

QuiValdaone

BERSONE

DAONE

PRASO



Sapore di Sagra

SOMMARIO



QUI VALDAONE

Periodico di informazione
del Comune di Valdaone,
Via Lunga, 13 - 38091 Valdaone (TN)
Tel. 0465 674064 - Fax 0465 674957
comune@pec.comune.valdaone.tn.it

Registrato presso il Tribunale di Trento
al N. 1001 del Registro Stampa
in data 27/05/1998

Direttore responsabile
con funzioni di redattore:
MARCO MAESTRI
Direttore editoriale:
KETTY PELLIZZARI
Comitato di redazione:
NADIA BALDRACCHI,
CARLO MAZZACCHI,
TERESA GHEZZI,
ORNELLA FILOSI,
MADDALENA PELLIZZARI,
FRANCESCA TARABORELLI.

Copertina:
I capugni, fotografia di Mauro Bugna

Impaginazione e stampa:
TIPOGRAFIA ALTO CHIESE,
Borgo Chiese (TN)

Finito di stampare:
Giugno 2021

LA REDAZIONE

Estate 2021: Che sia la stagione della vera rinascitapag. 3

AMMINISTRAZIONE

Vita amministrativa.....pag. 4
Gruppo "Avanti per Valdaone"pag. 7
Buoni spesa per la comunitàpag. 9
Avvisi, promemoria, scadenze da ricordare.....pag. 10

SAGRE DI UN TEMPO... E DI DOMANI

La Sagra di San Bartolomeopag. 12
Le tre Sagre di Praso.....pag. 15
La Madonna di settembre a Bersonepag. 16
Il grande ritorno della Sagra di San Pietro.....pag. 18

PAROLA AI GIOVANI

Ribor: il posto più bello che ci siapag. 19
La Valle di Daone raccontata dai più piccinipag. 20

ASSOCIAZIONI

VVF di Daone. Il brevetto per il soccorso fluviale pag. 22
Piano Giovani Valle del Chiese. Al via i progetti del primo bando 2021 pag. 23
Asilo di Daone. 42 volte grazie alla maestra Caterina..... pag. 24
Comitato Folk. Un'estate così..... pag. 25
Gruppo Campeggio-Oratorio. Soddisfazione per le Olimpiadi del Creato.. pag. 26
Pro Loco Praso. Festa ecologica non di solo lavoro pag. 28
Il mio primo libro dei funghi pag. 30

2021: ANNO DELLA FRUTTA E VERDURA

2021: Anno internazionale della frutta e della verdura..... pag. 32
Il valore del nostro oggi. Il luppolo Made in Praso pag. 36
La ricetta della birra dei nostri nonni pag. 38
Il valore del domani: il sogno di Nicola Panelatti..... pag. 38
Le ricette a km zero di "Pina" Foresti..... pag. 41
Piante da frutto di antiche varietà pag. 42

IL PERSONAGGIO

Da Daone a Berlino, l'esperienza di Maddalena Longhipag. 43

DAL TERRITORIO

Il villaggio e il castello di Merlinopag. 45

QUI VALDAONE INTERATTIVO

Cruciverba en dialèt.....pag. 47

Estate 2021: Che sia la stagione della vera rinascita e un notiziario “covid-free”

Il direttore responsabile
Marco Maestri

Care lettrici, Cari lettori, Sono passati alcuni mesi dalla distribuzione dell'ultimo numero (il primo a cura del nuovo comitato di redazione) del “Qui Valdaone” e purtroppo non possiamo ancora parlare di “piena normalità”.

Come accaduto nel dicembre scorso, in fase di stesura del notiziario comunale che giunge nelle Vostre case in questo primo scorcio d'estate, abbiamo dovuto fronteggiare alle ormai note difficoltà con cui conviviamo da oltre un anno. Le attività solitamente proposte dalle associazioni attive sul territorio sono ancora ferme ai box e di conseguenza notizie, curiosità ed eventi scarseggiano.

Nelle settimane scorse quindi, il comitato di redazione del “Qui Valdaone”, ha deciso di intraprendere una strada (se così possiamo chiamarla) alternativa con la speranza di tornare al più presto alla tanto attesa, osannata ed invocata “normalità” ante pandemia: **costruire un notiziario “covid-free”**.

Spazio quindi alla fantasia con un obiettivo ben preciso: ***riuscire a valorizzare quanto di buono (e, scusate la schiettezza, è tanta roba!) c'è sul nostro territorio***. Abbiamo quindi voluto raccontare, tra le tante cose, alcune attività agro-alimentari oggi attive sul territorio comunale di Valdaone nell'anno, il 2021, che è l'anno internazionale della frutta e della verdura.

Inoltre, pensando purtroppo ad un'estate che, molto probabilmente, sarà ancora priva delle apprezzate sagre di paese, abbiamo voluto raccontare, rievocando i ricordi di alcune persone, le sagre di una volta in attesa delle sagre del domani.

Infine abbiamo voluto confermare, dopo i piacevoli e positivi riscontri del precedente numero, lo spazio dedicato ai bambini coinvolgendo anche gli studenti che stanno affrontando l'impegnativo percorso universitario. Anche questo vuole essere un buon auspicio per uscire definitivamente “vincitori” dalla battaglia con il Covid-19.

Perché questa decisione di costruire un notiziario “covid-free”?

Perché tanto si è detto (talvolta esagerando) e tanto si è raccontato. Abbiamo passato momenti difficili, giorni tragici e periodi rinchiusi in casa. Da oltre un anno non c'è quotidiano, telegiornale o mass media che non tratti una notizia legata al Covid-19. Tutti, credo, siamo stufi e stanchi di questa situazione che ha segnato in maniera indelebile il mondo intero. Non pensiamo sia semplice ma è giunto il momento di guardare al futuro con una ventata di ottimismo cogliendo, perché no, gli eventuali spunti positivi che questo periodo di pandemia.

Con queste motivazioni il comitato di redazione del “Qui Valdaone”, per quanto possibile, ha deciso di ***non raccontare argomenti strettamente legati al Covid-19***.

Una scelta, come scritto in premessa, “alternativa” da cui, simbolicamente ripartire davvero con un altro obiettivo da porsi, anche come Comunità: *far sì che il domani sia migliore di ieri*.

Care lettrici, Cari lettori buona lettura e....buona estate! ●



Vita amministrativa

A cura dell'amministrazione comunale

“Quando la tempesta sarà finita, probabilmente non saprai neanche tu come hai fatto ad attraversarla e a uscire vivo. Anzi, non sarai neanche sicuro se sia finita per davvero. Ma su un punto non c'è dubbio... Ed è che tu, uscito da quel vento, non sarai lo stesso che vi è entrato.” (Haruki Murakami)

Non è stato facile quest'ultimo anno, per nessuno. La pandemia ci ha travolto e ci ha cambiato. Anche senza scomodare Murakami siamo certi che questo periodo ci abbia insegnato qualcosa, stiamo tornando a una vita normale, forse con un carico di paure e poco entusiasmo, tuttavia con una nuova consapevolezza.

La vita amministrativa non si è mai interrotta e di questo dobbiamo ringraziare i nostri dipendenti perché hanno fatto scelte non scontate e con grande senso

di responsabilità per garantire sempre la continuità.

Come Amministrazione vogliamo ora concentrarci sui centri abitati, riprogettare le nostre piazze e ripensare gli spazi che viviamo ogni giorno, puntare quindi su alcuni progetti per portarli a termine. Indubbiamente l'ordinarietà delle manutenzioni del nostro territorio è un carico costante e necessario e ci stiamo adoperando per realizzare una programmazione che ci aiuti a mantenere una bella immagine del nostro patrimonio montano.

Vorrei però lasciare spazio ora agli Assessori di questo Comune, lo avevo già sottolineato nel messaggio di Natale, inviato con Valdaone in Tasca: la scommessa che abbiamo fatto sui nostri giovani vuole essere un segno concreto della voglia di futuro per le nostre comunità.

La scelta è stata quella di dare fiducia e mettere in prima linea trentenni coraggiosi (sì, perché ci vuole coraggio a fare certe scelte di questi tempi!), a cui manca solo l'esperienza, ma che hanno

capacità tali da riuscire in breve a superare ogni aspettativa, di questo ne sono convinta.

Sono liberi dalle incrostazioni che caratterizzano noi della vecchia guardia, vanno oltre i personalismi e gli interessi prettamente privati, hanno intelligenza ed energia: teniamoceli stretti!

Ketty Pellizzari

“Vita da giunta” è quella che mi trovo a vivere, in buona compagnia ovviamente, a partire da settembre 2020. Vita da giunta vuol dire trovare il compromesso tra lavoro, impegni personali, tempo libero ed i (tanti) impegni legati alla vita amministrativa del nostro Comune.

La prima cosa di cui ho preso coscienza entrando nell'amministrazione comunale è la quantità di lavoro e pratiche che impegnano i nostri uffici ed i nostri operai solo per il mantenimento dei servizi attuali e del nostro patrimonio. Proporre e portare avanti una nuova inizia-

tiva, una nuova idea o una nuova opera pubblica vuol dire riuscire a conciliare l'impegno di una nuova attività senza creare o cercando di limitare disservizi sul funzionamento "standard" del comune. Questo non significa rinunciare a nuove opere o investimenti ma vuol dire dare un ordine di priorità alle tante cose che si possono fare nel nostro comune.

Venendo al concreto in questo primo scorcio di mandato ho seguito il progetto (ancora in corso) di estensione della fibra ottica sia per gli edifici comunali sia per quelli privati, alcuni lavori pubblici/manutenzioni in particolare sul territorio di Bersone e, recentemente, una serie di bandi a supporto dei residenti e delle nostre attività economiche come il l'iniziativa "Buoni spesa", il bando "elettrodomestici" ed il bando per i ristori Covid per le attività che maggiormente hanno subito periodi di chiusura nel corso del 2020.

Nostra intenzione è promuovere un nuovo bando sul 2021 volto a favorire investimenti da parte delle nostre imprese ed attività economiche utilizzando se possibile parte dell'avanzo di amministrazione.

Alberto Bugna

Il primo progetto che ho preso in mano è stato il pannello viabilità della Valle di Daone posto a fine paese, il quale ormai da molto tempo non funzionava; ora, finalmente funziona e c'è il grande vantaggio che può essere gestito direttamente on-line dagli uffici comunali per segnalare e informare chi entra nella nostra Valle di Daone.

Sto portando avanti un progetto di installazione di una web-cam panoramica e stazione meteo a Bissina, a fini turistici e di sicurezza che permetterà di avere visione in tempo reale sull'alta valle di Daone. Le immagini passeranno all'interno del circuito nazionale di Vedetta.org, (portale sul quale sono inserite molte località turistiche italiane e non solo) con un ritorno di visibilità e promozione importante e sicuramente maggiore rispetto alla visibilità attuale sui nostri social e siti. In queste settimane stiamo cercando di concludere l'iter per le concessioni di installazione con Trentino Digitale.

L'ottimizzazione delle dirette streaming dei consigli comunali è una partita che mi ha impegnato molto: seguendo il passaggio alla nuova piattaforma Life Size di Trentino Digitale e curando l'acquisto, la gestione, l'installazione della

nuova sala consiglio in Villa de Biasi, che permette, tramite un sistema audio professionale composto da microfoni e telecamera mobile gestita da operatore in regia, una visione di qualità a tutti gli utenti che si collegano in remoto.

Ho dato supporto per il cambio di alcuni generatori sulle malghe, ormai arrivati a fine vita e non performanti in resa e consumo di gasolio, con nuovi prodotti e con alcune migliorie su quelli già in uso. Ho potuto rivedere il progetto Estate con Noi, programma per bambini e ragazzi per il mese di agosto con l'associazione Belle Epoque, il quale farà conoscere e riscoprire il nostro territorio attraverso passeggiate, escursioni, visite e tanto divertimento. Il progetto Estate a Tutto Gas del Centro Mete-Incontra s.c.s. e di Sport Active ASD, propone un'animazione estiva attenta alle direttive per la prevenzione e la sicurezza, ma allo stesso tempo focalizzata a promuovere un servizio di qualità per supportare le famiglie e creare per i bambini e i ragazzi momenti di condivisione, di gioco e spensieratezza.

Da giugno vista la possibilità di incontrarci in presenza abbiamo organizzato una serata informativa con tutte le



associazioni di Comune Valdaone e gli uffici comunali che si occupano delle domande per poter organizzare eventi-manifestazioni e per fare un ripasso sulle pratiche necessarie, utili per poter svolgere le attività in modo sereno e sicuro. Sono in previsione altri incontri sempre a favore delle nostre associazioni e stiamo pensando alla creazione di uno sportello per aiutare presidenti e segretari per le varie pratiche necessarie.

Stiamo infine ripensando alla gestione tramite dei badge (tessere digitali) degli accessi alle sale pubbliche frequentate dalle associazioni, per consentire un accesso più facile con permessi abilitati in fasce orarie prenotate preventivamente ed avere così un maggior controllo sugli accessi.

Verso l'autunno la Valle di Daone sarà ancora protagonista delle scene cinematografiche con una nuova proposta che valorizzerà i bellissimi ambienti montani del nostro territorio. Ma di questo e tanto altro ve ne parleremo nel prossimo numero.

Juri Corradi

In passato, pensare di entrare nell'amministrazione comunale credo non sia mai stato un pensiero che mi potesse passare per la mente, eppure ora mi ritrovo qui a ricoprire la carica di assessore alle Foreste e al Patrimonio Montano del Comune di Valdaone. Una carica direi molto importante visto che il nostro comune è il secondo comune più vasto come territorio del Trentino e questo mi rende davvero fiero della scelta fatta.

Per mia grande fortuna in questo mandato sono sostenuto da ben 3 delegati tutti di grande esperienza in questo campo, i quali mi consigliano e mi aiutano a gestire questo immenso territorio di 177 kmq.

Questo primo periodo è stato un po' "di assestamento" in quanto essendo alla prima esperienza come Amministratore

mi è servito capire un po' come funziona la macchina amministrativa del Comune e conoscere parte delle figure con cui avrò a che fare in questi cinque anni.

Essere parte di una Giunta comunale sicuramente è un impegno notevole, necessita di tempo, ottimismo e voglia di fare, ma comunque riserva davvero grandi soddisfazioni.

In questi primi mesi abbiamo affidato la gestione delle malghe della Nova e di Valbona, pianificato e successivamente pubblicato all'asta i lavori PSR (Progetto Sviluppo Rurale) che avevamo in arretrato.

Abbiamo ripreso a pieno regime i lavori di esbosco schianti risalenti all'evento Vaia 2018 su varie zone del nostro territorio e stiamo organizzando l'esecuzione nel periodo di settembre/ottobre del taglio di alcuni lotti già assegnati nella precedente Amministrazione.

Stiamo cercando di studiare una modifica al regolamento usi civici per l'assegnazione della legna agli ultraottantenni residenti nel nostro comune. Infine, stiamo prevedendo di eseguire degli interventi mirati al miglioramento della viabilità stradale dove il bosco e la vegetazione in generale stanno "soffocando" le nostre strade. Inizieremo con una strada particolarmente soggetta a questo problema per poi estenderla su altre strade già individuate.

Abbiamo tante altre iniziative in fase di elaborazione e cercheremo in questo mandato di portarne a compimento il più possibile.

Riccardo Filosi

“Una cosa alla volta e fatta bene!” È il motto che contraddistingue il mio operato in queste prime settimane di mandato da neoassessore con il coordinamento e l'assistenza a tre diverse squadre di lavoro.

Il progettone si occupa di piccoli cantieri di manutenzione ambientale; le due squadre del verde ora chiamate intervento 3.3.D, ovvero le due squadre una

operante nel territorio di Daone e l'altra alternativamente impiegata a Bersone e Praso, lavorano nella pulizia dei paesi e nello sfalcio della viabilità campagnola e montana; infine la squadra Parco fa manutenzione di sentieri e non solo, come dice la parola lavora all'interno del Parco Naturale Adamello Brenta e in altre zone di montagna della nostra valle dove osano solo le aquile.

L'obiettivo principale dell'amministrazione è quello di garantire occupazione nei lavori socialmente utili a diverse persone che agiscono nel progettone e nell'intervento 3.3.D e certamente per tutte e tre le formazioni è quello di continuare a valorizzare, nei limiti del possibile, l'immenso territorio e favorirne la migliore fruizione.

Altra delega cui sto prendendo confidenza sono le politiche famigliari, giovanili e sociali; diverse sono le azioni concrete che sono state emanate negli ultimi anni e che vengono anche quest'anno ripresentate dall'amministrazione comunale, basti pensare ai vari bandi per aiuti economici e di sostegno, altre proposte saranno attuate per dare una spinta alle famiglie e un aiuto alle persone più fragili.

Sicuramente il Comune cerca di fare del suo meglio, ma ci vogliono anche interventi forti dalle istituzioni e la mano di tutti.

Carlo Mazzacchi ●



Gruppo “Avanti per Valdaone”.

La forza delle buone idee

A cura del Gruppo

Quando rileggo gli articoli della Costituzione, spesso mi soffermo con attenzione sull'art. 54, per capire se l'operato amministrativo sin qui svolto, sia coerente con quanto indicatoci dalle parole dei padri costituenti. Di seguito il testo: *“Tutti i cittadini hanno il dovere di essere fedeli alla Repubblica e di osservarne la Costituzione e le leggi.*

I cittadini cui sono affidate funzioni pubbliche hanno il dovere di adempierle con disciplina ed onore, prestando giuramento nei casi stabiliti dalla legge”.

Termini come fedeltà alla Repubblica, giuramento, disciplina ed onore, possono sembrarci parole provenienti da un eco oramai lontano, ossia da un linguaggio desueto e passato. Ora, nonostante la presente norma di legge debba intendersi chiara e comprensibile, la stessa merita comunque d'essere approfondita, al fine di analizzare i rilevanti valori morali che lo stesso contiene.

I concetti di fedeltà alla Repubblica, alla Costituzione, alle leggi e ad ogni principio democratico reggente la nostra società, che oggi possiamo ritenere consolidati e presenti naturalmente nella nostra cultura, hanno una ragione d'essere storica, ritenuto che negli anni quaranta (anni in cui venne redatta e promulgata la Costituzione), molti italiani, seppur la minoranza del Paese, chiedevano il ritorno ad un governo monarchico; così come appreso dai risultati del referendum popolare del 2 giugno 1946, ove si votò favorevolmen-

te all'avvento della Repubblica italiana. Va comunque ricordato, che il nostro Ordinamento tollera, nei limiti imposti dalla legge, ogni dissenso ideologico, anche in relazione a quanto poc'anzi scritto, in virtù dell'art. 21 della Costituzione (pietra d'angolo di ogni democrazia) che disciplina la libertà di pensiero di ognuno. Ecco perché, anche se tali concetti possono sembrare scontati, quotidianamente, occorre dar vita a quelle parole, con atti concreti e d'esempio, continuando a promuovere, specialmente verso le nuove generazioni, quei valori democratici di solidarietà e di spirito civico, che consentano di rafforzare quel senso d'appartenenza comune, tanto utile all'unità della nostra Comunità.

Il secondo capoverso dispone una serie di doveri aggiuntivi a chi svolge una pubblica funzione, tra cui, anche a chi esercita il ruolo d'amministratore comunale. L'uso di determinati termini nella Costituzione non è mai casuale. L'aver utilizzato il concetto d'affidamento: *“I cittadini cui sono affidate funzioni pubbliche”*, ribadisce il valore fondamentale di fedeltà e, soprattutto, di fiducia fra il popolo, che affida la gestione della cosa comune ai loro amministratori, e quest'ultimi, che, con diligenza e onore, s'impegnano a svolgere le loro funzioni per il bene di tutti. Il nostro operato non può essere inteso come un semplice esercizio di compiti amministrativi, bensì considerato come un vero e proprio patto di servizio tra elettori ed eletti, mediante il quale noi assumiamo mandato ad essere propositivi e utili

alla nostra Comunità d'appartenenza, con ragione e responsabilità (diligenza), e consapevoli del prestigio del ruolo di servizio svolto (onore).

Detto ciò, giova collegare a supporto del presente pensiero, un altro principio fondamentale della nostra Carta costituzionale, citato al comma secondo dell'art. 4: *“Ogni cittadino ha il dovere di svolgere, secondo le proprie possibilità e la propria scelta, un'attività o una funzione che concorra al progresso materiale o spirituale della società”.*

Si chiarisce sin da subito, che tale norma deve essere intesa come un principio lavorista, ossia un precetto volto a concepire il lavoro come un dovere di ogni cittadino, secondo le proprie possibilità e senza alcun vincolo in merito all'attività o alla funzione da svolgere, al fine di rendere tutti compartecipi dello sviluppo economico e sociale dell'intero Paese. Tuttavia, il valore morale qui presente, emergente da tale disposizione normativa, consiste nell'esistenza necessaria di un costante rapporto fra il singolo individuo e la collettività; le due posizioni non si annullano a vicenda, bensì si integrano, creando un legame inscindibile fra le stesse. Rapporto solidale che può essere così sintetizzato: *“ciascun cittadino faccia la propria parte”*, al fine di contribuire al benessere comune e allo sviluppo sociale dell'intera Comunità.

Ebbene, nello svolgimento delle nostre pubbliche funzioni e nella consape-

volezza di poter sempre migliorare, in maniera attiva e propositiva, abbiamo fatto la nostra parte, appoggiando tutte le iniziative altrui utili all'intera Comunità e sollevando le varie criticità, al fine di una loro pronta soluzione, per evitare problemi che avrebbero comportato difficoltà all'intera cittadinanza. Non potendo svolgere incarichi esecutivi di governo, riponiamo la nostra forza nelle buone idee, che, di volta in volta, sosteniamo e proponiamo al Consiglio comunale, con passione e in ottemperanza ai doveri costituzionali di cui sopra.

Rimandando quanto sino ad oggi promosso e fatto, alla consueta edizione di fine anno, vogliamo comunque valorizzare le iniziative promosse dal nostro gruppo, durante l'attuale emergenza sanitaria. Idee volute per cercare di dare un segnale concreto e di vicinanza alla Comunità da parte dell'amministrazione comunale, in questo difficile periodo. Nel corso del primo anno di mandato, i sostenitori e gli amministratori comunali appartenenti al nostro gruppo hanno svolto un importante operato, in qualche caso necessario, al fine di poter realizzare progetti e iniziative utili alla Comunità di Valdaone.

Mutuando esperienze simili da altri comuni trentini, già nel corso del 2020 e senza alcun clamore, abbiamo proposto **un'iniziativa volta all'elargizione di buoni spesa** a favore delle famiglie di Valdaone, affinché le stesse potessero usare tali aiuti per i loro consumi presso gli operatori economici locali o donandoli alle varie associazioni; sostenendo così, anche la ripresa economica nei nostri abitati. Trattasi semplicemente di denaro pubblico dei cittadini, che torna in forma diretta agli stessi per le loro più indispensabili esigenze, nella speranza d'aiutare molti di loro e, specialmente, chi fra essi ne avesse più bisogno. L'intervento ha trovato una concreta realizzazione nel maggio passato e tali buoni spesa potranno essere utilizzati da tutti i cittadini di Valdaone nel cor-

so dell'intero anno corrente. Inoltre, abbiamo promosso indirizzi operativi, allo scopo d'individuare luoghi all'apperto, situati nel nostro territorio, al fine d'attrezzarli per poter **organizzare eventi culturali o d'intrattenimento**, capaci di ospitare centinaia di persone, secondo quanto previsto dall'attuale normativa sanitaria. Stimolando la promozione logistica di tali avvenimenti nel periodo estivo e supportando al meglio il mondo del volontariato locale, crediamo che si possa tornare a ritessere quei legami sociali di Comunità che, purtroppo, hanno visto un loro affievolimento a causa del necessario distanziamento fisico.

Consapevoli che il lavoro non è ancora finito, quanto sin qui fatto può essere comunque inteso come un inizio concreto da cui ripartire, per poter poi cogliere ogni nuova occasione, al fine di costruire, con entusiasmo, fiducia e speranza, un futuro migliore per la nostra Comunità.

I lettori più attenti avranno notato che l'articolo qui scritto è connotato da una serie di rimandi normativi di valenza costituzionale. Pensando di fare cosa gradita, nelle sole edizioni estive, sarà nostra premura proseguire in tal senso, analizzando qualche principio fondamentale dell'Ordinamento, al fine, sia di promuovere tali testi, sia di diversificare i contenuti proposti col nostro spazio, ogni semestre su questo giornale.

Infine, cogliamo l'occasione per ringraziare ogni cittadino che instancabilmente si interessa del nostro paese, partecipa al nostro progetto, condivide le nostre visioni e prende contatti col nostro gruppo per avere informazioni, suggerire nuove idee, per discutere o per far conoscere il proprio importante punto di vista. Continueremo a fare tesoro di ogni vostra opinione, essendo sempre disponibili all'ascolto e al dialogo, lavorando per il bene di tutti e andando *avanti* a svolgere le funzioni da voi affidateci con diligenza e onore. Grazie ancora per la vostra fiducia. ●

Buoni spesa per la comunità

A cura di Marco Maestri

È iniziata lo scorso 22 maggio la distribuzione dei buoni spesa comunali messi a disposizione dall'amministrazione comunale di Valdaone a sostegno delle famiglie e dei consumi sul territorio.

L'apposito regolamento disciplina l'assegnazione di un contributo una tantum per l'anno 2021 alle famiglie del Comune di Valdaone, mediante la consegna di 5 buoni spesa di € 20,00 ciascuno per ogni residente da utilizzare negli esercizi pubblici e commerciali del territorio dei comuni di Valdaone e Pieve di Bono-Prezzo.

Lo scopo di tale sostegno finanziario è quello di sostenere le famiglie e sostenere i consumi delle stesse sul nostro territorio, considerate le difficoltà derivanti dalla crisi conseguente all'emergenza sanitaria causata dal COVID-19. I buoni spesa potranno essere utilizzati per gli acquisti negli esercizi pubblici e commerciali con licenza nei comuni di Valdaone e di Pieve di Bono-Prezzo che vorranno aderire all'iniziativa che svolgano attività di vendita, di erogazione servizi alla persona, di riparazione di autoveicoli e motocicli e somministrazione al pubblico di alimenti e bevande nel territorio dei comuni di Valdaone e Pieve di Bono-Prezzo.

Il Buono può anche essere ceduto ad un familiare, ad un amico, ad un conoscente o ad altra persona purché maggiorenne e residente nel Comune di Valdaone. In questi casi va barrata l'apposita casella sul retro del buono e indicato il nominativo di colui al quale il buono viene ceduto. Il Buono può anche essere ceduto all'associazione Gruppo Campeg-

gio A.P.S., che lo utilizzerà direttamente presso gli esercizi individuati nell'elenco per acquisto di beni o servizi. Il Gruppo Campeggio nasce circa 20 anni fa e insieme al Gruppo Oratorio è formato da alcuni animatori volontari che durante l'anno organizzano attività rivolte ai bambini, ai ragazzi e ai giovani coinvolgendo anche mamme e papà.

Come verranno utilizzati i buoni?

Per sostenere i missionari nel mondo che abbiamo conosciuto durante le nostre attività attraverso testimonianze o presentazioni di progetti. C'è la volontà di inviare generi alimentari a lunga scadenza, materiale scolastico e materiale da lavoro. Inoltre, vogliamo sostenere la Caritas Valle del Chiese che si occupa di persone proprio della nostra valle con difficoltà momentanea o cronica di vario tipo.

Per ulteriori chiarimenti e/o informazioni è invece possibile chiamare il comune al numero 0465 674064 oppure scrivere a: ufficiogenerali@comune.valdaone.tn.it ●

Elenco aderenti:

- **Agritur Manoncin** alimentari e cosmesi - Valdaone
- **Albergo Alla Paia** bar, ristorante - Valdaone
- **Albergo Garni Alla Posta** bar, Pieve di Bono
- **Albergo Italia "Borel"** bar, ristorante, Pieve di Bono-Prezzo
- **Albergo La Valle** bar, ristorante, Valdaone
- **Albergo Ristorante Bar St. Sebastian** bar, ristorante, Valdaone
- **Albergo Ristorante Da Bianca**

- bar, ristorante, Valdaone
- **Alimentari Scaia**, alimentari, Pieve di Bono-Prezzo
- **Armani Abramo**, carburanti, Pieve di Bono-Prezzo
- **Armani Edoardo**, officina, Pieve di Bono-Prezzo
- **Armani Silvio**, officina, Pieve di Bono-Prezzo
- **Armani Tiziano**, officina, Pieve di Bono-Prezzo
- **La Botega De Strada**, alimentari, Pieve di Bono-Prezzo
- **Bar Alla Diga**, bar, Valdaone
- **Bar Centro**, bar, Valdaone
- **Bar Pizzeria "Al Rocol"**, bar, ristorante, Valdaone
- **Bar Ristorante Boazzo**, bar, ristorante, Valdaone
- **Centro Bevande Valchiese**, alimentari, bevande, Pieve di Bono-Prezzo
- **Clips di Sonia Monfredini & Flavia Nicolini**, salone parrucchiere, Valdaone
- **Confezione Taffelli**, abbigliamento, Pieve di Bono-Prezzo
- **Cosi Elisabetta**, salone parrucchiere, Pieve di Bono-Prezzo
- **Estetica Sara**, salone estetica, Pieve di Bono-Prezzo
- **Famiglia Cooperativa Valle del Chiese**, alimentari, Pieve di Bono-Prezzo, Valdaone
- **Farmacia Pieve di Ceschinelli dott. Dino**, farmacia, Pieve di Bono-Prezzo, Valdaone
- **Gelateria Basi'n**, gelateria, Pieve di Bono-Prezzo
- **Le 3 Rose di Simona**, bar,

- pizzeria da asporto, Pieve di Bono-Prezzo
- Macelleria Bazzoli, alimentari, Valdaone
- Maglierie e Mercerie F.lli Zini, abbigliamento, Pieve di Bono-Prezzo
- Mobilificio Taffelli Fedele,
- arredamento, Pieve di Bono-Prezzo
- P3 Service, fornitura legname, derivati e affini, Pieve di Bono-Prezzo
- Pellizzari Rinaldo, ferramenta, officina, carburanti, Valdaone e Pieve di Bono-Prezzo
- Rifugio “Lupi di Toscana”, bar, ristorante, Pieve di Bono-Prezzo
- Ristorante “Da Pierino”, bar, ristorante, Valdaone
- Salone Renzo, salone parrucchiere, Pieve di Bono-Prezzo

AVVISO

Contributi studenti 2021: promemoria scadenze

REGOLAMENTO COMUNALE PER CONTRIBUTI RELATIVI ALLA CONCILIAZIONE VITA-LAVORO E SOSTEGNO ALLE FAMIGLIE RESIDENTI NEL COMUNE DI VALDAONE.

BENEFICIARI

- Studenti al primo anno dei corsi di studio della scuola primaria, secondaria di I e II grado e professionale – domanda entro il **31 ottobre** dell'anno di iscrizione;
- Studenti che hanno conseguito il diploma di qualifica professionale o di maturità – domanda entro il **31 ottobre** dell'anno di conseguimento del diploma;
- Studenti che hanno conseguito la laurea – domanda **entro 6 mesi** dalla data del conseguimento;
- Studenti che hanno frequentato un corso un corso di lingua straniera all'estero per minimo 2 settimane - domanda **entro 3 mesi** dal termine del soggiorno;
- Studenti iscritti a corsi extrascolastici in ambito artistico-culturale o ad attività sportiva dilettantistica – domanda entro il **31 ottobre**;
- Studenti universitari – domanda entro il **31 ottobre** dell'anno di conclusione dell'anno accademico.

Per requisiti, importi e documentazione necessaria, si rimanda al regolamento approvato.

Il Regolamento è disponibile presso gli uffici e scaricabile sul sito internet del Comune all'indirizzo:
<https://www.comune.valdaone.tn.it/Comune/Documenti/Regolamenti/Regolamento-comunale-per-contributi-relativi-alla-conciliazione-vita-lavoro-e-sostegno-alle-famiglie-residenti-nel-Comune-di-Valdaone>

La Modulistica è disponibile presso gli uffici e scaricabile sul sito internet del Comune all'indirizzo:
<https://www.comune.valdaone.tn.it/Comune/Documenti/Modulistica/Contributi-allo-studio-di-conciliazione-familiare-per-attivita-extrascolastiche-e-sportive>

AVVISO

Autocertificazione anagrafica: da oggi si può scaricare online dalla piattaformaANPR

L'autocertificazione è la possibilità di dichiarare fatti, stati e qualità personali in sostituzione del certificato corrispondente.

Oggi è possibile scaricare e stampare autonomamente le proprie dichiarazioni sostitutive di certificazione, da presentare in luogo dei certificati anagrafici e di Stato civile (nascita, stato civile, cittadinanza, stato di famiglia e residenza), direttamente dalla piattaforma digitale dell'Anagrafe Nazionale della Popolazione Residente (ANPR) senza bisogno di recarsi presso gli uffici comunali.

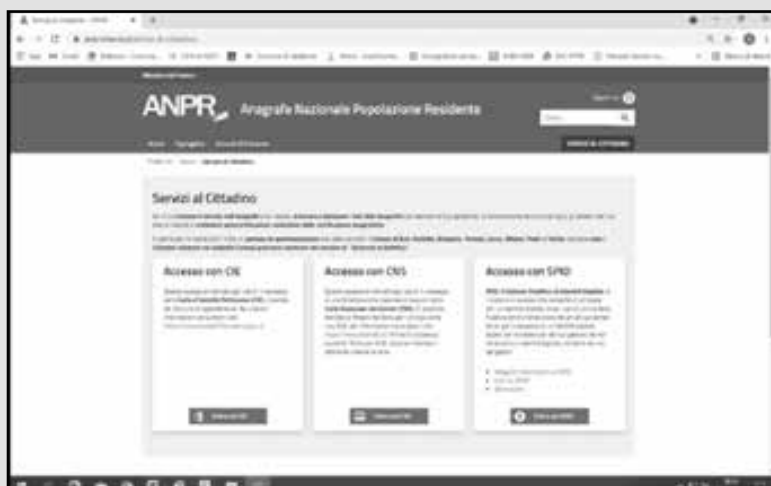
Con la modifica apportata dall'art. 30 bis Decreto Legge n. 76/2020, convertito con Legge n. 120/2020 (cd. "Decreto Semplificazioni") all'art. 2 del DPR n.445/2000 (in vigore dal 15 settembre 2020) anche i privati sono tenuti ad accettare le autocertificazioni, obbligo al quale corrisponde la facoltà di effettuare controlli sulla veridicità della dichiarazioni ricevute presso la competente Pubblica Amministrazione, pertanto nessuno è più obbligato a produrre certificati anagrafici o di stato civile.

Ecco le **modalità** per procedere alla stampa delle proprie autocertificazioni:

- accedi al sito <https://www.anpr.interno.it/>
- clicca sul tasto SERVIZI AL CITTADINO
- scegli una delle opzioni per effettuare l'accesso

È possibile accedere al servizio:

- con la propria identità digitale SPID, in maniera semplice e veloce;
- con la carta d'identità elettronica (CIE): tramite PC, scaricando l'apposito software e se si dispone di un lettore di smartcard contactless, oppure tramite smartphone dotato di interfaccia NFC;
- con la Carta Nazionale dei Servizi CNS o con la tessera sanitaria CPS attivata e l'apposito lettore!



Una volta eseguita l'autenticazione:

- clicca sul tasto CONSULTA I TUOI DATI ANAGRAFICI e poi su STAMPA AUTOCERTIFICAZIONE
- deseleziona i campi che non servono al tuo caso e infine
- clicca su CONFERMA

in automatico viene generato il file PDF dell'autocertificazione richiesta.

La Sagra di San Bartolomeo. Ricordi degli anni passati

A cura di Severino Papaleoni

La redazione mi chiede di raccontare qualcosa della sagra di paese. Volentieri.

Semplice, mi dico subito, cosa vuoi che sia, ma poi vengono in mente zainate di ricordi e di possibili aneddoti, e anche di dubbi su cosa scrivere, allora la cosa si complica.

Cosa dire in un paio di paginette senza infastidire quelli della mia età o giù di lì, che i ricordi li hanno vivi benché forse diversi dai miei, o per incuriosire i più giovani che quelle storie le possono solamente sentire o leggere, o vedere in qualche fotografia o vecchio filmato?

Per cui, giusto per non esagerare, per non fare confusione o pasticci, mi limiterò a un periodo.

Provo dunque a raccontare, così come la ricordo, la sagra degli anni '60 e '70, non di sempre. Perché? Perché del periodo precedente potrei solo fare supposizioni, e per quanto riguarda il successivo la storia sarebbe troppo lunga. Le cose, si sa, cambiano nel tempo, e cambiano sotto molti aspetti, e il rischio di scrivere il prima per il dopo, o bisi per fave, corre alto.

Quindi il tempo dei ricordi è quello di quegli anni.

E narrerò solo qualche aspetto che rendeva la sagra una giornata unica e importante. Anche qui, naturalmente, come me la ricordo. Altri potrebbero ricordare cose diverse. Tant'è!

La sagra dunque, senza aggettivi o altre aggiunzioni nominali. Solo sagra. Non



serviva altro.

La **sagra** era la **festa patronale**, ogni paese con la sua, una sola nel corso dell'anno, festa grande. Non c'erano altri tipi di

sagra. Negli anni successivi ne sono nate altre, che con il patrono non c'entravano nulla. Avevano altri connotati. Un'altra cosa, insomma.



La sagra patronale era la festa di tutti, per tutti e con tutti, semplice e genuina, di paese, non turistica. Era soprattutto la festa dei paesani, delle famiglie, della comunità, sentita per i suoi richiami e valori religiosi, ma anche come importante occasione di incontro, di appartenenza e di socialità. Tant'è che ogni paese teneva tantissimo alla propria sagra.

A Daone, sagra di San Bartolomeo, 24 agosto. Quello era il giorno e in quel giorno si celebrava la sagra. Solo più avanti la sagra venne spostata alla domenica precedente o seguente. Per ragioni legate alle nuove forme di organizzazione del mondo del lavoro, si disse.

L'attesa della sagra era sentita in tutto il paese. Con pochi segnali, ma inequivocabili. La gente, piccoli e grandi, dopo ferragosto avvertiva l'avvicinarsi di quel giorno. E si capisce, era l'unica festa grande di tutto l'anno che era religiosa e, insieme, tradizionale e popolare.

L'attesa era accompagnata e sostenuta. Già otto o dieci giorni prima si cominciava a suonare "campanot". Con il battacchio regolato da tiranti, si suonavano le campane bloccate picchiando sui tasti di una tastiera rudimentale di legno appoggiata al muro sul piano alto del campanile. C'era chi lo faceva con

i pugni chiusi (come il Nando, storico sagrestano) e chi usando un pezzo di legno per non farsi male. Non era per tutti, chi si cimentava doveva esserne capace. Pena sfigurare pubblicamente. Con i cinque suoni delle campane non si facevano miracoli, ma alcune melodie erano davvero caratteristiche, delicate, a volte canzonetta e a volte preghiera. Melodie suggestive, coinvolgenti, emozionanti, e inconfondibili. Il "campanot" era avvertimento, avviso, invito, tutto insieme. Bastava cominciare a sentirlo, e nelle campagne vicine e nelle contrade del paese il richiamo diventava legame e sentimento di attesa comune.

I più grandi potevano "sunar dupi", con certo a campane doppie. Più impegnativo, perché occorreva essere in gruppo, in cinque, uno per campana, o anche meno se qualcuno era bravo a occuparsi di due. Si stava al piano terra del campanile, le campane tirate in alto, poi lasciate andare in modo ritmico e alternato dalla più piccola alla più grande, governando con le corde. C'era da stare attenti, perché bastava che il piede rimanesse impigliato nella corda e si veniva tirati violentemente sul soffitto. È successo. Il concerto di campane poteva continuare per un certo tempo, senza interruzioni, a volte alternandosi con il "campanot",

creando diffuse atmosfere emotive. Non era folklore, o ricerca di originalità. Era tradizione semplice, genuina, condivisa, parte della sagra patronale e dello spirito di paese.

Se non c'erano difficoltà, quel piacevole richiamo musicale era un appuntamento quotidiano, senza un orario fisso, ma senza mancare. Come un soffio di vita sociale apprezzato e condiviso.

E il giorno della sagra arrivava. Quel giorno, tutti, bambini, donne, uomini, vestiti con l'abito bello della festa, e allora la differenza si vedeva.

Il cuore della sagra patronale era la s. Messa. Messa grande, alle 10 del mattino, orario fisso negli anni, con la chiesa parrocchiale zeppa, la statua di s. Bartolomeo là davanti all'altare tra vasi di fiori, e tutti i gonfaloni esposti. Il coro parrocchiale, allora tutto maschile, che contribuiva a rendere solenne la celebrazione cantando una messa in latino a due o tre voci accompagnate dall'organo. Cose d'altri tempi. Molti chierichetti, anche qui solo maschi, intorno all'altare con il celebrante. E sempre i VVF, che allora per tutti erano i pompieri. Presenti in quegli anni come oggi. E tra i fedeli, i "confratelli" che avevano l'indiscusso compito di portare i gonfaloni in processione, e i coscritti dell'anno che portavano la statua.

La processione.

Ecco un altro elemento di forte marcatura della sagra patronale. Nel corso dell'anno c'erano altri riti religiosi con la processione: il venerdì santo, accompagnato dal suono assordante e gracitante delle "cigale", la festa della Madonna di maggio, quella del Corpus domini con il paese impreziosito da tanti altarini lungo le strade, le rogazioni. Tutti riti tipicamente religiosi. Ma la processione di San Bartolomeo era unica per il connubio tra religione e tradizione. Parte finale della messa, molto partecipata, percorreva tutto il paese con tutti i fedeli in ordine secondo una sequenza non decisa da qualcuno, semplicemente fissata dalla storia. Il coro



cantava l'Inno degli Apostoli a tre voci. Semplice, ma piacevolmente armonico. I giovani più arditi e spericolati salivano sul campanile a *"sunar dupi"*, manovrando le campane direttamente dalle ruote, appoggiati alle arcate e a un niente dal vuoto. Quelli in fase di riposo, addirittura sul cornicione alto della cupola con le gambe penzoloni. Una cosa da vertigini solo a guardarli.

E poi la lotteria, a volte chiamata più nobilmente "vaso della fortuna". In piazza, centro della festa, allestita su una struttura che impegnava anche per alcuni giorni i volontari che la realizzavano.

Veniva aperta dopo la messa. Non prima. La messa era più importante, e non poteva essere relegata a pausa temporanea nel gioco delle sorprese dei biglietti e dei premi. Quindi subito dopo, al rientro dalla processione.

Allora la lotteria era il risultato di un grande esempio di mutuo aiuto sociale e di dinamiche collaborative tipiche del volontariato semplice e spontaneo. Gruppi di ragazzini nei giorni precedenti giravano le case a raccogliere doni, spesso cianfrusaglia, ma a volte anche oggetti bellini, poi raccolti, selezionati, ordinati, siglati con i numeri e,

con l'aggiunta dei primi premi di solito acquistati, pronti per l'esposizione. Più oggetti raccolti e donati che comprati. Poteva capitare che l'oggetto uscito finalmente da casa, rientrasse bellamente accoppiato al biglietto pescato. Di solito, suscitando più sorriso che avversione. In sostanza, una specie di esercizio sociale di riciclo dei doni condiviso e divertente. L'organizzazione era assunta a turno da una associazione, che un po' si impegnava per far bella la festa patronale, e un po' per aggiustare il proprio bilancio. Tutto trasparente e niente di nascosto.

Era un gran bell'esempio di impegno per la comunità, e anche un gran lavoro dei volontari. Alla fine, di solito, pure una bella e appagante soddisfazione.

Il pomeriggio, con la lotteria aperta e di consueto sempre in piazza, era il tempo dei giochi per i ragazzi ma non solo, anche per i più grandi. La corsa nei sacchi, le pignatte (*sacchetti di carta pieni di segatura con sorpresa appesi a una corda che attraversava la piazza*) da colpire e abbattere con occhi bendati, la corsa con le carriole, il tiro alla fune, la caccia al coniglio e altri ancora erano contemporaneamente sfida e spettacolo partecipato nella gratuità. Di certo, di-

vertimento per tutti.

Negli anni '60 non ricordo, ma più avanti la sera della sagra iniziò ad essere animata da musica e ballo. Con meno spazio per i più piccoli, la sagra era tutta dei grandi. Fino a tardi.

Con il correre dei decenni la sagra patronale ha assunto toni e forme diverse. Anche il senso e la percezione comune della sagra mi pare si siano modificati. È la legge della storia. Normale. Alcune tradizioni sono scomparse. Altre hanno tenuto duro, pur modificate. Altre formule si sono aggiunte per scopi promozionali e turistici. La lotteria e i giochi si fanno ancora, ma con un sapore un po' diverso. Anche il *"campanot"*, raramente, e, meno ancora, il *"sunar dupi"* vengono ogni tanto proposti, li ho risentiti, ma non mi pare siano più la stessa cosa di allora.

Nessuna sorpresa. Sono cambiati i contesti, sono cambiati i caratteri e le forme della sagra, sono cambiate le generazioni, sono cambiate le percezioni comuni, e siamo cambiati anche noi.

Il tempo passa.

Rimangono i ricordi.

E la consapevolezza che si continuerà a cambiare. È naturale. ●

Le tre sagre di Praso



A cura di Felice Nicolini

Le comunità di Praso e Sevrer festeggiano tre sagre. Di una quarta da anni si sono perse le tracce.

San Pietro è il patrono principale. Una volta fissa al 29 di giugno, ora la festa si sposta alla domenica precedente o successiva. Si può dire che apre la stagione delle sagre nella conca della Pieve e non solo. Per quanto la chiesa di Praso sia, dalle origini conosciute, dedicata ai due santi, Pietro e Paolo, da molti elementi risulta (anche dai toponimi: Piazza San Pietro) molto più sentito dalla popolazione san Pietro. Anni fa grande attrazione della festa era l'albero della cuccagna, ma i problemi nella preparazione e una attenzione maggiore ai profili di sicurezza hanno portato all'abbandono di tale tradizione; perfino a Roncone, dove la cuccagna era una attrazione della sagra dell'Assunta. Dai tempi una costante era la lotteria. Ai nostri giorni grande risalto hanno le serate, ben tre, con complessi musicali e l'esibizione della banda. Da qualche tempo viene fatta ogni anno la processione per le strade del paese con la statua del santo. Un tempo tale operazione rituale avveniva

assai di rado, in anni particolari (anno giubilare?). Molte volte infine, a guastare musica e festeggiamenti, si presenta un ospite non invitato, il tradizionale "tampural de San Pero".

Una sagra molto sentita è quella della Madonna Addolorata, alla terza domenica di settembre. Come si potrebbe notare facilmente, ogni paese della zona ha scelto una ricorrenza diversa per festeggiare la Madonna. Anche in questa occasione viene fatta la processione con la statua dell'Addolorata, abitualmente esposta in chiesa in un altare sul lato sinistro. In anni che io stesso ricordo, la processione con la statua arrivava fino a Sevrer e di lì ritornava. Adesso invece la processione viene fatta per le strade di Praso.

La sagra di Sevrer ha per protagonista San Rocco, fisso al 16 di agosto, vale a dire il giorno successivo all'Assunta. Anche qui la chiesa, del 1530, è dedicata pure ai santi Lorenzo, Fabiano e Sebastiano, ma ormai il festeggiato è unicamente San Rocco, che ultimamente ha avuto l'onore di una statua in legno, realizzata da un artista locale, con relativa processione per le vie del paesino. I particolari della ricorrenza sono curati da una specie di

comitato spontaneo in cui concorrono gli abitanti della frazione, ma anche parenti abitanti nel centro di Praso.

La sagra di cui si sono perse le tracce festeggiava San Luigi Gonzaga. Prevista nel calendario liturgico al 21 di giugno, la festa a Praso veniva invece celebrata la seconda domenica di agosto e con una preparazione piuttosto impegnativa, riguardante in particolare i giovani, a cui il santo veniva proposto come patrono. Si iniziava a prepararla la seconda domenica di luglio: si diceva il rosario la sera e si cantava "Astro d'amor Luigi" per sei domeniche e la sesta (San Luigi) si faceva la processione per il paese. Il santo era portato dai ragazzi e si suonava "campanò" come a San Pietro.

La statua, che in chiesa è esposta in alto a fianco di quelle che una volta erano le balaustre, venne acquistata con i soldi degli emigrati in America. Anche la statua di San Luigi veniva portata in processione attraverso le strade del paese. Ora le feste sono curate e abbellite dalla Pro Loco, dalla banda musicale, dal coro femminile l'Arnica, dall'Associazione culturale La Búsier, mentre un tempo, quando la componente liturgico-religiosa era molto più marcata, grande



ruolo avevano le associazioni come l'Azione cattolica e le congregazioni religiose: a Praso ce n'erano addirittura quattro: del Santissimo Sacramento; del Rosario; della Dottrina Cristiana; di

Sant'Amando.

Tempi passati, tempi che furono. Dando un'occhiata infine al vocabolario del dialetto della conca, redatto da Alberto Baldracchi, alle pagine 342 e 343, rende

l'idea di come le cose siano cambiate anche per feste e sagre nei paesi della Pieve. Ringrazio per la collaborazione Chiara Filosi e Osvaldo Filosi per le memorie e i ricordi. ●

La Madonna di settembre a Bersone

A cura di Marco Bugna

Nei nostri paesi, nel corso dell'anno, le sagre erano due: quella del patrono e quella della Madonna. **A Bersone la sagra dei patroni i SS. Martiri Fabiano e Sebastiano (cui è dedicata la chiesa principale) cade il 20 gennaio.** Forse a causa della vicinanza di tutte le festività dal Natale

all'Epifania, tale sagra non ha mai goduto di particolari momenti di festa. La messa solenne accompagnata dal coro che, visto il tempo invernale a disposizione dei cantori, cantava una messa nuova; il vespro e dopo cena una commedia nel salone delle scuole preparata dalle ragazze sotto la guida delle suore. Era tutta qui la sagra dei patroni.

Ben più vivace era la sagra della Madonna di settembre. Non era e non è tuttora la festa della Madonna con un titolo quale Assunta, Addolorata, Immacolata, delle Grazie, del Carmine, ma semplicemente la Madonna di settembre che cade l'otto settembre, festa della sua nascita. Fino agli anni Settanta del secolo scorso le due sagre venivano festeggiate nelle loro date, qualunque fosse il gior-

no della settimana; in seguito sono state spostate alla domenica più vicina.

La sagra dell'otto settembre era preceduta dal suono del "*campanò*" che per quattro o cinque pomeriggi preannunciava l'evento. Ricordo che a volte era una lotta fra i ragazzi che volevano salire in cima al campanile per suonare e il sagrestano Silvio che, temendo per la loro incolumità, cercava di impedirlo. Non era infatti un giochino agganciare i battagli delle campane alla tastiera.

Mentre i ragazzi rallegravano l'atmosfera con il *campanò*, le loro mamme a casa erano alle prese con i "*capù*". Non c'era famiglia che per la sagra della Madonna potesse esimersi dal preparare i tradizionali involtini con il pane, erbe e formaggio nelle foglie di vite.

Al mattino del giorno della festa c'era la messa celebrata da tre sacerdoti; al nostro parroco si univano anche quelli di Daone e Praso. Nel primo pomeriggio

la processione con la statua della Madonna dalla chiesa alla piazza di Bersone e ritorno. La statua veniva portata dai coscritti che in quell'anno avevano fatto la visita per il servizio militare. Vi partecipavano i confratelli vestiti con camice bianco e mantellina rossa che portavano crocifissi, bandiere e lampioni assieme alle consorelle con vistosi veli bianchi.

Con la processione terminava la parte religiosa della sagra e cominciavano gli intrattenimenti rivolti prevalentemente ai più giovani. Un anno però ci fu il palo della cuccagna, un lungo troco di abete issato vicino alla fontana della piazza, levigato e lustrato per rendere difficoltosa la salita. Tentarono la salita giovani ed adulti, ma il primo a cogliere la bandierina issata in cima fu un ragazzino. Le maledette lingue dissero che si era cosparsa le gambe con il "*larga*" la resina oleosa del larice. Per qualche anno fu diver-

tente assistere alla caccia con le mani delle trote nella fontana. Ci furono anche brevi corse, svariati giochi di abilità, piacevoli perché partecipati pure da gente dei paesi vicini. La buona prassi di organizzare giochi per i bambini continua tuttora, sospesa solo per il maledetto Covid.

Ma per i maschi adulti il pomeriggio e sera della sagra era soprattutto l'osteria, erano il Bepi e l'Ernestina a Bersone e, ultimo arrivato, il Dopolavoro a Formino. Giunse poi il tempo dell'intrattenimento musicale, del complesso che faceva ballare tutti all'interno del salone o sul piazzale delle scuole. Il ballo all'aperto organizzato in due serate, ebbe la sfortuna di incontrare le temperature settembrine ormai fresche che scoraggiavano la partecipazione. Fu anche per questo che si cercò di rimediare inventando la bellissima **Festa delle Associazioni**, collocata al primo sabato di luglio.



Visto che la festa doveva essere grande, aveva anche un seguito, la *Madonna*, cioè il giorno successivo che continuava con momenti di allegria nelle osterie.

Per un approfondimento sul profilo religioso, sulla chiesa di Bersone, le processioni, le cappelle e i capitelli e tanto altro, vi consigliamo di andare a sfogliare il Capitolo III del libro scritto da Danilo Mussi intitolato "BERSONE E FORMINO Storia di una Comunità". ●



Il grande ritorno della Sagra di San Pietro

A cura di Marco Maestri

Amici si riparte. Amici si ritorna a ballare (seppur in forma statica), a mangiare in compagnia in piazza accompagnati dalla buona musica.

La notizia è quella che tutti aspettavano da oltre un anno: dopo lo stop forzato della scorsa estate si ritorna a parlare di Sagre.

Amici ritorna, seppur con un format diverso e rivisto rispetto alle tradizionali edizioni, la Sagra di San Pietro. Ritorna grazie all'impegno e alla voglia messi in campo dalla Pro Loco di Praso, oggi presieduta dalla presidente Annalisa Armani.

L'appuntamento è per il 26 giugno con la "mini Sagra di San Pero": una festa a nu-

mero chiuso con prenotazione obbligatoria del tavolo. Dalle 18.00 aperitivo sulle note di Dj Bony Voice, diventato ormai lo special guest della prima sagra estiva proposta nel Comune di Valdaone.

A seguire, alle ore 20.00, polenta carbonara in piazza San Pietro preparata con cura maniacale dalla Pro Loco di Praso con il prezioso aiuto di polenter e Volontari dei Vigili del Fuoco.

Una volta riempito lo stomaco toccherà invece, con ogni probabilità, alla Pras Band diretta dal maestro Stefano Bordiga allietare la serata musicale. Alle 22.00 tornerà invece, salvo cambiamenti di nuovi DPCM ad oggi non pronosticabili, ad un gruppo musicale che dovrà

essere ascoltato rimanendo seduti al proprio posto.

"La festa – affermano gli organizzatori – sarà organizzata in forma statica, su prenotazione, seduti al tavolo e con il servizio della cena al tavolo. Ulteriori dettagli saranno forniti nei giorni antecedenti la festa in ragione delle decisioni e delle indicazioni prese dal governo."

Insomma, seppur in forma ridotta, la Pro Loco di Praso ci prova. La voglia di ripartire è molta e, questo primo evento post pandemia, è un concreto segnale di ripartenza.

E quindi, buon lavoro a tutti i volontari e buon divertimento a tutti i partecipanti. ●

Ribor: il posto più bello che ci sia!

A cura di Linda Bugna (Praso)

Ogni domenica io e mio fratello andiamo con i nostri cugini a Ribor, la casa da monte della nostra famiglia, che si trova in una laterale della Valle di Daone.

Per raggiungerla si deve percorrere una strada non molto larga, (non pericolosa) ma in compenso durante il tragitto si può ammirare il paesaggio caratterizzato da abeti, larici e noccioli. Quando finalmente si arriva in cima, aprendo il finestrino dell'auto, si può sentire il profumo di polenta carbonara, wurstel e moltissime altre cose molto gustose (perché a Ribor si magia meglio che al ristorante!) tra cui: "redic de ors", porcini sott'aceto, tonno, sgombri, trote appena pescate e della fantastica torta ai lamponi, che sono coltivati e raccolti da mia cugina Simona.

La casa è molto graziosa e accogliente, in inverno, ricoperta dalla neve dà una sensazione di pace e tranquillità mentre in estate trasmette un senso di libertà e di gioia.

Di fronte alla baita c'è un grande prato verdeggianti pieno di margherite.

In mezzo al prato si trova un grande albero di ciliegio dove d'estate maturano delle profumatissime e golose ciliegie. Appesa ad un ramo c'è un'altalena dove tutti ci saliamo e ci divertiamo un sacco. Inoltre nel prato c'è una fontana che il mio bisnonno Simone costruì più di ottant'anni fa, ma che mio zio ha ristrutturato quest'estate.

Difronte alla casa possiamo notare uno

steccato di nocchie che avendo alcuni anni è quasi del tutto marcio, ma questo non mi interessa perché davanti c'è una piccola e graziosa aiuola dove ci sono dei fiori profumati come le tipiche stelle alpine, le viole, alcune rose arancioni e qualche tulipano, che mio zio fa crescere tutti gli anni con molta cura.

Esterno alla casa c'è un poggiolo rustico, in legno, e sotto la scala c'è una catasta di legna.

Il pomeriggio passa in fretta perché tutti insieme andiamo a fare delle piccole passeggiate, passando a fianco al cosid-

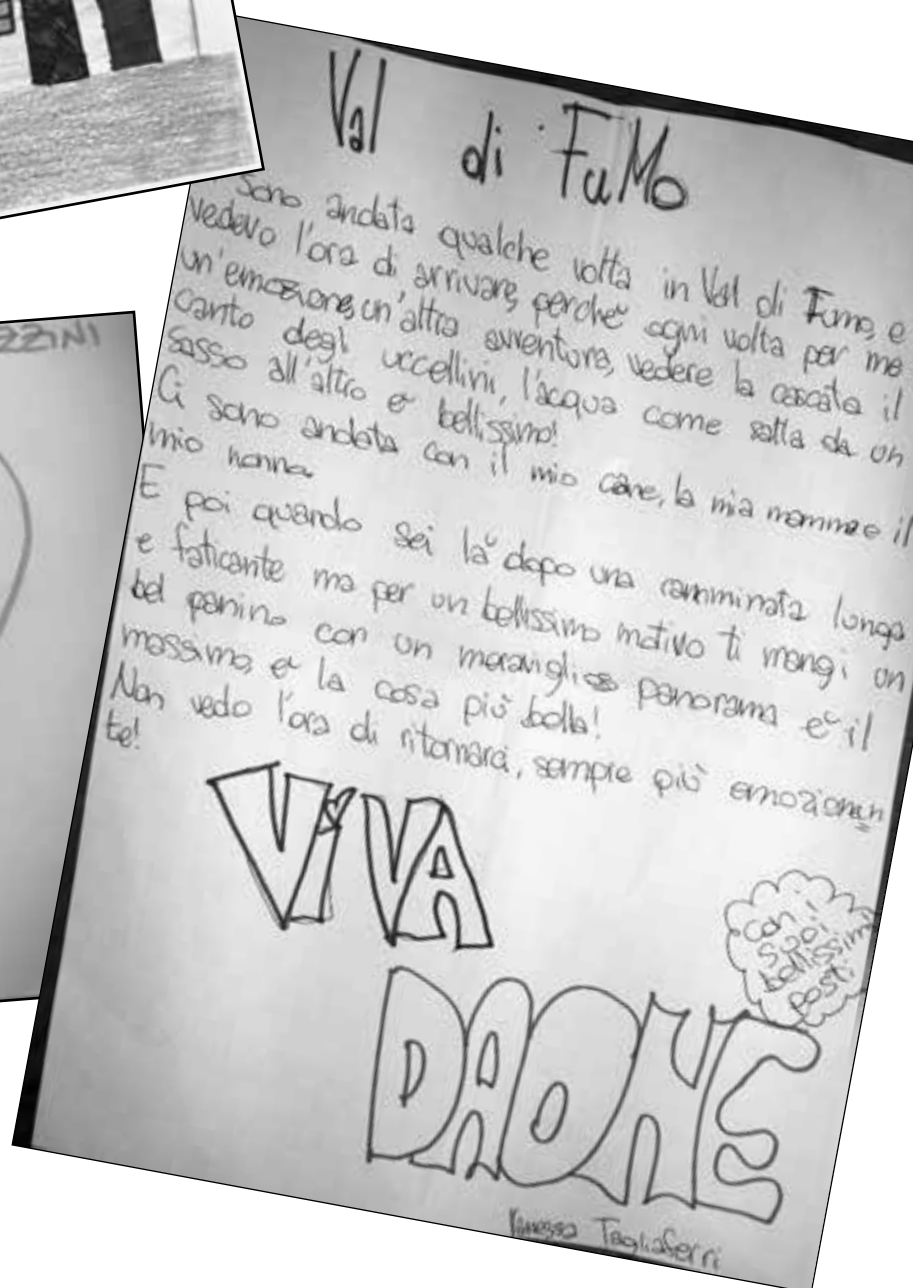
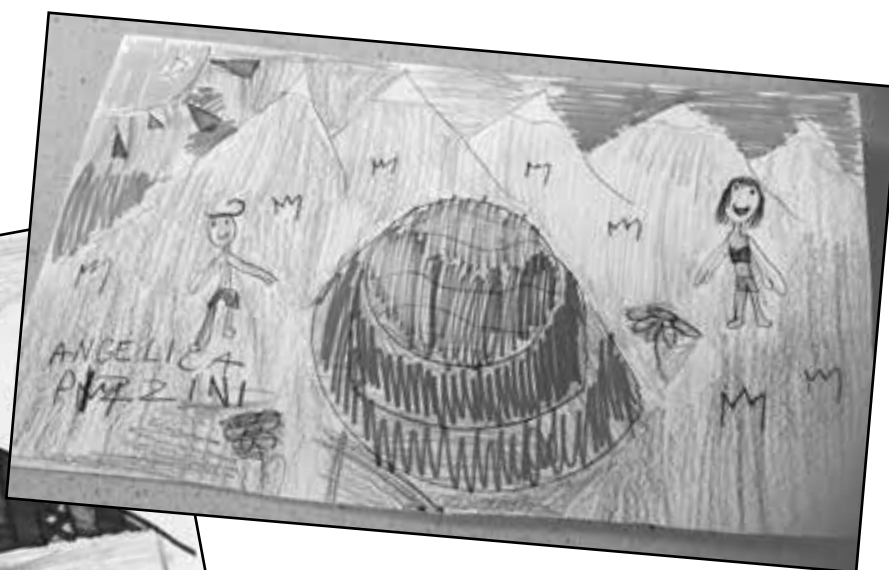
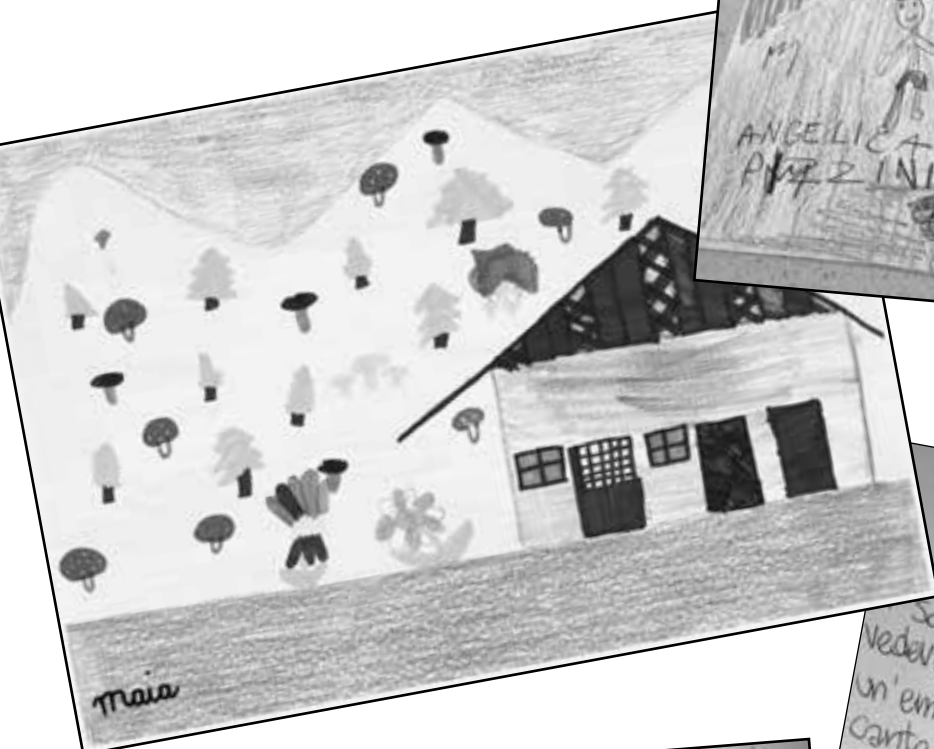
detto "Rio" e poi imboccando il sentiero della Selva andiamo in cerca dell'orso. In questi ultimi anni abbiamo aggiunto il pollaio per le galline che ci offrono le uova fresche ogni giorno.

Ultima arrivata è sicuramente Zoe il cane di mio zio.

Concludo con il dire che questo posto è davvero speciale e consiglio a tutti quelli che sognano pace e tranquillità di venirsi a fare un giro, perché quando raggiungerà la nostra casa sarà servito con snack o patatine e magari qualche delizia delle mie zie! ●



La Val Daone raccontata dai più piccini



Val di Fumo

Sono andata qualche volta in Val di Fumo, e vedo l'ora di arrivare perché ogni volta per me un'emozione, un'altra avventura, vedere la cascata il canto degli uccellini, l'acqua come scatta da un sasso all'altro è bellissimo!
 Ci sono andata con il mio cane, la mia mamma e il mio nonno.
 E poi quando sei là dopo una camminata lunga e faticante ma per un bellissimo motivo ti mangi un bel panino con un meraviglioso panorama e il massimo è la cosa più bella!
 Non vedo l'ora di ritornarci, sempre più emozionante!

VIVA

DAONE

Luca Tagliaberi

PERCHÈ AMO LA VALDI FUMO
 CINO, QUI VALDAONE, OGGI VOGLIO PRESENTARE
 IL MIO AMORE PER LA VALDI FUMO.
 LA AMO SORRATTUTTO D'ESTATE PERCHÈ CI
 SONO I CAVALLI E I PULEDRI E POI PERCHÈ
 MI PIACE VEDERE LA NASCITA DEL FIVME CHIESE
 E PERCHÈ CI SONO I GRANDI BEI PRATI DOVE
 RILASSARSI E GIOCARE.
 CIAO DA GIORGIA C E KATIA ROSSI

QUI VALDAONE



Vigili del Fuoco di Daone. Il brevetto per il soccorso fluviale è realtà

A cura di Marco Maestri

“**B**revetto per tecnico soccorritore fluviale”. È questo l’importante abilitazione acquisita dal corpo dei Volontari dei Vigili del Fuoco di Daone, oggi guidato dal comandante Alberto Ghezzi.

Ad inizio giugno infatti 10 volontari del corpo ha tenuto un impegnativo corso di formazione nelle acque del Fiume Noce, in Val di Sole, per poter ricevere l’addestramento necessario utile ad intervenire nei fiumi presenti sul territorio comunale di competenza che presentano oltre 30 chilometri di sviluppo complessivo.

«Si tratta – afferma soddisfatto il comandante del corpo Alberto Ghezzi – di

un progetto iniziato prima della pandemia e ripreso nelle settimane scorse. In oltre trent’anni di attività è stato il corso più difficile e duro a cui ho partecipato con nozioni e tecniche impegnative e con un elevato grado di pericolosità.

Abbiamo fortemente voluto raggiungere questa importante abilitazione per migliorare il nostro servizio in una zona dove le acque hanno una rilevante importanza.

Per la realizzazione del corso ci siamo appoggiati a “Resco Project” che ha saputo organizzare un corso completo e preciso. Ringrazio – ha concluso il comandante Ghezzi – il comune di Valdaone e la federazione dei corpi dei Vigili del Fuoco Volontari della Provincia Autonoma di Trento per aver finanziato

il costo di questo importante momento di formazione che, data la difficoltà d’intervento, dovrà essere programmato annualmente un relativo momento formativo.»

Soddisfazione anche per l’amministrazione comunale di Valdaone. «Come spesso ripeto – commenta il sindaco Ketty Pellizzari – abbiamo la fortuna di avere tre corpi dei Vigili del fuoco volontari sempre al servizio delle nostre comunità gratuitamente con una conoscenza piena del nostro esteso e preparati a livello professionale, per questo appunto la formazione è fondamentale e riteniamo altrettanto indispensabile finanziarla. Sono caratteristiche che ci fanno sentire al sicuro e protetti.» ●



Piano Giovani Valle del Chiese: al via i progetti del Primo bando 2021!

*A cura del Piano Giovani
Valle del Chiese*

Anche quest'anno il primo bando Piano Giovani di Zona della Valle del Chiese ha riscosso successo tra le associazioni del nostro territorio. I progetti sono stati approvati, saranno rivolti ai ragazzi dagli 11 ai 35 anni residenti in Valle. Vediamoli nel dettaglio:

DIPENDE DA NOI

Il progetto rientra nel progetto strategico 2021, partirà a giugno e ha come obiettivo quello di rendere consapevoli i giovani e i genitori del territorio circa l'abuso che spesso i ragazzi fanno della tecnologia. L'obiettivo è quello di organizzare serate nelle quali non si utilizzino nessuno smartphone così da favorire e ritrovare la comunicazione tra le persone. Verrà anche organizzata una giornata "detox" dalla tecnologia durante la quale le famiglie passeranno del tempo all'insegna del verde e del contatto con le altre persone con le quali potranno interagire attraverso giochi e momenti formativi.

LA DIVERSITÀ: IMPARIAMO A CONOSCERLA PER ACCETTARLA. Le bellezze dell'ambiente: la salvaguardia, la cura e il rispetto.

Il Gruppo Campeggio di Valdaone per il mese di luglio propone, durante la settimana di campeggio diurno, una serie di eventi volti a far vivere ai ragazzi momenti basati sull'amicizia, la condivisione, il rispetto reciproco e l'attenzione

verso gli altri. Con il supporto degli animatori i ragazzi avranno la possibilità di conoscere le varie diversità che incontrano quotidianamente (persone con disabilità, emarginati, persone con colore della pelle diverso) e riflettere sul tema, tutto ciò rimanendo immersi e in armonia con la natura.

CLIMATE CLOCK: L'ALFABETO DELLA SOSTENIBILITÀ.

Il gruppo giovanile di Comunità Murialdo darà il via a questo progetto nel quale ambiente e tecnologia si fondono per dar vita, insieme ai ragazzi, ad originali creazioni. Verranno proposti tre laboratori interattivi che tratteranno il tema della sostenibilità ambientale, i laboratori avranno come obiettivo la realizzazione di una pala eolica, di un vaso smart e di una turbina idroelettrica e saranno rivolti ai ragazzi dagli 11 ai 19 anni.

Il progetto non si propone solo di creare oggetti nuovi ma vuole insegnare ai ragazzi il riutilizzo dei materiali per renderli consapevoli e protagonisti del rispetto dell'ambiente.

FERMATI: OGNI SCONTRO EVITATO E' UNO SCONTRO VINTO.

Il progetto del gruppo adolescenti di Noi Storo ha come obiettivo quello di sensibilizzare i ragazzi verso il tema del bullismo. Nel mese di maggio si terranno delle serate informative durante le quali parteciperanno relatori che spiegheranno

no e aiuteranno a raggiungere l'obiettivo di queste serate: la prevenzione dell'odio.

LeGAME IN ORATORIO.

Noi Storo si prefigge inoltre un altro obiettivo: formare nuovi educatori. Insieme al team di Malastrana (VA) hanno individuato alcuni obiettivi che durante le giornate formative verranno insegnati: individuare e delineare i ruoli di leadership, identificare l'importanza della proattività e creare il team. Oltre alle giornate formative, si terrà anche una giornata di Role Playing, durante la quale verrà chiesto ai partecipanti di svolgere il ruolo di "attori" e ad altri quello di "osservatori": le caratteristiche di questa tecnica forniscono molteplici stimoli all'apprendimento attraverso l'imitazione, l'azione, l'osservazione del comportamento degli altri ed i commenti ricevuti sul proprio, attraverso l'analisi dell'intero processo.

FARE ED ESSERE ASSOCIAZIONE OGGI: UNA NUOVA OPPORTUNITÀ PER IL TERRITORIO E LE COMUNITÀ.

La Proloco di Brione nel mese di maggio inizierà un percorso per i volontari delle Proloco che coniugherà il fare associazione con l'essere associazione. L'intento è quello di motivare i volontari delle Proloco a rimettersi in gioco dopo il recente periodo di inattività e isolamento, o stimolo sarà dato dal ricercare luoghi sul territorio da valorizzare, creando percorsi dell'emozione, durante i quali (residenti e non) potranno sperimentare

qualcosa di innovativo.

Questi sono i progetti che il Piano Giovani di Zona che verranno realizzati grazie al contributo dei sette Comuni della Valle del Chiese, della Provincia Autonoma di Trento, del BIM e della Cassa

Rurale. A breve usciranno altre novità, quindi vi invitiamo a tenere monitorato il nostro sito <https://www.pgzvalledelchiese.it/>, le nostre pagine Instagram e Facebook oppure scrivete a info@pgzvalledelchiese.it

Anche se quest'anno è stato duro per tutti, siamo molto contenti dei progetti che verranno realizzati dalle associazioni perché dimostrano di essere ancora attive e volenterose di rinascere e mettersi in gioco! ●

Asilo di Daone: 42 volte grazie alla maestra Caterina

A cura dell'ente gestore

Per l'Asilo di Daone il 2021 è tempo di bilanci. Bilanci e grandi cambiamenti.

È cambiata la Presidente: alla storica (in termini di età "presidenziale", non certo anagrafica!) Losa Doris è subentrata la giovanissima (anche in età anagrafica!) Luana Clinaz.

Giovane, solare, entusiasta, saprà sicuramente dimostrarsi all'altezza del compito! Ad entrambe va il nostro più sentito grazie, per ciò che hanno fatto, per la disponibilità avuta e dimostrata,

per l'impegno che si sono assunte, che l'una ha portato e l'altra porterà avanti. Presiedere un Asilo è sicuramente una grande, grandissima responsabilità ma, per gli animi sensibili, anche un enorme privilegio, perché permette di entrare nel mondo magico dell'infanzia che è il mondo, per eccellenza, di sogni e meraviglia! Doris lo può testimoniare e Luana saprà senz'altro scoprirlo. L'augurio grande che possiamo fare alla nuova Presidente è che questo percorso le insegni a guardare il mondo con gli occhi curiosi dei bambini che sanno sorprendersi, meravigliarsi e vedere ben oltre

alla realtà che han davanti!

E il poter guardare il mondo con occhi nuovi non possiamo che augurarlo anche alla nostra cara Maestra Caterina che dal 1 gennaio di questo anno sta imparando a vivere senza l'impegno costante della sua professione!

Dopo innumerevoli anni di servizio, la nostra Maestra, ha tagliato il traguardo della meritatissima pensione!

Sì, stupisce anche noi! Negli anni non è cambiata, è ancora l'entusiasta e allegra ragazzina che ha varcato le soglie del nostro Asilo nel lontano 1979.

In questi 42 anni di servizio ha sempre



mantenuto la sua voglia di mettersi in gioco, la grande passione per il suo lavoro, ha accolto, ascoltato, supportato bambini e genitori, si è presa cura di loro, ha riso, cantato, giocato, ha asciugato lacrime e raccontato storie, ha educato, cresciuto, osservato. Si è presa cura di (alcuni) di noi, e (in alcuni casi, anche) dei nostri figli.

E non ha mai smesso, neanche per un giorno, di sorridere! Ha dimostrato di essere una grande Maestra, una grande Persona, una grande Donna.

Adesso ha la possibilità di vivere un tem-

po che è tutto suo! E noi le vogliamo augurare di cuore di gustarselo, assaporarselo, goderselo. Perché tanto ha dato al nostro Asilo e a tutti i bambini che da lì sono passati e tanto merita di ricevere. E questo, per lei, è il momento del ricevere. A partire da un tempo che è tutto per lei! Noi, e siamo sicuri, tutta la comunità, la maestra Caterina, la porteremo sempre nel cuore. Per chi ha avuto la fortuna di viverla come maestra, sia che siamo stati i "suoi" bambini, o le "sue" mamme piuttosto che i "suoi" papà, ma anche i "suoi" nonni o i "suoi" zii, ha saputo apprezzare

il suo impegno, la sua dedizione, il suo coinvolgimento!

La nostra maestra Caterina è un pezzettino di Storia del nostro Asilo.

Ha visto i cambiamenti importanti che ci sono stati, ha conosciuto 42 anni di bambini, è stata punto fermo e di riferimento per moltissime famiglie!

Il nostro GRAZIE, dal più profondo del cuore, il nostro augurio per un futuro di splendore!

Tempo di bilanci e tempo di cambiamenti per il nostro Asilo, ma tempo, sempre, di grandi emozioni! ●

Comitato Folk: Un'estate così

A cura del direttivo

"E siamo ancora qua...eh già!" Canta così, un intramontabile Vasco Rossi, e così possiamo cantare anche noi che, a quanto pare, dal direttivo del Comitato Folk non ci vogliamo staccare! A fine aprile, ormai lo sappiamo tutti, nonostante un'assemblea partecipata e sentita, non si è arrivati a eleggere i nuovi membri del direttivo.

Davanti all'alternativa di sciogliere questa associazione, l'assemblea ha votato all'unanimità di prorogare il direttivo uscente fino all'inizio del prossimo autunno, perché è noto che sciogliere e rinunciare a un'associazione è un gioco da ragazzi ma riuscire a farla ripartire ex-novo diventa un tantino più complicato.

Usciamo, tutti, da un anno impegnativo che ci ha portato via molto, soprattutto in termini di socialità. Un anno che ha portato con sé paura, incertezza, impossibilità di progettare sul lungo termine. Un anno che ci ha bloccati nel qui ed ora dei nostri giorni ripetitivi e monotoni.

Quello che ci auguriamo è che questa estate porti sole, tantissimo! Un sole che con la sua luce ci permetta di scoprire e riscoprire il mondo di colori che ci circondano e dei colori con cui possiamo riempire le nostre vite, insieme ad altre persone.

Un'estate che offra la possibilità di risvegliare in noi il desiderio, non solo di vivere l'incontro con gli altri, ma di creare occasioni di incontro. Un'estate che sia stimolante, entusiasmante, emozionante, che porti leggerezza e faccia nascere la volontà di mettersi in gioco per e in-



sieme ai nostri bambini e ai nostri ragazzi, per costruire con loro un domani che sia futuro da immaginare ma anche storia da tramandare.

Perché il Comitato Folk è anche questo: un legame di circa cinquant'anni di tradizione che ha saputo intrecciare relazioni fra generazioni più e meno giovani. Che ha visto bambini vestiti da pastorelli diventare mamme e papà pronti a mettere in campo le loro abilità e il loro tempo per vedere i propri, di bambini, trasformarsi in re magi in occasione della recita di natale. Che ogni anno cambia, ma ogni anno sa emozionare.

Perché i bambini e i ragazzi di oggi hanno il diritto di sapere che a Valdaone c'è un carnevale che è nato apposta per loro: il Gran Carnevale dei Bambini e dei Ragazzi. E hanno il diritto di viverlo, così come le mamme e i papà di oggi hanno potuto viverlo a loro tempo.

Perché riuscire a far sognare, immaginare, vivere a bambini e ragazzi un oggi e un domani, all'interno di uno spazio e di un tempo che è per loro, che non



gli è dovuto, ma gli è regalato da un'Associazione, dalla comunità, da mamme e papà che si mettono in gioco per far sì che questo accada, è un grandissimo gesto d'Amore. E il mondo, oggi più che mai, ha bisogno di Amore e Gratuità.

Ci auguriamo un'estate...così! Leggera, colorata, ricca. Ricca di tutto quello che

ci è mancato negli ultimi mesi. Talmente ricca, che a inizio autunno, in molti sentano il desiderio di contraccambiare ciò che hanno ricevuto in dono, dando la possibilità al nostro caro Comitato Folk di continuare a offrire ancora infinite emozioni a tutti, piccoli e meno piccoli! ●

Gruppo Campeggio-Oratorio: soddisfazione per le Olimpiadi del CreaTo

A cura degli animatori del gruppo campeggio - oratorio

Il Gruppo Campeggio - Oratorio dopo aver organizzato la Via Crucis lo scorso 9 aprile nella Chiesa parrocchiale di Pieve di Bono, ha proposto una domenica alternativa ai giovani della conca Pievana, dando vita alle Olimpiadi del CreaTo. In data 16 maggio, i ragazzi dalla terza elementare alla terza media, sono stati invitati a trascorrere una giornata all'insegna del divertimento e del

rispetto della nostra TERRA. Proprio per questo motivo i giovani in un primo momento si sono radunati nel proprio paese dove, con l'aiuto degli animatori, hanno approfondito una tematica legata all'ambiente.

Smog, deforestazione, energie rinnovabili, l'importanza dell'acqua, raccolta differenziata, il problema della plastica negli oceani e preservare la natura sono stati i temi trattati. Attorno ad essi sono stati preparati delle canzoni, delle poesie e dei bellissimi quadri creati con la

segatura colorata. Il tutto è stato presentato dai vari gruppi una volta riuniti nel piazzale della chiesa di Creto: in questo modo hanno avuto avvio le Olimpiadi del creato.

Infatti, era presente una giuria che ha espresso un giudizio su tutti i lavori presentati dai diversi gruppi. È stato proposto inoltre un gioco interattivo per far riflettere i ragazzi su dati reali che riguardano sprechi, inquinamento e l'importanza della raccolta differenziata. Sapreste dire quanto tempo serve alla



natura per smaltire una gomma da masticare gettata a terra? Ben 5 anni.

Quanta acqua utilizza una famiglia italiana in media al giorno? 270 litri. Questi sono solo alcuni esempi degli insegnamenti apprese attraverso il "Mondoquiz". Al termine dei giochi il nostro parroco Don Vincenzo ci ha proposto una riflessione incentrata sul

l'enciclica di Papa Francesco laudato sì, che parla proprio di quanto sia fondamentale rispettare l'ambiente che ci circonda. Infine, la giornata non poteva concludersi senza una super merenda preparata dalle nostre mamme e con un entusiasmante torneo di bazza volo. Il prossimo appuntamento sarà la settimana di campeggio prevista dal 9 al

18 luglio rivolta ai ragazzi delle scuole medie.

È sempre bello condividere del tempo insieme cercando di abbinare tanto divertimento con momenti di riflessione, con la speranza che ognuno di noi porti nella sua quotidianità qualche piccolo insegnamento ricavato da queste belle giornate. ●

Pro Loco Praso: Festa ecologica non di solo lavoro



A cura del Direttivo

“Credo che avere la terra e non rovinarla sia la più bella forma d'arte che si possa desiderare.”

Andy Warhol

Dopo un anno di stop forzato dove ognuno di noi ha riscoperto il valore delle piccole cose che prima si davano per scontate ed ha vissuto a stretto contatto con il proprio territorio, come potevamo ripartire? La Pro Loco di Praso ha così dato il via alla stagione 2021 con un classico evento: la Festa Ecologica, una festa all'insegna del lavoro ma non solo. Domenica 23 maggio alle ore

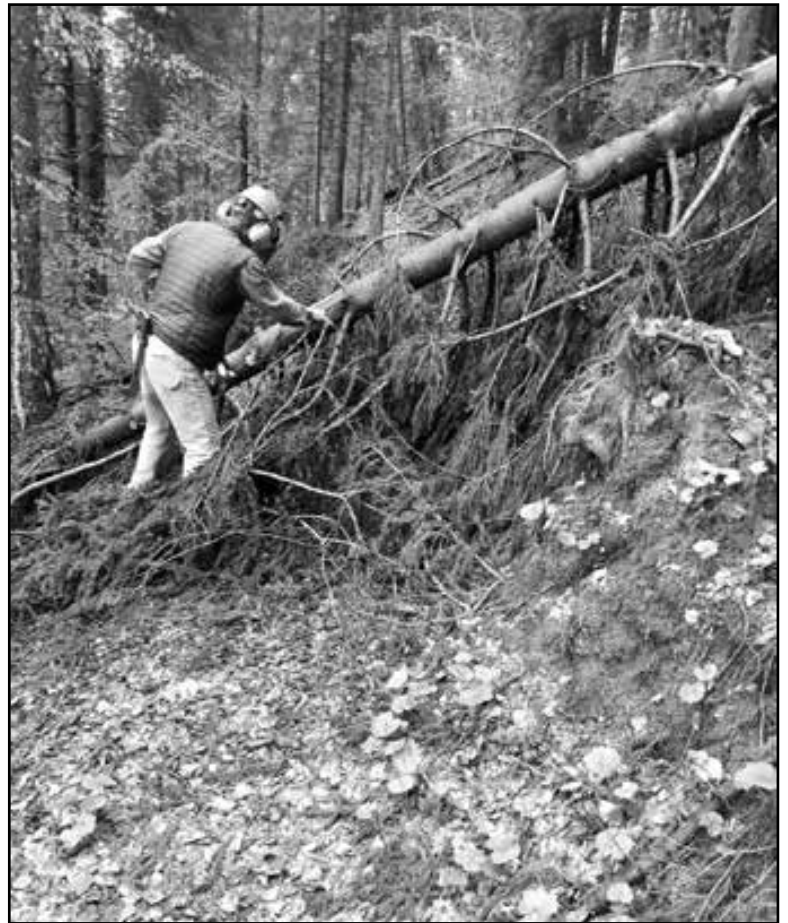
7:00 si sono riuniti nella piazza del paese una quarantina di volontari muniti di guanti, sacchi, motoseghe e soprattutto tanta voglia di fare.

Sono state create varie squadre che si sono occupate chi della pulizia e sistemazione di sentieri di montagna e chi della raccolta di rifiuti gettati lungo il ciglio della strada che porta ai Forti e della strada sotto il campo sportivo.

E come poter terminare al meglio?

La giornata si è conclusa con un pranzo offerto dalla Pro Loco ai volontari che hanno partecipato, ovviamente svolto all'aperto rispettando i protocolli vigenti.

È stato sicuramente gratificante vedere tanti volontari con un obiettivo comune: la cura e l'amore per il proprio territorio. ●



Il mio primo libro dei funghi

A cura di Ugo Pellizzari

Il Gruppo Micologico “Don Giovanni Corradi” di Valdaone, nei suoi programmi annuali, primariamente le mostre finalizzate a meglio far conoscere il magico mondo dei funghi, ha in primis la tutela della salute pubblica scongiurando possibili intossicazioni od avvelenamenti.

Allo scopo, in accordo con la dirigenza nazionale A.M.B. (*Associazione Micologica Bresadola*) avevamo programmato per il mese di settembre 2020 e da tenersi nella nostra “Busa”, il **Comitato Nazionale di Micologia** che avrebbe ospitato circa cento

esperti provenienti da tutte le regioni italiane.

Esperienza peraltro già intrapresa e completata con pieno successo a Roncone nel lontano 2002, quando fra le altre il micologo **Sergio Ruini** di Varese, ebbe a classificare il nuovo e “nostro” **Lyophyllum daonensis**, da allora presente su tutti i libri di scienza micologica.

Attraverso diverse comunicazioni ed incontri avevamo coinvolto nell’iniziativa il Comune di Valdaone e quello di Pieve di Bono-Prezzo, il Consorzio Turistico, il Distretto Forestale e il Parco Naturale Adamello Brenta; da tutti abbiamo ricevuto consenso, par-

tecipazione e impegno certo.

Contemporaneamente, per meglio rappresentare il nostro territorio e divulgare la conoscenza micologica/ambientale il Direttivo del Gruppo ha avanzato l’ipotesi di realizzare un **piccolo museo della micologia** da collocarsi in altri spazi adiacenti la sede del Gruppo, in Villa De Biasi.

Avuta risposta affermativa da parte del Comune di Valdaone circa la possibilità di utilizzare ulteriori tre sale attigue, si è provveduto ad inoltrare domanda di contributo straordinario a Comune e Bim, sia per l’allestimento del piccolo museo che per il Comitato Scientifico Nazionale di Micologia, con risposta affermativa e generosa.

Purtroppo, il Comitato, a causa l’insorgere della nefasta pandemia del covid 19 è stato annullato e riprogrammato per la primavera del corrente anno a fine giugno ma, viste le incertezze determinate dal perdurare della pandemia, con tutte le conseguenze e restrizioni insite, anche questo nuovo impegno è stato posticipato fino a data da destinarsi.

Tuttavia, nell’intento di valorizzare appieno e con il giusto risalto il **50° anniversario di fondazione del Gruppo**, il Direttivo ha pensato di avvicinare alla micologia e al corretto uso del territorio, in sicurezza ed armonia con l’ambiente, il mondo della scuola, realizzando un libretto intitolato “**Il mio primo libro dei funghi**”, stampato il n.3.000 copie con il contributo del Comune di Valdaone e del Giornale delle Giudicarie.

Si compone di 52 pagine ricche di informazioni, curiosità, belle fotografie,





e con le riproduzioni delle splendide opere pittoriche (*gli originali sono stati donati al gruppo*) degli **artisti Pierluigi Dalmaso e Sabrina Beatrice**, entrambi di Ranzo - Comune di Vallelaghi.

Libretto che, confidando di fare cosa gradita, siamo lieti di allegare al notiziario "Qui Valdaone" per tutte le famiglie residenti. Un congruo numero di copie inoltre verrà distribuito nelle scuole della Valle del Chiese.

Con l'occasione informiamo che l'inaugurazione ufficiale del "Piccolo Museo della Micologia" che abbiamo voluto chiamare "FUNGOLIFE", (*sala don Giovanni Corradi e Giacomo Bresadola; sala Giuseppe Graziani; sala storia del gruppo micologico Valdaone; sala arte figurativa micologica; sala geologia e botanica*) avrà luogo nella giornata di sabato 11 settembre 2021, in occasione della 50^a Mostra Micologica Valle di Daone che, fra le altre installazioni, vedrà anche la partecipazione dell'artista Paolo Dalponte con una mostra dedicata ai suoi personalissimi e surreali "funghi dell'immaginazione".

Approfitto di questo spazio per invitare appassionati e simpatizzanti a sostenere il Gruppo Micologico "Don Giovanni Corradi" di Valdaone sottoscrivendo il tesseramento al costo di € 20,00, dei quali 15,00 sono destinati alla sede centrale di Trento per le programmazioni estese a livello nazionale, mentre € 5,00 restano al Gruppo per le sue specifiche attività.

Il tesseramento peraltro consente di poter ricevere n.2 copie (semestrali) della bella rivista "Funghi e dintorni", corredata da stupende immagini e descrizioni e di poter sfogliare e leggere in rete la storica **Rivista di Micoloria**, quest'ultima redatta con profino squisitamente scientifico

A tutti auguri di una serena e proficua estate (anche micologica). ●



2021: Anno internazionale della frutta e della verdura.

Focus sulla gastronomia e coltivazione locale

*A cura di Francesca Taraborelli
e Alan Pellizzari*

Il 2021 è stato dichiarato, con una risoluzione adottata il 19 dicembre 2019 dall'Assemblea generale dell'ONU, anno internazionale della frutta e della verdura.

Fra gli obiettivi di questa scelta c'è l'incoraggiamento a sensibilizzare l'opinione pubblica sia sull'importanza di questi alimenti nella dieta sia sulla riduzione delle perdite e degli sprechi nei sistemi alimentari.

L'accesso a una sana alimentazione viene descritta dall'ONU come una questione globale che va affrontata mettendo in comune strumenti e capacità, per poter "nutrire" nuove pratiche al fine di far fronte ai bisogni umani che, nella complessità del giorno d'oggi, sono sociali, alimentari, ambientali.

Il mondo di oggi, per quanto riguarda l'approvvigionamento, è senza ombra di dubbio più comodo e più pratico di quello che conoscevano i nostri nonni e i loro antenati. Frutta e verdura si trovano comodamente confezionate in ogni supermercato, a volte anche già pulite e pronte da cuocere e da condire.

La stagionalità è ormai superata! Possiamo mangiare fragole a natale e cavolfiori a pasqua. Certo, magari saranno poco saporiti, ma...ci sono. E se le troviamo nei supermercati significa quindi che il consumo c'è.

L'importazione di frutta e verdura a basso costo, in molti casi, ci semplifica la vita e ci offre la possibilità di soddisfare



ogni nostro desiderio gastronomico, ma va sicuramente a discapito delle coltivazioni delle varietà autoctone e della protezione delle biodiversità.

Sarebbe, o meglio, è importante, promuovere le produzioni locali, insieme alle buone pratiche per la gestione del suolo e dell'acqua, migliorare la filiera che collega coltivatori e consumatori, per aumentare la disponibilità di frutta e verdura eliminando le perdite nella fase di trasporto, stoccaggio e lavorazione.

Non è sicuramente un percorso facile in un mondo che ci sta offrendo soluzioni semplici ancor prima del problema, ma è sicuramente un esercizio di riflessione a cui dovremmo abituarci se vogliamo garantire ai nostri figli, oltre che un'a-

limentazione sana, un pensiero critico che potrà aiutarli in scelte consapevoli e responsabili.

Senza ombra di dubbio i bisogni dell'uomo sono però cambiati. Se, per i nostri nonni, il raccolto di frutta e verdura era una necessità legata alla sopravvivenza, al giorno d'oggi i frutti del nostro orto sono il risultato molto soddisfacente di buone prassi e qualche conoscenza tramandata o acquisita nel tempo.

“Ma se stan le tavele no le ha fat bel, pazienza, tanto il cibo in tavola non manca mai.”

I cambiamenti sociali ed economici degli ultimi decenni hanno portato a un miglioramento delle condizioni di vita ma ci hanno allontanato dalla terra e



dalla sua coltivazione, facendo, in molti casi, cadere nell'oblio quel prezioso sapere che, nei millenni, è andato perfezionandosi grazie, e soprattutto, alla costante osservazione della natura e alla sapiente selezione dei migliori prodotti dopo un'accurata cernita di quanto la terra sapeva donare. Tutto senza modificazioni genetiche, solo con la selezione naturale.

Qualche volta, per poter andare avanti, bisogna voltarsi indietro, per tenere a mente la strada percorsa.

Il 2021, anno internazionale della frutta e della verdura, vuole, fra le altre cose, essere un richiamo per ridurre gli sprechi.

Qualche volta noi ridiamo dei nostri nonni, che non buttano via niente! Forse, questo è l'anno giusto per voltarsi indietro e tenere a mente la strada percorsa.

Uno sguardo indietro

Sappiamo bene tutti, come abbiamo già detto, che, per le generazioni che ci hanno preceduto, il contatto con la terra, la

sua coltivazione e la sua conoscenza, era questione di sopravvivenza.

Stiamo perdendo questo rapporto privilegiato e spesso stiamo perdendo anche la **toponomastica** ad esso legata. Non tutti saprebbero rispondere se dovessimo chiedere se desiderano dei *"balaurun"*, se coltivano il *"cesar"* o se raccolgono le *"ribaghe"*!

Probabilmente in pochissimi sanno che i nomi delle numerose varianti di frutta che venivano coltivate erano dati dal Santo che cadeva nel periodo di maturazione del frutto, o dal nome del patrono del paese, come ad esempio il *"pir de San Bartolomè"*, piccolo, giallo e dolcissimo, che matura intorno al 20 Agosto o il *"pir de san Gioan"*, piccolo, giallo con una faccetta rossa, che giunge a maturazione alla fine di giugno, in concomitanza con la festa di san Giovanni del 24 del mese di giugno.

Capitava talvolta che due frutti pressoché identici, in paesi o frazioni vicini, potessero chiamarsi con nomi differenti. I nomi dei frutti potevano anche essere decisi da toponimi locali, dal contadino che lo coltivava o dalla colorazione intensa che presentava a maturazione, come il *"pir dal foc"*, dalla buccia rosso intenso o il *"pom lemonin"*, dal colore giallo intenso, piuttosto che dalla consistenza della sua polpa. Il *"calam galciol"*

è caratterizzato da un colore chiaro dalla sua croccantezza che scricchiola in bocca come un pezzettino di ghiaccio, rispetto al cugino, il *"calam negar"*, dal colore molto più scuro e dalla buccia più fine.

I nostri nonni, queste varietà di frutti, le hanno viste, coltivate e conosciute tramandando con orgoglio e con un briciolo di gelosia tutte le loro conoscenze e i trucchi per ottenere un buon raccolto. Oggi invece molti di Noi vanno alla bottega chiedendo qualche pera e alla domanda *"Quale preferisce?"* rispondiamo felicemente: *"Quelle in offerta vanno benissimo!"*.

Probabilmente delle proprietà nutrizionali di una qualità di pera piuttosto che di un'altra ne sappiamo tanto quanto i nostri predecessori, ma senza dubbio, sulle proprietà organolettiche, forma, colori e profumi, avremmo tantissimo da imparare! E spesso, è solo con la pratica che si ha la possibilità di apprendere.

Da qualche anno a questa parte, l'amministrazione comunale dona ai bambini della scuola primaria una pianta da frutta di antiche varietà, piante ottenute da selezioni secolari rese possibili dal lavoro fiducioso dei nostri antenati. Un gesto significativo e importante per tramandare saperi e sapori di queste antiche varietà che, purtroppo, stanno andando in via di estinzione. Sarebbe un vero peccato perdere quello che nella nostra storia è stato una colonna fondamentale nell'autosostentamento familiare: sarebbe un po' come bruciare le nostre radici.

E pensare che le nostre nonne, anche di radici andavano in cerca.

Erano tempi diversi, lo sappiamo. Erano tempi in non si buttava niente e tutto era prezioso.

Frutta e verdura venivano coltivate, ma anche quelle spontanee erano fondamentali nel sostentamento familiare.

Anna Papaleoni, Adile Nicolini, Pellizzari Giacinta, e qualche altra signora, ricordando del tempo che fu, raccontano di uno stile di vita e di abitudini che potrebbero sembrare tanto lontani ma che

così lontani non sono.

Raccontano che era nelle *frate*, piccoli terrazzamenti su territorio comunale (i prati servivano per produrre foraggio per il bestiame), che si coltivavano *cigule*, *petate*, *ravei*, *erbe*, *verze* e *gabus*. Pomodori e zucchine erano sconosciute, ma abbondavano sia le leguminose, in tutte le loro varietà (*fasoi*, *fasolane*, *fasoi da tavola*, *fave*, *cesar*), sia le graminacee come *zaldo*, *frumet*, e *segala* da cui si ricavava la farina utilizzata per preparare la *pult* o il *bro brusà* per i bambini piccoli, *l'orz* e la soia che, sapientemente tostatì prima e in seguito polverizzati in *pilocie* (contenitori di pietra) oppure in proiettili da cannone vuoti, erano utilizzati per preparare un caffè dal gusto inconfondibile e indimenticabile.

Le sementi si autoproducevano di anno in anno, e si trasportavano in un contenitore particolare conosciuto come *bursa del gat*.

La radice del rabarbaro, fatta bollire e amalgamata con vino, corteccia di china recuperata dallo *spezial*, zucchero e noci vecchie, serviva a preparare medicinali e ricostituenti.

Queste poche verdure, che ogni famiglia cercava di non far mancare nel suo raccolto annuale, facevano parte di un'alimentazione a cui si aggiungevano le erbe spontanee commestibili: *redic de urs*, *sparis*, *cumede*, *cicoria*, *sgrisui*, *rampuciui*, *mulesin*, *'ai selvadec*, *farinel*.

E naturalmente non mancava la frutta. Quelle delle antiche varietà, di diverse qualità, dai profumi intensi e dal gusto ricco e saporito.

Le signore raccontano che si distingueva tra la frutta di stagione, che veniva raccolta e consumata in breve tempo, come le *cerese*, e la preziosissima frutta per l'inverno, che veniva adagiata in una stanza sulla paglia perché maturasse durante la stagione fredda, come il "*pir spadun*" dell'inverno, che veniva raccolto in ottobre, prima delle gelate, e si consumava dai primi giorni di dicembre fino a febbraio/marzo o il *pir chiciol*,



con la polpa granulosa dalla tipica colorazione marroncina a maturazione avvenuta, oppure ancora come il *nespul*, raccolto prima delle gelate e conservato sul fieno finché la polpa, da dura, diventava marrone e pastosa.

Con le mele invece, perché se ne potesse godere anche nella stagione invernale, si preparavano le *scarpete*: le mele venivano tagliate a fette, si infilzavano formando delle collane e si lasciavano sul solaio a disidratarsi.

Per evitare, o limitare, l'eventuale presenza di animali sgraditi, come ad esempio i topolini, al di sotto delle pavimentazioni lignee delle case si inserivano rami di crispino, rose selvatiche ed altre essenze spinose e, senza sostanze chimiche, il veleno per i topi si preparava in casa con le cloce, la fruttificazione del colchico autunnale, o falso zafferano.

Fra i buoni frutti donati dalla terra vi erano i *marun* e le castagne, cotti sul fuoco, comodi da tenere in tasca e sgra-

nocchiare durante il lavoro nelle fredde giornate autunnali, le *niciole*, e le *nus*, il cui mallo (non si butta niente!) veniva utilizzato per tingere i tessuti: più il mallo era fresco più la tinta assumeva una tonalità verdognola, più il mallo era maturo e più le stoffe assumevano un colore marrone.

Le *cornal* si conservavano col vino, mentre con il *sagù* si preparava uno sciroppo. Anche per il buon vino ci si arrangiava in casa: dopo la vendemmia, l'uva, che poteva essere di qualità *bicò*, *clinto*, *zai-bel* o *teragnol*, veniva schiacciata nella *tina* con i piedi. Per i bambini era un gran divertimento e spesso questo compito veniva affidato proprio a loro.

Era consentita anche la coltivazione del tabacco, per un massimo di cinque piante. I più incuranti delle norme ne coltivavano anche più, ovviamente in luoghi nascosti e poco agibili, come ad esempio nel bosco, per eludere i controlli delle autorità. Le foglie del tabacco

venivano raccolte e messe a fermentare nella *mezena* dentro al *cort*, dopodiché venivano sbriciolate ed erano pronte per essere utilizzate nella pipa.

Fra i ricordi di frutta e verdura di Anna, Adile e Giacinta, c'è anche la coltivazione del **cacao**. Raccontano che si trattava di una pianta erbacea, alta circa 30-40 centimetri con lunghe foglie a ciuffi. Sotto terra si formava un fagotto di piccoli semi dalle dimensioni di un fagiolo. Ricordano con un sorriso nostalgico la dolcezza di questi tuberi che venivano mangiati freschi oppure consumati secchi. La polvere ottenuta dalla tostatura e dalla macinatura del frutto di questo "albero di cacao" si utilizzava nel latte, come una sorta di moderno Nesquik, oppure nella preparazione di dolci! A loro sembra ancora di sentirne la dolcezza. Senza ombra di dubbio non si trattava del cacao vero e proprio, ne' per il portamento dell'arbusto ne' tantomeno per l'ambiente climatico della nostra valle che non permetterebbe la crescita di una pianta originaria di un clima tropicale.

Questo ricordo ha acceso una grande curiosità che ha portato a un'approfondita ricerca: senza affermarlo con assoluta certezza ma dichiarandolo con un ampio margine di probabilità, questa citata

"pianta di cacao" dovrebbe essere una ciperacea: lo zigolo dolce, molto diffuso in Spagna e ampiamente coltivato proprio per queste sue caratteristiche di dolcezza.

Questo tuffo nei ricordi in un mondo caratterizzato da stili di vita così lontani da quelli a cui siamo abituati dovrebbe aiutarci a prendere consapevolezza di quanta ricchezza stiamo perdendo.

Una ricchezza che è data non solo dalla conoscenza di infiniti varietà di frutti, ma anche dalla conoscenza dei ritmi fisiologici della natura.

Il nostro mondo è comodo, fruibile, accessibile in ogni momento, abbiamo la possibilità di ricevere qualsiasi tipo di informazione in qualsiasi istante e in qualunque luogo ed è innegabile che, in molte circostanze, sia un vantaggio grandissimo e un progresso che non dobbiamo denigrare ne' disprezzare. Ma il nostro è anche il mondo del "tutto e subito", dell'immediato, dove l'attesa e la pazienza, il rispetto del tempo, la bellezza del sospirare durante l'attesa sta scomparendo, se non è già del tutto scomparsa.

La vita dei nostri nonni è stata sicuramente una vita di stenti e sacrifici, che non invidiamo, ma anche una vita che ha insegnato loro la calma nell'attesa, la

capacità di osservare la lenta crescita di un raccolto, di prevedere e intervenire quando possibile per preservare il duro lavoro di coltivazione, di accettare il limite umano che davanti al regolare e imprevedibile corso della natura non ha alcun potere, e tutto questo, forse, dovremmo invidiarglielo.

Il 2021, anno internazionale della frutta e della verdura, potrebbe diventare per noi Valdaonesi, l'anno della riflessione. Viviamo in un luogo che è terra e acqua, proveniamo da una tradizione e da una Storia che sono, in buona parte, di frutta e verdura, abbiamo la fortuna di poter ancora raccogliere conoscenza, sapere ed esperienza di coloro che hanno vissuto la terra e abbiamo il dono grande di possedere una rete sociale forte, che si traduce in condivisione.

Il mondo sta andando nella direzione di prodotti bio a chilometro zero quando i prodotti bio a chilometro zero sono stati il fondamento della vita dei nostri antenati: è un ritorno alle radici!

Riprendere in mano la nostra terra può essere uno sguardo al nostro domani, un dono che possiamo fare alle generazioni future e un grande riconoscimento per chi è stato prima di noi, dando valore al nostro oggi.

Si possono portare avanti colture tradizionali, come, fra gli altri, ha iniziato a fare Nicola Panelatti, da qualche anno coinvolto e trasportato dalla coltivazione dell'uva, ma ci si può anche reinventare, come han fatto Mauro Armani e Roberto Nicolini che stanno costruendo un importante legame con la Terra attraverso la coltivazione del luppolo.

Volere è potere e insieme si può, questo non dovremmo mai dimenticarlo! ●





Il valore del nostro oggi. Il luppolo Made in Praso

A cura di Francesca Taraborelli

“Tra un bicchier di coca cola ed un caffè tiravi fuori i tuoi perché e proponevi i tuoi farò”.

Probabilmente è davanti a una buona caraffa di birra, anziché davanti a coca cola e caffè, che è uscito quel “ci faremo la nostra birra” che ha portato Mauro e Roberto a dare il via alla coltivazione del luppolo a Praso.

Forse le caraffe che avevano davanti erano anche due, ed è risaputo, che il vino rende sinceri, audaci e, in alcune occasioni, anche un pochino imprudenti. Sta di fatto che l'indomani, a mente serena, si sono chiesti con maggiore consapevolezza: “Lo facciamo davvero?” e la risposta è stata affermativa.

Ridendo e scherzando, i due ragazzi di Praso, hanno iniziato a muoversi e informarsi sul luppolo. In questo gioco però han messo in campo la serietà necessa-

ria per intraprendere questa avventura in modo coscienzioso, non certo da sprovveduti che si improvvisano agricoltori seri. Il loro primo passo è stato contattare la fondazione Mach di San Michele per avvalersi di una consulenza tecnica e delle indicazioni necessarie circa la fattibilità del loro progetto. Grazie al sopralluogo di un esperto e alle analisi della loro terra hanno avuto la conferma che il terreno e l'esposizione erano ottimi per lo scopo che si erano prefissati e hanno avuto l'occasione di essere messi in contatto con Marco, un coltivatore di luppolo della Val di Non, che di questa attività ha fatto la sua professione.

I consigli di Marco si sono rivelati preziosi sia nella scelta della qualità di luppolo da coltivare, influenzata soprattutto dalla resistenza della pianta e dall'inesperienza dei ragazzi, sia nei lavori necessari ad avviare la coltivazione, ma anche nelle accortezze da dover assumere per ottenere buoni risultati.

Così, nella primavera del 2018, Roberto e Mauro, iniziano a falciare il campo, fresare, e prendere misure, immaginando il gusto della birra prodotta dal loro luppolo che, in autunno, potranno assaporare.

Il lavoro di preparazione è impegnativo. Il campo è in pendenza, loro sono semplici appassionati, non professionisti dotati di attrezzature specifiche.

Per raggiungere lo scopo devono eludere qualsiasi tipo di “sicurezza sul lavoro” e ingegnarsi in tutti i modi per costruire il reticolo di fili che servirà a sostenere il loro luppolo. Perché il luppolo è una di pianta rampicante, simile a quella del fagiolo. Si pianta in primavera quando è alta circa mezzo metro, e nel corso dell'estate cresce fino a raggiungere anche i 6 metri.

Mauro e Roberto si procurano dei pali di castagno alti cinque metri, a cui agganciare dei fili di ferro che, ben tesi, serviranno da sostegno ad altri fili che

scendono perpendicolari alle piante affinché queste abbiano il sostegno necessario alla direzione di crescita.

In mezzo a tutto questo lavoro, una cosa è chiarissima: vogliono una coltivazione green, niente prodotti chimici, niente vernici per proteggere i pali, niente che non sia naturale.

A maggio, dopo un paio di mesi di lavoro, impegno e sacrificio, i ragazzi possono finalmente ammirare le loro 120 piantine di luppolo, ben sistemate nel terreno, pronte a crescere sotto il sole splendete di Praso, accarezzate dall'aria pulita della nostra valle.

Passano i mesi, le piante crescono sane e, contro ogni previsione del "il primo anno raggiungeranno solo il metro e mezzo", il loro luppolo arriva a un'altezza di 4 metri.

La soddisfazione è tanta. Ormai la birra prodotta col loro luppolo è davanti agli occhi, ma la strada è ancora lunga.

Su queste piante che si allungano aggrappate a questi fili di ferro crescono come delle piccole pigne, il luppolo appunto, che vanno raccolte ed essiccate. Fortunatamente, Marco, il "luppolaio"

della Val di Non che in questi mesi oltre che il consulente di fiducia è diventato un amico, si presta in questa operazione mettendo a disposizione le sue macchine che separano il frutto da tutto il resto. A Mauro e Roberto non resta che tagliare piante e fili di ferro, caricare tutto su un trattore, spostarsi in un luogo meno irto dove ad attenderli c'è un furgone su cui trasferire il raccolto e partire per la Val di Non, proprio qui dietro l'angolo...

Giunti a destinazione il raccolto viene inserito in questa macchina speciale che in circa due ore separa le "pigne" dalle foglie, dai fili e dagli scarti, poi, finalmente, si può prendere il luppolo pulito e affidarlo all'essiccatore che lavora quasi tutta la notte.

L'indomani i ragazzi, che nel frattempo sono rientrati alla base, ripartono per la Val di Non per recuperare il loro luppolo! È un viaggio che si ripete da quattro anni a questa parte, ed il viaggio più atteso di tutto l'anno.

Manca solamente l'ultimo passaggio e poi si può tornare a casa con la macchina carica!

Il luppolo necessita di essere pressato come pellet, perché i birrifici lo utilizzano così. Circa 30 chili di pellet di luppolo, che una volta a casa, questi giovani appassionati agricoltori, pesano, mettono sottovuoto e conservano seguendo scrupolosamente metodi specifici affinché non si rovini.

Roberto e Mauro, grazie a un fortuito incontro, vendono il loro luppolo a un birrificio della Valsugana che, conoscendo le ottime qualità dei loro frutti (perché è vero che questa coltivazione è iniziata per gioco, ma questi ragazzi han sempre giocato bene e ogni anno, avvalendosi della fondazione Mach, fanno analizzare il loro luppolo, per essere sicuri di ciò che hanno in mano), glielo prenota con largo anticipo.

Ma per il 2018, l'anno di avvio della produzione, l'obiettivo era "facciamoci la birra". Obiettivo raggiunto!

La fortuna vuole che il cognato di Ro-

berto possieda un micro-birrificio in provincia di Brescia che li ha aiutati in quest'impresa. Una birra realizzata non solo con il luppolo di Praso ma anche con la buonissima acqua di Praso. Perché per avere un ottimo risultato bisogna avere ottime basi.

I 200 litri di acqua e qualche chilo di luppolo che da Praso sono arrivati a Brescia, sono tornati indietro sotto forma di 130 litri di birra.

Una birra condivisa con amici, conoscenti e compaesani. Una birra che è stata offerta e degustata in compagnia, donando a tutti la possibilità di cimentarsi in esperti mastri birrai ed esprimere la propria opinione sul gusto, retrogusto, colore e profumo di questa birra artigianale unica nel suo genere.

Perché quello che importa a questi improvvisati "luppolaagricoltori" è essere arrivati in fondo. È averci creduto e continuare a crederci. È mettere in gioco la loro passione, è farlo insieme, è vedere riconosciuto il loro impegno sapendo che c'è un birrificio che apprezza, cerca e richiede il frutto del loro lavoro. Che poi in fondo, lavoro non è, ma è solo una grandissima passione che è servita a rafforzare un'amicizia, a crearne di nuove, a rendere vivo un terreno incolto da anni, a mantenere un legame con la terra. Una terra che, da sempre, è Vita per chi la conosce, la apprezza e la rispetta. Una terra che è ricchezza, immensa. Una terra che può diventare fonte di ricchezza. Non la ricchezza economica perché, a conti fatti, fra un viaggio e l'altro, fra un sacrificio e l'altro, se va bene -raccontano- salta fuori giusto da fare una cena. Ma è una ricchezza che riempie il cuore, l'anima e la vita. Una ricchezza che non si può comprare, ma che si può solo godere nel profondo. Una ricchezza che si può vedere nei loro occhi e nelle loro parole quando raccontano della loro esperienza. Nata per gioco, ma portata avanti con serietà e coscienza.

Una ricchezza che, auguriamo loro, perduri nel tempo e ci auguriamo, possa diffondersi e stimolare molti altri. ●



La ricetta della birra dei nostri nonni

Far bollire in un paiuolo 10 litri di acqua con 0,5 kg di orzo vestito e 3 mani di luppolo secco (il tutto avvolto in un sacchetto di tela) finché l'orzo non si crepa (ci impiega circa un'ora).

Aggiungere 0,5 kg di zucchero e appena è sciolto togliere dal fuoco.

Aggiungere mezzo cucchiaino di lievito di birra precedentemente sciolto in un pentolino.

Mettere tutto a riposo per un giorno e poi imbottigliare, utilizzando tappi a molla.

Lasciare fermentare per circa 40 giorni ed è pronta!



Il valore del domani. Il sogno di Nicola Panelatti

A cura di Francesca Taraborelli

Nicola ha un sogno, grande! E, nel suo piccolo, sta provando a costruirlo.

Nicola, che ha studiato all'istituto agrario di San Michele ed ora fa la guardia forestale, ha avuto la fortuna (o sfortuna) di vivere e conoscere diversi paesi, oltre al suo amato Praso, sempre con l'occhio rivolto alla terra e alla sua coltivazione.

Nicola, nella nostra valle, riesce a vedere estensioni di terreni coltivati, un'economia fondata, anche, su questa attività, spazi curati e appaganti per la vista.

Già in età scolare ha scoperto una predi-

lezione e una certa affinità per le vigne. Racconta che quando, studente a San Michele, l'insegnante metteva alla prova le abilità dei suoi allievi, era proprio nei vigneti che le ore volavano e nemmeno sentiva il richiamo di fine lezione. Nei meleti il tempo non passava più, ma in mezzo ai tralci di viti era tutto un altro mondo, un sentire che nasceva da dentro e catapultava in una dimensione diversa. Nicola ha anche la fortuna di frequentare l'Alto Adige (quando si reca a Merano a trovare suo fratello dove lavora come chef in un ristorante) visitando zone che hanno fondato la loro economia sulle coltivazioni e sull'allevamento: è vero - riconosce - morfologicamente siamo

molto, o in parte, diversi. Ma non abbiamo nulla da invidiare all'Alto Adige. Abbiamo solamente diverse mentalità. Ma la mentalità e la visione del mondo si possono sempre cambiare.

E Nicola sogna un mondo, il nostro mondo, capace di fare un tuffo nel passato, capace di vedere l'abbondanza di terra e di acqua presenti nel nostro territorio, un mondo capace di sfruttarle, sia per valorizzare il territorio, ma anche per provare a darsi una piega economica diversa. Perché - sostiene - non sappiamo come girerà il mondo fra venti o trent'anni, può darsi che la coltivazione di frutta e verdura torni ad essere un'importante base economica per le famiglie.



Senza tralasciare che un territorio curato e coltivato offre, anche a chi lo vive, un'immagine di sé ordinata, pulita, piena di vita.

Nicola sa bene però che i sogni campati per aria servono a ben poco. Da qualche parte bisogna pur partire. Lo stimolo grande viene guardando i pionieri di questa coltura, **Nello, Lener e Costantino** che da qualche anno, chi più chi meno, si sono impegnati e si stanno impegnando nella realizzazione e nella coltivazione di uva, promuovendo anche un nuovo vitigno dedicato alla nostra valle, **il Clisium**. Mi sono chiesto – spiega – ma se loro han sessant'anni e non hanno paura di niente, io, cosa aspetto?



Un pezzo di terreno già lo aveva, un altro pezzo lo ha comprato e un altro ancora lo ha preso in affitto. Lui, lo riconosce, ha un lavoro che gli permette di avere abbastanza tempo libero e una flessibilità oraria tale per cui riesce a conciliare le esigenze di viticoltore con quelle lavorative, in più, da non sottovalutare, può usufruire di una forza lavoro non indifferente: il papà, in pensione, disponibilissimo e preziosissimo nell'aiuto che gli dà e il fratello Michele, che non si dimostra meno valido e prezioso del capofamiglia.

Il 2019 è stato l'anno in cui questo sogno ha iniziato a concretizzarsi. Il lavoro grande, quello più impegnativo, è stato quello di bonifica del terreno, allora incolto. È stato pulito, disboscato, sono state tolte radici e ramaglie, è servito un escavatore e molte, moltissime ore di lavoro.

Nicola, che fa parte dei soci della cantina di Toblino, ha potuto consultarsi con uno dei loro esperti: i suoi consigli – dice – sono stati più che utili e, forse, non li ho seguiti alla lettera, tanto che oggi, in alcuni momenti, mi rendo conto di quanto fossero importanti.

Una volta pronto il terrazzamento, completo di pali e sostegni per le viti, ha ordinato da un vivaio, recuperato e, fi-





nalmente, messo a dimora le sue 1300 piantine di uva Muller.

Un altro passo importante nella direzione del suo sogno. Le piante dell'uva – racconta con orgoglio e con una sorta di ammirazione nei confronti di questo albero da frutto – sono costituite da un piccolo fusto diviso in due parti, il portinnesto e il nesto. Il portinnesto serve ad adattarsi alle caratteristiche del terreno e a resistere ad alcune malattie, nel nesto invece viene messa la varietà che si decide di coltivare.

Quando le ha comprate erano piccole piccole, alte circa 25 cm. L'innesto germoglia, dando vita a rametti che dopo circa un anno raggiungono il metro di lunghezza.

Nei primi anni di vita la pianta ha però bisogno di fortificare le sue radici per prendere forza, quindi di tutte le diramazioni se ne conservano solamente una, potandola e lasciando solamente due gemme.

Al primo anno, quindi, niente uva. E ad essere sinceri, niente uva neanche al secondo anno, sempre per dar ancora spazio alla pianta di diventare più forte e vigorosa. Nel secondo anno bisogna, seppur con una certa fatica emotiva, tagliare i grappoli d'uva che nascono, per dar spazio ancora alla pianta di potersi fortificare. Ovviamente queste – precisa – sono scelte personali, non normale prassi. Dal

tardo inverno ad inizio primavera si esegue la potatura, una selezione delle diramazioni che si creano, eliminando i tralci più deboli per cominciare a dar forma alla vite.

Il terzo anno, quest'anno per Nicola, tempo meteorologico permettendo, è quello del raccolto. Spiega anche che questo sistema di coltivazione, chiamato **Guyot** e adottato nelle zone più comode perché più facilmente meccanizzabile per le lavorazioni del campo, è quello più diffuso al giorno d'oggi, e permette, seppur a discapito della quantità di uva prodotta, di ottenere una migliore qualità dei frutti.

Fino a qualche anno fa il sistema più utilizzato per la coltivazione dell'uva era quello a pergola.

“Quello per capirci – aggiunge – che utilizza Costantino di Daone, il primo a dedicarsi a questa attività, trent'anni fa. Mi vien da pensare che quando ha iniziato l'han preso per matto... l'uva dalle nostre parti. Eppure, guarda... ha un vigneto che è una meraviglia.”

Nicola, dal suo terrazzamento, il campo del Costantino lo vede dritto davanti a sé e non nasconde che ogni volta si ferma incantato ad ammirarlo. “È proprio... bello!”

Per chi di vigne se ne intende non serve spiegare quanto lavoro è stato necessario per iniziare e quanto tempo bisogna investire per poter ottenere

buoni risultati. “Anche – dice Nicola – economici. Se pensiamo all'acquisto del terreno, alle ore spese per la bonifica, la messa a dimora, la potatura che, soprattutto nei primi anni richiede attenzione e accortezze e che, insieme al papà e al fratello, facciamo a mano, se pensiamo al tempo impiegato per la pulizia costante dall'erbacce che infastidiscono la sana crescita delle piante, per la distribuzione di prodotti specifici contro le malattie, se contiamo le spese per l'acquisto dell'atomizzatore, per l'acquisto di nuove piante (800 di uva chardonnay e 140 di Clisium, sempre quest'anno, perché i sogni più son grandi più son belli!) se pensiamo a tutto questo... probabilmente il gioco non vale la candela. Ma questo è un investimento sul lungo termine.”

Perché Nicola sa bene quali erano le regole, sa che i primi anni sono anni di impegno e sacrificio, di spese, di investimento di tempo, energia e risorse, di sacrifici, a volte non solamente personali ma anche famigliari, che però sapranno dare i loro frutti.

Ma soprattutto Nicola sa che per poter raggiungere il suo sogno bisogna iniziare, dando il buon esempio. **Dal nulla non nasce nulla.**

Nicola, nella nostra valle, vede estensioni di terreni coltivati, immagina un'economia fondata, anche, su questa attività, sogna spazi curati e appaganti per la vista.

Provarci, a dare forma a un mondo sifatto, è sicuramente il primo passo verso la realizzazione di sogni e la costruzione di progetti.

E chissà mai che i racconti di Anna, Giacinta e Adile e le testimonianze dei giovani appassionati agricoltori raccolte in queste pagine diventino stimolo e incentivo per guardare con occhio nuovo al mondo in cui abbiamo la fortuna di vivere, ricordandoci che frutta e verdura sono (dovrebbero essere!) alla base della nostra alimentazione, ma, per qualcuno, anche di sogni e di progetti! ●

I segreti per una cucina davvero a chilometro zero.

Le ricette dell'ultracentenaria di Valdaone Giuseppina "Pina" Foresti

A cura di Nadia Baldracchi
e Marco Maestri

Anni e anni (oltre cento) di buona cucina: una cucina nostrana, a chilometro zero e ricca di segreti tramandati di generazione in generazione. È probabilmente questo uno dei segreti che permette ancora oggi a Pina Foresti, ultracentenaria di Praso, di poter raccontare con invidiabile lucidità la ricetta dei capugn.

101 anni infatti e nonostante qualche acciaccio, un po' di instabilità sulle gambe e la vista che cala sempre più, ha una mente lucida e una memoria brillante.

E così, in un pomeriggio di inizio estate, Pina ci ricorda qualche ricetta dei tempi passati qualcuna delle quali non viene più fatta al giorno d'oggi se non in qualche casa dove c'è un anziano che ha tramandato la tradizione anche se - come dice Pina - *"no se fa tac laur diversi parchè dopo se sai tira dre e sai fa amò"*.

Ma le cose veramente buone e nostrane che si sono portate fino a oggi e si fanno ancora sono tante: su tutti, i **Capugn**.

Pina nel suo cucinare - come molte delle nostre nonne - non ha mai pesato gli ingredienti, quindi le sue ricette sono caratterizzate da *"un po' di questo e un po' di quello"*

Per fare i capugn (a Praso - precisa Pina - capù) si devono tagliare le erbe fine



fine aggiungendo poi pane grattugiato e pane "moia", formaggio, olio, pepe, sale e uova.

Si impasta il tutto in modo da mescolare bene le erbe con il pane fino a quando l'impasto diventa di colore verde: nel caso l'impasto fosse troppo asciutto si aggiunge pane bagnato. Se invece l'impasto è troppo molle si aggiunge pane grattugiato.

Pina poi ci racconta anche altre pietanze che molti anni fa era solito cucinare:

"Ste agn" si faceva tanto l'orzo, fatto come un minestrone ma in più si metteva sempre anche un osso, se non si aveva l'osso non si cucinava l'orzo. L'orzo non era così buono come adesso perché

"i lo pilava i muliner" e nella piccola piega del chicco rimaneva una parte di spina molto fastidiosa. "Quando cucinavo l'orzo ai miei bambini - ricorda Pina - per farglielo mangiare dicevo che era riso e loro rispondevano *"el ris co la spina nol'me sa bu"*.

Ad Agrone invece, paese natale della mamma di Pina, la sua nonna faceva il "broleto" che era una sorta di passato di fagioli che però si mangiava insieme alla polenta.

Pina ci racconta poi della ricetta "pult e lat" che si fa come fare la polenta ma più molle: si chiamava "buia" se era proprio brodosa, se invece era più asciutta si chiamava "boiata". Se era ancora troppo asciutta era la "pult" ed in tutti e tre i casi si mangiava con il latte.

"Quando le donne - racconta Pina - avevano poco tempo per fare da mangiare perché rientravano tardi dal lavoro faticoso in campagna facevano invece la minestra de *"fradagoi"*: per farla si prende la farina bianca e si bagna spruzzandola con le mani con un pizzico di acqua formando così dei "nodi" di farina che poi si mettono nel brodo facendoli cuocere.

Tempi passati, ricordi indelebili per chi come Pina ha vissuto in epoche in cui la cucina era totalmente differente da quella attuale.

I tempi sono cambiati, ma alla fine la filosofia di Pina è sempre la stessa: *"la roba l'ei buna se la pias!"* ●

Piante da frutto di antiche varietà recuperate nel nostro territorio

A cura di Marco Maestri

“Lo sapete bambini che coltivare la terra, curare l’orto e piantare alberi sono tutte attività che in qualche modo ci avvicinano alla natura?”

L’amministrazione comunale di Valdaine ad aprile ha distribuito ai bambini residenti nel territorio comunale di competenza e che frequentano le scuole elementari delle piante da frutto con l’obiettivo di avvicinare i giovani alla natura. Sporcarsi le mani nella terra per seminare o piantare aiuta a trovare un po’ di sollievo dai piccoli problemi di ogni giorno, soprattutto se lo si fa insieme ai propri genitori, nonni e fratelli. Si svuota un po’ la mente dai pensieri negativi e pensando a quanto crescerà il nostro albero ci sentiamo più fiduciosi per il fu-

turo. “Ecco perché – precisa l’amministrazione - ci teniamo tanto a proseguire con la nostra iniziativa delle piante da frutto di antiche varietà recuperate nel nostro territorio, a maggior ragione in questo periodo così complicato e che ogni tanto ci butta un po’ giù.”

Quest’anno l’amministrazione ha pensato di donare una pianta di marone della Valle del Chiese completa di alcuni consigli per la messa a dimora delle piante preparati da **Alan Pellizzari**.

Ed è proprio **Alan Pellizzari** a confidare ai giovani bambini i preziosi consigli. “Scavare una buca (70 x 70 x 70), mettere a dimora la pianta (togliendola dal contenitore) interrandola fino al livello della terra del vaso in modo da non coprire il colletto ed il punto d’innesto, lasciare una lieve depressione sul terre-

no per la raccolta dell’acqua irrigua, non effettuare potature. Apportare al terreno un secchio di terriccio ottenuto dalla decomposizione di ricci, foglie e legno di castagno. Opportuno un tutore e recinzione con pali e rete per proteggere la pianta da raschiamento o brucamento da parte di ungulati. Durante lo sfalcio dell’erba con decespugliatore non avvicinarsi all’astone per evitare ferite basali (causate anche da sassolini) sulle quali potrebbe inocularsi il cancro, falciare a mano e mantenere la base della pianta pulita e ben arieggiata. Durante i primi anni di vita – prosegue Alan - annaffiare con un secchio d’acqua almeno due volte alla settimana.

Concimare in autunno e primavera con concime organico pellettato ed una volta a inizio stagione vegetativa con Nitrophoska Gold. E’ consigliato anche un po’ di letame maturo. Pacciamare con foglia e ricci di castagno, utili trattamenti a base di rame anche prima del germogliamento.

Per evitare gelate primaverili – conclude Alan Pellizzari - si consiglia di tenere le piante in vaso in luogo ombreggiato ed esposte a nord, annaffiandole ogni tanto, per poi metterle a dimora non appena la stagione primaverile sarà assicurata.” ●



Da Daone a Berlino

L'esperienza in terra tedesca di Maddalena Longhi

A cura di Marco Maestri

Da Daone a Berlino. Dall'Italia alla Germania. Dalla tranquillità di un paesino dislocato ai piedi di una maestosa ed incantata Valle (di Daone) di montagna al ritmo di una delle più importanti città metropolitane del vecchio continente. In questo nuovo numero del "Qui Valdaone", nella rubrica de "Il Personaggio" abbiamo voluto raccontare l'esperienza, di vita e professionale, che sta vivendo **Maddalena Longhi**, ventinovenne di Daone che vive appunto da un paio d'anni a Berlino.

Come mai questa scelta? Per lavoro, per studio o semplicemente come nuova esperienza di vita?

Nel 2016 ho avuto la possibilità di studiare un semestre a Berlino grazie al programma Erasmus. Sei mesi sono bastati per farmi innamorare di questa città e decidere di restare. Ho trovato il modo di concludere il mio percorso di studi con un progetto antropologico di ricerca (progetto FOR - Food and Refugees - radicato all'Università di Padova) presso alcuni centri di accoglienza per rifugiati a Berlino in collaborazione con la mia professoressa che conduce studi su tematiche simili in Italia. Un percorso impegnativo ma che mi ha dato molte soddisfazioni e si è concluso con la mia Laurea Magistrale in "Lingue Moderne per la Comunicazione e la Cooperazione Internazionale".





Cosa fai a Berlino? Attualmente lavori?

Dal 2018, quando mi sono laureata, lavoro alla reception di un grande ostello internazionale in centro città e per il momento mi trovo bene come lavoro e con tutti i miei colleghi. Nel frattempo sto studiando per qualificarmi per l'insegnamento nelle scuole tedesche.

Nostalgia dell'Italia, e più in particolare, di Daone?

Sono abituata a viaggiare ed essere lontana da casa, ma un po' di nostalgia ri-

mane sempre. Mi manca soprattutto la mia famiglia. Anche se devo ammettere che inizialmente c'era forse un desiderio di scappare dal mio paesino, ora apprezzo molto il fatto di essere cresciuta lì a stretto contatto con la natura e con un senso di comunità molto sentito.

Condizioni che in qualche modo cerco di ricreare in città vivendo in un quartiere molto verde curando i contatti con vicini e negozianti della zona.

A proposito, Berlino è una città molto "green".

Quali sono le principali differenze tra il vivere in un piccolo paese come Daone e una grande città come Berlino?

La vicinanza con la natura e il senso di comunità sicuramente non sono facili da ritrovare in una grande città e come dicevo, mi sono accorta che sono cose che ricerco. Allo stesso tempo la libertà, intesa nella sua interezza, che regala una città aperta e cosmopolita come Berlino è uno degli aspetti che più amo. Assieme alle infinite opportunità, sia di vita che di lavoro, offre quindi anche la possibilità di crearsi una propria comunità su misura. Berlino è la città dove posso essere me stessa, dove posso confrontarmi con tante culture ed idee diverse, dove ogni giorno può regalarti una sorpresa.

È cambiato il tuo modo di vivere il "tempo libero" rispetto agli anni vissuti a Daone?

Anche se Berlino offre molte opportunità di esplorare e curare hobby e interessi di vario genere non penso sia cambiato molto il modo in cui vivo il mio tempo libero. Il desiderio rimane sempre quello di trovare delle attività che diano piacere e soddisfazione e poterle fare con persone con cui c'è affinità e si sta bene; alcuni degli amici che avevo in Erasmus si son fermati come me qui a Berlino e con loro mi vedo spesso. Inoltre in città è più facile trovare persone che hanno fatto scelte di vita e hanno interessi più simili ai miei.

Berlino come tappa intermedia di vita o come scelta definitiva?

Per ora sono contenta qui, per il domani vedremo... Vorrei approfittare di questa occasione per mandare un saluto a tutti. Un abbraccio particolare alle mie amiche, alle "Funne" con cui ho avuto il piacere di collaborare durante la realizzazione dell'omonimo progetto promosso dal comune di Valdaone e a tutti i bambini e le maestre dell'Asilo che ho conosciuto nel periodo in cui ho insegnato inglese presso la scuola. ●

Il villaggio e il castello di Merlino e la loro scoperta

A cura di Maddalena Pellizzari

Una pestilenza, un villaggio scomparso, un castello che non c'è più. Potrebbero senza dubbio essere gli ingredienti di un romanzo, di una storia di fantasia o di un film (e quanti esempi potremmo citare). In questo caso, invece, sono i protagonisti di un racconto che forse molti conosceranno e forse qualcuno no, che interessa il territorio di Valdaone. Un racconto, perché a fatti storici realmente accaduti e documentati si intrecciano, come spesso accade, storie e leggende, tradizioni e racconti tramandati a voce che rendono il tutto ancora più affascinante. Ma di che luogo stiamo parlando? Di Merlino, la bella località ricca di castagneti che si trova fra gli abitati di Daone e Praso ed è spesso meta di tante passeggiate.

A sostenere questo breve scritto sono prima di tutto gli studi di Giuseppe Papaleoni dedicati all'antica comunità di Merlino e pubblicati nel 1888 in "Alto Adige" (ripresi, per altro, anche in "Genti di Praso", edito qualche anno fa dall'Associazione Il Chiese) così come altre fonti più recenti, dato che la passione per la storia e per il nostro territorio non si è esaurita con lo storico daonese.

Il villaggio

Il villaggio di Merlino viene citato per la prima volta in un documento senza data, ma che si può attribuire ai primi anni del tredicesimo secolo (siamo, quindi, ai primi del 1200). In questo documento si fa riferimento ad alcuni territori di

montagna che molto tempo prima, già nel secolo precedente, erano posseduti dal concilio di Merlino insieme a quello di Creto. Dopo questo primo cenno – che ci porta indietro nel tempo di 800 anni e forse più – il villaggio di Merlino compare in vari atti del Duecento e del Trecento a testimonianza della sua presenza.

Merlino formava un solo concilio con le due ville vicine di Praso e di Sevrer e forse, come arriva ad affermare il Papaleoni, inizialmente era proprio Merlino a dare il nome all'intero "comune". In seguito Praso, sia per la sua posizione centrale, sia perché si prestava maggiormente all'ingrandimento del villaggio, prese il sopravvento e il concilio fu detto "di Praso". Molti documenti, come detto, richiamano il villaggio di

Merlino e alcuni suoi rappresentanti che prendono parte a diversi fatti storici che interessano i diversi paesi della Pieve di Bono. Curioso segnalare, per fare un solo esempio, che all'atto di compilazione degli statuti di Daone del 1307 intervengono come testimoni tre persone di Merlino: Bertolino del fu Bartolameo di Armano, Francesco e Armanino. Dobbiamo immaginare Merlino come un piccolo villaggio di montagna e forse proprio le sue dimensioni ridotte rendono più verosimile il fatto legato alla sua distruzione.

Ma quando avvenne? Una data certa, anche in questo caso, non esiste (o, almeno, non esiste fino a questo momento) ma un'ipotesi molto plausibile può essere fatta ricercando *"quando questo paese scomparve dalle carte"*, pren-



dendo a prestito le parole di Giuseppe Papaleoni. In un importante documento del 1399 relativo ad alcune vie tra Dabone e Praso viene citato Sevrer ma non Merlino, un fatto che può essere considerato un indizio significativo rispetto alla sparizione del piccolo villaggio. Se fosse ancora esistito, infatti, sarebbe sicuramente stato citato dato che i fatti contenuti in quel documento interessano anche quella porzione di territorio. Considerando, dunque, che l'ultimo scritto attualmente in nostro possesso che parla di Merlino è del 1342 e che in quello appena citato del 1399 già non compare più, possiamo collocare la scomparsa di questo piccolo villaggio proprio nel periodo intercorso fra queste due date.

Un altro elemento di notevole importanza che avvalora ulteriormente questa ipotesi, è il fatto che questo è proprio il periodo della peste descritta dal Boccaccio che fece sentire la sua forza anche fra le nostre vallate. Molto probabilmente, quindi, il piccolo villaggio fu colpito da un'epidemia che portò prima la morte dei suoi abitanti, poi il suo abbandono e la definitiva scomparsa. Una sorte analoga ad altri piccoli centri abitati delle Giudicarie e non solo. Questo evento viene tramandato anche da

alcuni racconti orali che ne descrivono circostanze molto particolari. Secondo la tradizione, infatti, Merlino, colpito dalla peste, venne circondato dai soldati per non far uscire o entrare nessuno. Potremmo dire che venne messo in quarantena, prendendo a prestito parole che in questo periodo abbiamo imparato ad utilizzare. Il problema, però, fu che agli abitanti non venne garantito alcun rifornimento di cibo e di acqua. Fu così che a causa della peste ma anche della fame, morirono tutte le persone, il villaggio venne abbandonato e un po' alla volta scomparve.

Nella tradizione è rimasto un toponimo – Terramorta – che ancora ricorda quanto avvenuto in questo luogo.

Riscoprire il passato delle nostre comunità è sicuramente uno degli aspetti più affascinanti del mestiere dello storico che, basandosi su fatti certi, descrive eventi e situazioni raccontati nei documenti, come un vero e proprio detective. Ma lo storico che ricerca, indaga e ricostruisce è anche capace di meravigliarsi. Sempre il nostro Papaleoni, infatti, si dice stupito che a distanza di tempo (ricordiamoci che lui scriveva a fine Ottocento) sia ancora viva la memoria di quel piccolo villaggio e non del castello

che vi sorgeva: *“E in questo caso ci fa meraviglia la persistenza della tradizione popolare, che durò per cinque secoli e vive ancora, come s'è detto, nel popolo, mentre nessuno ricorda più il castello, che probabilmente scomparve molto dopo il villaggio”*.

Il castello

Già, il castello... Del villaggio abbiamo detto, così come della pestilenza che lo distrusse. Oltre al villaggio, però, c'era anche il castello di Merlino che, sappiamo, apparteneva ai Signori di Campo. Il castello è nominato per la prima volta in un importante atto del 27 marzo 1222, col quale i fratelli Riprando, Odorico e Armano del fu Federico di Campo si obbligano vicendevolmente, sotto pena di duecento lire veronesi, a rinforzare e riparare il castello di Merlino oltre che a restaurare altri possedimenti della famiglia. La proprietà del castello da parte di questa famiglia viene riconfermata da successive investiture almeno fino al 1392. Molto probabilmente, dopo l'abbandono del villaggio, l'arrivo dei Lodron e lo spostamento degli interessi dei Signori di Campo verso altri territori, il castello venne via via dimenticato subendo la stessa sorte del centro abitato, anche se diversi decenni dopo. Un recente progetto della Provincia di Trento ha permesso di scoprire i resti di questo antico maniero. Chissà cosa sarebbe successo se la peste non fosse passata anche di qui. Ma come sappiamo, la storia non si costruisce con i se e con i ma.

Non ci resta, quindi, che suggerire di ripensare a questi fatti e ai racconti connessi, magari passeggiando fra i castagni di Merlino o andando alla ricerca di qualche indizio che ci possa fornire nuovi elementi per ricostruire la storia del piccolo villaggio. ●



CRUCIVERBA EN DIALÉT realizzato da Carlo Mazzacchi

Questo semplice cruciverba estivo è interamente composto con vocaboli dialettali. Un consiglio: compilatelo con i vostri figli e nipoti, insieme a loro farete un viaggio nei ricordi e nelle località di Valdaone.



ORIZZONTALI

1 Trave in legno – 5 Intingolo delizioso – 8 Tutti l’aspettano per andare al mare o ai monti – 9 Che Dolore! – 10 Dente di leone, erbacea perenne – 13 Esclamazione usata per i più piccoli per sollevarli dal lettino – 14 Prima di Daone – 16 La scarpa del bambino – 19 Si usava durante la fienagione – 21 Pendio – 22 Liscio, levigato – 23 *Ribùr* e *Clèf* – 24 *Lavanëch* e *Buniprà* – 28 Le vocali dell’*asòt* (tavola di legno) – 29 Abbellisce una collanina – 31 Dispari di Gelà (infreddolito, ghiacciato) – 32 Agli estremi dell’*Orbo* (persona che vede poco o nulla) – 33 Al di là – 35 Con i suoi fiori si produce una bevanda estiva che toglie la sete – 37 Ci si ripara quando piove – 41 Temporeggiare, lasciar scorrere – 42 Malga di Daone

VERTICALI

1 Cascata per acrobati – 2 All’inizio di *Röla* e *Stabolùn* – 3 Alla fine della *Plàna* e *Lèrt* – 4 Foulard – 5 Botta o Botto – 6 C’è quello di ricino – 7 Era trainato dal cavallo – 11 In mezzo alla *pipa* (pipa da fumo) – 12 Andato a male – 14 Coperchio, tegame – 15 Braccio, gamba – 16 Lazzarone! – 17 *El ghèra ièr* (lui c’era ieri) – 18 Dove brucano le pecore – 19 L’Assunta – 20 Sono in coppia in *Bissina* – 25 Nudo – 27 Recipiente di terracotta – 30 Dito – 34 Paese da cui si possono ammirare le frazioni di Valdaone – 36 Aglio – 38 Le vocali del *cèsò* (gabinetto) – 39 Le consonanti della *rava* (rapa, crocifera coltivata per la radice commestibile) – 40 I limiti i della *trüta* (trota, pesce)

LE PAROLE NASCOSTE:

Le lettere con asterisco * formano la prima festa paesana dell’estate: _____

