



Qui **W**aldaone

Dicembre 2016

Redazionale	pag.
<i>Care lettrici e cari lettori</i>	1
Vita Amministrativa	
<i>Il tempo di ringraziare</i>	3
<i>Essere sempre informati è facile...</i>	4
<i>“Valdaone ti sorride”</i>	6
<i>Info point: valorizzazione territoriale ed opportunità lavorativa</i>	7
<i>Il Servizio sociale della Comunità delle Giudicarie</i>	10
<i>I Comuni di Valdaone e Pieve di Bono-Prezzo a fianco della LILT</i>	13
<i>Gruppo di minoranza “Insieme per Valdaone”</i>	15
Comunità	
<i>Riparte il viaggio nell’Ecomuseo con gli scolari della Valle del Chiese</i>	19
<i>Al Parco Adamello Brenta nuove sfide e appuntamenti internazionali</i>	21
<i>“FUNNE - le ragazze che sognavano il mare”</i>	23
<i>L’Amatricena Solidale</i>	25
<i>Asilo di Daone: la famiglia al centro</i>	27
<i>Una letterina ai bambini dall’asinello di Santa Lucia</i>	30
<i>Ludoteca: la nostra storia! ...e il nostro futuro?</i>	32
Associazioni	
<i>Un masterclass di interpretazione musicale per Valdaone</i>	33
<i>Giornata della solidarietà</i>	35
<i>Dalla SAT</i>	38
Territorio	
<i>Avremo l’energia dai fiumi</i>	39
<i>Garibaldi e il passaggio in Valle di Daone</i>	41
Personaggio	
<i>Viticultura, un’attività da riscoprire</i>	43
Salute & Benessere	
<i>Nutrirsi come una scelta consapevole</i>	47
Storie	
<i>Diario di viaggio</i>	52

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
 Denise Rocca

Direttore Editoriale
 Ketty Pellizzari

Comitato di Redazione
 Gianni Ambrosini, Virginio Bugna,
 Maddalena Pellizzari, Gianni Battocchi,
 Pasquina Bugna, Giuliana Filosi

Hanno collaborato a questo numero
 Ornella Filosi, Francesca Taraborelli.

Copertina
 Alessandro Togni

Impaginazione e stampa
 Antolini Tipografia, Tione di Trento

Finito di stampare
 30 novembre 2016

Care lettrici e cari lettori,

Il comitato di Redazione

in questo numero del QuiValdaone trovate raccontata in ampi aspetti la vita comunale, sociale, cultura e associativa di Valdaone. Dal numero monografico estivo, dedicato ai beni comuni, passiamo a questo natalizio che invece tiene uno sguardo ampio sulla vita comunitaria e associativa di questi mesi in Valle di Daone.

Trovate le Funne, con la loro avventura che ha aggiunto un nuovo emozionante capitolo – una camminata sul tappeto rosso della Festa del Cinema di Roma –, la storia, anch'essa avventurosa, della coltivazione della vite in valle ritornata dopo tanto tempo, e un altro viaggio, questo più lungo delle Funne e con il suo carico di spiritualità e riflessione individuale, a Santiago de Compostela. Un viaggio che ha avuto una serena parentesi a Valdaone è anche quello dei giovani pazienti oncologici che giungono in regione per curarsi al centro di pro-tonterapia di Trento: qualcuno di loro, con le famiglie, ha trovato una parentesi di desiderata serenità e benessere proprio ospiti a Valdaone, accolti dalle comunità locali e da un paesaggio per molti di loro mai visto prima.

È un numero questo che parla tanto di infanzia e bambini, c'è perfino una lettera dall'asinello di Santa Lucia a loro dedicata: genitori, nonni, fratelli e sorelle maggiori, non mancate di leggerla loro.

Le nostre rubriche stabili ci portano questa volta sui passi di Garibaldi e del suo passaggio in Valle di Daone, mentre, proprio prossimo ai pranzi e alle cene abbondanti del periodo natalizio la rubrica sulla salute porta l'attenzione sulle attrattive e le pericolosità della triade sale, zucchero e grassi.

Un notiziario che vi ricorda le opportunità e i servizi a disposizione in valle e racconta il dibattito politico-amministrativo, ma anche un notiziario delle associazioni per raccontarci la laboriosità di un anno al servizio della propria comunità.

Con la buona lettura, vi porgiamo anche i migliori auguri per un sereno Anno Nuovo da tutta la redazione del QuiValdaone.

*Coloro che amiamo e che abbiamo perduto
non sono più dove erano,
ma sono ovunque noi siamo.*

(Sant'Agostino)

Il tempo di ringraziare

La Sindaco Ketty Pellizzari

Cari paesani, ho pensato di riservare questo spazio per dei ringraziamenti speciali. Innanzi tutto verso due persone che hanno dato molto al nostro Comune in questi due anni e prima ancora al Comune di Praso. Graziella Bomè e Egidio Filosi si sono guadagnati la sospirata pensione e mi sento di ringraziarli di cuore e senza retorica per il loro lavoro, per la loro dedizione e per la passione che sono riusciti a mettere nel loro operato. Hanno avuto la fortuna di poter lavorare per la stessa comunità di cui fanno parte e questo ha sicuramente portato grande orgoglio, ma immagino, ogni tanto, qualche grattacapo. La domanda a questo punto è come faranno a restare senza di noi, senza buche da riempire, neve da spalare, fiori da curare, conti e cifre da far tornare? Come faranno? L'augurio è che non manchi loro quello che è stato e che diventi un bel ricordo e un'esperienza da ricordare e da raccontare, sicuramente ciò che hanno fatto per il Comune rimarrà sempre con noi. Un augurio di cuore per il loro futuro!

Un altro ringraziamento speciale che vorrei fare è all'associazione EMDR e in particolare alle dottoresse Manuela Filosi, Annabella Pozzoli, Antonietta Motta e Stefania Sameck Lodovici per aver messo a disposizione la loro professionalità e il loro tempo in maniera del tutto gratuita per aiutarci in un momento

davvero triste. Ringrazio anche il dott. Paris, nostro dirigente scolastico, perché l'interazione tra Scuola e Comune è stata indispensabile per affrontare il percorso di accettazione e gestione di un trauma.

Altre parole sarebbero superflue, abbiamo tutto nei nostri cuori.

*"Se ci diamo una mano
i miracoli si faranno
e il giorno di Natale
durerà tutto l'anno."
(Gianni Rodari)*



Essere sempre informati è facile...

come ricevere un sms o una mail

A cura dell'amministrazione comunale

È stato attivato nelle scorse settimane il servizio **gratuito** di informazione attraverso cui il Comune di Valdaone potrà inviare notizie raggiungendo gli interessati direttamente sul telefonino e sul computer tramite SMS (un semplice messaggio) o POSTA ELETTRONICA (attraverso l'invio di una newsletter).

Si tratta, a nostro avviso, di un'iniziativa importante, che consentirà di essere più vicini ai cittadini e di condividere le principali notizie e le attività che interessano il comune e i suoi abitanti. L'utilizzo sempre più diffuso delle tecnologie digitali ha migliorato la qualità della comunicazione nella vita di tutti i giorni e pensiamo che questi strumenti, ormai alla portata di tutti, possano essere di aiuto anche nell'informazione pubblica, nell'ottica di trasparenza e di contatto diretto che guida l'impegno della nostra Amministrazione.

Il servizio. Di cosa si tratta...

Il servizio di informazione via SMS o NEWSLETTER del Comune di Valdaone offre la possibilità di ricevere in modo continuativo (*) e gratuito le principali notizie che



riguardano l'attività e gli eventi del nostro comune. Potranno essere inviate informazioni relative alla viabilità (cantieri stradali, chiusure...), manifestazioni (anche organizzate dalle nostre associazioni), servizi comunali, appuntamenti istituzionali (consigli comunali, incontri pubblici...). Recentemente, per fare un solo esempio, quanti hanno già aderito al servizio hanno ricevuto un sms che segnalava l'attivazione delle visite ambulatoriali organizzate in collaborazione con il Comune di Pieve di Bono-Prezzo e la LILT, Lega Italiana per la Lotta ai Tumori - sezione Trento e aperte alle residenti di Bersone, Daone e Praso. Gli iscritti alla newsletter hanno, invece, avuto informazioni in merito ai servizi sociali attivati dal comune.

Come detto questi invii non comportano alcun onere per i cittadini, indipendentemente

dal gestore di telefonia mobile attivato e dal numero di SMS che sarà trasmesso al Comune o dall'indirizzo di posta posseduto. (*) Sarà, comunque, possibile disabilitare il servizio (sia sms che newsletter) in qualsiasi momento.

Numero di messaggi ricevuti

La messaggistica sarà strettamente limitata a notizie di particolare interesse riguardanti l'attualità cittadina, le informazioni di pubblica utilità, secondo le indicazioni sopra riportate. Si prevede un invio periodico (1/2 al mese), fatto salvo situazioni ed eventi improvvisi.

Anche la newsletter sarà spedita ad intervalli di 1 comunicazione ogni 30/40 giorni, fatti salvi periodi particolarmente intensi (pensiamo, per esempio, all'estate dove si concentrano manifestazioni ed eventi...) dove la periodicità potrebbe essere inferiore.

Costi

Il servizio è completamente gratuito, indipendente dal gestore di telefonia mobile, dal tipo di telefono cellulare utilizzato, dal numero di SMS trasmessi dal Comune o dall'account di posta elettronica posseduto.

NEWSLETTER

Iscriviti alla newsletter, rimani aggiornato sulle ultime novità!

[Clicca qui ed accedi](#)



Attivazione

L'attivazione del servizio di newsletter potrà avvenire mediante l'iscrizione online, semplice e rapida.

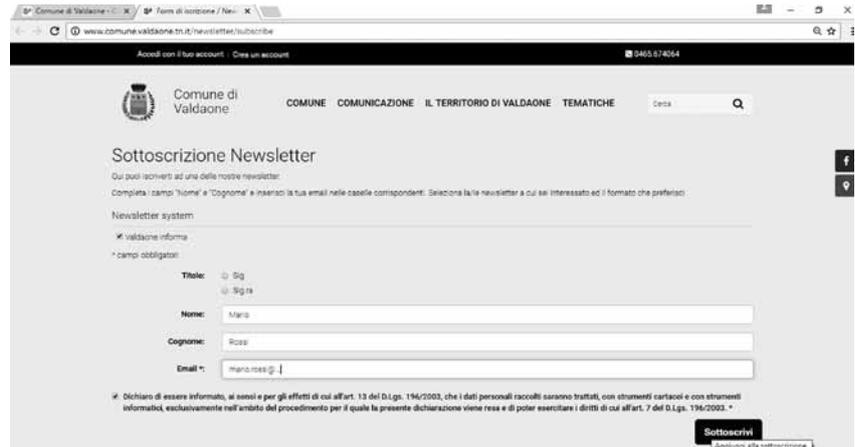
Basta accedere al sito istituzionale del Comune di Valdaone (www.comune.valdaone.tn.it) e, dalla home page, raggiungere il form di iscrizione.

Per il servizio SMS, invece, è necessario compilare il modulo di iscrizione (scaricabile dal sito del Comune o reperibile presso gli uffici comunali) e consegnarlo presso una delle sedi municipali. Sarà comunque possibile disabilitare il servizio (sia sms che newsletter) in qualsiasi momento.

Calendario eventi

È attivo da poche settimane il "calendario eventi" del Comune di Valdaone, un pratico form inserito direttamente nel sito istituzionale del Comune che consente di visualizzare tutti gli eventi e le manifestazioni programmate a Bersono, Daone e Praso.

Per aggiornare il calendario e renderlo uno strumento veramente efficace, chiediamo anche la collaborazione di gruppi e associazioni perché possano inviare le



informazioni relative alle numerose attività organizzate. Il calendario potrà essere aggiornato attraverso due diverse modalità:

Inviando una mail con le informazioni necessarie, magari corredate anche da foto e immagini, direttamente a Juri Corradi (juricorradi@gmail.com) o Maddalena Pellizzari (maddalena.pellizzari@gmail.com);

Accendendo al modulo di invio on line accessibile direttamente dalla home page del sito istituzionale (www.comune.valdaone.tn.it). In pochi clic sarà possibile fornire le informazioni necessarie e allegare anche immagini e fotografie.



“Valdaone ti sorride”

Un progetto per l'accoglienza a Valdaone di bambini pazienti oncologici

A cura dell'amministrazione comunale

È partito lo scorso mese di luglio il progetto “Valdaone ti sorride - I bambini sereni fanno sogni felici” ideato dal Comune di Valdaone e dalla Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori, in collaborazione con il Centro di Protonterapia di Trento e con il patrocinio della Comunità di Valle delle Giudicarie.

Un'iniziativa importante, nata sotto il segno della solidarietà e dell'accoglienza, e voluta per realizzare un gesto concreto a favore di tante famiglie che vivono una situazione di sofferenza e malattia. Attraverso “Valdaone ti sorride”, infatti, si è deciso di offrire ad alcuni dei bambini ammalati di tumore in cura presso la Protonterapia la possibilità di soggiornare in maniera gratuita in una delle strutture ricettive del territorio di Valdaone, per un fine settimana, accompagnati dai genitori e dai fratelli. L'obiettivo è quello di offrire un momento di sollievo e di evasione alle famiglie che stanno affrontando un periodo difficile e doloroso quale quello delle terapie oncologiche. Il poter essere accolti nella splendida cornice della nostra valle, tra persone sensibili

VALDAONE
ti sorride

e consapevoli, il poter evadere per un paio di giorni dalla quotidianità di “casa-ospedale-casa”, senz'altro può aiutare i bambini e i genitori a riposare, distrarsi e recuperare le energie. Non tutti i piccoli pazienti possono essere accolti; c'è da fare i conti con la loro situazione clinica e l'opportunità che lascino l'ospedale, ma chi ha potuto vivere (o potrà vivere) questa esperienza ne ha sicuramente tratto sollievo, e questa può sicuramente essere una grande soddisfazione per la nostra Comunità. Ai piccoli pazienti e alle loro famiglie viene assicurata la massima discrezione e la possibilità di sentirsi liberi di fare quello che vogliono, ma, allo stesso tempo, viene loro assicurata la presenza di tutta una Comunità pronta ad accoglierli ed accompagnarli. Molte persone, infatti, hanno risposto con grande favore a questa iniziativa. Gli operatori del ricettivo hanno aderito con entusiasmo

al progetto, rendendosi disponibili non solo all'ospitalità ma anche all'intrattenimento e alla compagnia, mettendo a disposizione la propria professionalità ma anche una grande sensibilità e attenzione verso queste famiglie. Allo stesso modo numerose associazioni e volontari di Valdaone hanno offerto la propria disponibilità per cercare di allietare il soggiorno dei piccoli. Alcune famiglie hanno partecipato agli eventi estivi a Forte Corno, altre sono state accompagnate a pescare, altre ancora a fare semplici passeggiate.

Il progetto “Valdaone ti sorride” viene portato avanti con la Lega italiana per la lotta contro i tumori che si occupa di gestire la parte amministrativa, in collaborazione con il Centro di Protonterapia, cui spetta segnalare i bambini che possono allontanarsi da Trento.

Info point: valorizzazione territoriale e opportunità lavorativa

Anche per l'estate appena trascorsa, l'amministrazione di Valdaone ha deciso di riproporre il progetto "Info point", un'iniziativa di promozione territoriale e accoglienza degli ospiti, di interazione con soggetti territoriali come il Parco Adamello Brenta, il Consorzio Turistico e gli operatori turistici ma anche di coinvolgimento di giovani e studenti del nostro territorio che hanno avuto la possibilità di vivere un'esperienza lavorativa nella propria valle (cosa che di questi tempi non è affatto semplice).

Nei tre Info point (uno a Praso, uno a Pracul e uno a Bissina), infatti, si sono alternati alcuni giovani studenti residenti a Valdaone che hanno avuto l'opportunità di approcciarsi al lavoro nel campo dell'accoglienza e del comparto turistico, di attivare confronti con iniziative di vario tipo, di conoscere quanto la vallata offre in termini di animazione e accoglienza. Il tutto sostenuto anche da una serie di incontri formativi che hanno aiutato nella comprensione del disegno generale del progetto, entrando nel merito della programmazione di valle.

Le persone che si sono fermate agli Info point hanno sfiorato le

3.000 presenze. Sicuramente un dato positivo, segno che la necessità di avere informazioni esiste e che avere un punto di riferimento risulta essere un servizio prezioso per i turisti e una forma di prima accoglienza importante e apprezzata. Il progetto, inoltre, si è voluto configurare come una modalità significativa, seppur parziale, di monitoraggio di quanti transitano per la Valle di Daone. Un modo per entrare in contatto con turisti e visitatori, conoscere le loro richieste e necessità più importanti, offrire un primo momento di accoglienza

e anche di supporto per informazioni di varia natura.

Abbiamo chiesto ad una delle ragazze coinvolte nel progetto di raccontare la sua esperienza.

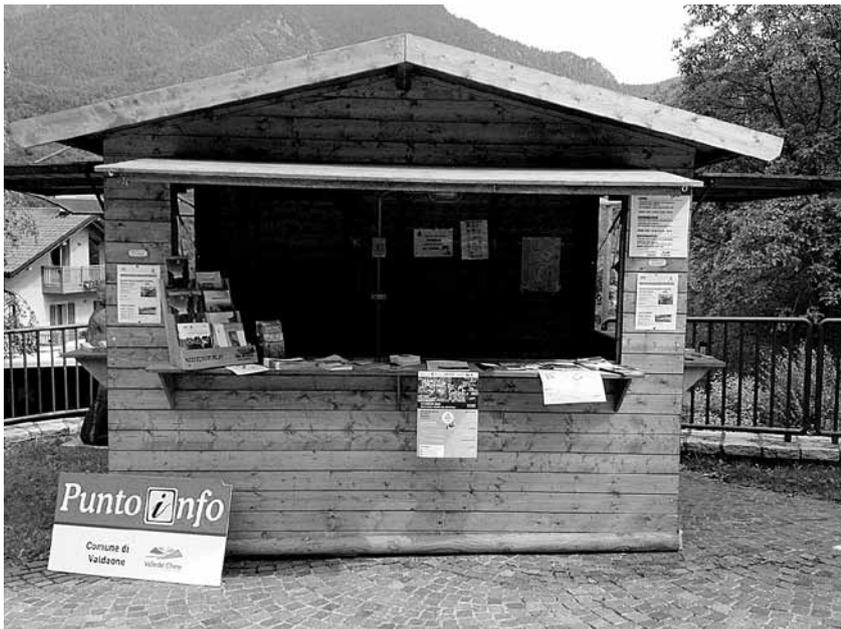
Apprendere informando

di Aurora Sartori

L'esperienza presso gli Info point ha avuto inizio nel mese di giugno, non con l'immediato arrivo sul posto di lavoro ma partecipando ad incontri con esperti che hanno condiviso con noi ragazzi le loro conoscenze inerenti il mondo del turismo e del territorio della Valle del Chiese.

I momenti di incontro formativi sono stati utili per ognuno di noi, in quanto nonostante si viva quotidianamente il territorio non si conoscono mai fino in fondo i plurimi aspetti di cultura e paesaggio locali presenti nella nostra valle. Fondamentale è stato inoltre l'incontro in cui si è trattato della "comunicazione" che al giorno d'oggi è un aspetto essenziale per relazionarsi con i turisti attraverso i vari canali a disposizione, che possono an-





dare dalla pubblicità alle offerte turistiche proposte.

Ed è proprio durante i weekend di luglio, il mese di agosto e i primi giorni di settembre che ci siamo messi all'opera per fornire le varie informazioni richieste attraverso la modalità più immediata della comunicazione, vale a dire il contatto diretto e spontaneo con il turista interlocutore. Durante l'esperienza lavorativa ho avuto modo di interagire con più persone, dalla famiglia con bambini alla ricerca di un sentiero semplice e sicuro, alla coppia avventurosa, passando per il gruppo organizzato alla ricerca di un percorso culturale da fare per la giornata.

Non sempre è facile trovare le parole giuste e appropriate per dare nel miglior modo possibile le informazioni richieste, occorre essere pronti sia sul piano relazionale che conoscitivo per fornire la risposta migliore e più idonea al target con cui ci si relaziona.

Generalmente in questi mesi ho notato che ci sono due "tipi" di turista: il primo è l'escursionista (persona che si reca in un luogo senza pernottare) che si ferma all'Info Point per chiedere delucidazioni. È arrivato in Valle del Chiese (specialmente nella Val di Daone) si affida totalmente alla conoscenza dell'operatore sul territorio il quale dovrà essere chiaro, convincente ed educativo affinché possa consigliare al meglio le attività da svolgere, le bellezze naturali presenti e le strutture ricettive per fermarsi a dormire o mangiare; il secondo si presenta solitamente come famiglia o come gruppo di amici, spesso è già a conoscenza del proprio itinerario, delle bellezze che offre il territorio e dei servizi da esso proposti ma è comunque disposto a chiedere informazioni per avere delle delucidazioni o dei consigli sulle possibili novità. Spesso ho avuto modo di relazionarmi con turisti che in passato erano già stati in Valle del

Chiese, questo mi ha fatto capire che il fenomeno della "fidelizzazione", cioè la volontà di ritornare più volte nello stesso luogo, è molto diffuso soprattutto all'interno di nuclei familiari dove il sentimento verso un territorio viene tramandato di generazione in generazione.

Fattore che accomuna ogni turista è la continua richiesta di materiale cartaceo che possa fornire maggiori informazioni sulla geografia e sulla toponomastica della zona per poter autogestire le proprie uscite organizzando da sé le varie escursioni sul territorio. Tale considerazione nasce dal fatto che le informazioni più richieste sono le indicazioni stradali, è innegabile che ognuno di noi abbia il bisogno di sapere dove si trova e di scoprire anche nuovi posti grazie alla lettura di una cartina.

Dal punto di vista della comunità locale la realtà estiva degli Info point è stata vissuta in maniera positiva.



Durante le giornate di agosto molte persone residenti in loco si sono recate presso i vari poli informativi non per informazioni inerenti il territorio in sé ma per conoscere gli eventi in programma nella stagione estiva, il nuovo materiale informativo o solamente per dare qualche suggerimento all'operatore sul territorio e le sue peculiarità. Nelle mansioni che svolgevo presso i Punti informativi vi era anche il rilascio di permessi di pesca, raccolta funghi e vendita di libri di storia e di montagna, la possibilità di fornire questi servizi alle persone è stata positiva e apprezzata vista la comodità e la celerità dell'offerta. Ad un mese dalla fine dell'espe-

rienza lavorativa posso dire che ne sono uscita soddisfatta e arricchita sia dal punto di vista personale che lavorativo, ho potuto conoscere al meglio e fino in fondo il mio territorio apprendendo le migliori tecniche di comunicazione nel momento dell'informazione data all'ospite. Spero che con la continua valorizzazione e pubblicità della nostra bellissima valle si possa arrivare a fornire all'ospite un prodotto turistico completo che possa soddisfare e sorprendere da ogni punto di vista, solo così si potrà parlare di un'offerta "esperienziale" attraverso la quale il turista non solo si trova a trascorrere una vacanza ma la vive sotto ogni punto di vista.



Il Servizio sociale della Comunità delle Giudicarie

In questi mesi, grazie anche al confronto con le amministrazioni comunali, ci siamo resi conto che il servizio sociale non sempre è conosciuto a fondo dalla popolazione; riteniamo pertanto necessario un impegno da parte nostra per favorire le relazioni e la comunicazione con le istituzioni e il territorio.

Quali sono i principali interventi socio assistenziali che offre la Comunità delle Giudicarie?

I servizi a supporto delle famiglie con situazioni di disagio sono molteplici e hanno l'obiettivo di rispondere alle esigenze specifiche di un territorio caratterizzato da una complessità crescente ed in evoluzione.

I destinatari degli interventi del servizio sociale sono tutti i cittadini dell'Unione Europea, apolidi e stranieri residenti in uno dei

comuni della nostra Comunità, che si trovano in uno stato di bisogno determinato da insufficienza economica, disabilità psico-fisico-sensoriale, difficoltà di ordine sociale, culturale, relazionale, e per interventi di tutela su mandato dell'autorità giudiziaria. Alle persone comunque presenti sul territorio che non possono avvalersi dei servizi degli enti di provenienza sono garantiti interventi che hanno carattere di indifferibilità in relazione allo stato di bisogno.

Famiglie con figli minori

- **Centri diurni e aperti** (Cooperativa L'Ancora e Associazione Murialdo)
- **Educativa domiciliare e genitoriale**
- **Spazio neutro** per favorire gli incontri del minore con uno o entrambi i genitori in situazione di grave difficoltà familiare
- **Accoglienza** diurna o notturna presso famiglie o singoli per sostenere la famiglia di origine e garantire al bambino un ambiente idoneo
- **Centro di socializzazione al lavoro** per giovani presso la Bottega dei Mestieri- Coop. L'Ancora
- **Servizi residenziali:** case famiglie e gruppi appartamento
- **Affidamento familiare** presso una famiglia o persona singola opportunamente individuata e preparata per tutelare il minore e sostenere la famiglia d'origine nel recupero delle competenze genitoriali
- **Mediazione familiare** per aiutare i genitori separati o in via di separazione a trovare accordi nell'interesse dei figli

Assistenza domiciliare

- Aiuto domestico
- Pasti a domicilio
- Lavanderia
- Telesoccorso-telecontrollo
- Soggiorni estivi
- Centri di servizi e attività motoria

Servizi per persone disabili

- **Servizi residenziali:** comunità alloggio Anffas, Centro don Ziglio, Villa Maria, Casa Serena, Progetto Domani Coop Il Bucaneve
- **Centri diurni** (Anffas e Il Bucaneve)
- Interventi personalizzati e progetti sperimentali per l'**inclusione sociale** di persone disabili in contesti lavorativi
- **Interventi educativi a domicilio**
- Attività di animazione, sensibilizzazione, informazione, lavoro di comunità, formazione del volontariato (Associazione Comunità Handicap)

Interventi di servizio sociale professionale

- Sostegno psico-sociale;
- Segretariato sociale
- Interventi consultoriali
- Interventi a favore di minori persone adulte e anziane non in grado di provvedere ai propri interessi
- Aiuto per l'accesso ad altri servizi territoriali.

Interventi economici di sostegno al reddito

- Sussidi economici mensili (reddito di garanzia)
- Sussidi economici straordinari
- Rimborso ticket sanitari
- Anticipazione dell'assegno di mantenimento
- Prestito sull'onore
- Assegno di maternità e al nucleo familiare con 3 figli
- Sia (sostegno per l'inclusione attiva) intervento nazionale di contrasto alla povertà



La fragilità che diventa risorsa

Quando i giapponesi riparano un oggetto rotto, valorizzano la crepa riempiendo la spaccatura con l'oro. Essi credono che quando qualcosa ha subito una ferita ed ha una storia, diventa più bello.

Come è organizzato il servizio socio assistenziale

Il servizio socio assistenziale della Comunità delle Giudicarie ha sede a Tione, dove sono presenti gli uffici amministrativi ed il coordinamento delle assistenti sociali presenti sul territorio.

Per favorire, infatti, l'accessibilità e la vicinanza ai cittadini il servizio sociale è organizzato in tre poli territoriali: polo 1 Val del Chiese, polo 2 Giudicarie Esteriori, Tione e Busa e polo 3 Val Rendena.

In ogni polo territoriale il cittadino può trovare assistenti sociali dell'area minori e famiglie, dell'area adulti e dell'area anziani.

Chi è l'assistente sociale?

L'assistente sociale è un professionista che lavora con persone, famiglie e gruppi per prevenire ed affrontare situazioni di difficoltà e promuovere il benessere.

Cosa fa?

- Contribuisce ad orientare ed informare il cittadino sui suoi diritti e sui servizi presenti sul territorio
- Accoglie e ascolta le persone per comprendere ed affrontare insieme le loro richieste, valorizzandone le risorse proprie e familiari.
- Cerca con la persona la risposta più opportuna per affrontare il suo problema attraverso un progetto d'aiuto condiviso che coinvolga, se necessario, le risorse del territorio.
- L'assistente sociale collabora inoltre con tutte le realtà presenti sul territorio (servizi sanitari, amministrazioni comunali, scuole, realtà di privato sociale, associative e di volontariato), al fine di costruire progetti efficaci e pro-

muovere l'attivazione della comunità a favore delle persone fragili.

Quali sono i principi guida?

- La relazione di aiuto tra la persona e l'assistente sociale si basa su principi di fiducia e collaborazione, senza discriminazione o pregiudizi.
- La valorizzazione e la promozione dell'autonomia della persona nel suo contesto di vita

L'incontro con l'assistente sociale è gratuito

Dove si può trovare l'assistente sociale

Sede centrale

Comunità delle Giudicarie
 Servizio socio assistenziale
 Via Gnesotti, 2 - Tione di Trento
 Tel. 0465.339526
 e.mail: serviziosocioassistenziale@comunitadellegiudicarie.it

**POLO 1
 VALLE DEL CHIESE**

(da Sella Giudicarie a Bondone)

Storo

Tel. 0465 687059
 c/o sede Casa della Salute
 Via Sette Pievi n. 22
lunedì dalle 13,30 alle 15,30

SELLA GIUDICARIE - Roncone

Tel. e fax 0465 900058
 c/o Comune - Via P. Oliana
mercoledì dalle 14,30 alle 16,30

BORGO CHIESE - Condino

venerdì dalle 8,30 alle 11,00

ANDRA ALBINI

e.mail:
adultchiese@comunitadellegiudicarie.it

ADULTI

CAMILLA PELLIZZARI

e.mail:
minorichiese@comunitadellegiudicarie.it

MINORI E
 FAMIGLIE

CHIARA GOTTARDI

e.mail:
anzianichiese@comunitadellegiudicarie.it

ANZIANI

**BORGO CHIESE
 Condino**

c/o Casa sanitaria
 Via Roma n. 38

**Tel. e Fax
 0465 621844**

I Comuni di Valdaone e Pieve di Bono-Prezzo a fianco della LILT per la campagna “Nastro Rosa”



Anche quest'anno il Comune di Valdaone, in accordo con il Comune di Pieve di Bono-Prezzo, ha deciso di aderire alla campagna “Nastro Rosa 2016” promossa da alcuni anni a questa parte dalla LILT- Lega Italiana per la lotta contro i tumori – e dedicata, in particolare, alla prevenzione del tumore al seno.

La campagna, di carattere nazionale, ha come obiettivo quello di sensibilizzare un numero sempre più ampio di donne sull'importanza vitale della prevenzione e della diagnosi precoce dei tumori al seno, informando il pubblico femminile anche sugli stili di vita correttamente sani da adottare e sui controlli diagnostici da effettuare. Il tumore al seno, purtroppo, resta il big killer numero uno per il genere femminile. La sua incidenza è in costante crescita, tanto che in Italia ogni anno si ammalano più di 41mila donne. Fortunatamente, negli ultimi anni la mortalità per cancro alla mammella è in costante diminuzione dato che le nuove tecnologie diagnostiche di “imaging”, sempre più precise e sofisticate, consentono di individuare lesioni in fase ini-



ziale: in questi casi la probabilità di guarigione è di oltre il 90%.

A partire da queste considerazioni, dunque, l'amministrazione comunale ha promosso una serie di iniziative per parlare di prevenzione, stili di vita, benessere e salute rivolgendosi in particolare modo alle donne dei nostri paesi, ma coinvolgendo, comunque, anche gli uomini.

I primi ad essere stati attivati, in ordine di tempo, sono stati i cinque ambulatori territoriali condotti dal dott. Gianni Ambrosini, medico oncologo, e promossi negli abitati di Bersone, Daone, Praso, Creto e Prezzo. In questi cinque pomeriggi, le donne della conca di Pieve di Bono hanno

potuto sottoporsi ad una visita senologica (con autoesame e palpazione) e hanno avuto la possibilità di ricevere informazioni di dettaglio e una consulenza personalizzata relativa alla propria situazione personale. Questa iniziativa (una novità rispetto a quanto realizzato lo scorso anno) ha riscosso particolare successo tanto che tutti i posti a disposizione sono stati occupati.

Sabato 15 ottobre, invece, erano in programma la “Passeggiata rosa” e la “Cena della salute”. A causa delle cattive condizioni meteo la passeggiata non si è potuta svolgere ma gli oltre cento iscritti (fra cui alcuni uo-

mini!) si sono ritrovati presso il ristorante bar da Bianca in Valle di Daone per la cena e la breve conferenza introduttiva. Anche in questo caso l'obiettivo dell'appuntamento era quello di parlare – in un contesto più informale e conviviale – di benessere, salute, prevenzione e stili di vita, concetti che vanno ad interessare sicuramente la nostra alimentazione e le abitudini che abbiamo a tavola (da qui l'idea della cena della salute con piatti accuratamente scelti per l'evento), ma anche l'esercizio e il movimento fisico che noi tutti dovremmo fare in maniera regolare e costante (che avremmo voluto ricordare con la passeggiata).

Il "mese rosa" si è chiuso sabato 22 ottobre presso l'Auditorium di Pieve di Bono con il brillante spettacolo "Avete mai provato ad essere donne?" di Gabriele Biancardi, noto conduttore di Radio Dolomiti. Un atto unico (interpretato da Beatrice Uber con musiche dei Punto Gezz, ossia Laura Novembre voce, Fabrizio Larentis al contrabbasso, Gabriele Biancardi alla batteria, Paolo Cristofolini al pianoforte, Luca Rubertelli al sassofono) che ci ha raccontato la storia di Andrea, quarta figlia femmina, alle prese con il suo ruolo di donna. Anche in questo caso la risposta è stata molto positiva a sottolineare l'attenzione che molte persone hanno verso situazioni con le quali noi tutti vorremmo non doverci mai confrontare, ma che possono entrare a far parte della nostra vita. In tutte queste occasioni sono state raccolte

delle offerte poi devolute alla Lilt.

Per tutto il mese di ottobre, infine, i campanili dei tre paesi di Bersone, Daone e Praso, sono stati illuminati di rosa, anche grazie alla collaborazione di Padre Artemio, per richiamare l'attenzione sulla campagna.

LILT | SEZIONE PROVINCIALE DI TRENTO | **for women**
LEGA ITALIANA PER LA LOTTA CONTRO I TUMORI | *prevenire è vivere* | CAMPAGNA NASTRO ROSA
PER LA PREVENZIONE E DIAGNOSI PRECOCE DEL TUMORE AL SENO

COMUNE DI VALDAONE
COMUNE DI PIEVE DI BONO-PREZZO

CAMPAGNA 'NASTRO ROSA'

per la prevenzione e diagnosi precoce del tumore al seno

LILT in collaborazione con i comuni di Valdaone e Pieve di Bono - Prezzo
offre

INCONTRO INFORMATIVO INDIVIDUALE SULLA PREVENZIONE E VISITA SENOLOGICA CON MEDICO SPECIALISTA
presso gli ambulatori comunali di:

- DAONE** venerdì 7 ottobre (dalle 14.00 alle 17.30)
- BERSONE** venerdì 14 ottobre (dalle 14.00 alle 17.30)
- PRASO** venerdì 21 ottobre (dalle 14.00 alle 17.30)
- PIEVE DI BONO** venerdì 28 ottobre (dalle 14.00 alle 17.30)

Obbligatoria la prenotazione telefonando al n. 0461.922733 (dalle 14.30 alle 17.30)

PER INFORMAZIONI:

LEGA ITALIANA PER LA LOTTA CONTRO I TUMORI - SEZ. PROV. DI TRENTO ONLUS
C.so 3 Novembre 134, Trento - tel.0461.922733 - info@liltrento.it - www.liltrento.it

Con il patrocinio di

PROVINCIA AUTONOMA DEL TRENTO | Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari | Provincia Autonoma di Trento

Gruppo di minoranza “Insieme per Valdaone”

A cura dei consiglieri di “Insieme per Valdaone”

Siamo ormai giunti a circa un anno e mezzo dall'insediamento della prima amministrazione del comune di Valdaone. Il gruppo di minoranza, vuole con questo breve scritto, riassumere le iniziative portate avanti durante questo periodo di legislazione.

Premesso che il primo compito di una minoranza è di controllo sull'operato della maggioranza che amministra il comune, il secondo è quello, dove è possibile, di avanzare delle proposte sui vari argomenti di competenza del consiglio comunale.

In quest'anno e mezzo il nostro gruppo ha svolto una mole di lavoro abbastanza impegnativo. Abbiamo presentato diverse interrogazioni, fatto molte richieste di accesso agli atti per conoscere nei dettagli argomenti di competenza di giunta e consiglio comunale, presentato ordini del giorno, mozioni e proposte di emendamenti su alcuni temi.

Il primo argomento che abbiamo preso in esame è stata l'opera del teleriscaldamento. La nostra posizione su questo progetto ormai è nota: siamo decisamente contrari alla sua realizzazione sia per l'enorme spreco

di denaro pubblico per un'opera che non porterà nessun vantaggio per i cittadini e neanche contribuirà alla diminuzione dell'inquinamento dell'aria. Siamo convinti che questo progetto sia stato portato avanti senza un'attenta prospettiva futura. Tutti i vari passaggi tecnici e burocratici sono stati in qualche modo aggiustati durante il percorso attuativo, è mancata e manca un'analisi approfondita di tutti gli aspetti che la realizzazione di questo progetto coinvolge. Ormai il tema dell'energia non è più quello di un decennio fa, quando questo impianto si era iniziato a pensarlo, le condizioni socio economiche, il costo dell'energia, le nuove tecnologie energetiche, le tecniche di costruzione e ristrutturazione degli edifici sono enormemente cambiate e questo porta a considerare, nel nostro contesto, questi impianti non più convenienti sotto tutti i punti di vista. Basta guardare i comuni vicini a noi, Spiazzo e Tione: anche loro erano in fase avanzata di progettazione per un impianto come il nostro e le amministrazioni di questi comuni hanno deciso di

non realizzare l'opera e investire su altre scelte.

A questo proposito, appena insediati, abbiamo fatto un'opposizione a una delibera del Commissario straordinario del comune di Valdaone che con una sua delibera autorizzava E.S.Co Bim a fornire energia termica anche alla Casa di riposo di Strada: noi sostenevamo che la società E.S.Co Bim, che realizza l'impianto, per il suo statuto poteva vendere energia solo agli enti pubblici che detenevano azioni della società stessa. La maggioranza in consiglio bocciava la nostra opposizione sostenendo che non erano vere le nostre osservazioni. Il Bim del Chiese con delibera del 09/03/2016 approva di vendere alla Casa di riposo di Strada una quota di azioni possedute della società E.S.Co Bim, per il valore di euro 5.000,00, con la motivazione che così l'A.P.S.P di Strada in qualità di socio di E.S.Co **può** beneficiare dei servizi che la società eroga a favore dei propri soci. Siamo tornati a quello che noi sostenevamo quasi un anno prima.

Nel dicembre 2015 preoccupati per la possibile alterazione della

qualità dell'aria-ambiente a seguito della realizzazione dell'impianto di teleriscaldamento, abbiamo presentato interrogazione alla Sindaca chiedendo di sapere se esiste uno studio aria-ambiente, recente, delle aree interessate alla costruzione dell'impianto di teleriscaldamento anche per una questione di trasparenza e di prevenzione della salute dei cittadini come previsto dal **Decreto Legislativo 155/2010**. Ci è stato risposto che per tale operazione servono anni e che il monitoraggio della qualità dell'aria nel territorio del comune di Valdaone sarà effettuato a seguito dell'entrata in esercizio dell'impianto. Quesito: come facciamo a sapere l'eventuale alterazione dell'aria-ambiente se non esiste uno studio precedente alla realizzazione dell'impianto stesso?

Convinti delle nostre ragioni, nel febbraio 2016, in collaborazione con il Movimento Cinque Stelle del Trentino, abbiamo presentato un esposto alla Procura della Corte dei Conti esponendo tutti i fatti riguardanti l'opera del teleriscaldamento di Valdaone, attendiamo che i giudici esaminino la pratica e si pronuncino. La giunta, con delibera del 10/03/2016, autorizza la ditta che sta realizzando l'edificio della centrale del teleriscaldamento a Praso, a occupare nuovi 2.492 mq. di area comunale per il deposito provvisorio di materiale di risulta dello scavo, ampliando così l'area di cantiere. In delibera, l'autorizzazione è subordinata al rispetto di alcune condizioni tra le quali: "Il Piano di Sicurezza

e Coordinamento dei lavori dell'impianto del teleriscaldamento per le utenze pubbliche del comune di Valdaone, dovrà essere opportunamente corretto andando a rappresentare tutta la nuova area di cantiere". L'08/06/2016 presentiamo un'interrogazione per conoscere alcune cose riguardo a questa concessione, tra queste se la nuova area di ampliamento del cantiere di Praso alla data dell'interrogazione è già occupata con materiale di risulta. La risposta è sì. Il 31/07/2016 presentiamo richiesta di copia del piano di Sicurezza e Coordinamento dell'impianto del teleriscaldamento corretto, dove risulti la nuova area di cantiere di Praso come prescriveva la delibera. Il 04/08/2016 ci è rilasciata copia del documento corretto e dalla data di protocollo si deduce che è stato depositato in comune il 03/08/2016 cioè almeno due mesi dopo che la ditta aveva già occupato la nuova area. Questo non è il modo corretto di lavorare di un'amministrazione pubblica! Per questa amministrazione la formalità è un optional! Nell'ottobre 2015 abbiamo presentato un'interrogazione avente per oggetto: " Problema I.V.A. sulla tariffa di Igiene Ambientale (T.I.A.) " rilevato che la Sentenza della Corte di Cassazione n. 3756/2012 è entrata nuovamente nel merito per la **non applicabilità** dell'I.V.A. sulla Tariffa di Igiene Ambientale e che a seguito della quale anche in Trentino la giurisprudenza ha riconosciuto il rimborso a quei cittadini che ne hanno fatta ri-

chiesta. Abbiamo chiesto alla Sindaca (consigliera alla Comunità di Valle) di intervenire presso la stessa al fine di evitare ai cittadini l'applicazione di un odioso balzello non dovuto. Alla data odierna nulla è cambiato. Nel novembre 2015 abbiamo presentato un'interrogazione al fine di avere informazioni su ciò che l'amministrazione intendesse fare in merito al futuro dell'Albergo " La Vecchia Segheria " costato alla comunità € 2.500.000,00 e, di fatto, mai funzionato. Ci è stato risposto che "non è intenzione dell'Amministrazione presentare a breve un bando, poiché s'intende eseguire delle modifiche allo stabile, spostando la cucina sullo stesso piano del bar e valutando la possibilità di utilizzare la parte sottostante per un possibile insediamento della Casa della Fauna". Morale, si dovranno spendere altri soldi e quanto tempo dovrà ancora passare per un reale utilizzo dello stabile già consegnato al comune nel lontano 2006?

Scuola materna e casa delle associazioni: finalmente, dopo tre anni di ritardi, i bambini di Valdaone che frequentano la scuola materna hanno iniziato l'anno scolastico nella nuova sede. Proprio a causa del prorogarsi dei tempi di consegna dell'immobile e il più che raddoppio dei costi rispetto alla previsione iniziale (da € 1.072.000,00 abbiamo superato abbondantemente i 2.100.000,00 €) nel luglio 2015 presentavamo interrogazione per avere informazioni, appunto, sull'evolversi dei lavori. Nello stesso tempo chiedevamo alla

Sindaca (come diritto della minoranza) una visita in cantiere per verificare lo stato dei lavori, ma ciò non è mai avvenuto.

Inoltre, nel dicembre 2015, abbiamo interrogato la Sindaca riguardo " l'esito dell'incarico a E.S.Co. BIM e Comuni del Chiese S.P.A. di servizi strumentali per l'esecuzione di una centrale idroelettrica sul rio Danerba in Val Daone ", ci è stato risposto che si stanno attendendo le varie autorizzazioni.

Abbiamo chiesto " Informazioni riguardo alla richiesta dell'autorizzazione di apposizione di diritto di uso civico, su particelle del comune di Daone ". Per la minoranza tale richiesta è stata eseguita con procedure dubbie. E a proposito di confronto democratico e coinvolgimento delle minoranze nelle scelte amministrative per l'interesse della comunità, nel luglio 2015 presentavamo un **Ordine del Giorno** come disposto dall'ex art. 23 dello Statuto del comune di Valdaone e dall'ex art. 7 del Regolamento Interno del Consiglio Comunale di Valdaone la " **Costituzione delle Commissioni Consiliari Permanenti** " organi che costituiscono articolazioni del Consiglio comunale ed esercitano le loro funzioni concorrendo ai compiti d'indirizzo e di controllo politico-amministrativo mediante la valutazione preliminare degli atti di programmazione, pianificazione operativa e finanziaria e l'approfondimento dei risultati periodici del controllo della gestione corrente e degli investimenti e provvedendo all'esame preliminare degli

atti di competenza del Consiglio Comunale. Respinto dai dieci componenti della maggioranza, significando che per la Sindaca i consiglieri comunali di minoranza **non** sono amministratori.

Altra interrogazione che abbiamo presentato riguarda la possibile metanizzazione del territorio del comune di Valdaone, poiché all'interno del Piano Energetico ambientale 2013-2020 approvato dalla Giunta provinciale, nel capitolo 13.3, si rimandano le decisioni riguardo eventuali estensioni della rete del gas metano, ad un'intesa tra Giunta provinciale e Consiglio delle autonomie locali. Questo vuol dire che saranno valutate solo le richieste inoltrate dai territori. Per questo abbiamo chiesto alla Sindaca se risulta che siano già state fatte richieste di metanizzazione del territorio del comune di Valdaone e se ha intenzione di avanzare in provincia richiesta in tal senso. La risposta è stata che non esiste nessuna richiesta e che l'attuale maggioranza sta perseguendo altri obiettivi per l'autosufficienza energetica. Significa che se nel nostro territorio non c'è e non ci sarà mai il gas metano non è perché non si possa averlo ma perché è mancata e manca la volontà politica di farlo.

Verso la fine del 2015 il consiglio comunale ha approvato il nuovo statuto del comune di Valdaone. Anche in questa fase abbiamo lavorato e abbiamo presentato diversi emendamenti al testo proposto in approvazione in consiglio. Quasi tutti i nostri emendamenti riguardavano il capitolo referendum. Erano tutti

orientati per far sì che i vari quorum nell'istituto del referendum fossero il più basso possibile e che le materie dove si possa chiedere un referendum siano ampliate comprendendo per esempio la materia urbanistica che si occupa di viabilità, discariche, piani regolatori ecc. Ci sembra giusto che i cittadini si potessero esprimere su tanti temi e che la democrazia partecipata diventasse sempre più diffusa. Alcuni emendamenti riguardavano la possibilità che anche le minoranze potessero proporre un referendum. In sostanza la maggioranza ha bocciato tutti i nostri emendamenti, salvo alcuni di scarsa rilevanza. Probabilmente qualcuno ha paura di perdere potere e preferisce che il potere sia in mano a pochi.

In occasione dell'approvazione del bilancio previsionale 2016 abbiamo presentato un emendamento per inserire tra le opere pubbliche 2016 la realizzazione dell'illuminazione della Strada Cimun nell'abitato di Bersone. L'emendamento è stato bocciato dalla maggioranza sostenendo che non è una priorità.

Nel consiglio del febbraio 2016 sono stati approvati gli indirizzi per la nomina dei rappresentanti comunali nei vari enti, qui abbiamo presentato un emendamento il quale prevede che i rappresentanti una volta l'anno relazionino in consiglio, che è stato accolto dalla maggioranza. Quest'estate, come tutti avranno notato, sono stati chiusi gli sportelli bancomat di Praso e Bersone. Nel consiglio del luglio 2016 abbiamo presentato una

mozione con la quale si voleva impegnare la giunta a trovare delle soluzioni alternative alla chiusura di questo servizio, a nostro avviso importante. La maggioranza ha bocciato questa nostra mozione condividendo le tesi della banca che gestiva tale servizio.

Abbiamo chiesto informazioni riguardo al progetto d'installazione di nuove turbine per produrre energia elettrica per le

malghe di Stabolone di Sopra e Stabolone di Sotto, con una spesa prevista di circa 250.000 euro. A noi sembra una spesa eccessiva poiché Stabolone di Sotto è già dotato di una mini turbina ed è una malga utilizzata per poche settimane l'anno. Stabolone di Sopra è dotata di un gruppo elettrogeno, riteniamo che la priorità sarebbe di investire sulla viabilità che porta a queste malghe.

Ci sono molti altri temi che abbiamo affrontato, ma non vogliamo rubare altro tempo ai nostri concittadini.

Invitiamo tutti quelli che volessero rivolgerci quesiti, questioni o richiedere il nostro intervento per qualsiasi cosa a non esitare a contattarci, il nostro gruppo sarà sempre pronto a fare il massimo possibile.

Approfittiamo di questo numero di Qui Valdaone che arriverà nelle vostre case in prossimità delle feste natalizie per augurare a tutti un **Buon Natale e un sereno e felice Anno Nuovo.**



Riparte il viaggio nell'Ecomuseo con gli scolari della Valle del Chiese

Sono nove le nuove proposte didattiche gratuite rivolte a scuole materne, elementari e medie.

A cura dell'Ecomuseo della Valle del Chiese

È ancora più ampia e articolata la proposta dell'Ecomuseo del Chiese rivolta alle scuole materne, elementari e medie locali. La promessa è stata mantenuta e così l'Ecomuseo apre il nuovo anno scolastico con ulteriori avventure didattiche lungo la Valle del Chiese.

Dopo la positiva esperienza dello scorso anno con le classi III, IV e V delle scuole elementari, il progetto sostenuto dal B.I.M. del Chiese si allarga anche alle scuole medie con proposte mirate a soddisfare le esigenze formative dei giovani ragazzi del territorio, e alle scuole materne con un progetto incentrato sul paesaggio naturale e culturale.

Gli ottimi risultati di partecipazione dello scorso anno, abbinati alla soddisfazione degli insegnanti aderenti a questa innovativa esperienza, hanno spinto l'ente sovracomunale a riproporre e ampliare il progetto didattico. E così, a partire da questo autunno e sino alla prossima primavera, la nuova offerta formativa permetterà ad un target scolastico molto ampio (dai 3 ai 13 anni) di conoscere da vicino la valle ed il suo patrimonio ma-

teriale ed immateriale: lo scopo è poi anche di consentire ai ragazzi delle elementari e medie di sperimentare le competenze acquisite con momenti di pratica sul campo (ovvero di visitare le realtà al centro del progetto) e di confrontare il proprio lavoro con quello condotto da altre scuole vicine, favorendo momenti di dialogo e confronto.

La prima proposta in ordine d'età è quella indirizzata alla scuola materna che mira ad incoraggiare la lettura del territorio attraverso gli occhi dei bambini con la convinzione che è importante che sin dalla più tenera età i bambini possano comprendere il territorio che li circonda e le sue caratteristiche uniche. Si prosegue poi con l'ormai consolidata



attività con le scuole elementari, con un ventaglio di proposte che spaziano dalla storia della Famiglia Lodron ai mestieri artigianali e tradizionali, dall'energia rinnovabile ai progetti di tutela e valorizzazione ambientale di recente istituzione.

Nuova è anche la proposta formativa per le scuole medie, nata con l'intento di dare risposte ad un'esigenza formativa particolare e specifica, collegata alle otto competenze chiave di cittadinanza. Accanto alle più classiche opportunità di visita dei contesti dell'Ecomuseo vi sono i percorsi formativi che offrono ai ragazzi l'opportunità di mettersi in gioco. Ciò andando oltre il semplice "vedo ed ascolto" grazie alla sperimentazione in prima persona delle competenze acquisite.

A breve la gamma delle proposte didattiche si arricchirà di un percorso tutto dedicato alla categoria senior, un target molto caro all'Ecomuseo che ha già dato riscontri molto positivi in termini di adesione alle proposte nell'edizione 2015/2016.

I progetti didattici dell'Ecomuseo sono totalmente gratuiti per



le scuole grazie al sostegno garantito dal Consorzio B.I.M. del Chiese e comprendono anche il servizio di navetta.

Le varie proposte sono realizzate in collaborazione con numerosi partner, fra cui il gruppo Passpartù, Aps Il Chiese, soc. coop. Iniziative e Sviluppo, ass. Filofior, Aps. La Miniera, Con.Solida, Agenzia per l'energia della Provincia autonoma di Trento, Riserva della Biosfera UNESCO Alpi Ledrensi e Judicaria dalle Dolomiti al Garda, accompagnatori di territorio della Valle del Chiese, gruppo volontari Pieve di Condino, Parco Naturale Ada-

mello Brenta, Aps Filodrammatica La Bùsier, Condotta Slow food delle Giudicarie, Rete di Riserve Alpi Ledrensi e Angel eventi.

La mostra "Energia"

Da dove arriva l'energia che si usa quotidianamente? Come si produce? Che differenza c'è fra quella termica, meccanica, chimica o elettrica? A queste e a molte altre domande intende rispondere la mostra didattica itinerante "ENERGIA" che entra nelle scuole delle Giudicarie grazie ai Consorzi dei Comuni B.I.M. del Chiese e dell'Adige e al lavoro di Con.Solida.

Pannelli semplici e interattivi mediati da un educatore diventeranno un interessante viaggio nella storia dell'energia, attraverso strumenti e metodi che permettono di conservarla e utilizzarla. La mostra, con un intervento didattico di due ore, è gratuita fino ad esaurimento del finanziamento. Per prenotarla basta contattare l'Ecomuseo della Valle del Chiese (per il territorio del B.I.M. del Chiese) o il B.I.M. del Sarca.

Al Parco Adamello Brenta nuove sfide e appuntamenti internazionali

Nel 2018 ospiterà la prestigiosa Conferenza Internazionale dei Geoparchi mondiali

Matteo Masè

Assessore Marketing e Comunicazione PNAB



Da un anno spira un vento nuovo al Parco Adamello Brenta. Il nuovo presidente, il sindaco di Giustino Joseph Masè, e la sua giunta hanno colto fin da subito la sfida che le condizioni economiche e sociali contemporanee hanno imposto anche al Parco. In un contesto in cui i trasferimenti provinciali, la principale forma di finanziamento dell'ente, si contraggono di anno in anno, abbiamo dato avvio ad una fase di profondo cambiamento puntando dritti su due

obiettivi specifici:

- il contenimento delle spese correnti;
- il miglioramento delle forme di autofinanziamento.

La grande sfida, quindi, è quella di mantenere ad alti livelli le attività fondamentali del Parco come la conservazione del patrimonio naturale, la ricerca scientifica, la crescita culturale, l'educazione ambientale e lo sviluppo socio-economico, dipendendo sempre meno dai trasferimenti provinciali.

Ogni voce di bilancio è ora sottoposta al vaglio per individuare

possibilità di risparmio o di incremento dell'autofinanziamento. Quest'ultimo negli anni scorsi ha raggiunto livelli apprezzabili (27% del bilancio) ma siamo convinti che si possa ottenere di più. L'immagine di qualità che contraddistingue il nostro Parco, conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo, è un asso nella manica che ci stiamo giocando per attirare sponsor importanti, fondi europei, università e investimenti privati. Senza perdere di vista la primaria importanza che riveste la conservazione del patrimonio naturale, al Parco è richiesto, oggi più che mai, di rafforzare il proprio ruolo nella crescita del territorio sul piano turistico e socio-economico.

Per dare ordine a questo considerevole lavoro, il presidente ha distribuito le deleghe alla squadra che lavora al suo fianco:

Presidente Joseph Masè (Giustino): Bilancio

Vice presidente Ivano Pezzi (Campodeno): Didattica, Rapporti con il personale e formazione dipendenti stagionali

Assessore Alex Bottamedi (Andalo): Qualità Parco

Assessore Alberto Bugna (Valdaone): Sentieristica Gruppo Adamello – Presanella

Assessore Floro Bressi (Stenico): Settore Faunistico e rapporti con i cacciatori

Assessore Fausto Cattani (Asuc Termon): Zootecnia, agricoltura, malghe e pascoli

Assessore Gilio Ceranelli (Tre Ville): Sentieristica Gruppo Brenta

Assessore Ruben Donati (San Lorenzo – Dorsino): Urbanistica

Assessore Matteo Masè (Strembo): Comunicazione e marketing

Assessore Matteo Motter (Pellugò): Case del Parco – Info Point

Assessore Bruno Simoni (Comunità delle Regole di Spinale e Manè): Cultura e rapporti con ateneo, musei, Sat, associazioni

Assessore Stefano Zanini (Tuenno): Mobilità sostenibile, Dolomiti Brenta Bike e Dolomiti Brenta Trek



Inoltre, ha preso servizio il 1° novembre anche il nuovo direttore del Parco, il dottor Silvio Bartolomei. Forestale di formazione ma coach per vocazione, Bartolomei è stato scelto tramite una fase selettiva proprio per il suo attuale profilo professionale. Dopo essere stato direttore del Parco Regionale dei Colli Euganei dal 2001 al 2006, è stato per cinque anni facilitatore e professionista del coaching (aderente a International Coaching Federation), definito come “un processo di accompagnamento allo sviluppo, crescita e innovazione delle persone e dei progetti, dei singoli e dei gruppi”, raffinando idee di qualità e propri metodi di lavoro considerati validi per supportare presidente, giunta e comitato di gestione ad affrontare questa e le future sfide che si presenteranno al Parco.

E in agenda vi è già un grande appuntamento che saprà dare lustro al nostro territorio e a tutto il Trentino: l’VIII Conferenza internazionale dei Geoparchi mondiali che il Parco Adamello Brenta avrà l’onore e l’onore di ospitare nel settembre 2018. Si tratta di un meeting biennale dei rappresentanti dei Geoparchi di tutto il mondo che riesce a muovere centinaia di persone

tra geologi, tecnici e rappresentanti delle aree protette.

L’Adamello Brenta è Geoparco - fa parte di questa Rete dal 2008 - ed è stato già riconfermato per due volte al suo interno. Durante la VII Conferenza, che si è svolta nel settembre 2016 a Torquay presso l’English Riviera Geopark in Inghilterra, è stata accolta la candidatura del Parco Adamello Brenta ad ospitare l’ottava edizione. L’unicità geologica unita ad un’attenta gestione sostenibile del nostro territorio, che sono state illustrate all’Executive Board dal Presidente Joseph Masè e dalla geologa Vajolet Masè, ha fatto preferire la nostra proposta rispetto a quella del norvegese Magma Geopark.

Per il 2018 ci aspettiamo circa un migliaio di persone che alloggeranno per una settimana negli alberghi della zona, che utilizzeranno le infrastrutture locali e frequenteranno i nostri paesi e le nostre montagne.

Sarà una grande occasione di crescita della nostra capacità di accoglienza e di promozione del territorio, attraverso la quale mostrare l’immagine d’eccellenza che ci è già riconosciuta ad una platea internazionale, tecnicamente preparata ed interessata ai temi del turismo sostenibile.



“FUNNE - le ragazze che sognavano il mare”

è approdato a Roma alla Festa del Cinema

L'anteprima nazionale del film ha superato brillantemente il test della prima uscita pubblica

Dopo aver fatto parlare di sé in numerosi articoli apparsi sulla stampa nazionale e non solo, dopo aver conquistato internet e i servizi di tg e radiogiornali, le Funne di Valdaone sono approdate alla Festa del Cinema di Roma. Il film che le vede protagoniste, **“FUNNE - le ragazze che sognavano il mare”**, della regista trentina Katia Bernardi è stato presentato, infatti, lo scorso sabato 22 ottobre in chiusura della sezione Kino Panorama Italia (Alice nella Città). Una sezione parallela della nota Festa del Cinema, ma sicuramente prestigiosa, che ha portato le nostre Funne, ma anche la nostra Valle di Daone, nella capitale. Sono proprio le splendide immagini delle nostre montagne a fare da cornice alla storia di queste dodici “ragazze ottantenni” e del loro sogno di vedere il mare, perché molte di loro il mare non l'hanno mai visto. Ma le vere protagoniste sono state senz'altro loro, le Funne, con la loro determinazione, le loro



torte cucinate per raccogliere fondi per l'epica impresa, il calendario dei sogni, la campagna di crowdfunding per raggiungere, non senza alcuni momenti di sconforto, il proprio obiettivo. Ma anche le risate, le riunioni al Rododendro e l'inaspettata notorietà che le ha portate ben oltre Daone. E ovviamente, il mare, con l'arrivo in Croazia. L'avventura romana delle signore di Daone inizia sabato pomeriggio al Parco della Musica di Roma, per le interviste: circondate da flash, microfoni e registratori le signore hanno tenuto testa ai giornalisti e risposto a ogni quesito senza farsi travolgere dal circo mediatico, abituato a

star che solcano il tappeto rosso con la sicurezza di lunghe prove e numerose anteprime. Alle 18 di sabato, finalmente, l'anteprima del film: sottotitolato in inglese, come prevedono i regolamenti del Film Festival della capitale, ma serviranno soprattutto quelli in italiano quando girerà le sale del Belpaese, visto che il film-documentario vede le signore parlarsi in dialetto valdaonese. Due giorni intensi per le ottantenni di Daone, ai quali non ha potuto partecipare un'altra protagonista del film, Iolanda; la sua assenza l'unico rammarico della delegazione.

Katia Bernardi, la regista che le ha accompagnate in quasi tre

anni di lavoro condensati poi in poco più di un'ora di docu-film, racconta: "Le ho incontrate per caso o loro hanno incontrato me. E mi sono innamorata delle ragazze che sognavano il mare. La maggior parte di loro il mare non lo ha mai visto, se non in televisione o in qualche cartolina sbiadita. La loro vita è sempre stata lì, in quel piccolo paesino sperduto tra le montagne, con i mariti a lavorare, crescendo i figli a croste di polenta e a mungere vacche in gelidi inverni. Ma le ragazze che sognavano il mare hanno una cosa speciale, un'energia e una forza che deriva da quelle montagne dure che fanno paura solo a guardarle. Quelle montagne le hanno rese forti e indistruttibili e le hanno aiutate a non avere paura di nulla, a non aver paura dei propri sogni".

Insomma, quella delle Funne è una storia che ci ricorda non solo che non dobbiamo mai smettere di sognare, ma che i nostri sogni possono diventare realtà a qualsiasi età, basta non perdere mai l'entusiasmo, la curiosità e la voglia di vivere. Sentimenti ed emozioni che si sono ben visti sul red carpet romano e che molto probabilmente accompagneranno le nostre Funne per molto tempo!

Il film che ha dato vita anche ad un libro, sempre di Katia Bernardi, "Funne, le ragazze che sognavano il mare" pubblicato da Mondadori (e presentato niente meno che al Muse di Trento), è prodotto da Jump Cut, EiE film con ReStart (Croatia) e Chocolat con il supporto di Trentino Film

Commission, Hydro Dolomiti Energia, Discovery Italia, HRT Croazia, Croatian Audiovisual Center, Comune di Valdaone. Dopo l'uscita al cinema, le Funne approderanno anche in tv sul NOVE, canale del gruppo Discovery Italia.

Il film, oltre a raccontare la storia delle nostre coraggiose Funne

vuole essere anche uno strumento di promozione: racconta il nostro paese in maniera positiva; per questo l'Amministrazione sta valutando la possibilità di sfruttare l'occasione per promuovere il territorio.



L'Amatricena Solidale

Una cena di beneficenza delle associazioni di Praso per i terremotati del centro Italia

Ornella Filosi

Il 24 agosto 2016, l'Italia intera è stata colpita da un tragico evento sismico, un terremoto di Magnitudo 6 che ha avuto epicentro ad Accumoli, nella valle del Tronto, e ha colpito numerosi paesi confinanti, tra le provincie di Rieti ed Ascoli. Il terribile accadimento ha causato 298 vittime e 388 feriti, ed ha lasciato dietro di sé uno scenario di devastazione apocalittica, con interi villaggi rasi al suolo. Distrutte le abitazioni, gli ospedali, le vie di comunicazione, i servizi e grande parte del patrimonio artistico di quelle zone (tra cui la ormai famosa Chiesa di Sant'Agostino, divenuta simbolo della tragedia). Gli eventi climatici, del resto, sono estremamente democratici, e colpiscono tutti e tutto. La macchina dei soccorsi e degli aiuti si è immediatamente innescata, con la proclamazione dello stato d'emergenza per tutta la Penisola e l'attivazione della Protezione Civile, che a sua volta ha lanciato il numero telefonico speciale per la raccolta fondi. E come sempre accade in queste circostanze, la sezione della Protezione Civile di Trento è stata una delle prime ad intervenire,

rivelandosi ancora una volta un ingranaggio efficiente e preziosissimo in simili circostanze. Oltre al progetto della Scuola di Amatrice, che ha consentito a tutti gli studenti del luogo di iniziare regolarmente le lezioni assieme ai compagni di tutto il resto del Paese, il suo compito principale è stato quello di innescare e coordinare le squadre provinciali di aiuto dei Vigili del fuoco, dei Bacini montani, della Croce Rossa, dei Nuvola e degli psicologi dei popoli, oltre che dei numerosi professionisti (geologi, architetti, ingegneri) che prestano servizio in questi casi. Anche alcuni paesani della nostra valle, come già era accaduto per il terremoto dell'Emilia, sono

stati coinvolti nelle operazioni di aiuto, sia in paese che nelle tendopoli in cui sono ora ospitati i cittadini del Tronto; e chissà quanti di loro hanno contribuito anche economicamente alle raccolte fondi organizzate.

Spinto da questo spirito solidaristico che da sempre contraddistingue le popolazioni alpine, e così le nostre, anche le associazioni di Praso si sono guardate in faccia e si sono sentite in dovere di contribuire, nel loro piccolo e con un'azione semplice ma sentita, a dare una mano alle popolazioni colpite. Per questo motivo Pro Loco, Vigili del fuoco volontari, Polentè, Pras Band, Gruppo giovani In-vita, coro L'Arnica, La Bùsier, Il Comune di Valdaone e



alcune donne di Praso, hanno organizzato per il 30 ottobre la "Amatricena Solidale, cena di beneficenza in favore degli abitanti dei Comuni colpiti".

In una giornata che, più che autunnale, avremmo potuto definire primaverile, il programma si è svolto come previsto dagli organizzatori:

Ore 15:00 Visita alla caserma dei VVFF e giochi per bambini;

Ore 17:00 Concerto della Praso Band;

Ore 18:00 S. Messa accompagnata dal coro L'Arnica e celebrata all'interno del Teatro Tenda acquistato dal Comune di Valdaone in favore delle associazioni delle tre frazioni. Durante la celebrazione, gli studenti del primo anno delle scuole elementari hanno portato all'Altare, allestito per l'occasione, delle piccole lanterne luminose, a simbolo della vicinanza con i loro piccoli amici colpiti dal sisma;

Ore 19:00 Cena a base di canederli;

Ore 20:30 Avanti e Ndrè in concerto.



La partecipazione all'evento è stata numerosa e vivace, con la presenza di circa 250 commensali, i quali hanno dimostrato che non solo le associazioni coinvolte, ma tutti i nostri compaesani sentivano il desiderio di fare qualcosa per gli altri. Il tutto, certamente, in una cornice "protetta" e in un clima quasi festoso, ben diverso da quello che si respira in prima linea; ma con il pensiero rivolto a quelle persone sconosciute, e tuttavia avvertite come vicinissime.

L'intero ricavato, anche della Lotteria di beneficenza organizzata per l'occasione, verrà devoluto

proprio a loro. E sebbene la cifra non sarà esorbitante, e non servirà forse ad altro che a comprare qualche mattone, la convinzione è che, assieme a tutti gli altri fondi arrivati dal resto d'Italia, aiuterà quei nostri lontani connazionali a sentirsi meno soli e a ricostruire con fiducia il loro futuro.



Asilo di Daone: la famiglia al centro

Nasce la cooperativa Servizi educativi e formativi

A cura dall'Ente gestore

Approfittiamo della pagine del Qui Valdaone per condividere con tutta la Comunità un'importante e, a nostro avviso, stimolante novità che riguarda il nostro asilo.

Da qualche mese, da parte del Consiglio direttivo di Coesi, è stata istituita una cooperativa denominata "Servizi educativi e formativi società cooperativa" che, secondo il principio della mutualità, si pone l'obiettivo di offrire servizi educativi, formativi e gestionali rivolti sia ai proprio soci sia alle famiglie.

Come Associazione asilo infantile parrocchiale di Daone abbiamo deciso di entrare a fare parte di questa cooperativa in veste di soci.

Siamo da sempre convinti che la famiglia rivesta un ruolo fondamentale nella vita dei bambini, ed è proprio per questo motivo che le attività didattiche della nostra scuola prevedono numerosi momenti di condivisione con mamme, papà, nonni e familiari.

Siamo anche consapevoli che la famiglia riveste un ruolo centrale nella società, per questo ci è sembrato doveroso associarci

alla "Servizi educativi e formativi società cooperativa".

La famiglia è un fenomeno universale, un'istituzione presente in ogni cultura e in ogni epoca, seppur con forme diverse, rappresenta l'elemento base della struttura sociale, è un'agenzia di socializzazione e costituisce per i bambini il primo e privilegiato luogo di apprendimento dei ruoli sociali.

La famiglia sta oggi vivendo una fase di crisi e di trasformazione rispetto a quel nucleo familiare che, nella nostra cultura, si è configurato come quella che oggi

definiamo "famiglia tradizionale": un papà che lavora e una mamma-casalinga, dedita alla cura della casa e all'educazione dei figli. Una famiglia da Mulino Bianco, insomma! Ma ai giorni nostri la realtà dei fatti è spesso diversa.

Oggi, di fatto, i "tradizionali" momenti di riunione della famiglia - ad esempio in occasione dei pasti principali della giornata - non esistono più o sono molto rari, spesso perché gli orari di lavoro e di attività di ciascun componente sono diversi.

Le donne che hanno progressi-



vamente conquistato specifici ruoli sociali, anche in termini responsabilità nel mondo del lavoro, sono costrette a non essere più mamme e mogli a tempo pieno.

I figli, rispetto a qualche decennio fa, hanno la possibilità di sperimentare attività diverse e stimolanti, come ad esempio lo sport o la musica piuttosto che svariate attività creative: i genitori devono riuscire a incastrare gli orari di tutti, come pezzettini di un puzzle.

Ecco allora che la "tradizionale allegra famiglia del Mulino Bianco" si è trasformata nella "nuova felice famiglia delle Mille Miglia", mai ferma e sempre di corsa!

Se a queste trasformazioni organizzative aggiungiamo le trasformazioni che danno vita alle nuove famiglie "allargate", dove, non senza sacrificio e sofferenza, i genitori scelgono la separazione e dove, non senza coraggio e fatica, intraprendono nuove relazioni o scelgono di restare da soli con i propri figli, ci rendiamo conto che parlare di "famiglia tradizionale" non ha quasi più senso.

Certo è che le famiglie di oggi si trovano a doversi costruire senza modelli a cui far riferimento e spesso i genitori si sentono disorientati sul modo migliore di intervenire nell'educazione dei figli. Talvolta si ricorre a internet cercando risposte ai propri dubbi e la maggior parte delle volte, navigando nel web, le domande si moltiplicano: internet ci dice tutto e il contrario di tutto e si finisce col fare affidamento al proprio istinto. E il "starò facendo la

cosa giusta?" continua a martellare in testa.

Essere genitori e costruire una famiglia non è mai stato semplice, oggi forse lo è meno che mai. Per tutti questi motivi, poter proporre, o dare la possibilità di proporre, attività che valorizzino la famiglia, che la incoraggino e la guidino nell'importante compito educativo e sociale che riveste, crediamo sia doveroso, soprattutto da parte di enti, come il nostro asilo, che si rivolgono e si occupano di bambini.

Ci auguriamo che l'aver sostenuto la nascita di questa cooperativa possa non solo arricchirci da un punto di vista umano, ma anche offrire occasioni di crescita a tutte le famiglie.

Oggi, dove forse più che mai l'individuo è centrato su se stesso e sui propri bisogni, riuscire a cooperare, riuscire a pensare e a lavorare insieme per un obiettivo comune, cercare di favorire il dialogo e lo scambio, sono forse il modo più naturale e più proficuo per allargare i nostri orizzonti, per trovare risposte e per costruire insieme una società basata sul rispetto e sulla condivisione.

È evidente che la famiglia non potrà più essere quella del passato, ciascuno è chiamato a realizzare la sua famiglia, costruendola con pazienza e con coraggio giorno per giorno, ma sempre con una visione colma di speranza verso il futuro e senza dimenticarci che è proprio a partire dalla famiglia che si programma il destino di un essere umano!

Cogliamo infine l'occasione per augurare a tutte le famiglie di



Valdaone Buone Feste e rivolgiamo una preghiera al cielo affinché, nella magica notte di Natale, il piccolo Gesù possa portare un po' di pace soprattutto nei cuori delle nostre famiglie che pace non hanno da tempo.

"È facile sentirsi pieni di speranza in una bella giornata come oggi. Ma davanti a noi ci saranno anche giorni bui. Giorni in cui ci sentiremo soli, è allora che serve la speranza, non importa quanto in fondo sarà seppellita o quanto perduti vi sentirete, dovete promettermi che mai rinuncerete alla speranza. Mantenetela viva, dobbiamo essere più forti nelle nostre sofferenze: l'augurio che vi faccio è di diventare voi stessi speranza."

Dal film "The Amazing Spiderman 2".

Viva i nonni

*A cura delle maestre
dell'asilo di Valdaone*

La scuola dell'Infanzia Valdaone, già da diversi anni cerca di valorizzare i nonni, figure importanti e molto presenti nella vita dei bambini, organizzando ogni anno un momento dedicato proprio a loro.

Un giorno speciale per dire grazie a voi nonni e nonne, per tutte le fiabe che ci avete raccontato e che continuate a raccontarci, per la vostra pazienza, per il vostro incoraggiamento, per guardarci crescere e sbagliare con occhi sempre colmi di infinito amore.

Lo scorso anno scolastico si è concluso proprio con la festa dei nonni: i nonni sono stati invitati a trascorrere una giornata insieme ai loro "piccoli". Un sole caldo ci ha permesso di gustare nel bellissimo parco di Villa de Biasi una gustosissima pizza, preparata dal nostro cuoco Italo, poi diversi giochi hanno coinvolto i nonni, che, col sorriso e l'allegria, sono tornati per un attimo bambini!

I nonni sono davvero speciali, sempre pronti a mettersi in gioco, ed è sempre un piacere per noi poter condividere del tempo con loro. Tempo che diventa ancora più prezioso perché i nonni hanno il cuore pieno di tenerezza e ogni loro sorriso è un tesoro da custodire tra le più grandi ricchezze.

Quest'anno la Provincia ha indetto un concorso dedicato proprio alla Festa dei Nonni. Il termine per l'iscrizione e per la



presentazione del "progetto" cadeva verso la fine di settembre, neanche un mese dopo l'inizio della scuola...Ma a noi chi ci ferma? Quando abbiamo visto il bando i cervelli hanno cominciato a lavorare e in un batter d'occhio sono nate tante idee, a nostro avviso, meravigliose! (Sì, ce lo possiamo dire: siamo un team fantastico!)

Il 29 settembre i nonni sono stati accolti nel nostro bellissimo e luminoso salone e dopo i saluti da parte delle maestre, i bambini hanno recitato per loro una poesia.

Successivamente grandi e piccoli sono stati divisi in tre gruppi, i quali, a rotazione, partecipavano a tre laboratori diversi che hanno portato alla realizzazione di un unico elaborato: una parte del lavoro consisteva nel disegnare, ritagliare e autografare le sagome delle proprie mani che sono state poi incollate su un grande cartellone e alle quali sono state collegate le foto di questa giornata.

Nel secondo laboratorio nonni e bambini hanno trascritto su

dei bigliettini colorati le parole che "venivano dal cuore". Questi bigliettini sono stati inseriti in una bustina trasparente che si è trasformata nella pancia di una bambola - alla quale sono state aggiunte tutte le parti del corpo che nonni e bambini, secondo il proprio gusto e la propria fantasia - che hanno realizzato insieme nel terzo gruppo di lavoro.

Tutti questi lavori sono stati assemblati per l'elaborato finale che ci vuole parlare dell'esperienza condivisa in questa magica giornata: le mani realizzate insieme, simbolo del fare, attraverso le foto vogliono raccontarci le emozioni, la gioia e l'impegno che hanno caratterizzato la nostra festa dei nonni; le bambole artigianali, proprio come quelle che i nonni avevano da bambini, raccontano i sentimenti del cuore e uniscono nonni e bambini nella semplicità del gioco.

In ricordo di questa Festa speciale ad ogni nonno è stato regalato un grembiule decorato dai loro nipotini, perché si possano ricordare sempre di quanto i nostri nonni sono speciali per noi.

Vi lasciamo con questo detto: "I nonni sono gli angeli di ogni bambino. Ma per i nonni i veri angeli sono proprio i loro nipoti". Buon Natale a tutti!!

Una letterina ai bambini dall'asinello di Santa Lucia

Cari bambini,

quest'anno ho deciso di scrivervi una letterina!

Mi presento: io sono l'Asinello di Santa Lucia!

Vivo con lei da tantissimo tempo e sono un Asinello proprio fortunato!

Voi sapete bene chi è Santa Lucia, tutti gli anni vi porta moltissimi doni, ma forse non sapete come mai questa Santa così speciale è arrivata in cielo!

Davete sapere che lei è nata tantissimo tempo fa, a Siracusa, una bellissima città della Sicilia.

L'anno preciso della sua nascita non me lo ricordo, però in quel tempo, in Italia,

comandavano gli antichi romani che non credevano a Gesù e che infliggevano dure punizioni a tutti i cristiani.

Lucia era figlia di una famiglia molto ricca ed era una delle ragazze più belle della sua città ma lei capì che la sua vera fortuna era quella di avere nel cuore Gesù, così un giorno decise di regalare tutti i suoi beni ai poveri per seguire fino in fondo la strada indicata da Dio.

Purtroppo ai governatori romani questa sua decisione non piacque affatto: Lucia fu processata e condannata. Cercarono di farle tanto male con il fuoco, la pece e l'olio bollente. Le tolsero anche i suoi bellissimi occhi: è per questo che il suo nome è diventato sinonimo di luce e che è diventata la protettrice della vista.

Il 13 dicembre dell'anno 304 (tantissimi anni fa, vero?) Lucia venne uccisa.

Quando arrivò in Paradiso San Pietro, che la stava aspettando, volle farle un regalo. San Pietro non concede regali a tutti, ma aveva capito subito che questa era una Santa davvero unica!

Lucia avrebbe potuto domandare qualsiasi cosa, San Pietro gliel'avrebbe concessa.

E lei sapete cosa chiese? Chiese di poter rendere felici i bambini del mondo portando loro qualche dono.

San Pietro sapeva che non sarebbe stato semplice nemmeno per una Santa del Paradiso consegnare, in una sola notte, migliaia di doni in posti anche molto lontani l'uno dall'altro, così le fece un altro regalo.

Le assegnò un aiutante ... e indovinate chi scelse per questo importantissimo compito?

Scelse proprio me!

I primi tempi non furono molto faticosi: i giocattoli da consegnare non erano tanti, si trattava soprattutto di dolcetti e qualche frutto. I bambini, in quel periodo, non avevano né l'una né l'altra cosa e avreste dovuto vedere la loro felicità quando li trovavano!

Col passare del tempo la faccenda si è fatta un po' più complicata, i giocattoli da portare sono diventati tanti, alcuni sono davvero ingombranti e pesanti, ma Santa Lucia ce la mette tutta per farvi felici.

E a me piace tanto entrare nelle case e trovare quella che lasciate per me nel piattino! Sono un golosone, Santa Lucia mi sgrida perché dice che mangio troppo... ma se non mangiassi non riuscirei di sicuro a portare quel carretto pieno di regali per voi!

Prima di salutarvi vorrei dirvi un'ultima cosa, che sicuramente sapete già ma che qualche volta forse scordate. In alcuni paesi del mondo ci sono dei bambini meno fortunati di voi: alcuni non hanno una casa, qualcuno non ha neanche una famiglia e altri ancora sono costretti a lavorare tutto il giorno, spesso per costruire giocattoli, proprio quei giocattoli che voi chiedete nelle vostre letterine. A loro piacerebbe, più di ogni altra cosa, poter giocare insieme ad altri bambini, poter correre e divertirsi, poter usare la fantasia per creare e inventare. Allora bambini, una cosa vorrei chiedervela: quando scrivete la vostra letterina, provate a pensare a qualcosa che potete fare insieme ai vostri amici, un gioco di legno magari (che il legno qui dalle vostre parti non manca! I giocattoli di plastica quando si rompono vanno buttati e inquinano anche...), un gioco che vi permetta di liberare la fantasia! Lo so che alla pubblicità non se ne vedono, ma, credetemi, ce ne sono tantissimi! Invece che un videogioco, a cui dovete giocare da soli, provate a pensare a un gioco in scatola da fare con mamma e papà, con i vostri fratelli e le vostre sorelle o con i vostri compagni. Non potete immaginare che bello sia divertirsi insieme agli amici seduti intorno a un tavolo o anche in mezzo a un prato all'aria aperta!

Poi, lo sapete bene che Santa Lucia cerca sempre di esaudire i vostri desideri, ma se provate a pensare ai bambini meno fortunati di voi capirete che anche questa è un modo per aiutarli.

Vi mando un caro saluto, e fate i bravi tutto l'anno, mi raccomandando!

L'Asinello di Santa Lucia



Ludoteca: la nostra storia! ...e il nostro futuro?

Il Direttivo

Il progetto "Ludoteca Punto Mio" nasce nel 2012 grazie alla volontà dell'allora vicesindaco di Daone Ketty Pellizzari.

Gli obiettivi sono quelli di offrire uno spazio e del tempo dove i bambini possano incontrarsi, socializzare, divertirsi, crescere insieme come "bambini di una Comunità" e dove le mamme e i papà si possano sentire parte attiva di questo progetto, conoscendosi, confrontandosi, mettendo in gioco e a disposizione il loro saper fare.

Nel corso degli anni la Ludoteca si è espressa in modi sempre diversi e rinnovati, cercando di andare incontro alle esigenze delle famiglie e della Comunità: ci sono stati periodi in cui, per tutto l'inverno, ogni due settimane vi era un pomeriggio dedicato ai bambini; abbiamo avuto l'anno dell'apertura settimanale, collaborando con il Comitato Folk nella preparazione della recita di Natale e del Carnevale; nell'anno della fusione la Ludoteca, sentendosi parte della nuova Comunità di Valdaone, ha girovagato su tutto il territorio del nuovo comune. In alcune annate le mamme sono state coinvolte come "pasticce-



re per la merenda": torte gustosissime allietavano il momento conclusivo della domenica in Ludoteca; in altri anni è stata data loro l'opportunità di "imparare un'arte" e insegnarla poi ai bambini durante le aperture: sono stati proposti diversi corsi serali durante i quali le mamme hanno imparato a creare piccoli oggetti col fimo o a realizzare creativi cupcake; c'è stata la pizzata con i papà in occasione della loro festa e c'è stato l'anno dei percorsi alla genitorialità che hanno permesso momenti di crescita e di scambio. La Ludoteca ha anche collaborato con diverse associazioni: con il Comitato Folk per la recita di Natale ed il Carnevale, come già accennato prima, ma anche in occasione della giornata

della Festa della Mamma; con le ProLoco di Daone e di Praso per la magica sera di Santa Lucia; con la SAT per l'organizzazione di alcune attività.

Dal 2012 ad oggi il progetto è stato portato avanti con la collaborazione de L'Ancora Società Cooperativa Sociale e con il supporto del Centro MeTe per la parte formativa, che con la loro professionalità e le loro competenze hanno dato un valore in più a alla Ludoteca.

In breve questa è la nostra storia: la storia di un progetto che vuole essere una risorsa a disposizione di una Comunità meravigliosa.

La LUDOTECA, quindi, più che un "LUOGO" è una POSSIBILITÀ: di incontrarsi, di confrontarsi, di inventare e di crescere. La possibilità di proporre, di fare e di scoprire. La possibilità di conoscersi e riconoscersi.

La Ludoteca è OPPORTUNITÀ: l'opportunità di fare rete.

Fra associazioni, fra realtà presenti nella Comunità, fra di noi! Questo è il nostro futuro... un futuro da pensare, da scrivere e da condividere.

Ma soprattutto...da realizzare insieme!

Un masterclass di interpretazione musicale per Valdaone

Una settimana di lezioni e concerti in valle per trentadue allievi di pianoforte e i loro docenti

A cura dell'organizzazione



Si è svolto nel corso della terza settimana di agosto il "Masterclass di interpretazione musicale Valdaone": una manifestazione della durata di una settimana (da sabato a sabato) che ha radunato a Valdaone trentadue allievi di pianoforte i quali, accompagnati dai loro docenti, hanno soggiornato nel comune della valle con l'obiettivo di approfondire lo studio dello strumento in una località che allo stesso tempo favorisse lo svago ed il relax durante il tempo libero.

L'evento, che si è svolto a Caderzone Terme ininterrottamente dal 2008 sotto la direzione artistica di Teresa Pedretti, ha da quest'anno trovato una nuova collocazione: Valdaone, che ha accolto i ragazzi e le loro famiglie in maniera eccezionale. La settimana musicale si è aperta con il concerto del

M^o Humberto Quagliata, pianista di fama mondiale che ha regalato alla Comunità, nella Chiesa di Daone, un concerto straordinario, fatto di sonorità romantiche ed eteree, una musica di pace ed emozione che ha suscitato nei numerosi presenti ammirazione ed entusiasmo.

Nel corso di tutta la settimana i ragazzi si sono impegnati nelle lezioni e nello studio dello strumento nelle sedi di Villa de Biasi, il comune di Valdaone e il Teatro di Bersone. Ogni sera i ragazzi si sono impegnati nelle

cosiddette "ore di musica" presso l'ex Asilo di Daone, saggi musicali che hanno consentito agli allievi di mettersi alla prova e prepararsi per i concerti.

I familiari degli allievi, alloggiati presso le varie strutture alberghiere e B&B locali, hanno potuto ammirare le nostre meraviglie naturalistiche ed i forti austriaci recuperati, fare qualche passeggiata e godere appieno dell'ospitalità della vallata.

Molto frequentati e apprezzati sono stati i concerti offerti du-





rante la settimana: il mercoledì è toccato ai ragazzi più grandi esibirsi presso il Teatro di Bersone mentre il sabato la manifestazione è stata chiusa dal concerto dei più giovani presso la Chiesa di Praso.

I docenti del masterclass, Maria Grazia Petrali ed Andrea Turini, hanno lavorato intensamente con i molti ragazzi presenti ma allo stesso tempo hanno potuto apprezzare l'accoglienza a loro riservata.

Le strutture ricettive locali sono state coinvolte nell'ospitare una comitiva che tra ragazzi, familiari e docenti ha visto in un settimana oltre cento persone

risiedere in valle: chi per l'intero periodo, chi per i soli fine settimana della manifestazione.

La soddisfazione da parte di tutti è stata grande e ci auguriamo di poter ripetere anche l'anno prossimo l'esperienza. Un grazie va a tutti i cittadini che ci hanno ospitato, al sindaco Ketty Pellizzari, all'assessore Nadia Baldracchi e al consigliere Gianni Ambrosini per la disponibilità con cui ci hanno accolti e la collaborazione che ci hanno dimostrato.

Giornata della solidarietà

In Val di Fumo Comunità Handicap e Bucaneve hanno vissuto una giornata emozionante

Comunità Handicap e il Bucaneve



Di solito quando si scrive un articolo, i ringraziamenti sono sempre in chiusura... ma in questo caso pensiamo sia la prima cosa da fare.

Un grazie a tutti coloro che hanno partecipato alla "Giornata della Solidarietà in Val di Fumo 2016"

In particolare alla Sat di Daone con Juri come capo fila, alle Associazioni che hanno reso possibile tutto ciò, che si sono incontrate

numerose volte per poter organizzare al meglio la giornata, stabilendo in modo dettagliato chi doveva e cosa si doveva fare!

È Grazie a questi 'Angeli' che, per un fine settimana, hanno realizzato il sogno dei nostri ragazzi....

Quello di poter andare in montagna, superare 1000 mt di altitudine, chi con le proprie gambe e chi no, respirare l'aria buona della solidarietà, assaporare il gusto della

natura, dormire sotto le stelle e amare tutto ciò che ci circonda.

Partenza ore 8.00 alla diga di Bisina, ma i nostri 'Angeli' erano già pronti da un po' con automezzi, cavalli, barelle, jolette, zaini e tutto ciò che serviva.

Tutti pronti via che si parte... bello vedere questi piccoli gruppetti di persone che man mano si avvicinavano al rifugio diventavano un tutt'uno.



Arrivati stanchi ma soddisfatti sotto il tiepido sole con Don Vincenzo abbiamo ricordato con malinconia chi non c'è più (Madalena e Francesca).

Per pranzo un ottima polenta ha ridato forza e spirito per poter ripartire carichi nel ritorno verso 'casa'.

Rimaniamo sempre emozionati nel vedere quanta gente ha prestatato il proprio impegno verso la nostra Associazione, rinnovandoci la convinzione che il nostro lavoro di sensibilizzazione viene apprezzato e sostenuto dalla collettività. Vedendo numerosi esempi di giovani positivamente impegnati che si operano a favore della comunità, il messaggio

che arriva alle nostre famiglie è un messaggio di speranza che fa vedere quanto nei nostri piccoli paesi possano ancora realizzarsi esempi di solidarietà, rispetto e aiuto.

In occasione della giornata della solidarietà in Val di Fumo, si è accolta la proposta di Yuri, presidente CAI SAT Daone, di restare al rifugio per una notte con alcune persone prese in carico al Centro Diurno di Storo. Sei ragazze frequentanti il Bucaneve insieme ad un'educatrice, due volontarie del centro e due volontari del CAI SAT di Daone hanno colto l'occasione e vissuto una avventura spettacolare. Terminata la giornata della solidarietà il gruppo si

è fermato al rifugio...

"Un'emozione... quando sono arrivata al rifugio... è stato bellissimo restare a dormire in montagna con tutta la compagnia..."

– Rosi –

"È stata una bellissima giornata, siamo arrivati al rifugio, abbiamo fatto una bella passeggiata in montagna. È stato bello restare a dormire al rifugio ... ho conosciuto persone nuove, sono diventate i miei nuovi amici"

– Maddalena –

Verso sera abbiamo fatto una passeggiata per vivere in pieno la bellezza del tramonto in alta montagna, per poi proseguire con una squisita cena al rifugio "Val di Fumo" e concludere tutti sotto le stelle a contemplare la bellezza della natura.

"Insieme abbiamo riso, scherzato ... siamo stati molto bene".

– Anna –

Un comodo riparo per la notte con un meraviglioso risveglio al mattino, a fare da sottofondo i campanacci delle mucche che piano piano si svegliavano per andare al pascolo.



“È stata un’esperienza molto bella, da rifare, vedere fare il latte è stato interessante. Sono stati momenti belli dove abbiamo conosciuto molte persone nuove”.

– Carla –

Dopo un’abbondante colazione alcuni hanno deciso per una passeggiata verso le croci ed altri sono rimasti al rifugio per godere della compagnia, per il puro e fondamentale piacere dello stare insieme in alta montagna.

“Abbiamo fatto molte passeggiate e la sera ci siamo divertiti tutti insieme. La mattina abbiamo fatto una passeggiata insieme a Sasha, Yuri e Cati... Abbiamo fatto un aperitivo tutti insieme e siamo partiti per il ritorno... ho conosciuto amici nuovi”.

– Angela –

Vedere la lavorazione casearia del latte, trovare piacere nel sentire il profumo dei fiori, lo scorrere del fiume e osservare gli animali che pacifici pascolano vicino



a noi. Grazie a tutti i volontari e alle Sat, che ci hanno permesso di vivere momenti significativi, di gioia pura nello stare insieme, nell’aiutarsi qualora ce ne fosse il bisogno e nel percorrere tratti di sentiero ostici dandoci una mano l’un l’altro. Il piacere di provare cosa significa il fare piccoli passi insieme per raggiungere grandi vette.

Camminare insieme, aiutarci a

vicenda a superare pezzi di sentiero dandoci una mano ci ha permesso di mettere le basi per creare una rete di relazioni capaci di sostenerci nei momenti più bui.

“Grazie a tutti, vorrei rifare presto questa gita insieme ai miei amici... per stare insieme a loro”.

– Alketa –



Dalla SAT

...in breve



Società Alpinisti Tridentini
Sezione di Daone

CARICHE DIRETTIVO SAT 2016-2019

Presidente	JURI CORRADI
Vice Presidente	PATRICK GHEZZI
Segretario	PAOLO PELLIZZARI
Cossiere	FLAVIO PELLIZZARI
Revisore dei conti	CANDIDO GHEZZI
Revisore dei conti	MARCO DONINA
Referente Sentieri	TIZIANO DONINA
Consiglieri Sentieri	MATTIA SCAIA
Consiglieri Sentieri	MANUEL ZORZI
Consiglieri	MARCO ZULBERTI
Consiglieri	ASCANIO ZOCCHI

COLLABORATORI ESTERNI

ALBERTO BUGNA
ANDREA PELLIZZARI
DAVIDE TROLLA
LEONARDO ZOCCHI
MASSIMO BONENTI
NICOLÒ CORRADI
SASCHA MORANDOTTI



*Con la tua tanta passione per la montagna
hai raggiunto il tuo Sogno di Guida Alpina.*



i tuoi Amici, il tuo Direttivo Cai Sat Daone...

Tanti Auguri !

Avremo l'energia dai fiumi

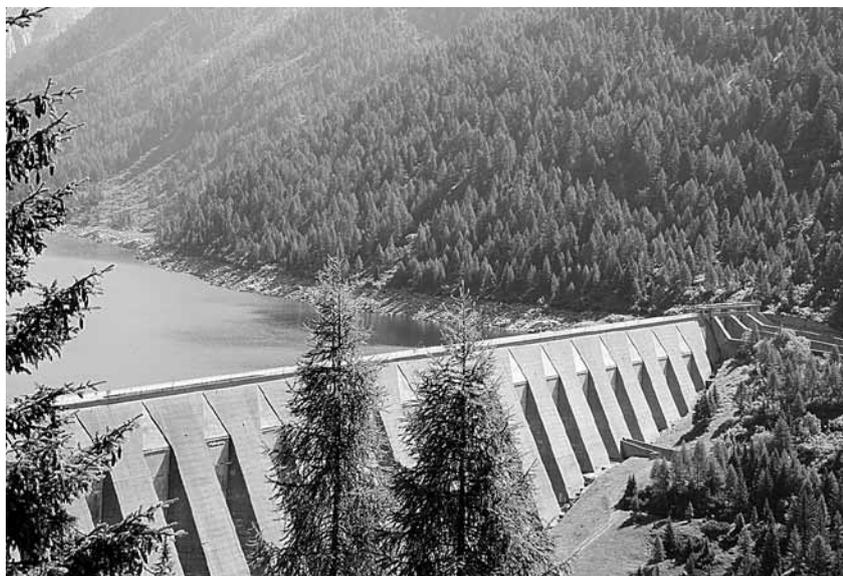
Maddalena Pellizzari

Si è tenuta lo scorso 23 settembre, presso la Sala Papaleoni di Villa de Biasi la presentazione del volume "Avremo l'energia dai fiumi. Storia dell'industria idroelettrica in Trentino", edita dalla Fondazione Museo storico del Trentino con il sostegno di Hydro Dolomiti Energia e curata da Alessandro de Bertolini e Renzo Dori. La presentazione del volume è stata promossa dal Consorzio dei Comuni del BIM del Chiese e dal Comune di Valdaone in collaborazione con la Fondazione Museo storico del Trentino, Hydro Dolomiti Ener-

gia e il Gruppo Dolomiti Energia per portare anche a Valdaone questo importante racconto che interessa da vicino il nostro territorio.

L'opera ripercorre, in due volumi, le tappe dell'avvento delle centrali idroelettriche in Trentino e racconta uno dei principali eventi che hanno interessato il nostro territorio con l'intento di presentare in un'opera unitaria la nascita e lo sviluppo del settore idroelettrico ma anche le innumerevoli sfaccettature di questo fenomeno storico, economico e sociale.

La scelta di intraprendere la via dell'idroelettrico cominciò con la sfida tardo-ottocentesca di elettrificare la città durante l'amministrazione di Paolo Oss Mazzurana, podestà di Trento per più mandati tra gli anni Settanta e gli anni Novanta. A quell'epoca, lo sfruttamento dell'acqua come strumento per ottenere energia elettrica rappresentava una strada innovativa e portava con sé grandi aspettative, ma era realizzato in un'ottica di soddisfacimento delle esigenze preminentemente locali. Nei decenni successivi l'iniziativa municipale dovette misurarsi con un contesto di forti cambiamenti dovuto allo scoppio delle guerre mondiali, alle difficoltà del periodo infrabellico e al Dopoguerra. La prima metà del secolo scorso vide l'arrivo in Trentino di grosse società che, muovendo enormi capitali, assunsero di fatto la spinta propulsiva per la realizzazione dei grandi cantieri idroelettrici. Dagli anni Venti agli anni Sessanta tutte le principali aree del Trentino furono interessate dalla corsa al "carbone bianco", guidata dai maggiori gruppi industriali del paese. Un fenome-





Avremo l'energia dai fiumi
Volume II
Le grandi derivazioni
idroelettriche del Trentino

di Renzo Dotti

HYDRO DOLOMITI ENEL

no che non si limitò al territorio provinciale ma che coinvolse gran parte dell'arco alpino. Il protagonismo del Comune di Trento rappresentò dapprincipio un robusto impulso a quello che si mostrava, agli albori del Novecento, come un settore nascente dell'economia locale e della futura industrializzazione. Ciò che accadde successivamente mostrò invece una lenta ma costante esautorazione delle amministrazioni locali dal ruolo di iniziativa e di governo del comparto idroelettrico a favore degli interessi delle maggiori industrie italiane, le quali, in Trentino, erano attratte dalla possibilità di produrre grandi quantità di energia da vendere sui mercati dell'Italia del nord, dove la domanda era in aumento. Fino a quando, con la legge parlamen-

tare n°1643 del 6 dicembre 1962, lo Stato nazionalizzò il settore della produzione e distribuzione dell'energia elettrica.

Il primo libro (398 pagine) raccoglie una miscellanea di saggi che analizza l'argomento da punti di vista differenti; il secondo, invece, (424 pagine) è una descrizione di tutte le grandi derivazioni idroelettriche presenti in Trentino suddivise per asta fluviale e per impianto.

Il lavoro ha portato alla consultazione di numerosi fonti archivistiche inedite, sia istituzionali sia private, al recupero di fondi fotografici e filmici, in diversi casi mai visionati, alla raccolta di decine di fonti orali, in aree differenti del territorio, all'esame di alcuni preziosi archivi di impresa, non soltanto del Trentino.

Il lettore, appassionato di storia o interessato al comparto idroelettrico, troverà nell'opera e nel ricco apparato documentario alcune risposte. Altre verranno dal proseguo dei lavori che la Fondazione Museo storico del Trentino intende promuovere sull'argomento.

Garibaldi e il passaggio in Valle di Daone

Nell'estate del 1866 i garibaldini varcarono per la prima volta il Caffaro

A cura di Maddalena Pellizzari

La storia ci insegna che molto spesso la Valle del Chiese, assieme alle sue valli laterali come la Valle di Daone, è stata una via di comunicazione fra l'Europa centrale e la Pianura Padana, ma anche una zona di passaggio per varie truppe spinte ad usare percorsi secondari – e nelle previsioni meno protetti – per arrivare a Trento, evitando la ben più facile ma presidiata Valle dell'Adige.

Capitò così anche nel 1866, in occasione della Terza Guerra di Indipendenza Italiana, che vide in campo - fra gli altri - anche il Generale Giuseppe Garibaldi, passato alla storia come l'Eroe dei due mondi e che in Valle del Chiese trascorse diversi giorni e compì diverse operazioni prima di ricevere l'ordine di ritirarsi, a cui seguì il celebre "Obbedisco".

Nell'anno in cui in molte zone d'Italia, ma anche del Trentino, si ricordano i 150 anni di queste sue gesta, abbiamo pensato di ripercorrere i suoi passi, concentrandoci in particolar modo sul passaggio di parte delle truppe garibaldine in Valle di Daone.

Nell'estate del 1866 i garibaldi varcarono per la prima volta il confine statale del Caffaro il 24

giugno, ma a poche ore dal loro ingresso in terra trentina, per ordine del generale Lamarmora, dovettero ritirarsi sulla difensiva alla Rocca d'Anfo. Tornarono ad occupare la piana del Chiese a nord del lago d'Idro nella prima settimana di luglio, dopo la battaglia di Monte Suello del giorno 3. Invasero la campagna e si insediarono nei paesi.

Nelle settimane seguenti salirono sui monti seguendo direttrici diverse: Bagolino, Monte Bruffione, Lago di Campo e Val di Daone; Monte Croce e Rocca Paganà; Val Vestino, Tremalzo e Passo Nota con l'intento di appoggiare dall'alto il grosso delle truppe che, invece, proseguì il proprio cammino nella piana a nord del lago d'Idro: sarebbe stato meglio - aveva deciso il Generale - prendere il nemico di fronte, obbligarlo ad accettare battaglia nel fondovalle, costringere alla resa la guarnigione del Forte d'Ampola (costruito nel 1860) e penetrare in Val di Ledro, alla fine attaccare i Forti di Lardaro, eretti pochi anni prima al termine della Seconda Guerra di Indipendenza.

Il secondo battaglione, comandato dal maggiore Nicostrato



Castellini, venne mandato in Valcamonica e il 4 luglio fu sconfitto nella battaglia di Vezza d'Oglio, dove cadde lo stesso Castellini. Nei giorni seguenti i suoi garibaldini salirono dalla Valcamonica fino a Passo Campo con l'intenzione di scendere in Val Daone e congiungersi con rapidità al grosso delle truppe che dalla Valle del Chiese stavano per entrare in Val di Ledro; per la scarsa conoscenza dei luoghi e la mancanza di ordini precisi questi volontari - in un numero piuttosto considerevole, pari a 3.084 unità - si trattennero per qualche giorno nella zona del lago di Campo senza poter compiere nessuna azione risolutiva per la guerra e scontrandosi, piuttosto, con la fame, lo scarso approvvigionamento di viveri, la disorganizzazione.

Sui movimenti dei garibaldini

del secondo battaglione dopo la battaglia di Vezza d'Oglio - e quindi anche in Valle di Daone - sono state ritrovate due memorie. Una è del ticinese G. Maraini e fu pubblicata nel 1915 a Lugano col titolo "Sulle balze del Tirolo", l'altra del diciassettenne studente milanese Giovanni Battista Riva, pubblicata nel 1926 in "Rassegna storica del Risorgimento".

I due diari concordano sostanzialmente nella descrizione dei fatti. Ambedue sottolineano con entusiasmo gli scontri di fine giugno tra Ponte Caffaro e Darzo, si dilungano nella descrizione della battaglia di Vezza e raccontano le sofferte marce sulle montagne della Val di Daone, marce intervallate da giornate insulse e noiose. Queste note confermano la cattiva organizzazione degli approvvigionamenti in montagna, avvallando così altre memorie del 1866. Nel passaggio dalla Valcamonica alla Valle del Chiese i volontari devono arrangiarsi e rivolgersi alla gente che incontrano. Questa, che è inizialmente diffidente, diventa industriosa alla vista dei giovani affamati e sale sulle montagne a vendere di tutto.

Per il territorio della Val di Daone sono interessanti soprattutto alcune note di Riva. Il 17 luglio, in una lettera dal lago di Campo, scrisse "Siamo lontani da ogni paese; viveri ce ne danno pochi perché devono essere trasportati sui muli per dodici ore di montagna. Io però m'ingegno a cercare anche qui. Il cioccolato l'ho terminato tengo però una forma di formaggella, del mascarpone e quando posso mungo le muc-

che (...). Durante il giorno giro per le valli in cerca di casine. Ieri ho comperato due franchi di burro e una gallina che ci ha dato buon brodo".

In una nota di diario del 21 luglio si legge: "Oggi la razione fu come gli altri giorni: un quarto di pane, formaggio e carne. Però vennero dei paesani a vendere pane, vino, zigari, salame e acquavite". Seguono due annotazioni tra loro simili del 22 e 23 luglio dalla Val di Daone: "Incominciano a venire dei contadini con dei viveri ma vengono assaltati e spogliati subitamente dai soldati affamati (...). Quest'oggi vennero al campo dieci contadini con viveri. Il pane, la farina e le uova furono requisite e distribuite per compagnia, il resto fu venduto, abbiamo latte al mattino e alla sera". Analoghe annotazioni si trovano anche in Maraini.

C'è tuttavia, nei due diari, anche qualche nota che documenta un atteggiamento benevolo e scervro da calcoli da parte della popolazione. Leggiamo in Maraini a proposito dei contadini della Val di Daone: "I buoni abitanti di quei casolari, assicurati dal nostro contegno, ci fornirono a sazietà d'ogni ben di Dio".

Mentre sulle montagne i volontari dalle camicie rosse soffrivano la fame e si ingegnavano per sopravvivere, sul fondovalle stava proseguendo l'avanzata di Garibaldi che il 14 luglio aveva posto il suo quartier generale a Storo, nella casa del possidente filitaliano Francesco Cortella, oggi sede del municipio. L'Intendenza militare venne sistemata nella palazzo Cortella al Dòs, ex Casa

di Riposo e ora sede della cooperativa Il Bucaneve, dove nei giorni successivi fu aperto l'ospedale. Da Storo Garibaldi diresse personalmente le operazioni di accerchiamento e di attacco dei forti. La guarnigione austriaca dell'Ampola si arrese il 19 luglio, aprendo la strada della Val di Ledro, dove il 21 si combatté la più sanguinosa battaglia di tutta la campagna. Sui campi di Tiarno e Bezzecca morirono 121 garibaldini, 451 furono feriti, 1.070 furono fatti prigionieri. Le perdite austriache furono 8 volte inferiori.

I piani per accerchiare e costringere alla resa i Forti di Lardaro rimasero invece inattuati. Nel giorno stesso in cui le Camicie Rosse occuparono le posizioni di fronte ad essi, Garibaldi ebbe la notizia della sospensione d'armi tra Italia e Austria. Era il 25 luglio. Proprio per questo motivo anche i soldati a Passo Campo vennero richiamati e, scendendo da Daone, si ricongiunsero con quello che rimaneva delle truppe.

La guerra non riprenderà più. Quindici giorni dopo, a Bezzecca, in casa Cis, il Generale ricevette infatti l'ordine di abbandonare il Trentino nel giro di ventiquattrore.

La confusa processione di volontari delusi e di carriaggi colmi di ogni ben di Dio ripassò il confine del Caffaro.



Viticoltura, un'attività da riscoprire

Intervista al viticoltore Nello Lolli di Praso

Ornella Filosi



Nello Lolli, classe 1953, di Praso, ex Sindaco del paese (quando era ancora un comune), e dipendente bancario in pensione, è oggi uno dei tre maggiori viticoltori di Valdaone, assieme a Costantino Ghezzi di Daone, e Lener Bugna di Bersone.

Da dove è venuta l'idea di ri-avviare una coltura di vite a Praso, dove questo tipo di coltivazione era dimenticato da anni?

Nel 2009, il Bim del Chiese, nella convinzione che l'agricoltura in

generale, e la viticoltura in particolare, potesse essere una delle strade da tentare per aumentare, o perlomeno integrare, i redditi delle famiglie della Valle, aveva avviato un progetto con l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige. Il piano era pensato per svilupparsi su più anni e aveva il fine di individuare, nel Chiese, le zone più adatte per la coltivazione vinicola, nonché le varietà che meglio avrebbero potuto insediarsi. Obiettivo parallelo era quello

di avviare, in valle, la produzione di un vino "tipico" da affiancare alle altre specialità locali quali la farina gialla di Storo, la rapa di Bondo o il salmerino alpino. Così alcuni agricoltori della zona, tra cui il sottoscritto, si sono resi disponibili per le sperimentazioni, e da lì abbiamo proseguito. Per sviluppare l'iniziativa, è stata anche fondata l'associazione CulturNova, che ha lo scopo di promuovere l'agricoltura e di recuperare il bagaglio culturale



ad essa collegato, che nei nostri paesi è stato via via scordato. Quest'anno è stato ad esempio organizzato un corso, in collaborazione col comune di Valdane, proprio sulla viticoltura. Ci sono stati 60 iscritti, che hanno partecipato a cinque serate da due ore, a dimostrazione di un forte interesse. La formazione e l'aggiornamento sono necessari non solo per chi vuole imparare, ma anche per chi fa' già questo mestiere. Così come è necessario conoscersi tra produttori.

Che risultati sono emersi dalle analisi dell'Istituto Agrario, e che procedura è stata seguita?

San Michele aveva anzitutto mappato gli ettari coltivabili, scoprendo che in Valle del Chiese circa 850 presentavano le caratteristiche adatte, ossia il posizionamento sotto i 700 mslm, l'esposizione da est a ovest, e la pendenza inferiore al 25%. Di questi, 22,6 ettari complessivi sono in territorio di Praso, Daone e Bersone.

Un volta individuate le zone propizie, sono state fatte prove con 9 agricoltori disponibili, che hanno sperimentato diverse varietà, fino a selezionare le migliori. I

criteri analizzati erano fertilità, produzione per pianta, peso medio del grappolo, peso medio dell'acino. A queste valutazioni sono state poi sommate quelle riguardo a livello zuccherino, ph, e acidità titolabile. Infine sono state effettuate prove di microvinificazione, in collaborazione con la Cantina di Toblino, per testare il prodotto finale.

Quanti e quali vini sono stati selezionati al termine dell'esperimento?

Si è partiti con 5 bianchi e 5 rossi; si è giunti a selezionare un bianco, che è un incrocio tra Moscato e Malvasia, molto aromatico. È molto resistente al marciume, ma non ad altre malattie, come la peronospera. L'istituto di San Michele ha poi ricevuto 3 anni di proroga dell'incarico per scegliere il rosso, e per preparare il disciplinare di coltivazione del Vino tipico del Chiese. In generale, comunque, il Trentino è adatto ai bianchi; tutta la Provincia è infatti troppo fredda ed umida per il rosso, e la nostra valle in particolare presenta ancora più spiccatamente queste caratteristiche.

I nostri nonni comunque conoscevano già alcune varietà

di vino, e le coltivavano. Come mai non sono state riproposte quelle?

Il territorio alpino è effettivamente sempre stato un produttore di vino, e CulturNova il 13 novembre 2016 ha svolto un convegno sul tema del vino all'epoca dell'ex Impero Austroungarico, per dimostrare che è una produzione tipica e storica del Chiese. Il problema è stato che, a fine '800, in tutta Europa si è diffusa la fillossera (*Daktulosphaira vitifoliae*), e questo devastante insetto nordamericano, che attacca le radici delle piante causandone la morte, ha letteralmente decimato le vigne autoctone di tutto il continente. Le nostre piante non erano assolutamente fatte per resistere al parassita d'Oltreoceano, che ne stava quindi causando la scomparsa. Per questo, i maggiori istituti agrari dell'epoca, tra cui quelli di Lione e Montpellier, hanno studiato ed introdotto nuove varietà resistenti, ricorrendo all'innesto della vite europea su quella americana. Pensiamo che oggi, fatta eccezione per le coltivazioni cilene e per quelle su terreni sabbiosi, dove la fillossera non riesce ad insediarsi, tutti i vigneti del mondo sono costituiti da piante innestate.

Nelle nostre zone sono perciò stati introdotti due di questi incroci: sulla destra orografica del fiume Chiese venne coltivato il cosiddetto "Bicò" (che in realtà si chiamerebbe "Bacò"), sulla sinistra il "Seibel". Entrambi però danno vini aciduli, adatti solo a stomaci forti e a palati poco raffinati, e soprattutto presentano un abbondante presenza di diglu-

cosidi, traccia di uva non vinifera, e pertanto non commercializzabile secondo i parametri e le norme del mercato. Questo il motivo per cui si è dovuto cercare altre strade.

Qualcuno a Praso sta' oggi sperimentando anche l'introduzione di uva da tavola (si tratta di uva "Isabella", volgarmente detta "Americana"), e terremo ovviamente monitorati gli sviluppi.

Quali sono ora i prossimi obiettivi?

Oltre all'individuazione della vite da vino rosso, bisogna trovare chi abbia voglia di coltivare. In realtà, è una produzione che può dare grandi soddisfazioni. La nostra uva, seppure limitata nella quantità, è di ottima qualità, addirittura superiore a quella delle altre valli limitrofe. Quest'anno, ad esempio, l'annata è stata estremamente positiva: l'uva era sana e bella, con un buon valore zuccherino. Consideriamo che un ettaro può arrivare a rendere 100 quintali di uva (e quindi 60 quintali di vino, circa 8.000 bottiglie), che valgono all'incirca 10.000 euro (in base ovviamente alle varietà di uva, che hanno prezzi diversi). Inoltre c'è mercato, perché la Cantina di Toblino compra già le uve prodotte attualmente, e assieme ad altre, come la Ferrari, sarebbe interessata a una maggiore produzione, soprattutto di "Chardonnay" e di vino da spumante.

Quali sono allora i passi da compiere e le indicazioni per chi volesse avventurarsi in questa iniziativa?

Anzitutto bisogna avere un permesso dalla Provincia. Un tem-

po, la coltivazione era regolata dalle Quote, che però sono state recentemente abolite. Dal 1 gennaio 2016, per le nuove piantagioni occorre essere in possesso di una "autorizzazione per impianti dei vigneti". Ci vuole poi un terreno adatto. Noi abbiamo il problema di una forte parcellizzazione delle proprietà, e di avere dunque appezzamenti molto piccoli, sparsi nella campagna. Bisogna riuscire a riunirne almeno due o tre per fare un'area sufficiente. Comunque, fortunatamente, la vite si adatta bene anche a terreni scoscesi o in pendenza. Basta tenerla curata e proteggerla, anche usando le reti, per difenderla dagli animali che ne sono ghiotti. Sarebbe inoltre necessario installare impianti di irrigazione, che nella campagna di Praso non ci sono e rendono complicato l'innaffio, pure se quest'anno non ve n'è stata grande necessità.



Poi, si deve essere pazienti ed appassionati: ci vogliono tre anni da quando si pianta la vigna a quando inizia a produrre uva, e la pianta entra finalmente a pieno regime dal sesto anno in avanti. Successivamente ci sono i sei mesi di vinificazione, ma in ogni caso questo passaggio va' eseguito altrove, non avrebbe senso avviare una cantina del Chiese.

Qual'esperienza o formazione occorre avere per intraprendere l'attività?

L'esperienza di chi coltiva è relativa: certo chi aveva già qualche conoscenza alle spalle, come me che ho fatto il perito agrario e ho lavorato in cantina in passato, è partito avvantaggiato. Ma pure chi non ne aveva sta' raggiungendo buoni traguardi. È invece fondamentale, ancora una volta, la formazione: c'è tanta sperimentazione, e le tecniche da imparare sono complesse. Pensiamo alla potatura, che è un passaggio molto importante, ma di cui per ora non esiste una scienza esatta: tant'è che vi sono costanti aggiornamenti nelle tecniche migliori da impiegare. Anche per questo, il progetto del Bim ci mette tanto tempo a raggiungere i risultati; è normale quando si vogliono fare le cose per bene, soprattutto in agricoltura.

Quali altri tipi di coltura sarebbero adatti per le nostre zone?

Anzitutto esistono altri tipi di vigne, le cosiddette "resistenti", che hanno preso piede anche da noi a partire dal 2011, e che sono adatte ad essere coltivate sopra i 1000 mslm. In Giudicarie ci sono ad esempio il "Solaris", e il rosso "Cabernet Courtis", il

cui commercio è però vietato in Provincia di Trento. Sono vigne europee come qualità, ma americane come resistenza. Per mantenerle, hanno bisogno di due soli trattamenti all'anno (contro i 12 delle altre), e quindi faciliterebbero un approccio biologico. Inoltre sarebbero un ottimo investimento, come risparmio di lavoro, anche per chi fa' agricoltura nei ritagli di tempo, come integrazione ad un altro reddito. A Praso andrebbero bene anche le mele, i fagioli e le patate. Queste ultime però costano poco, e perciò consentono poco margine; inoltre sono più redditizie, economicamente parlando, in terreni estesi. La segmentazione che caratterizza le nostre proprietà è più adatta alle colture orticole, oppure alla coltivazione di piccoli frutti e di erbe officinali. Anche le noci sono una produzione adatta per il luogo, ma ci vuole il tempo di farle crescere. Nel 1579 le Giudicarie furono protagoniste della "Guerra delle noci", a testimonianza del valore



di questa coltivazione all'epoca. Storicamente diffuso è inoltre sempre stato il grano saraceno. Il Consorzio di miglioramento fondiario, infine, lavora da anni per la promozione della castagna (di questo, vi parleremo un'altra volta, *ndr*). Ma non illudetevi, vanno coltivate con cura anche quelle: bisogna pulire il terreno, fare le potature. Ci vuole sacrificio.

Qual è in sintesi il messaggio che CulturNova e gli agricoltori coinvolti vogliono trasmettere?
Il concetto è che abbiamo tanta

campagna; ma è incolta ed abbandonata, tant'è che la sventiamo lasciando crescere il fieno e regalandolo agli allevatori. Invece potrebbe essere una fonte di ricchezza, basta solo avere la voglia e l'umiltà di tornare qualche passo indietro verso la nostra tradizione. Io stesso ho avviato la mia produzione sia per passione, sia per dimostrare ai miei compaesani che la cosa è fattibile e porta a risultati interessanti. I fatti mi stanno dando ragione, e spero che col tempo altri seguiranno il mio esempio.



Nutrirsi come una scelta consapevole

Riflessioni su alcuni componenti del cibo quotidiano e la nostra capacità di non essere schiavi del connubio impulsivi sensoriali-cibo industriale

Gianni Ambrosini

“La salute è il risultato della resilienza, della capacità di adattamento: al freddo, alla fame, al cibo diverso; ma oggi il cibo è molto diverso... sfida la nostra capacità di adattarci, c'è troppo cibo, cibo troppo concentrato, troppo trasformato, troppo innaturale.”

I GRASSI

Aristotele fu il primo ad indagare sulla capacità di sentire i sapori di quello che mangiamo. Il gusto è uno dei cinque sensi insieme alla vista, l'udito, l'olfatto e il tatto. Nel *De Sensu* fece un elenco dei sapori dove al primo posto figurava il dolce, poi seguivano l'amaro, il salato, l'acre, il piccante, l'aspro e l'acido che erano in contrasto col dolce che così non era “troppo nutriente e indigesto”. Compariva poi nella sua lista un altro nutriente che chiamò “grasso o oleoso”. Dopo duemila anni il grasso è considerato una delle componenti più potenti del cibo soprattutto a preparazione industriale, forse anche più formidabile dello zucchero. Il sapore grasso non è facile da definire, non rientra nell'elenco ufficiale dei gusti primari: dolce, salato, amaro, aspro



e umami (sapore di glutammato presente nella carne e nei salumi, in giapponese saporito, scoperto da K. Ikeda nel 1908). Non siamo ancora in grado di chiarire come i grassi reagiscono con le papille gustative. L'industria del cibo trasforma, sfruttando il potere dei grassi, delle pietanze altrimenti di nessuna attrattiva in cibo gustoso e ne determina la durata nel tempo. Consentono tutta una serie di trucchi culinari, possono mascherare e trasmettere altri sapori al cibo. Hanno un impatto discreto sulle papille gustative al contrario di quello che succede con lo zucchero. Se lo zucchero assalta in maniera decisa e veloce il cervello, i grassi lo

incantano in maniera discreta e meno evidente. Si sa che l'ingestione di zucchero provoca l'attivazione del Nucleus Accumbens e di altre aree del cervello note come “centri della gratificazione”, che generano intense sensazioni di piacere. Zuccheri e grassi stimolano anche le aree funzionali cerebrali associate a fame e sete e attivano il centro di gratificazione. Se si chiede a qualcuno perché piace un certo cibo non si ottiene una gran risposta, la maggior parte delle persone non ne ha la più pallida idea. Sono comportamenti guidati da processi decisionali di livello molto basso. Sono state messe a punto, perciò, delle indagini

tramite la Risonanza Magnetica Funzionale che permettono di "saltare la bocca" e vedere quali processi neuronali del cervello supportano determinati comportamenti. A mo' di esempio anche l'udito ha la sua importanza: le patatine fritte più rumorose sono le più attrattive perché sono considerate più fresche e croccanti. L'immagine pubblica dei grassi è sempre stata considerata negativa rispetto al sale e allo zucchero. Lo zucchero è sempre stato legato a parole come mielato, dolce, sciropposo, candito che il marketing ha sfruttato per attrarre i consumatori. Anche il sale ha sempre goduto di una considerazione positiva, almeno fino a quando non si è scoperto il suo legame stretto con l'aumento della pressione. I grassi sono sempre stati legati a espressioni come unto, oleoso, pesante. Quando si compra del cibo si guarda l'etichetta e l'attenzione ricade quasi sempre sul contenuto in grassi. L'industria ha sfruttato questa attenzione per dichiarare e utilizzare espressioni come a basso contenuto di grassi, sgrassato, light. Come pure si è sempre saputo da parte dei produttori di cibo pronto che i grassi non influenzano il gusto ma la sensazione tattile e la consistenza del cibo, che ci conquista senza scatenare gli effetti eclatanti (in bocca) dello zucchero e del sale. È un'aggressione discreta. I grassi danno al palato una sensazione omogenea, compatta, esuberante, evanescente, scivolosa, gommosa, fondente, umida, bagnata, calda. Percepriamo il grasso attra-

verso il nervo trigemino che raccoglie impulsi dalle labbra, dalle gengive, dai denti e le trasmette al cervello. Rileva la croccantezza del pollo fritto, la consistenza vellutata del cioccolato fuso, la morbidezza del gelato e la cremosità del formaggio. C'è inoltre un collegamento stretto fra grassi e zucchero. Lo zucchero è attrattivo, possiede il punto di beatitudine ma il gradimento ha un punto di rottura oltre il quale non è più tollerato, disgusta. Per il grasso questo non si verifica, non c'è un limite oltre il quale non è più gradito. I grassi sono gradevoli per il cervello che non emette mai il segnale di smettere. Esiste inoltre una combinazione fra grassi e zucchero in grado di portare a livelli di esaltazione il gusto che i due componenti non raggiungono da soli. Riusciamo a quantificare abbastanza agevolmente il contenuto di zucchero ma si fa difficoltà ad apprezzare la quantità di grassi nel cibo. Se si aggiunge zucchero si pensa erroneamente che i grassi siano meno presenti. Minestre, biscotti, patatine, torte, crostate, cibi surgelati, non vengono percepiti come ricchi di grassi perché c'è lo zucchero. I grassi sono più infidi dello zucchero. Sono invisibili.

IL SALE

Verso la fine del secolo scorso, più precisamente verso gli anni Ottanta, la classe medica allertò la popolazione mondiale su un pericolo molto rilevante per la salute: l'ipertensione. La causa non era facile da rilevare. Si pensò al fumo, al diabete, all'aumento di peso. Alla fine si scoprì che



l'incriminato era il sale e in particolare il sodio della molecola del sale. Il consumo del sale era dieci volte superiore alla quantità consigliabile. Il sodio estrae liquidi dal corpo e li immette nel torrente circolatorio costringendo il cuore a pompare di più facendo così aumentare la pressione del sangue. Il sale rende più invitante il sapore del cibo, la gente ama il sale; fra i gusti di base il salato è il più difficile a cui rinunciare. La ricerca ha fatto fatica a risolvere l'enigma relativo al sale: il consumo giornaliero pro capite superava i dieci grammi e la spiegazione era da ricercare nel consumo degli alimenti industriali. L'aggiunta di sale al cibo ne aumenta il sapore, ne garantisce la conservazione, rende più dolce lo zucchero, aggiunge croccantezza, rallenta il deterioramento, prolunga la durata a scaffale e maschera il gusto amaro o scipito di tanti alimenti.

Ma perché la gente ama tanto il sale? Tutto risiede nel meccanismo cellulare mediante il quale la nostra bocca lo rileva. La mappa della lingua non è corretta: gustiamo il cibo con tutta la bocca e i recettori per il sale vanno dalla bocca fino all'intestino. Tutto questo sem-

bra avere un fondamento nella nostra storia evolutiva. Inoltre i risultati degli studi collegano il gusto per i cibi salati allo stesso meccanismo di dipendenza per le droghe. Alcuni cibi si comportano come droghe. Il nostro corpo è in bilanciamento continuo, si parla di omeostasi; ogni volta che introduciamo del cibo, come per le droghe, provochiamo uno squilibrio che bisogna correggere nel più breve tempo possibile. Il nostro corpo non ama gli squilibri (i livelli di ossigeno, di anidride carbonica, di sale, di potassio, di grassi, di zuccheri, etc. devono essere costanti. Il luogo dove il dialogo fra cibo e stupefacenti si fa stretto e interessante è il cervello. Lo zucchero, il sale, i grassi del cibo e gli stupefacenti fanno gli stessi percorsi e usano i medesimi circuiti neurologici per raggiungere le aree cerebrali di gratificazione. Si crea dipendenza. È chiaro che il termine dipendenza pone tutta una serie di problemi e viene usato con estrema prudenza quando

si parla di cibo. Per esempio non si può parlare di iperconsumo di cioccolato come dipendenza dal cioccolato, anche se la pratica è associata ad alti livelli di alimentazione consolatoria e non può essere paragonata alle dipendenze gravi. Quando si fa abuso di droghe la motivazione che spinge ad assumerne ancora non è questione di beneficio fisico ma quella di evitare la sensazione tremenda della voglia compulsiva. Allo stesso modo quando ci si sente affamati, non si cerca il beneficio del cibo ma piuttosto si reagisce al segnale del corpo che non vuole trovarsi nella condizione di avere bisogno del cibo. Se non si mangia si sta male. Le persone sono attratte dai cibi molto salati, dolci o grassi per ragioni diverse dalla fame. Prevalgono gli stimoli emotivi o il desiderio di evitare la brutta sensazione di avere fame. Il desiderio del sale viene in genere indotto. I neonati amano lo zucchero ma non il sale. Non lo gradiscono fino verso i sei mesi,

poi si fanno convincere ad apprezzarlo con un effetto duraturo sulle loro abitudini alimentari. Anche i bambini sono estremamente vulnerabili al sale; quando aprono un sacchetto di patatine o di popcorn in genere lo finiscono grazie al potere del sale. Il sapore è di gran lunga il fattore più potente che motiva i consumatori ad acquistare e consumare cibi salati. La buona notizia è che la dipendenza dal sale può essere risolta e ridotta con poca difficoltà. È sufficiente smettere di usare per qualche tempo i cibi che ne contengono. È dimostrato scientificamente che le papille gustative diventano più sensibili e quindi è sufficiente usarne di meno per provare le stesse sensazioni di piacere.

LO ZUCCHERO

Noi possediamo un'innata predisposizione per il dolce. La mappa della lingua è assolutamente sbagliata. L'intera bocca va matta per lo zucchero. Vi sono recettori per il dolce in ognuna delle diecimila papille gustative e tutte sono collegate alle zone del piacere del cervello, come pure i recettori per lo zucchero vanno oltre fino all'esofago, allo stomaco e all'intestino. Questo l'industria del cibo lo sa bene, come pure sa che lo zucchero nel cibo compie miracoli. Infatti il consumo individuale è in crescita esponenziale.

Il tutto inizia con Cristoforo Colombo che nel secondo viaggio dalle Americhe portò la canna da zucchero. A Santo Domingo iniziò la sua coltivazione intensiva nel 1506, per soddisfare l'enorme richiesta europea. Nel





1807 il blocco navale britannico contro la Francia azzerò il commercio dello zucchero di canna e portò alla scoperta dello zucchero da barbabietola, coltivabile in Europa. Negli anni Settanta del secolo scorso si arrivò alla scoperta dello sciroppo di mais ad alto contenuto di fruttosio, che rispetto allo zucchero era più economico e liquido. Agli inizi di questo secolo è stata inoltre identificata la proteina T1R3 presente nelle papille gustative e responsabile della percezione dello zucchero, come pure è stato chiarito che i recettori del gusto dolce sono eccitati dagli endocannabinoidi, sostanze prodotte dal cervello per aumentare l'appetito, che sono simili al tetraidrocannabinolo, il principio attivo della marijuana, che induce appunto una sorta di fame chimica. La voglia incontrollata di zucchero è innata e può essere indotta. Si ipotizza che possa derivare dalle massicce quantità di zucchero aggiunto ai cibi pronti. Più il cibo prodotto dall'industria

è dolce e più è gradito ai bambini che preferiscono livelli più alti di dolce e salato e rifiutano l'amaro più degli adulti. Negli anni settanta è stato scoperto, seguendo modelli matematici, il punto di beatitudine (bliss point) per lo zucchero. Si tratta di quel punto di dolcezza che rende massima la piacevolezza di alimenti e bevande. Noi non scegliamo il cibo in base al suo valore nutrizionale. Prendiamo i prodotti dagli scaffali dei negozi in base alle aspettative del gusto e alla sensazione che proveremo ad averli in bocca in aggiunta ai segnali di piacere che il cervello emetterà come ricompensa. Il bliss point è un fenomeno potente che determina ciò che mangiamo. Non è necessario consumare per forza dello zucchero per sentirne l'attrazione, basta la pizza o qualunque altro amido raffinato che il corpo trasforma in zucchero grazie ad un enzima che si chiama Amilasi. Gli alimenti raffinati ci piacciono di più perché portano ad un piacere immediato ma quando lo zucchero viene metabolizzato con rapidità il corpo subisce come un'inondazione, non riesce a gestirlo, mentre con un prodotto integrale il processo è più graduale e meno aggressivo. È chiaro che più zucchero ingeriamo e più agiamo in senso negativo sulla salute; la presenza eccessiva di zucchero negli alimenti è la causa certa dell'epidemia di obesità. Per i produttori di cibo lo zucchero aumenta la consistenza, il volume e la cristallizzazione dei loro prodotti. Ai cereali aggiunge colore, friabilità e croccantezza. Esistono va-

rie forme conosciute di zucchero : lo sciroppo di mais, lo sciroppo di mais ad alto contenuto di fruttosio, il destrosio, lo sciroppo invertito, il malto, la melassa, il miele, lo zucchero a velo e liquido e molte altre forme. E come dimenticare la reazione di Maillard responsabile della gradevole colorazione caramello dei cibi, dal pane alla carne arrosto, che non si verificherebbe senza la presenza del fruttosio. Lo zucchero non ha però un bliss point infinito come i grassi e il sale, il suo gradimento aumenta fino ad un certo punto oltre il quale il suo fascino diminuisce; esiste come un gradimento sensoriale ottimale.



Diario di viaggio

*il cammino di Franco Bugna e Claudio Andreatta
da Leon a Santiago*

A cura della Redazione,
dal taccuino di viaggio dei pellegrini

17 settembre – Bersona – ore 5.30

È notte, tutto tace, il fiume Chiese scorre in fondo alla valle e alza l'unico rumore della notte. Eccone uno nuovo, diverso: è il parlottare di due pellegrini, i protagonisti di questo diario. Gli zaini, preparati la sera prima, vengono adagiati sul sedile posteriore, il motore si accende e via si va verso i 330 chilometri di camminata di una vacanza diversa dalsolito. Un tempo si sarebbe parlato di un viaggio verso l'ignoto, oggi, pur se pianificato e studiato, rimane un percorso alternativo, un po' culturale, un po' turistico, un po' religioso. Traffico poco, tempo e visibilità perfetti: la luna li accompagna e sembra quasi che sorrida loro.

Alle 11.50 l'aereo atterra a Valladolid e i nostri sono i primi a scendere. Secondo internet il bus per Leon dovrebbe passare a mezzogiorno e un quarto. Secondo l'ufficio informazioni se non si è prenotato si corre il rischio che il bus non transiti dall'aeroporto e che vada direttamente alla destinazione finale. Panico! Una decina di italiani condivide la situazione, non c'è altro che aspettare e sperare. Il bus arriva...e seguono 138 chilometri di panorama piatto, bruciato, argilloso, pietroso, tipico delle regioni centrali della Spagna. È l'Altopiano della Meseta. Il clima è ben spiegato da un antico detto castigliano: "Nove mesi di inverno e tre di inferno".

Pranzo a baguette imbottita di jamon spagnolo (prosciutto) e un altro panino, meno felice, im-

bottito di uvetta; arriva l'apposizione del primo sello sulle Credenziali. Ma è tempo di alzarsi, il viaggio continua ed è ora del primo ostello del cammino: l'Albergue parrocchiale di Hospital del Orbigo, prima sistemazione per i due pellegrini in viaggio.

18 settembre – Hospital de Orbigo – ore 6.40

È buio e fresco. I due si incamminano per le vie rischiarate dalle luci comunali, il Cammino ben segnalato. All'uscita del paese si deve accendere una pila tascabile per proseguire: davanti e dietro tante altre fiammelle che si spostano alla velocità di anni passati. Qui il tempo si è fermato: non più nevrosi quotidiana, corsa contro il tempo per arrivare sempre e comunque in ritardo. Qui il tempo è scandito dal lento procedere dei pellegrini, dal sorgere del sole, dalla fatica del camminare, dal tramonto, dal riposo, giorno dopo giorno. La prospettiva tempo-spazio cambia, in meglio.

La Credenziale ("credencial" in spagnolo)

È il documento ufficiale che identifica lo status di pellegrino.

È l'unico documento che permette di poter essere ospitati per una notte, nei vari "albergue" (ostelli) dedicati ai pellegrini che si incontrano lungo il Cammino.

È personale, in quanto riporta i dati anagrafici del singolo pellegrino e su di essa vengono apposti i timbri (*sellos*) che testimoniano i passaggi e le tappe percorse.



In cammino arrivano i primi incontri: i due incrociano i passi di un'altra pellegrina, si chiama Eva, è polacca, ed è partita da Burgos. Nasce spontaneo un dialogo, i nostri vogliono capire le rispettive sensazioni e confrontarle con altri partiti con la stessa meta.

Astorga: è la prima tappa di oggi, sono passati 17 chilometri ed è tempo di colazione e visite, ma il pomeriggio è ancora lungo e i due decidono di spingersi fino a Santa Catalina de Somoza, dove ritroveranno Eva e conosceranno Claudio che studia all'università – è un cammino di incontri, incroci, legami e fraterne chiacchierate davanti a pranzi improvvisati. E scopriranno che avrebbero dovuto accettare il sello di tutti i posti che hanno visitato fino ad ora, perché tanti più sono i selli sulla propria Credenziale più alto è il vanto del pellegrino.

Sono le 17, si è a 1.012 metri d'altitudine, il sole scalda, il tempo è bello, la siesta piacevole. Le case del paese sono tutte di sassi, molte sono diroccate, altre abbandonate. Sembra quasi di essere dentro la scena di un film western all'italiana,

manca solo che salti fuori Clint Eastwood. Il silenzio è pressoché assoluto: i nostri sono gli unici a essere per strada, intano in cielo, all'orizzonte, nuvoloni neri carichi di pioggia viaggiano veloci verso nord.

19 settembre – ultimo giorno nell'Altopiano della Meseta – ore 7.00

Oggi si lascia definitivamente l'altopiano della Meseta, e dopo il Monte de la Cruz de Hierro, si entra nella provincia del Bierzo. All'inizio è buio, si cammina alla luce della pila, ma quando albeggia il sole alle spalle dei camminatori illumina i Montes de Leon, una catena montuosa tratteggiata da una miriade di impianti eolici.

La discesa dalla Cruz de Hierro è molto impegnativa, non permette di distrarsi: troviamo anche un medico milanese che sta soccorrendo una signora norvegese, ruzzolata lungo la discesa e piena di escoriazioni, mentre si attende l'arrivo dell'ambulanza. I nostri due proseguono, non sarebbero di alcun aiuto.

El Acebo riserva un magnifico fornaio intento a sfornare senza sosta pane per i pellegrini. I due

entrano a Molinaseca sul finire della giornata. La nottata si presenta subito difficoltosa: un grasso pellegrino dormiente sul letto dirimpettaio sta russando alla grande. Claudio si lamenta del dolore alle gambe, Franco della musica in atto. È sereno fuori, e al concerto interno si aggiunge quello esterno delle raganelle.

20 settembre – ore 7:00

I nostri sono fortunati: dopo due giorni di cammino nessun dolore persistente e niente fastidi ai piedi. Alle 8 in punto si parte, la giornata è favolosa. Ponferrada, la prima cittadina sul cammino di oggi, si annuncia da lontano con il Castello dei Templari, da vicino la Torre dell'Orologio, la Basilica della Vergine Encina (quercia in spagnolo). In attesa che apra la cattedrale della città i pellegrini conoscono una delle suore di clausura del locale convento, che racconta loro la storia del monastero da dietro una piccola grata. La suora ha voglia di parlare, regala loro la pianta del convento e delle immagini della fondatrice dell'ordine.

Dopo aver guadagnato un altro sello in una chiesetta di campagna a pochi chilometri da lì, Nostra Signora del Rifugio, è il paese di Colombrianes ad ospitare il loro pranzo.

Il percorso si snoda tra le colline coltivate a vista d'occhio da vigneti dalle viti molto basse, senza

alcun sostegno, quasi che così piccole si ranicchino a proteggersi dagli intensi raggi del sole. Anche i nostri vorrebbero farsi piccoli: il sole picchia e la stanchezza comincia a farsi sentire, gli ultimi chilometri sono faticosissimi, e finalmente si intravede l'Albergue. Il primo è pieno, nel secondo vengono accompagnati in una cameretta con cinque letti a castello: è tutto molto spartano, sembra di essere a Raviciei prima della ristrutturazione. Dopo una doccia caldissima il bucato viene steso tra mille altri capi nell'intricato dedalo di fili tirati nel cortile interno.

21 settembre – ore 8.20

I due lasciano l'Albergue a stomaco vuoto: la lauta colazione promessa a soli 2 euro a cranio è già finita, spazzolata dagli altri pellegrini in viaggio. I nostri due corrompono un fornaio che, se pur fuori orario, vende loro il pane per il pranzo e le brioches per la colazione. Il sacchetto sembra una scaldina e il profumo riempie lo stomaco ancora prima di aver addentato un boccone.

Verso mezzogiorno sono ai piedi della salita di O.Cebreiro, sono 24 i chilometri percorsi già, e in compagnia di un caminetto spento nella bottega di una signora più furba che altro pranzano con un panino al salame. Quando escono è tornato il sole che splende alto nel cielo azzurro: i nostri due montanari si sentono rinati: carichi di una impensabile energia in un ora e tre quarti salgono gli 8 chilometri e settecento metri della cima e arrivano più riposati di quando hanno lasciato il bar del pranzo. Poco prima della cima svetta il cippo che segnala il confine con la Galizia: 150 chilometri a Santiago.

A O Cebreiro si gode di un panorama unico. Il paese consiste, sul lato corto, di tre case affiancate, su quello lungo di una decina di edifici ben allineati. Alle due estremità del lato lungo stanno da una parte l'Albergue e dall'altra la Chiesa del miracolo del Calice. Alle 18 Santa Messa: a guardia della statua della Madonna si accendono centinaia di lumini: anche i nostri due camminatori aggiungono i loro.



22 settembre

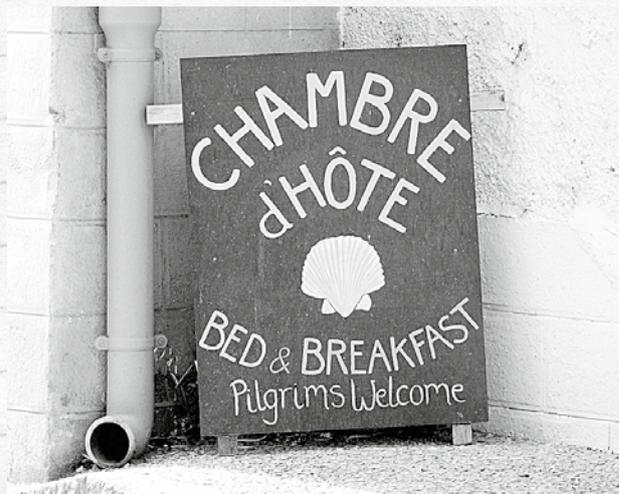
Oggi si devia dal classico Cammino per raggiungere il Monastero Benedettino di Samos. Piove, la nebbia avvolge tutto. È buio e la luce della pila che sbatte sulla nebbia crea una sensazione strana: sembra di camminare nel vuoto, sospesi nel nulla. Il silenzio è rotto, a tratti, solo dallo scalpiccio dei nostri. Per parecchi chilometri sono soli nel bosco che hanno scelto per scendere, poi sbucano oltre la nebbia e tornano ad essere pellegrini fra pellegrini. Prima delusione: ci vuole un'ora e un quarto per entrare nell'Albergue situato dentro il monastero: la struttura è gestita da due signori anziani che con tutta la calma del mondo distribuiscono i posti letto. È un'attesa snervante, che si aggiunge ai 40 chilometri percorsi quel giorno. Quando è il loro turno si scopre che la struttura non è altro che uno stanzone stipato di letti a castello e tra un letto è l'altro ci sono a malapena cinquanta centimetri. Non esiste la lavanderia e l'acqua è fredda.

Altra delusione: la visita al monastero inizia con l'incontro di due monaci sgarbati e maleducati: uno li accompagna assieme ad un folto gruppo di ragazzini spagnoli alla visita dei magnifici chiostrini (uno è il più grande di Spagna). In compenso non si possono visitare né la biblioteca, né il refettorio e neppure la Sala Capitolare, i veri gioielli del monastero. La guida descrive la bellezza dei canti gregoriani, peccato che durante la Santa Messa i canti non siano in latino ma in spagnolo e che i frati cantori siano quindici sui ventisei presenti al convento.

23 settembre – 6.30

I nostri decidono di alzarsi, i letti sono vecchi: come rete c'è una tavola di panforte; come materasso una lastra di poliuretano da dieci centimetri di spessore, non esiste cuscino.

Oggi anche Claudio appende fuori dallo zaino i calzini, come fanno i pellegrini: sono stati lavati a O Cebreiro e ancora non sono asciutti. Con l'asciugamano passano abbastanza inosservati, si notano solo da lontano le mollette rosse. Prendono la strada sbagliata: oggi succederà altre tre volte.



Per di più, probabilmente uscendo da un campo circondato di filo spinato, Claudio perde uno dei suoi preziosi calzini. Regola numero uno: la biancheria non si stende all'esterno dello zaino con le mollette, ma con le spille da balia.

Li accoglie alla sera l'Albergue di Puertomarin. La chiesa-fortezza di San Nicolas li ospita per la Messa pomeridiana: l'edificio è una fortezza costruita dai Cavalieri Ospedalieri di San Giovanni di Gerusalemme. È molto strana, molto spartana e molto bella. Da Samos a Puertomarin è un itinerario molto bello, sempre verde, fuori dai circuiti classici, bucolico tra colline e vallette. Peccato per il calzino!

24 settembre – Puertomarin – Melide

Oggi ci si alza con tranquillità, sono gli ultimi a lasciare il centro. Attraversato il ponte, si imbecca un sentiero in mezzo al bosco, è talmente fitto che pare di essere in un tunnel. Per dodici chilometri la strada sale, una salita costante, non ripida, ma che non lascia il tempo di fiatare. I nostri montanari si esaltano: pare loro di essere una falange romana che avanza al passo. Franco cadenza il passo di marcia stabilendo il tempo, sembra quasi che tra i due l'istruttore militare sia stato lui! Forse merito/demérito della Boehmische? Sul cammino per un tratto accompagnano una coppia di spagnoli: lei, Rosa, è un'infermiera, abita in un paese vicino a San Sebastian. Lui, Israel, un trentaduenne di Barcellona, è

un ingegnere informatico in procinto di partire per un periodo Oltreoceano. A cena si va in una famosa pulperia e in tv gioca il Barça, la squadra del cuore di Israel che quindi sceglie il tavolo adatto a non perdersi un'azione: alla fine Franco, che non ama il pesce, si mangia con soddisfazione un pulpo alla galiziana (polpo con peperoncino servito su un tagliere di legno) e il Barça vince.

Al rientro, nel corridoio di entrata si forma un capannello di pellegrini: sembra una moderna Babele, tante sono le lingue parlate.

25 settembre – Melide – Labacolla

Colazione in gruppo, con amici pellegrini in cammino. Alle 7.45 si parte, appuntamento a Labacolla, nel nuovissimo Albergue. Pochi sanno della sua esistenza, sulle guide non è ancora riportato. L'informazione arriva dal massaggiatore che, in un angolo dell'Albergue di Samos sistema a pagamento i pellegrini. Gli amici Kornel e Anja sono partiti in anticipo, non sono sicuri di tenere il passo. Con Rosa e Israel, i nostri prima di mezzogiorno si riuniscono a loro e carichi di cibarie appena comprate al primo muretto pianificano di fermarsi per il pranzo. Al di là del muretto compaiono sei sedie da giardino: è Claudio a chiedere ai proprietari se possono usarle, così finiscono per pranzare seduti sotto il pergolato su un grande tavolo. Sarà il clima atmosferico piuttosto di quello psicologico, sarà la stanchezza piuttosto che il Cammino, ma il pranzo diventa un momento indimenticabile, quasi surreale. Alla compagnia si aggregano anche Rogue e Pilar che stanno transitando in quel momento. I padroni di casa invitano i pellegrini a servirsi dell'uva della vigna e dell'acqua della fontana, poi chiudere il cancello alla fine perché loro devono andare via. È un momento di intensa emozione. Dopo aver scritto un biglietto di ringraziamento per i padroni di casa, si ricomincia, ognuno al proprio passo, il Cammino.

Prima dell'impegnativa salita che costeggia l'aeroporto di Santiago si scopre che non c'è nessun Albergue a Labacolla (né nuovo né vecchio. È l'ultima fregatura della tappa di Samos). Im-

provvisamente la fatica si fa sentire, i piedi e le gambe diventano blocchi di cemento (la psiche!) e i quattro si trascinano stanchi al paese. Claudio contratta un buon prezzo per una quadrupla in un albergo. Ci si dormirà in sei quando seduti su un muretto ritroviamo Anja e Kornel che decidono in da farsi per la notte. Loro dormiranno a terra, come materasso i copriletto degli altri che più fortunati dormono su un letto vero (lenzuola comprese).

26 settembre – IX e ultima tappa – Labacolla – Santiago

Dopo colazione tutti assieme, il Cammino viene affrontato da ognuno per proprio conto, è un momento troppo personale per affrontarlo in compagnia. Mancano solo dieci chilometri alla meta finale e tutti vogliono prendersi il tempo per meditare, riflettere e pensare al viaggio compiuto. Le gambe sonopesanti e affaticate, per raggiungere la Cattedrale ai nostri occorrono quattro ore, un'eternità. L'appuntamento con gli altri è alle 11.50 nella piazza maggiore, alle 12 ci sarà la Messa del Pellegrino. L'emozione è palpabile, Anja piange come una vigna, i nostri due riescono a trattenere le lacrime. A fine cerimonia il momento speciale dell'incensorio: un grande turibolo viene manovrato da otto addetti fino ad oscillare per tutta la navata.

A Finisterre i due, con Rosa e Kornel, ci arrivano in un'auto noleggiata, avrebbero voluto prendere il bus ma gli orari erano impossibili: un tramonto bellissimo ammirato da un faro sull'Atlantico li saluta.





27 settembre – Capo Finisterre

Alle 8.20 il sole sbuca tra le colline ad est di Finisterre: si è seduti su quello che un tempo era considerato il confine del mondo conosciuto. Kornel, come i pellegrini di un tempo, coraggiosamente (l'acqua è a 14 gradi), si tuffa nell'oceano.

28 settembre

Kornel è il primo a partire, alle 6, alla volta dell'aeroporto. I nostri devono prendere il treno delle 9.05 per Valladolid. In Cattedrale c'è il vescovo a celebrare la Messa, c'è la cerimonia di ordinazione di due nuovi diaconi. La vacanza è ormai finita.





COMUNITA
DELLE
GIUDICARIE



LA CORRETTA GESTIONE DELL'UMIDO

NEL CASSONETTO STRADALE

scarti di cucina, resti di cibo, gusci d'uovo,
fondi di caffè, filtri del té, piantine da
interno e fiori recisi in piccole quantità
(senza vaso e terra)



I SACCHETTI NON SONO TUTTI UGUALI



Per raccogliere l'umido si
devono utilizzare solo
sacchetti compostabili

*Possono essere utilizzati anche
i sacchetti compostabili della spesa*

**UN PICCOLO GESTO INDIVIDUALE
UN GRANDE RISULTATO COLLETTIVO**

**RECATI IN COMUNE O AL
CRM PER RITIRARE LA
DOTAZIONE DEL PRIMO ANNO**



Info e dettagli:
Servizio Igiene Ambientale
Comunità delle Giudicarie

tel. 0465 325038
www.comunitadellegiudicarie.it
rifiuti@comunitadellegiudicarie.it



COMUNITA
DELLE
GIUDICARIE



UMIDO E VERDE HANNO RACCOLTE SEPARATE

UMIDO CASSONETTO STRADALE

scarti di cucina, resti di cibo, gusci d'uovo,
fondi di caffè, filtri del té, piantine da
interno e fiori recisi in piccole quantità
(senza vaso e terra)



IN SACCHETTI COMPOSTABILI

CRM DI ZONA VERDE



erba, potature di siepi e
alberi, piante e alberelli
ornamentali

COSTI DI GESTIONE A CONFRONTO (per 10 kg di erba)

CASSONETTO	2,38 €
CRM	0,65 €
COMPOST	0,00 €

elaborazione dati CB

**FAI LA
SCELTA
GIUSTA**

IL COMPOSTAGGIO è la soluzione a COSTO ZERO
Conferendo correttamente l'erba e le potature al CRM
si potrebbero risparmiare in un anno oltre 100.000 €

Info e dettagli:
Servizio Igiene Ambientale
Comunità delle Giudicarie

tel. 0465 325038
www.comunitadellegiudicarie.it
rifiuti@comunitadellegiudicarie.it

