

Antichi mulini di Calavino



opifici storici della valle dei laghi

LA SEGHERIA

Nonostante Calavino si trovi a 460 metri di altitudine e il suo patrimonio boschivo non fosse particolarmente apprezzato, in paese funzionavano due seghe veneziane e negli anni 20 nel Novecento se ne aggiunse una terza.

Sull'altro lato della strada, poco lontano dalla Sorgente del Bus Foran si notano i primi due edifici dell'antica famiglia soprannominata "i Moschi" che erano adibiti a segheria. L'acqua della Roggia veniva deviata a monte e attraversava parallelamente la via sovrastante per poi essere raccolta e distribuita mediante delle paratoie alle due ruote per il mulino e la sega. A differenza della classica ruota per la sega veneziana in questo caso venne utilizzata una grande simile alla ruota di pianura che sfruttava la forza del tratto d'acqua ristretto e appositamente deviato.

RUOTE A CONFRONTO:

LA RUOTA DI PIANURA E LA RUOTA DELLA SEGA VENEZIANA

La ruota della sega veneziana, largamente diffusa nelle valli trentine a seguito dello sviluppo dell'industria boschiva, è una ruota particolare.

Essa è direttamente fissata alla parte terminale dell'albero motore, è di piccole dimensioni e ha una forma di rullo cilindrico.

Il materiale solitamente utilizzato era il larice mentre le pale, piccole e a distanza ravvicinata erano di metallo. Tale ruota permetteva di sfruttare anche i piccoli corsi d'acqua che grazie al dislivello o all'intensità dell'acqua che sbatteva sulle pale permetteva di azionare la sega.

La ruota di pianura è invece più grande sia come dimensioni totali che per le sue pale. Questo tipo di ruota non sfrutta il peso dell'acqua fatta cadere dall'alto ma direttamente la forza della corrente del fiume o del canale, che in pianura hanno maggior portata d'acqua. Questa ruota era comunque presente nella Valle ma la movimentazione della ruota era determinata dal passaggio dell'acqua in canalette molto strette per sfruttare la corrente.



Ricostruzione del tratto di Roggia del Bus Foran dal volume di Mariano Bosetti "Il bacino idrografico del Sarca nella Bassa Valle dei Laghi", 2015.

THE SAWMILL

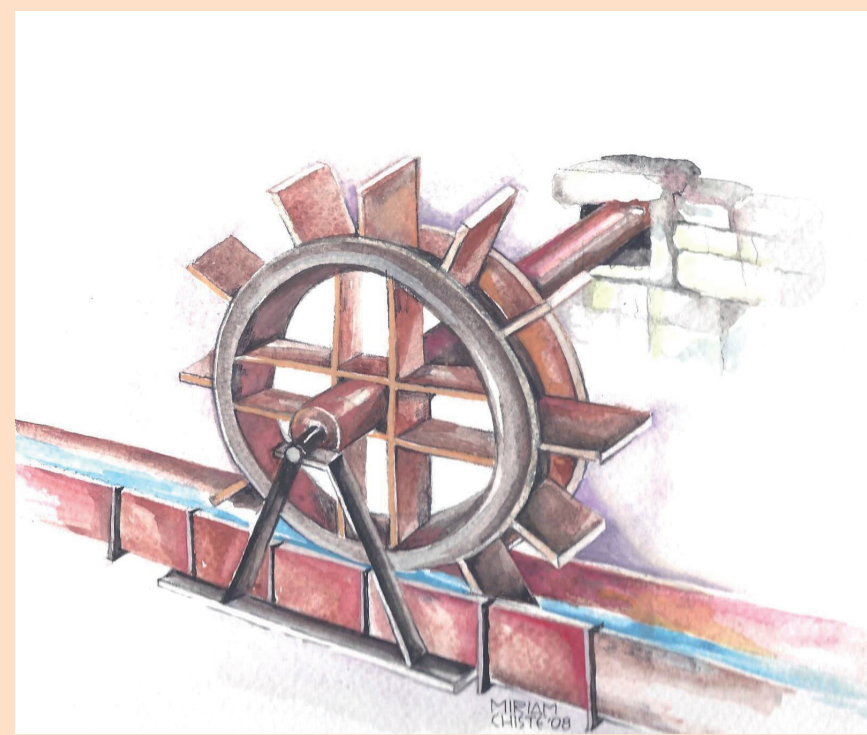
Calavino has an altitude of 460 meters and in the past it wasn't surrounded by wide forests, but in the village there were two Venetian sawmills, a type of saw, and in the 1920s a third was added. Not far from the source Bus Foran there are two ancient buildings that hosted the saw: they belonged to the family nicknamed "I Moschi".

The water from Roggia was redirected to power the mill's wheels and the saw. The wheel for the Venetian sawmill was bigger than the one usually used and similar to the wheels employed on plain territory; it was perfect to make full use of the power of water.

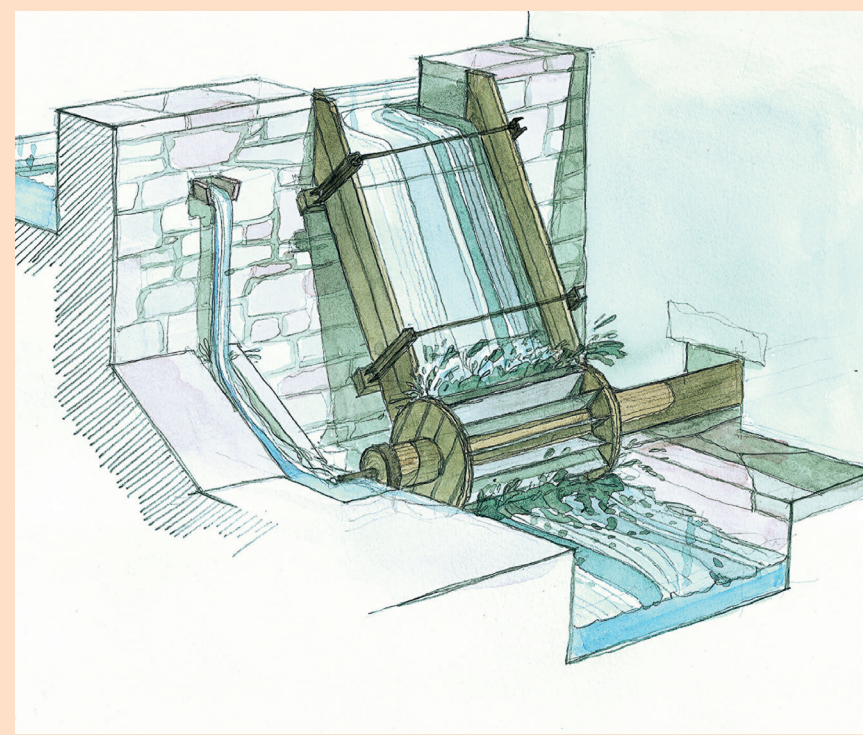
COMPARING THE WHEELS: WHEEL FOR THE PLAIN TERRITORY AND WHEEL FOR THE VENETIAN SAWMILL

With the development of forest industry the wheel of Venetian sawmill started to spread in all the valleys of Trentino. The small and cylindrical wheel was fixed to the end of the axle. It was made of larch wood but the small blades were made of metal. This type of wheel could be used even when there were small streams and the power of water pressed the blades to make them move.

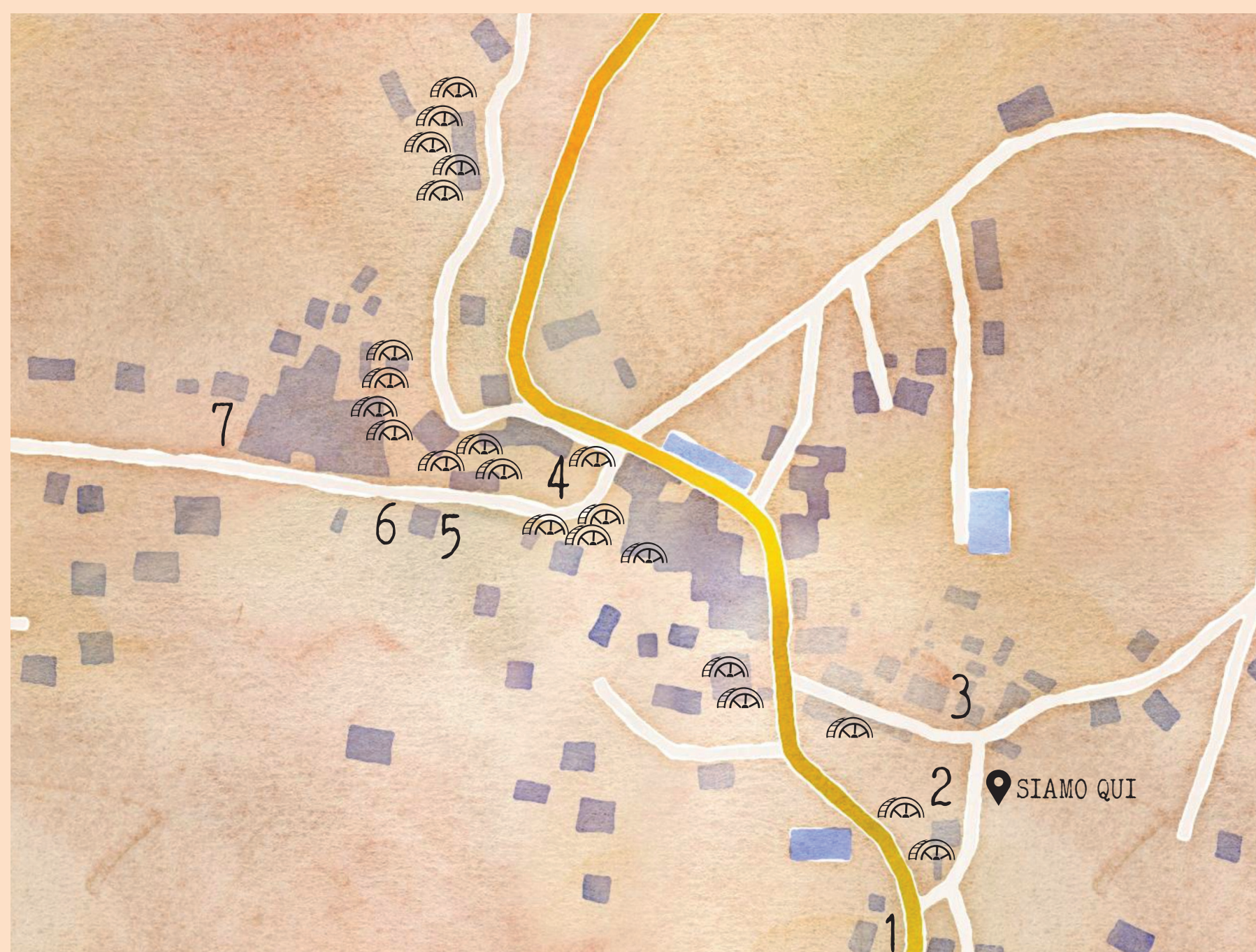
The wheel used on plain territory was bigger and so were the blades: it worked thanks to the running water of a channel or of a river. This wheel was used in Valle dei Laghi where the channels were tight and the power of running water was fully used.



La ruota di pianura dal volume di Mariano Bosetti "Il bacino idrografico del Sarca nella Bassa Valle dei Laghi", 2015.



La ruota per la sega veneziana, dal volume di Mariano Bosetti "Il bacino idrografico del Sarca nella Bassa Valle dei Laghi", 2015.



Antichi mulini di Calavino



MULINI E FONTANE

Il mulino detto dei “Giovaneti” sfruttava la deviazione superiore della Roggia e partiva dalla sorgente della Fontana dei Menetoi, terminando con un piccolo lavatoio. Nella piazzetta nel 1901 fu costruita la fontana che possiamo vedere oggi, la cui acqua proviene direttamente dal Bus Foran. In quell’anno vennero collocate altre tre fontane per far fronte alla necessità di approvvigionamento dell’acqua degli abitanti. Fontane e lavatoi, oltre che far fronte al fabbisogno della popolazione erano anche punti di incontro dove si svolgeva la vita sociale.

Attualmente la Roggia scorre al di sotto della strada ma un tempo fiancheggiava gli edifici su piani altimetrici diversi per poi unirsi in un unico alveo fino al grande lavatoio in pietra davanti alla piazzetta delle regole.



Dipinto di Patrizia Cescatti esposto nella sala consigliare dell'ex municipio di Calavino.

LA PIAZZETTA DELLE REGOLE

Prima conosciuta come piazzetta dei Zoni ha avuto una grande importanza per la comunità. La sua nuova denominazione è infatti legata al suo passato utilizzo. Infatti fino al 1908, anni in cui venne realizzata la piazza centrale davanti al Municipio, la piazzetta costituiva l'unico spazio adeguato per le assemblee pubbliche chiamate “regole”, da qui il nome con cui è stata ribattezzata. Nella piazzetta potete osservare due macine che sono state prelevate dall'alveo della Roggia.

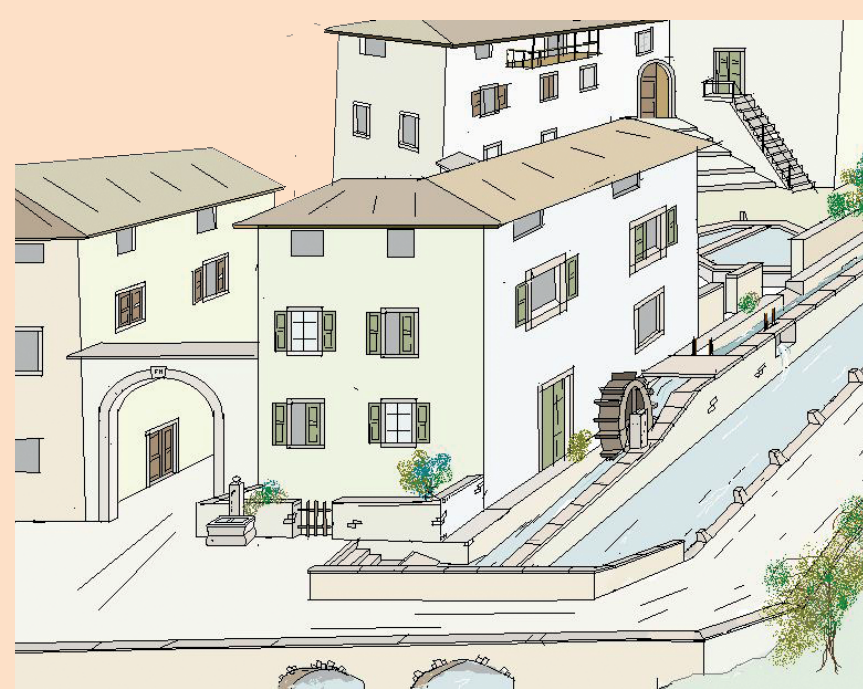
Da questo punto abbiamo una buona visuale di quello che erano i Mulini dei “Fornéri”, davanti a voi si trovava infatti il mulino di Pisoni Domenico con annesso panificio.

La Roggia costeggiava poi la piazza per finire in un grande lavatoio che si può ancora in parte vedere.

A destra si intravede oggi quello che un tempo, sfruttando il corso della Roggia, era un mulino.



Ricostruzione della veduta dalla Piazzetta delle Regole dal volume di Mariano Bosetti, Il bacino idrografico del Sarca nella Bassa Valle dei Laghi, 2015.



Ricostruzione del mulino dei Giovaneti con lavatoio, dal volume di Mariano Bosetti, Il bacino idrografico del Sarca nella Bassa Valle dei Laghi, 2015.

MILLS AND FOUNTAINS

The redirection of Roggia that started from the source called the Fontana dei Menetoi powered the mill called dei Giovaneti: at the end of this stream there was a wash house. In 1901 in the small square was built the fountain we can still admire, whose water came directly from Bus Foran. In 1901 it was then necessary to built three more fountains for the supply of water: fountains and wash houses were also the focus of social life.

Nowadays Roggia flows under the ground, but in the past it was close to the buildings and flowed into a big wash house in the square called Piazzetta delle Regole (the Square of Rules).

THE MILLSTONES OF PIAZZETTA DELLE REGOLE

First known as Piazzetta dei Zoni this square was very important for the community: the new name is a tie with the past. In 1908 before the realization of the square in front of the town hall, this small square was used for public meetings called “rules”. In the square there are two millstones than once were moved by the water of Roggia. From the square is also possible to see the mills called I Mulini dei Fornéri, the mill that belongs to Pisoni Domenico and its bakery.

The Roggia in the past was close to the square and flowed into the wash house that still exists. On its right there's an ancient mill.



Foto vecchia fontana dal volume di Mariano Bosetti "Il bacino idrografico del Sarca nella Bassa Valle dei Laghi", 2015.



Antichi mulini di Calavino



ATTIVITÀ TESSILI

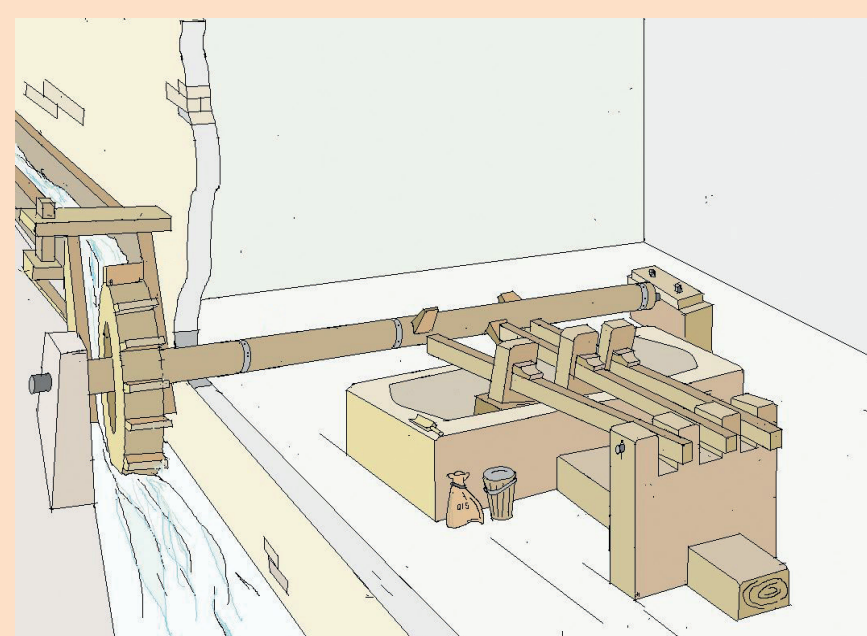
La Roggia attraversa poi l'abitato, inserendosi tra le case lontane dalla viabilità comunale, dopo il "ponte dei Ricci" il corso d'acqua si sdoppia per poi infilarsi sotto un edificio e ricongiungendosi poi a valle con il tronco principale, facendo funzionare diversi mulini.

Ecco che qui troviamo i mulini al Cleo, dove la Roggia veniva deviata tramite delle canalette vicino alle abitazioni che potevano così far funzionare i mulini.

LE ATTIVITÀ TESSILI

Per molto tempo il tessuto più utilizzato fu la canapa poiché veniva coltivata in loco per essere poi confezionata in vestiti per l'uso quotidiano della popolazione, mentre la lana si utilizzava per confezionare i vestiti della festa. Per la lavorazione dei tessuti si usavano le gualchiere, macchinari diffusi in epoca preindustriale e fatti funzionare tramite forza idraulica.

La ruota, connessa ad un fusto d'albero, faceva muovere delle grosse mazze che battevano costantemente in una vasca di legno all'interno del quale venivano messi i tessuti precedentemente bagnati con sostanze saponose o acide. Queste sostanze servivano per ammorbidire le fibre allo scopo di produrre un tessuto più compatto e resistente. Si racconta che la canapa, avendo fibre più dure, doveva subire un passaggio precedente di macerazione nell'acqua all'interno delle "lore", delle conche d'acqua ancora oggi visibili lungo la Roggia.



Gualchiera dal volume di Mariano Bosetti "Il bacino idrografico del Sarca nella Bassa Valle dei Laghi", 2015.



Ricostruzione dei mulini al Cleo dal volume di Mariano Bosetti, Il bacino idrografico del Sarca nella Bassa Valle dei Laghi, 2015.

THE TEXTILE

In the past, the path of the river Roggia flowed between houses and under the bridge called Ponte dei Ricci (Hedgehogs' Bridge); then it split in two small rivers and after flowing under a building the two parts joined together down the valley, powering many mills.

Here we find the mills in the place of Cleo: here Roggia was split in little rivers that powered the mills.

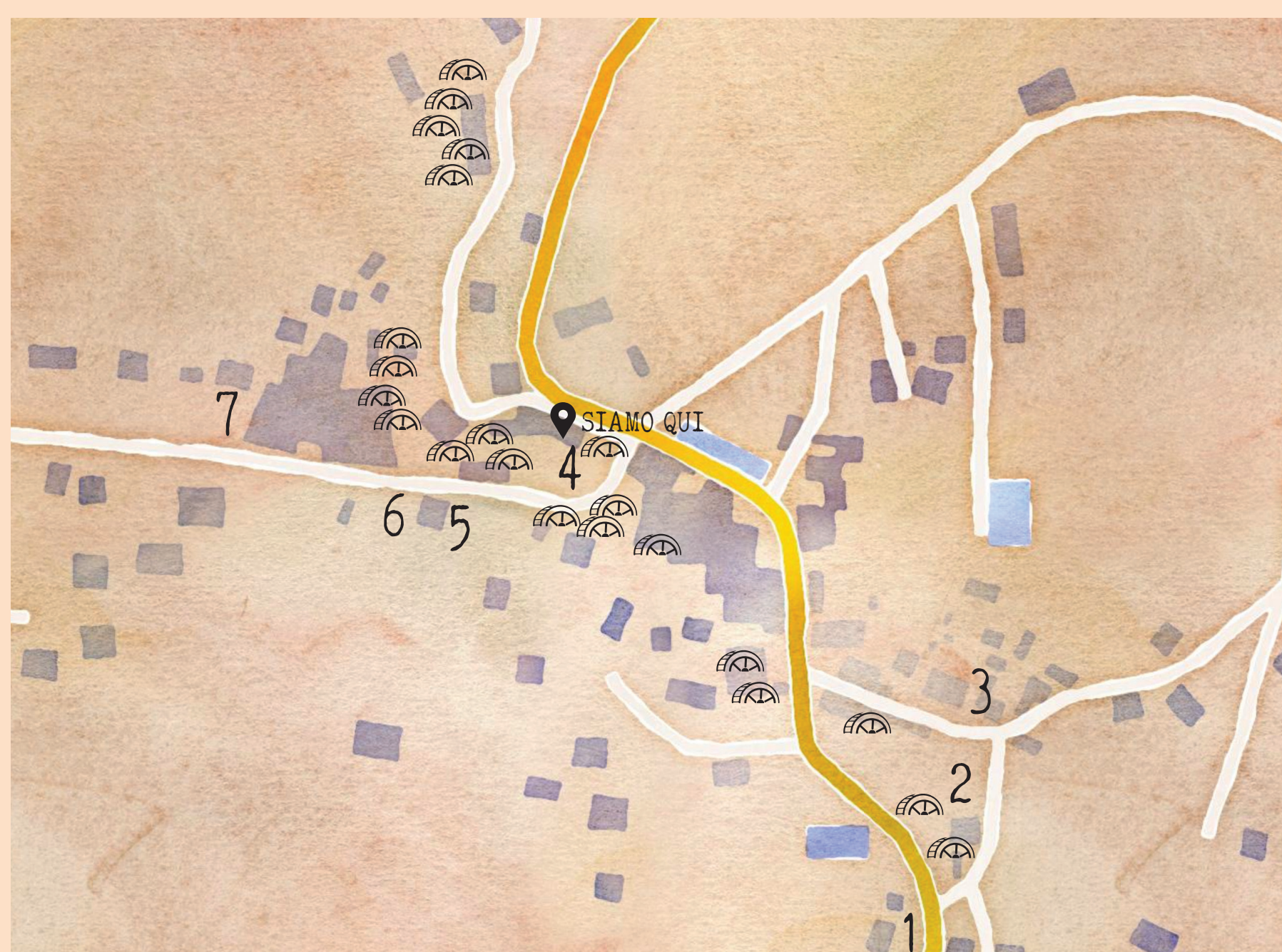
TEXTILE ACTIVITIES

For a long time the textile widely used was the hemp farmed locally and used to sew dresses for the entire village. Wool was used to sew dresses for special occasions as celebrations. The working of fabrics was made with the fuller, an ancient machinery that worked thanks to the power of water. The wheel was connected to a big trunk: the rhythmic movement made some hammers beating the fabrics inside a wooden tank, soaked with substances as sour chemical and soap: these substances softened the fibres so the fabric became more resistant.

It said that the hemp' fibres were harder, and the fabric was macerated underwater inside special lore (little basins), still visible on Roggia.



Lavoratrici nella filanda dal volume di Mariano Bosetti "Il bacino idrografico del Sarca nella Bassa Valle dei Laghi", 2015.



Antichi mulini di Calavino



opifici storici della valle dei laghi

IL MOLINO PISONI

Il molino Pisoni, risalente al 1870, ha mantenuto fino ai nostri giorni la sua mansione principale seppur sostituendo le ruote idriche con la moderna tecnologia. Oggi produce ancora diversi tipi di farina: da quella bramata a macinatura più fine a quella macinata media e grezza.

COME NASCE LA POLENTA

A partire dalla fine di settembre fino ad ottobre le pannocchie di granoturco venivano raccolte dai campi e messe ad essiccare al sole fino a marzo. A questo punto il mais per la polenta è pronto per essere macinato, le pannocchie vengono sgranate e i chicchi puliti dalle impurità per poi essere portati al mulino. Qui verranno frantumati da una macina e dopo diversi passaggi, chiamati rotture, diventeranno farina.

La polenta costituì il pasto principale dei nostri avi. Esso era un piatto semplice, bastava mettere a bollire un po di acqua e aggiungere la farina e un pizzico di sale. Si poteva facilmente abbinare ad altri alimenti o poteva essere consumato da solo. Questo cibo fu infatti alla base dell'alimentazione di un tempo e purtroppo a causa delle carenze di altri cibi spesso le popolazioni svilupparono la pellagra, malattia causata dalla mancanza di vitamine di tipo B contenute nei prodotti freschi come latte, verdure e cereali.

Sul retro dell'edificio si può osservare una riproduzione di ruota con annesso il maglio eseguita da Emanuele Pisoni.

PISONI'S MILL

Pisoni's mill was built in 1870, and it's still working, but of course modern technology substituted the water wheels. This mill produces many kinds of flour from the fine flour to the unrefined flour.

THE ORIGINS OF POLENTA

To the end of September to October cobs were harvest and stocked to dry under the sun until March. Then the cobs were shelled and the corn taken to the mill. Here the corn was grinded to become flour.

Polenta was an important meal in the past: it needed just boiling water, salt and the flour. A tasty meal with or even without other foods.

Because of the lack of other foods polenta became the main meal, causing pellagra, a disease caused by the lack of vitamins we normally find in milk, vegetables and grains.

On the back of the building is possible to admire the copy of a wheel with the mallet, made by Emanuele Pisoni.



Pannocchie sui pontesei.



Foto della ricostruzione della macina per la farina di Emanuele Pisoni (foto di C.Dallapé).



Antichi mulini di Calavino



opifici storici della valle dei laghi

🇮🇹 I MULINI DEL MAS

A Calavino si trovava il polo più rilevante della Valle dei Laghi con 14 mulini per i cereali, due segherie, tre officine di fabbro ferraio con magli e bot de l'ora, un paio di gualchiere ("fol") e qualche filanda per la seta. Il Mas è la parte più antica e costituiva il cuore pulsante del paese poiché è qui che si trovavano le principali attività artigianali.

LA MACINAZIONE DEI CEREALI

L'attività molitoria più rappresentativa era quella che riguardava la macinazione dei cereali. Prima della scoperta delle Americhe erano diffusi prevalentemente frumento, segale e orzo e a partire dal '700 il mais diventò il nuovo alimento di eccellenza della dieta contadina nei nostri paesi.

Ma per diversi tipi di cereali esistevano diversi tipi di macine: vediamole insieme.

MACINA PER LE FARINE BIANCHE

Si utilizzavano prevalentemente frumento e segale, cereali utilizzati per fare il pane.

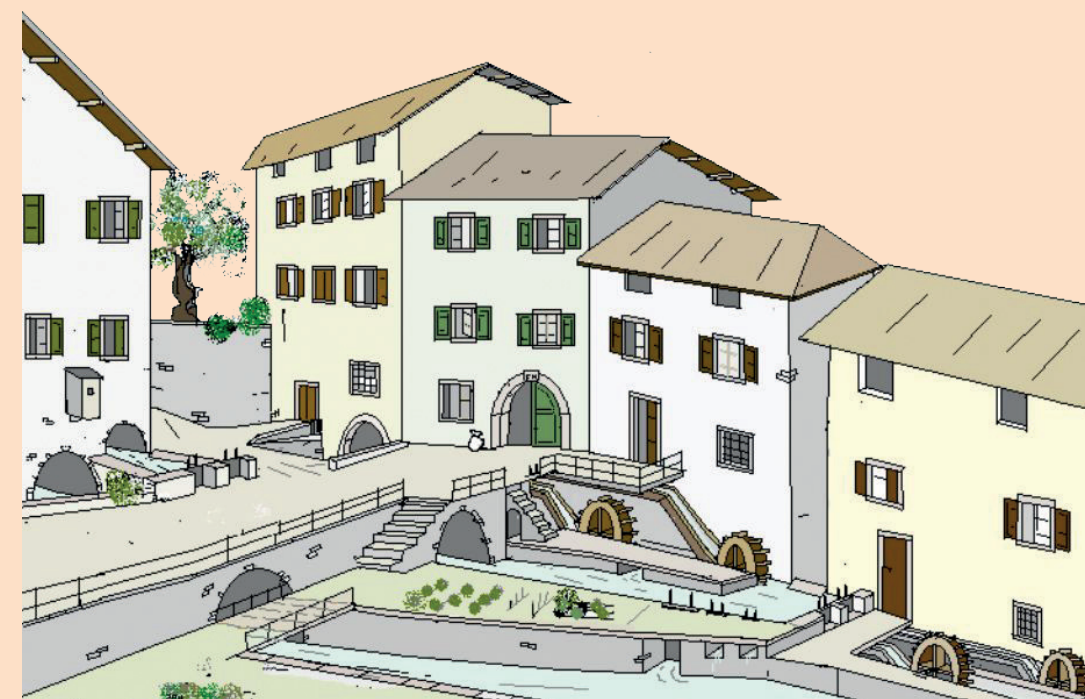
MACINA PER LA FARINA GIALLA

Utilizzata per la macinazione del granturco (mais), si ottiene la cosiddetta farina "bramata", più comunemente conosciuta come farina gialla e utilizzata soprattutto per fare la polenta.

PESTINO A MOLE PER L'ORZO

L'orzo non veniva macinato ma veniva lavorato nel pestino a mole per ottenere l'orzo perlato, utilizzato soprattutto per le minestre dei pasti serali.

Il pestino a mole era composto da una grande pietra circolare concava che conteneva l'orzo e due ruote in pietra posizionate verticalmente che, collegate tra loro, rotolavano sopra i chicchi senza pestarli ma sbucciandoli dall'involucro esterno, consentendo così una rapida cottura. Dall'orzo, tramite tostatura e macinatura si poteva anche ottenere un tipo di caffè molto diffuso tra la popolazione. Questo macchinario poteva funzionare sia tramite ruota idrica sia tramite trazione animale.



Ricostruzione dei mulini del Mas dal volume di Mariano Bosetti "Il bacino idrografico del Sarca nella Bassa Valle dei Laghi", 2015.

🇬🇧 THE MILLS OF MAS

Calavino is important because of the presence of 14 mills for grains, 2 sawmills, 3 smithies equipped with mallet and bot de l'ora, 2 fullers (fol) and a few silk mills. Mas is the oldest district and was the heart of Calavino because of the presence of all the artisanal activities.

GRAIN MILLING

The most important mills were those that milled the grains: before the discovery of America we could find wheat, rye and barley. From 1700s corn became an important element of nutrition. Every grain needed its millstone.

WHITE FLOUR

The millstone for white flour was used with wheat and rye and was used to make bread.

YELLOW FLOUR

The millstone for yellow flour was used with corn, mostly used to make polenta (cornmeal mush).

STACK BARLEY

Barley was put into the stack barley to obtain a kind of barley that was used to make soup: stack barley was made by a big circular stone that included two vertical smaller stones interconnected, that rotated over the grain. The barley was so peeled and could be cooked in less time. The stack barley could work with the power of water and with animal-drawn. Barley was used even to make coffee, that was particularly appreciated by people.



Pestino a mole per orzo dal volume di Mariano Bosetti "Il bacino idrografico del Sarca nella Bassa Valle dei Laghi", 2015.



Mola per farina gialla dal volume di Mariano Bosetti "Il bacino idrografico del Sarca nella Bassa Valle dei Laghi", 2015.

