Comune di
Lasino

Retrospettive
Associazione Culturale
della Valle dei Laghi

I laóri de la dòna de 'sti ani

Spazio espositivo permanente
La dòna de 'sti ani
LASINO

I laóri de la dòna de 'sti ani

Testi Tiziana Chemotti
Foto Attilio Comai

Spazio espositivo permanente
La dòna de 'sti ani
LASINO

I CAVALÉRI - IL BACO DA SETA

di Tiziana Chemotti e Attilio Comai

È storia recente ma a molti è sconosciuta.
L'allevamento del baco da seta, i *cavaléri*, ha occupato le nostre genti per più di un secolo, fin dopo la seconda guerra mondiale.
Il baco da seta è la larva dell'insetto *Bombyx Mori* (bombice del gelso) che nella forma adulta assume la forma di una farfalla. Prima di raggiungere lo stadio adulto (farfalla), il Bombyx Mori subisce numerose trasformazioni (metamorfosi) attraverso un complesso ciclo vitale che dura circa 45 giorni. Lo stadio del ciclo vitale che interessava le nostre genti era quello larvale che terminava con la costruzione del bozzolo.

L'allevamento del baco da seta si diffuse nei nostri paesi nel corso del 1800.
Esistevano in Trentino 275 filande con la produzione annua media di due milioni di chilogrammi di bozzoli e di 200.000 chili di seta. La seta grezza veniva esportata in tutti i Paesi europei.

In Trentino nella seconda metà del 1800 la bachicoltura entrò in crisi soprattutto per la concorrenza delle sete asiatiche, l'importazione della seta dall'oriente era facilitata dall'apertura del canale di Suez (1869). Inoltre una grave malattia come la pebrina distrusse moltissimi allevamenti.
Per far fronte alla crisi, i produttori si unirono in società e comitati appositi: la Società Agraria di Rovereto (1868) e il Consorzio Agrario Trentino (1870). Lo scopo di queste associazioni era quello di difendere le coltivazioni del gelso, razionalizzare l'allevamento, istruire i contadini sulle nuove tecnologie di coltivazione e fornire "buon seme-bachi".
Si organizzarono spedizioni in Oriente e si introdusse una selezione del seme-baco anche grazie al microscopio, che contribuì a dare un prodotto privo di infezioni.

EDIFICIO AGRICOLO-BACOLOGICO
DELLA SEZIONE DI TRENTO
DEL CONSIGLIO PROVINCIALE DI AGRICOLTURA

Nel 1883 si istituì l'istituto Bacologico, gestito dal Consiglio Provinciale dell'Agricoltura. L'edificio fu costruito con il ricavato dell'attività di selezione e di vendita del seme-bachi, tale palazzo era sede del Consiglio Provinciale dell'Agricoltura e dell'Istituto Bacologico e fu inaugurato nel 1894 dall'imperatore Francesco Giuseppe. In questo Istituto si studiavano nuove tecniche di coltivazione dei bachi e si cercava di organizzare allevamenti modello in tutta la provincia e tutto questo fece rinascere la bachicoltura trentina.
Fu così che l'allevamento del baco da seta entrò a far parte dell'economia rurale della gente trentina...
...e il gelso invase la nostra provincia a scapito delle altre coltivazioni: ma ne valeva la pena. Scrive infatti don Lorenzo Guetti sul Bollettino di Trento del Consiglio Provinciale dell'Agricoltura, in un articolo datato 24 giugno 1888:
«... Il raccolto bozzoli è abbondantissimo su tutta la scala. Il seme distribuito da codesto Consiglio fece meraviglia: in un solo paese da 75 once di seme si ebbe un'inondazione gradita di bachi voracissimi, seguita da bozzoli bellissimi che alla bacinella danno prodotti soddisfacenti a preferenza di quelli della bassa pianura. Si attendono in buon numero i compratori di galette, onde possano far buoni affari per loro e per noi ancora. Tutto sommato, stavolta andiamo bene, e faccio voti che la providenza continui...»
Nel periodo tra le due guerre mondiali però la produzione di bozzoli in Italia comincia a declinare fino a scomparire dopo l'ultima, a causa di due importanti fattori: la produzione di fibre sintetiche e il cambiamento dell'organizzazione agricola, dove l'allevamento dei bachi era

affidato ai singoli contadini e mezzadri soprattutto alle donne e ai bambini, inoltre con l'inurbamento e l'industrializzazione la concorrenza estera divenne insostenibile.
Oggi la bachicoltura in Italia è praticamente scomparsa, poche aziende allevano i bachi per una piccola produzione artigianale o come attività didattica[1].

LA COLTIVAZIONE

Nelle case dei contadini di una volta, soldi ne giravano pochi. Il sistema economico ruotava solamente sull'agricoltura e sull'allevamento. Si accontentavano di quel poco che avevano. Dalla terra che coltivavano a granaglie, cereali, ortaggi, producevano il necessario per vivere.
Anche nella stalla allevavano le bestie per il proprio fabbisogno, ricavandone prodotti caseari o di macelleria. Poche erano le attività che davano un immediato guadagno, fra queste, la vendita di qualche *broz de legna* in città, la vendita della patata e il commercio dell'uva, che si consegnava alla cantina Sociale. Si aveva anche un certo ricavo per la cessione di qualche animale durante le fiere paesane (un vitello, una manza), ma erano sempre attività sporadiche che non permettevano sicuramente introiti utili e costanti al sostentamento del nucleo familiare. Una delle attività che poteva dirsi economicamente proficua, era la bachicoltura che garantiva una discreta sicurezza economica e, talvolta contribuiva a limitare in parte il fenomeno dell'emigrazione.
Tutto comincia nella primavera. Nella nostra valle l'incu-

---

1 Adattamento da *Le stagioni della solidarietà* di Luciano Imperadori e Mauro Neri - Artigianelli TN - 1980

bazione ha inizio verso la fine di marzo, primi di aprile, secondo dell'andamento stagionale, poiché si deve aver pronta la prima foglia al momento della schiusa.
Nella prima quindicina di maggio, le massaie sono indaffarate nel predisporre *'l sito dei cavaléri*. In casa è tutto un fervore di preparativi. Gli uomini e i ragazzi preparano e impiantano *'l castèl* con *i arelìni*, sistemano *le préde dei cavaléri* e vi inseriscono i *colondèi,* i pali squadrati con tanti fori per *i cavici* sui quali si appoggiano i traversi di sostegno per i *taolóni* e rinfrescano *'l sito con la calcina gala*.
Il lavoro maggiore era comunque destinato alle donne. Innanzitutto pulivano per bene *i taoloni, i arelìni e i colondèi,* dove sarebbero stati deposti i bachi, disinfettandoli per ultimo, con un mazzetto di *medecmaister* (assenzio), pianta dalle qualità antisettiche.
Vengono riparate anche le finestre rotte e, là dove manca il vetro, si procede a sostituirlo con carta da pacco incollata allo *sperèl* tramite una colla artigianale fatta in casa con farina bianca e l'aggiunta di acqua.

Si tappano eventuali buchi nelle pareti ostacolando l'entrata di *sorsi* e di *pantegane* che potrebbero divorare l'intera produzione.
Per agevolare la crescita del filugello occorre mantenere nel locale una buona e costante condizione termica, è necessario quindi munirsi del *cendril* da

collocare nella stanza, nel caso in cui fosse necessario accendere un fuocherello per alzare di qualche grado la temperatura. Terminati i preparativi, la donna, come ultima operazione, invita il curato per impartire la benedizione all'ambiente; si recita una preghiera affinché *l'anada la vaga ben*, ed il raccolto sia fruttuoso.
Ora è tutto a posto, il locale è pronto e si possono accogliere i piccoli bruchi. Per una quarantina di giorni la donna di casa sarà molto indaffarata.
Inizialmente l'incubazione (*far coàr i cavaléri*) veniva fatta «*... all'adamitica cioè coi piedi nel letto o peggio...*» (cfr. don Guetti). Spesso le donne *le coàva i cavaléri* tenendoli en *sbògia* (al petto). Successivamente viene introdotto un

Corso di bacologia tenuto a Trento nei primi decenni del 1900. Nella prima fila sedute, a destra al 12° e 13° posto si notano Chistè Caterina e Santuliana Vittoria.

metodo più razionale.
Nei primi anni del 1900 a Trento, presso l'Istituto bacologico provinciale d'agricoltura, si tenevano dei corsi annuali con durata settimanale, prevalentemente indirizzati alle donne cui si insegnavano i modi e i metodi per l'incubazione del seme e l'allevamento del baco da seta.
Accorrevano in tante e da tutta la provincia mettendo poi a disposizione dell'intera comunità l'insegnamento acquisito.
Alcune di queste donne, divenute col tempo competenti, coordinavano l'attività della bachicoltura.
Qui a Lasino, negli anni '30 – '40, due sono le esperte, le cosiddette *bigattine*, *Pedrini Valburga (Lombarda)* e *Chistè Teresa (Marietóna),* le quali, dopo aver raccolto le varie ordinazioni dai contadini, acquistano le sementi dei bachi da seta presso l'Agraria di Trento. Le commissioni possono aggirarsi attorno ad una mezza oncia, un'oncia ma non più di due per famiglia, in quanto l'allevamento dei filugelli richiede ampi spazi, ma soprattutto molta *föia* a disposizione..
Il loro compito consiste nell'effettuare la delicata funzione dell'incubazione, attività che viene svolta dapprima nei locali di casa Trentini Celso e Osvaldo, ora di Chistè Valerio, in seguito nei locali dell'attuale abitazione Zambarda (via Masi) e successivamente nella soffitta del vecchio municipio.
Le due donne sono consapevoli di adempiere ad un lavoro complesso e carico di responsabilità che le vedrà impegnate e costantemente vigili per diversi giorni e lunghe notti. Sanno bene che il destino economico di un'intera comunità è nelle loro mani.

Bigattine in canonica a Vigo

Il seme bachi, *la soménza de cavaléri*, che è stato precedentemente prenotato nella misura media *de 'n'onza* per coltivatore (un'oncia = 30 grammi ca.), viene conservato così per circa un mese.
Il seme è deposto *sui telarìni*, ovvero dei veli tesi sopra intelaiature leggere di legno, già distribuiti in misure da un'oncia, 1/2 oncia, 1/4 d'oncia e 1/8 d'oncia. Quest'ultimi sono detti *provini* ma anche *el pizegòt*.
Secondo la stagione più o meno avanzata, o meglio, se la pianta del gelso ha già messo le foglie, allora possono proseguire speditamente nella predisposizione della schiusa dei semi, aumentando la temperatura del locale. Al contrario, se il periodo stagionale non è ancora propi-

zio, tendono a rallentare il procedimento di maturazione abbassando la temperatura.
Quando le uova sono ormai prossime alla schiusa vi si pongono sopra dei fogli di carta bucherellata, sulla quale si sparge un po' di tenera foglia di gelso triturata. Per tagliare la foglia si usa la *cortéla* ottenuta da un pezzo di vecchia falce fienaia.

I piccoli bruchi ora salgono attraverso i fori e cominciano a mangiare.
Arriva finalmente il momento in cui le uova si sono tutte schiuse: gli animaletti sono delicatamente depositati su una carta particolare, *la carta dei cavaléri, ...* e *se va a spazàr i cavaléri*!

In cesti coperti, perché non prendano freddo, sono portati frettolosamente a casa. I piccoli foglietti vengono stesi *sui arelìni,* fatti con canna lacustre legata assieme o *su le ninaröle* (tutte di legno) nel *sito dei cavaléri*.
Comincia il gran lavoro! Alle donne spetta l'onere di nutrirli e mantenere le condizioni ambientali adatte per evitare che insorgano malattie o che muoiano *tuàdi*, se viene

Ninaröla

a mancare l'aria.
È il periodo in cui mangiano due pasti al giorno ed è anche la fase più delicata, qualsiasi mutazione della temperatura oppure la foglia non del tutto fresca e asciutta possono causare l'arresto del loro svezzamento.
La morìa dei bachi da seta era una disgrazia, le donne non si davano pace: - *I è nadi de mal!*- solevano dire quasi piangendo, consapevoli che per l'intera famiglia, sfumava l'opportunità di un discreto guadagno.
Gli uomini e i ragazzi sono occupati, invece, a *pelàr föia* cioè a raccogliere le foglie di gelso muniti della *pelarìna*, l'apposito sacco munito di gancio.
Il lavoro è grande davvero, un'oncia di seme bachi richiede, per completare il suo sviluppo, circa dieci quintali di foglia. Non c'è tregua, si lavora anche la domenica con tanto di autorizzazione ecclesiastica.
Il disagio maggiore si avverte soprattutto nelle giornate di pioggia, quando le foglie bagnate devono essere asciugate; allora occorre stenderle *sul scalà* del carro o dove c'è posto *ne l'èra*, prestando nel contempo molta attenzione affinché non ammuffiscano: il baco da seta rinuncerebbe a mangiarle.

Le grandi e robuste piante di gelso imperano ovunque in campagna, nelle località di **Pelacrona, Barcol, dei Pradi**, rimarcano principalmente i confini dei campi e dei prati, ma si possono trovare anche nelle cesure, nei cortili, negli orti, a ridosso delle case. Per la bachicoltura sono indispensabili come il pane e chi più ne possiede, può permettersi di conseguenza un più consistente allevamento.

I *cavaléri* adesso crescono a vista d'occhio e, a pochi giorni di distanza l'una dall'altra si susseguono le quattro mute: *la dormìda da l'una, la dormìda dale dói, quela dale tréi e quela dale quatro*. Sono chiamate così perché in quei due giorni della muta i bruchi non mangiano e rimangono immobili.

La prima età dura circa 5

giorni e si conclude con la prima muta; la seconda età dura 4 giorni e si conclude con la seconda muta; la terza età dura 5 giorni e si conclude con la terza muta; la quarta età dura 6 giorni e si conclude con la quarta muta; la quinta età dura 8-10 giorni e va dalla quarta muta alla formazione del bozzolo.
Le dimensioni della larva aumentano da pochi millimetri nella prima età fino a 8-10 cm nella quinta ed ultima età.
Alla fine della terza muta, vengono spostati sui *tagolóni*, perché hanno raggiunto ormai una misura considerevole ed hanno quindi bisogno di spazio. Un'oncia di bachi dopo la terza muta necessita di circa 32 mq. di spazio per raddoppiare dopo la quarta muta. Da quando, appena schiuso, misurava 2-3 mm, ha raggiunto, alla fine del

periodo larvale, la lunghezza di 7-10 cm, moltiplicando per ben 8.000 volte il proprio peso. A questo punto comincia la *magnarìa*, un periodo di 7-8 giorni in cui i bachi divorano una grande quantità di foglia intera; e nel *sito dei cavaléri* sembra sia scoppiato un violento acquazzone, tanto è il rumore che fanno a rosicchiare le foglie.

Al termine della *magnarìa*, non appena la maggioranza smette di mangiare, le donne prendono in mano *'l cavalér* osservando il suo ventre in controluce diventato color oro. Questo è il segnale che i bruchi *i è madüri per nar sul bósch*.

I ragazzi vengono mandati nel bosco per procurare le frasche di faggio o rovere che serviranno assieme ai *sarmentèi* per costruire la *fasinàda o 'l bósch de sarmentèi*, dove si arrampicheranno per costruire il loro bozzolo.

Ancora una quindicina di giorni di attesa finché tutti hanno fatto *la galéta*

per procedere poi alla raccolta.
Il lavoro ormai è quasi del tutto concluso, si spalancano le finestre e finalmente una leggera brezza invade il locale, scompigliando le frasche, dove, attaccati ai rami, ci sono ancora i biondi bozzoli. Ora le donne, aiutate anche dai bambini, terminano l'ultima operazione: *spelar le galéte*.

I bozzoli vengono puliti uno ad uno dalle *spelaje*, la lanugine che circonda il bozzolo. Se sono tanti vengono fatti

La ninaröla, altrove detta barösola o carlin per togliere le spelaje

passare dalla *barösola*. Si procede quindi alla cernita: nella *minèla* accumulano i bozzoli migliori, quelli destinati alla vendita, mentre in un'altra cesta si ripongono gli scarti, *i prèti o le falòpe*.

Anche quest'anno l'intera famiglia, specialmente la padrona di casa può ritenersi soddisfatta del buon raccolto; l'appagamento è tale che le tante fatiche e le molte attenzioni profuse in questi mesi svaniscono completamente. Con il ricavato si salda qualche debito contratto con la Cooperativa o presso qualche artigiano locale.

Di questo incasso, alla donna, rimane poco o niente in mano, se non l'unico sfizio di acquistare qualche metro di tela per confezionarsi *'na vesta o 'n corpét* da indossare alla sagra dei Santi Pietro e Paolo.

La vendita dei bozzoli avviene nel cortile dell'Albergo Lasino. Per pesarli installano la *balanza* costituita da un grande paiolo dove sono caricate le *galéte*. I compratori vengono da fuori, il loro intermediario è *'l Bepi Periòt*, il quale prende nota di ogni vendita, passando di famiglia in famiglia qualche giorno più tardi per saldare il conto. Altri allevatori portano le *galéte* buone al *sòglio* del Consorzio di Cavedine; ma anche Calavino ha il suo, presso la casa Pizzini. Lì c'è il forno essiccatoio per far morire *el*

bugàt, e, in quei giorni, l'aria dei dintorni è pregna dell'odore dei *bugàti* morti.
All'essiccazione segue la scelta, fatta da un gruppo di ragazze, 2-3 per paese, pagate per quanto lavorano. A fine giornata si pesano le *busàche* (grandi sacche) contenenti i bozzoli che ciascuna ha cernito.
Quelli di prima o seconda scelta vengono spediti direttamente alla filanda.
Altra sorte hanno le *falòpe*. Queste sono bollite nelle *caldére*, presenti in ogni paese, e la seta recuperata viene poi

venduta alle filande di Rovereto, come seconda scelta, o alla fiera di S. Anna ad Arco. Una parte è anche lavorata ad uso proprio.
Nelle *caldére* l'acqua viene portata a bollitura, quindi le donne vi si versano i bozzoli per eliminare la sericina, la sostanza gommosa che tiene incollato il filo di seta. Con *'l scoàt*, un mazzetto di radici legate nel mezzo, si facilita la sgommatura e si tira il filo sull'*aspi*, girato a turno *dale batidóre*, sul quale si avvolge.
La seta viene portata dal *tesàdro*, ce n'è uno in quasi tutti i paesi, per fare la tela con la quale preparare le meravigliose camicette *dale feste*.
Così il gran lavoro è finito e si contano i soldi guadagnati: quest'anno è andata bene.

Matassa di seta grezza

UNA GIORNATA TIPICA DELLA *"DONA DE 'STI ANI"*

Alle sei del mattino, fornita del libretto liturgico *de le Massime Eterne*, del rosario e del velo, che indossava appena entrava in chiesa, la *dona de 'sti ani,* assolveva il suo primo compito prima d'iniziare la giornata lavorativa con l'assistere alla celebrazione della S.Messa.
Al suo rientro a casa, frettolosamente si recava nella stalla, qui l'attendevano diverse attività: tagliare la pastura per gli animali, mungere la mucca e preparare il latte nella *sécia* per portarlo al *casèr*. Un altro suo compito consisteva nello svezzare il vitellino con mansioni di praticità che vedeva la donna impegnata mattina e sera nel *guernàrlo* con appositi beveroni, pulirlo e tenerlo protetto.
Senza esitazione sistemava la lettiera degli animali e riforniva di nuova paglia il giaciglio. La donna si occupa-

va anche dell'allevamento degli animali da cortile, galline, conigli e qualche oca. Preparava *'l pastón* con un po' di semole bagnate, in mancanza utilizzava lo scarto della cucina: *scorze de patata*, *rave cote* che poi triturate mescolava con un po' di grano. In primavera si dedicava alla riproduzione dei pulcini, scambiando con le vicine le uova *'ngalàde*.

Era consuetudine prestarsi l'una con l'altra *'l mas'cio del cunèl* per la riproduzione, alfine di ottenere *'na coada de cunèi sani*. Se nella stalla c'era la capretta occorreva portarla al pascolo e al momento opportuno condurla al *béc*. E se questa non aveva l'estro per accoppiarsi, la massaia andava in cerca di un'erba afrodisiaca da somministrare all'animale, la cosiddetta *erba dele caore* che cresceva prevalentemente sui muretti a secco.

Saliva poi, in cucina per preparare la colazione per i figlioletti e il marito. Se qualcosa era avanzato dalla cena, questo era riscaldato.

Normalmente la polenta rimasta dalla sera precedente si aggiungeva alla minestra *de taiadèle*, ma, se proprio non c'era niente da mettere in tavola, la donna cucinava anche la polenta da consumare nel latte freddo.

In occasione della fienagione in montagna o della vendemmia ai Masi, preparava, di buon mattino, *'l prosac* introducendovi le vivande che sarebbero servite agli uomini anche per più giorni. Soprattutto per chi saliva ai prati montani era necessario preparare la farina *brustola-*

Famiglia Chistè Giovanni (Temani) durante la fienagione al Camp

da, che sarebbe poi servita per preparare la minestra *de brustolin*. Occorreva cuocere *'na bacina de pan*, macinare un poco di caffè d'orzo e riporre in un sacchetto la farina gialla, per la polenta o la *mòsa*. Nello zaino introduceva anche un pezzo di candela, dei fiammiferi, un cartoccio di sale, un pezzo di formaggio e qualche *lugànega*.
Compiuti i soliti lavori domestici, riordinava la stanza da letto. Rimuoveva *'l paión*, sollevando *i sfoióni* che durante la notte si erano ammucchiati, metteva ad asciugare le traverse del letto del bambino intrise di pipì e come ultimo lavoro portava l'urina prodotta durante la notte sul letamaio. Si recava quindi alla fontana con *brentóla* e *cracidèi* per il quotidiano rifornimento d'acqua. Altro servizio consisteva nel procurarsi la legna e quindi, fermandosi nel cortile, metteva assieme un po' di ramaglie e *stèle*, raccolte il giorno avanti, nel bosco. Moltissime

donne si recavano nelle località circostanti il paese o appena sopra l'abitato, alla ricerca di legna fina, facevano delle grandi *stròzeghe* di frasche che trascinavano con fatica a casa. Riempiendo grossi sacchi, raccoglievano anche *pitòte*, e *curadüre,* di qualche grande pianta di larice.

Durante la mattina, tante erano le occupazioni: preparare *'l levà* per *el pan*, impastare le *taiadèle*, far lesiva. Il sabato invece c'era il rito *de netar i rami*, così come il lunedì mattina si procedeva a fare il bucato. Il vestito delle feste era spazzolato, stirato e rimesso a posto nell'armadio. Se c'era necessità, si lavava il colletto della camicia da uomo, ma solo quello per non rischiare di rovinare l'intera camicia con troppi lavaggi.

Alle undici gli uomini ritornavano dai campi e per quell'ora il pranzo doveva essere in tavola. Era la solita polenta, tante volte accompagnata da una fetta di *lugànega* con un intingolo allungato, oppure *pizi 'mbragàdi*, crauti con un pezzetto di maiale o di *castrà*, *verze*, *capusi*, *rave* e *ravanei*, come ortaggi.

Durante il periodo della vendemmia, era consuetudine cucinare la *salziza* con la polenta: cibo tradizionale che la

donna portava ai lavoranti nella vigna.
Tutti i giorni, durante il periodo di raccolta, la massaia, preparato il pranzo e sistematolo nella *gavagna*, s'incamminava vero la *Crós del Mónt* per scendere attraverso *'l sentér del Cóel*, ai *Masi*.
A tavola, per primi mangiavano gli uomini e i bambini, e dopo averli serviti, solo allora, la casalinga poteva finalmente sedersi e mangiare.
Nel pomeriggio la donna era occupata con altre attività quali:

Il cucito

Una buona casalinga doveva districarsi in molteplici mestieri, fra questi essere in grado di arrangiarsi nel cucire a macchina, tutte le donne anelavano possederne una. Con una buona macchina da cucito era possibile confezionare camiciole, vestitini per i bambini, modificare qualche indumento, tagliare e cucire grembiuli, indumenti intimi ecc... che imparavano frequentando, da ragazze, i corsi serali di economia domestica. Acquisivano esperienza anche dall'insegnamento materno, così pure la scuola

impartiva l'apprendimento delle mansioni femminili attraverso lezioni settimanali.
Avevano sempre qualcosa da fare; rammendare calze e calzini, *taselar* i *linzöi*, ma non solo quelli da letto anche i *linzöi dal fen*, che durante la stagione estiva, precisamente durante la fienagione in montagna, si erano stracciati e quindi richiedevano di essere riparati con svariati tasselli. Anche i sacchi che il contadino utilizzava per la conservazione dei cereali, dovevano essere rattoppati con robuste toppe.

Al pascolo

Per risparmiare sul foraggio, le donne, nel tardo pomeriggio, portavano al pascolo vacche, capre e pecore. Le destinazioni erano le località di mezza montagna *Acqua Morta*, *Sgricia*, *Rengol* oppure i pianori erbosi del *Gac*,

Chistè Benita e Danielli Antonietta al pascolo.

delle *Ganudole* e del *Coel*.
Nel frattempo, le donne non rimanevano inoperose, si procuravano *'n vincel* di frasche da usufruire per il giorno dopo, come alimento per la capra.
In autunno raccoglievano i piccoli frutti dai cespugli che sarebbero serviti come metodo curativo durante il lungo inverno: bacche *de cornàie* (corniolo), utili per ottenere una marmellata che era somministrata all'ammalato, negli stati febbricitanti, bacche de *stropacùi (*rosa canina*)*; utilizzate come astringenti, bacche *de ginéver* (ginepro) che servivano per aromatizzare le carni oppure da consumare come antidepressivo.

Rosà Guglielmina intenta nella semina della patata

Lavori in campagna

Terminate le solite occupazioni domestiche del dopo pranzo, la donna destinava il suo tempo alle mansioni da svolgere in campagna. Dalla tarda primavera fino all'autunno inoltrato era coinvolta nelle attività agricole accanto

Trentini Riccarda e famiglia in vendemmia località Arial.

al marito, soprattutto in occasione dei lavori che comportavano più manodopera; semina e raccolta della patata, raccolta del frumento, del granoturco, durante la vendemmia, ai monti per la fienagione ecc...A lei competevano anche altri lavori di minore importanza ma necessari all'andamento agricolo.

In primavera e in estate, l'attività consisteva nel *far su erba*. In ginocchio, tra le *bine de forment* o tra le vigne, strappava le erbacce infestanti che crescevano spontaneamente.

Far stóbia

Alcune settimane dopo la raccolta del frumento, quando la pianticella emetteva nuovi steli, la donna si recava nel campo per tagliare questi nuovi germogli che servivano come integratore al foraggio giornaliero per le bestie.

Far lèt

In autunno prima delle grandi nevicate, la contadina si predisponeva alla raccolta del cosiddetto *far let*. Il rifornimento avveniva nel bosco, mettendo assieme; foglia-

me e *crene*. Servivano a formare la lettiera delle bestie, in sostituzione della paglia. *'l farlet* rastrellato, si racchiudeva in grandi *linzöi dal fén*, e lo si trasportava a spalla fino a casa.

Far topac

Durante l'inverno, quando il foraggio per gli animali, scarseggiava, per integrare l'alimentazione, la donna andava alla ricerca del *topac*. Riempiva *'l sac* di tanti piccoli ciuffi d'erba che crescevano tra i sassi dei muretti a secco. Andava anche alla ricerca dell'erbetta nei luoghi esposti al sole e, spazzando via la neve, strappava quei piccoli cespi d'erba ancora fresca.

Raccolta delle erbette

Per variare il vitto giornaliero, la massaia, specialmente in primavera, andava alla ricerca di erbe che trovava nei

Famiglia Danielli Giuseppe in località Barcol

campi appena arati: *pòpole*, *sgrìzoi*, *denti de cagn*, lungo i ruscelli raccoglieva i crescioni e dai cespugli lungo le stradine di campagna, asportava *i buti dei sparzi*. Portate a casa erano cotte e passate in padella.

Raccolta di pigne e zórle

Erano attività sporadiche, ma che davano un discreto guadagno. Il lavoro consisteva nel mettere assieme quantitativi di pigne fresche e consegnarle al guardaboschi. La seconda mansione costituiva la raccolta, soprattutto nel mese di maggio delle *zórle* (maggiolini). I coleotteri racchiusi in recipienti erano portati a Chistè Carlo (Craldi) per essere venduti alla pescicoltura di Padergnone.

Pur di mandare avanti l'economia della famiglia si arrangiavano con svariati espedienti: vendita di uova, galline, pulcini, capretti, conigli, prodotti caseari quali burro, formaggio, latte. Tutto faceva comodo per racimolare qualche soldo.

Altre donne invece per sostentare la famiglia andavano *'n opra*. Erano occupate nei campi durante la stagione della raccolta oppure prestavano il loro servizio come lavandaie nelle case private. Lavori di fatica, ma di poco guadagno.

In autunno, le donne erano occupate nel procurare alcune provviste per l'inverno che sistemavano con cura nel *granèr*.

Alle Fratte, durante il periodo della vendemmia, mettevano da parte una o due ceste *de piche de sc'iava*, che sistemavano sui graticci del baco da seta e andavano alla ricerca dei *nèspoi*, i quali erano posti a maturare, nella paglia. Dalla grande pianta dei *pomi da la rosa* e da quella del *perèr* raccoglievano, mele e pere, per farne *perséche*,

Famiglia Trentini Gioacchino, in vendemmia località Arial

che poi infilate con un filo, erano attaccate alla trave del soffitto affinché non potessero essere rosicchiate dai topi. Dai Masi portavano a casa cesti di fichi, prugne e pesche che con pazienza essiccavano al sole. Sulla paglia erano posti anche i cachi e, a fianco, in un contenitore, si trovavano *nós e nosèle*. La massaia si procurava del fieno da disporre sul pavimento per depositarvi *ravanèi, rave, e zuchi*. Provvedeva anche alla sistemazione dei *pizi* per la loro essiccazione, conservati gelosamente in quanto considerati la carne del povero. Scorte che sarebbero servite in cucina da consumare durante il periodo invernale.
Il giorno di S.Lucia, come voleva la tradizione, quando i bambini mettevano il piatto con un po' di farina e sale per l'asinello fuori dalla finestra, aspettando i doni che la

Santa avrebbe portato loro, le mamme ricorrevano alle provviste custodite all'inizio dell'autunno. Assieme ad un quaderno, una matita e un mandarino accostavano anche qualche nespola ormai matura, un grappolo d'uva un po' appassito e non mancavano mai le *perséche*.
Trascorrevano le lunghe sere d'inverno nella stalla a *far filò*. La padrona preparava la lucerna ed alla spicciolata arrivavano i vicini di casa, ognuno dei quali portava *'l só scagnèl*. Mentre gli uomini chiacchieravano, fumavano, masticavano *'l trinciato forte*, le donne lavoravano a maglia, chi preparava *'n par de calzoti*, chi rifiniva con le *capéte* una canottiera, chi terminava, con le frange una sciarpa. E, mentre il manufatto prendeva forma, non mancava mai la recita del Santo rosario.
Un segno di Croce con l'acqua benedetta *dell'acquasantèl* e con quest'ultima prece nel momento di coricarsi, ogni donna concludeva la giornata:

Vago 'n del let,
'n questa benedeta ora
Me raccomando a Dio e ala madre sua
che poda viver e morir 'n grazia sua,
senza mai offenderve.
Vago 'n del let non so de levar
tre cose a Dio voi domandar
confesion, comunion e l'oio sant
Padre, Figlio e Spirito Sant

LA LESÌVA

Per la *dona de 'sti ani*, una delle attività manuali che comportava tempo, molto lavoro e fatica, era sicuramente far la *lesiva*. Non si faceva spesse volte, la biancheria si te-

neva da parte fino a quando, il cumulo era bastante per effettuare il bucato.
La massaia iniziava la sera prima nel mettere in ammollo i panni con acqua e soda.
Il giorno seguente iniziava di buon mattino con accendere il fuoco sul *fogolàr*, andare a prendere l'acqua, con i *cracidèi*, alla fontana, estrarre da sotto la *lia* del *fogolar* la cenere e preparare la tinozza. La donna in quest'occupazione preferiva rimanere sola in casa, era più libera nei movimenti e poi per compiere il lavoro, necessitava avere più spazio possibile nel locale.
Sistemava la brenta nel mezzo della cucina, *smoiàva i ordégni*, messi a bagno, strofinandoli energicamente con un po' di sapone *su l'as da lavar*. Il pezzo di sapone era di Marsiglia, ma le donne *de 'sti ani* non disdegnavano il sapone fatto artigianalmente con il grasso del maiale e soda caustica che producevano loro stesse in casa, subito dopo la macellazione del *rugànt*, da cui prelevavano il grasso.
L'attività continuava; la massaia disponeva la *brènta* sul *trepéi* e tappava all'esterno il foro che si trovava alla base della tinozza, con un tappo di sughero o adoperando *'n sgràol*.
L'acqua intanto, mescolata con la cenere, bolliva nel grande pentolone agganciato alla *segósta del fogolar*.
Per riscaldare l'acqua necessitava molta legna che la casalinga, il giorno avanti, si era procurata. Questo era uno dei motivi per cui la *lesiva* si effettuava sporadicamente; infatti, accaparrarsi la legna era faticoso, bisognava recarsi più volte nel bosco per racimolare *'na stròzega o 'na fasina* di ramaglie.

Irma Gobber mentre smöia i ordégni

Far la *lesiva* diventava obbligatorio specialmente dopo i grossi lavori di campagna, la vendemmia, la fienagione, la raccolta delle patate e l'allevamento del baco da seta, poiché gli indumenti utilizzati per l'intero periodo di lavoro erano molto sporchi.
Dopo aver sistemato i panni, nella tinozza, li copriva con *'l bugaröl*, un telo che posto sopra la biancheria aveva la funzione di trattenere i residui di cenere. Sganciava quindi il grande paiolo, rovesciando il suo contenuto sopra gli indumenti collocati nella brenta. Questi erano lasciati per qualche ora in immersione con il composto affinché il potere sgrassante e sbiancante della cenere potesse fare la sua azione. Trascorso il tempo necessario, un altro duro lavoro attendeva la casalinga.
Sotto la tinozza poneva il pentolone *de la lesiva*, stappava il tappo, lasciando fuoriuscire *'l lesivac*. Strizzava gli indumenti e si disponeva al loro risciacquo presso la fontana o alla roggia.
'l lesivac era conservato. Con questo si poteva lavare i pavimenti di legno o mettere in ammollo altri indumenti

più sporchi, quelli utilizzati dal contadino nei lavori di campagna, così anche, pezze, sacchi, *linzöi de sachéta* che si usavano per contenere i prodotti agricoli. *'l lesivac* inoltre era utilizzato anche, per lavarsi i capelli a motivo della sua azione detergente. Preparati quindi gli indumenti da risciacquare, questi erano posti a cavallo della *brentóla* che la donna si caricava in spalla e, con la *barcèla* sotto braccio, si recava alla roggia o al torrentello più vicino.

A Lasino erano diverse queste postazioni, c'erano le località **Arial** e **Larì** cui accedevano soprattutto le donne che abitavano a nord del paese, oppure **Pradel** o **Fossà** che servivano per le donne della piazza o **Lavin** cui accedevano le donne del **Dos**.

Negli anni '20 si costruirono anche dei lavatoi pubblici costitui-

ti da due vasche,uno si trovava in località **Canona**, l'altro nel piazzale dell'odierna Stazione dei Carabinieri.
In questi luoghi, specialmente il lunedì giorno di bucato, c'era un via vai di donne, tutte desiderose di trovare posto all'inizio della roggia o nella prima vasca del lavatoio dove l'acqua era più pulita. Per arrivare in anticipo le donne correvano o si recavano sul posto il mattino presto. Talvolta nascevano discussioni, malintesi, perfino delle beghe che potevano avere ripercussioni anche nel tempo.
Nonostante ciò, erano pure luoghi di ritrovo. Qui si chiacchierava si spettegolava e, mescolato allo scorrere dell'acqua e allo sbattere scandito dei panni sulla lastra di pietra o di cemento, c'era sempre un vociare di bambini e ragazzi che, in compagnia delle loro mamme, giocavano appresso al lavatoio.
Era comunque un lavoro duro, scomodo e faticoso; in-

nanzitutto dovevano caricarsi il pesante bucato sulle spalle e andare a lavarlo in qualsiasi stagione. L'acqua dei lavatoi era fredda ma ancor più quella dei rivoli che scendevano dalla montagna, intirizziva le mani provocando i cosiddetti *diaolini*, tanto che, a detta delle *done de 'sti ani* sembrava che queste potessero staccarsi. Anche la posizione era scomoda, piegate in due con le ginocchia sul duro legno della *barcèla*, con la schiena sempre ricurva *sull'as da lavar* e le braccia in continuo movimento.

La biancheria più minuta, per asciugarla, era portata a casa, mentre, nella bella stagione, lenzuola, tovaglie e federe, ben stese al sole, erano esposte sui prati limitrofi al ruscello.

Chistè Caterina con la figlia Ceschini Lodovica mentre risciacquano i panni in località Larì

Il leggero venticello dell'Ora del Garda asciugava velocemente i panni, diffondendo tutt'attorno, un fresco profumo di pulito, anche il candore della biancheria, ai raggi del sole procurava una luce splendente. Questi panni, mettevano in risalto, ricami,

merletti, pizzi, lavori eseguiti dalle stesse donne, cosicché per ognuna era motivo di vanto.
La *lesiva* si eseguiva inoltre qualche settimana prima dello sposalizio della ragazza. Si lavava tutto il corredo, in modo che tutta la biancheria diventasse candida, i centrini erano inamidati, tutto era stirato a dovere e, con accuratezza si provvedeva a sistemarla nel baule.
Assieme alla mobilia, a qualche gioiello e ad alcune suppellettili, la biancheria era stimata dalla sarta che compilava la carta di dote riportando quantità, qualità e prezzo di ogni singolo capo. Diventava il complesso dei beni che la sposa portava al marito.
Questo corredo, lavorato a mano per lunghi anni, era concepito non solo come valore materiale ma soprattutto come espressione per valorizzare la giovane, assicurando alla nuova famiglia di appartenenza, le capacità della ragazza quale futura qualificata donna di casa.

STIRAR CON LA SOPRÈSA

Terminato il lavaggio, le donne stendevano i loro panni su lunghi fili di ferro tirati da un palo all'altro, nel cortile di casa. Per asciugarli si affidavano al vento e al sole; alle donne un detto raccomandava che *'n bel stender l'è 'na meza sopresada*, infatti, nel momento in cui le *destendeva i ordégni*, cercavano di sbatterli o sistemarli per bene, affinché il tessuto risultasse più steso possibile. Al loro ritiro, lenzuola, federe, tovaglie erano piegate per bene e *sopresade* con brevi passaggi del ferro da stiro mentre la biancheria personale era stirata con più attenzione.
Per la *dona de 'sti ani, sopresàr* era un lavoro alquanto scomodo; innanzitutto era costretta a mantenere il fuoco ac-

ceso per tutta la durata dell'attività, quindi, diventava, specialmente durante la stagione estiva, un mestiere piuttosto disagevole. Non stiravano frequentemente, se non i vestiti delle feste che erano spazzolati e ripassati e poi riposti con accuratezza.

Il ferro da stiro ebbe un'innovazione particolare nel corso del XX secolo; tant'è vero che le donne in casa possedevano più ferri da stiro: il ferro pieno, il ferro a lingotto e la *soprèsa*.

I primi due, i più vecchi, erano i ferri da stiro più noiosi e complicati da utilizzare.

La massaia prima di impiegare il ferro da stiro pieno era costretta a metterlo sul fuoco a diretto contatto con la fiamma e per questo motivo non era sicuramente comodo; la piastra si anneriva, col pericolo di sporcare di fuliggine il capo di biancheria appena lavato, così anche il manico surriscaldato era pressoché impraticabile poterlo tenere in mano.

Con l'avvento della cucina economica, il ferro da

stiro pieno era collocato, per poterlo riscaldare, sul piano della *fornèla*; le donne ne possedevano più di uno ed erano sempre pronti per essere utilizzati. Il ferro a lingotto era più efficiente, aveva più durata. Il lingotto messo nelle braci diventava incandescente, quindi, sistemato nel cavo del ferro da stiro, riscaldava la piastra. Il lavoro si faceva più celere se la donna possedeva svariati lingotti da alternare a quello in uso, quando questo diventava freddo.

Stirare i panni diventò un po' più funzionale con il ferro a carbonella ovvero la *sopresa*. La casalinga nel momento in cui aveva la necessità di stirare aveva bisogno di un grosso quantitativo di tizzoni ardenti da inserire nella caldaia della *soprèsa* e per il loro ricambio. La parte superiore della *soprèsa* si sollevava per introdurvi le braci che riscaldavano la piastra ed ai lati era munita di piccole aperture in modo tale da far respirare i tizzoni e ravvivarli tramite un soffietto.

La biancheria e i vestiti confezionati con tela di canapa, cotone e lino, erano piuttosto scomodi da stirare, la casalinga utilizzava un telo bagnato o ravvivava il bucato cospargendo sulle stoffe alcune spruzzate di acqua, arrotolando la biancheria affinché le fibre potessero distender-

si, tutti accorgimenti utili ma che riuscivano solo in parte a rendere l'indumento ben stirato e senza alcuna grinza.

FAR 'L PAN

La preparazione del pane per le *done de 'sti ani* era un rito. Già dalla sera precedente la panificazione, si predisponeva *'l levà* per averlo pronto il mattino seguente. Normalmente si utilizzava un panetto di pasta già lievitata, prelevato dall'ultima panificazione e conservato in un piatto ricoperto da un *manìpol*, (tovagliolo) in un luogo riparato. La pasta lievitata era fatta ammorbidire in una ciotola e quindi l'indomani si procedeva all'aggiunta di farina, acqua e sale. Se non si aveva a disposizione la pasta lievitata, bastava chiederla alla vicina di casa o mettersi nuovamente a *far 'l levà*.
La massaia, il mattino presto lavorava l'impasto sul *tabión de la panèra* dove aveva sistemato ciò che le servi-

va. Con la *vasóra* prelevava la farina dalla madia e dopo aver amalgamato per bene l'impasto, lo lasciava lievitare. Terminata la prima fermentazione seguiva un altro impasto e altra lievitazione. Dopo di che suddivideva la pasta in tanti *panetèi* deponendoli uno accanto all'altro su una lunga tavola di legno. Ad ogni pezzo era praticato un segno di croce e quindi lasciato nuovamente a lievitare al tiepido, coperti da un panno, per alcune ore.

Nelle cucine *de 'sti ani* non c'era un forno adatto per la cottura del pane se non dopo l'avvento della cucina economica, le donne quindi, erano obbligate a cuocere il pane nei forni allestiti nei rioni del paese.

Qui a Lasino, nella contrada dei *Simonati*, nel periodo ante guerra, funzionava un forno a legna per la cottura del pane, di proprietà della famiglia Ceschini (Paoloni). In un giorno stabilito della settimana, con cadenza quasi ritmata, una dopo l'al-

tra, le donne residenti nel rione si recavano al forno con l'asse in spalla con sopra le forme del pane lievitato.
Nel rigoroso rispetto del proprio turno cuocevano il loro pane. Indistintamente, portavano la legna necessaria a riscaldare e mantenere la temperatura del forno e, a rotazione, una donna per volta, aveva il compito di pulire, da eventuali residui di cenere o avanzi delle precedenti cotture l'ampia bocca del forno, come avviare il fuoco e mantenerlo acceso.
Al termine della cottura ogni massaia, per l'affitto del forno, doveva ricambiare il proprietario con due pezzi di pane.
Al rientro a casa, i dorati e croccanti *panetèi* erano riposti, in bianchissimi sacchetti, nella madia e con sacralità religiosa erano consumati con parsimonia.
Il pane, assieme alla polenta, era uno degli alimenti principali consumati dalla famiglia contadina di una volta. La casalinga cuoceva il pane per il proprio nucleo familiare una o due volte la settimana, secondo il fabbisogno; '*na 'nfornada de pan* era necessaria prima di intraprendere i grandi lavori in campagna, non c'era tempo, la donna doveva seguire gli uomini nelle loro attività.
Così anche prima di salire in montagna per la fienagione o scendere per la vendemmia a *Sarca* o prima d'iniziare l'attività dei *cavaléri*, era opportuno procurarsi un bel po' di pane. La massaia creava delle forme di pane diver-

se, pagnottelle rotonde, *bine*, e per farlo più soffice inseriva nella pasta alcune patate bollite e schiacciate.
Il pane era simbolo di vita e per rappresentare il concetto di vita e di morte, lo si dava a coloro che intervenivano al funerale; una grande cesta conteneva i panini che erano distribuiti all'uscita dal cimitero.
Il pane era sacro, non si poteva giocare con un pezzo di pane, se cadeva a terra era raccolto e baciato. Sul tavolo non andava posato rovesciato, il pane inoltre si spezzava con le mani, mai tramite uno strumento da taglio.
Si produceva un bel po' di pane anche in occasione della festività di tutti i morti, il 2 di novembre. Al termine della giornata, la campana suonava da morto per diversi minuti, ricordando a tutti la vulnerabilità della vita terrena. I rintocchi erano il segnale per tanti ragazzi che riuniti a frotte passavano di casa in casa chiedendo "*la carità per i pöri morti*". Nessuno poteva disattendere la richiesta; nella *spòrtola de tela*, la padrona di casa non mancava

mai di mettere assieme a qualche patata, un cartoccio di farina gialla o bianca, anche un pezzo di pane.
Qui a Lasino, c'era il panificio, un grande fabbricato a sud del paese. Era stato costruito all'inizio del '900, dal governo Austroungarico per debellare e risolvere il dilagante problema della pellagra. L'epidemia colpiva maggiormente lo strato sociale più indigente, la povertà delle risorse alimentari obbligava la popolazione rurale a un dieta basata in gran parte sul consumo del mais non avendo altre possibilità per nutrirsi.
L'intenzione dell'istituto pellagroso consisteva nell'incentivare la produzione e vendita dei derivati la lavorazione del frumento.
Il panificio produceva una serie svariata di pane: *pan taià*, *bèchi*, *bine* e *cornéti*, e alcuni generi di pasta: *taiadèle larghe* e *stréte* e *rugóni*.
Il pane era venduto agli spacci cooperativi o alle botteghe private. Oltre a fornire Lasino e circondario, serviva anche *Sarca* e Pietramurata.

FILAR LA LANA e FAR CALZÒTI

L'economia della famiglia contadina *de 'sti ani* era basata innanzitutto sulla produzione e consumo di ciò che si coltivava o si allevava, non c'era una grande varietà di prodotti, la campagna era coltivata soprattutto a frumento o granoturco, i quali, lavorati e trasformati, diventavano gli alimenti principali della dieta quotidiana.
Anche nella stalla l'animale che si adattava maggiormente a questa prerogativa, era il maiale, con il quale si producevano carne e salumi per l'intera stagione invernale.
Non era sicuramente da meno l'allevamento della peco-

ra da cui si poteva ricavare, oltre alla *carne de castrà* anche la preziosa lana.
'sti ani, la famiglia rurale provvedeva in proprio, dov'era possibile, anche al fabbisogno del vestiario e della biancheria impiegando e trasformando la materia prima di derivazione vegetale o animale, in filati necessari al con-

fezionamento di vestiario. L'allevamento della pecora soddisfaceva tutte e due le necessità.
La tosatura dell'animale avveniva all'inizio della primavera, qualche settimana prima della nascita degli agnellini. Mani esperte guidate da movenze riguardose e competenti provvedevano a spogliare la pecora dal suo folto manto, deponendolo accuratamente in un grande lenzuolo per non sporcarlo.
Dal manto ancora intatto la donna, selezionava e suddivideva, secondo la morbidezza e la grossezza, il vello. Si separava la lana delle spalle e dei fianchi che era più mi-

nuta e lunga da quella della schiena che si presentava più corta e ruvida. La lana più soffice e morbida era trattata delicatamente, lavata con sola acqua, utilizzando *'l drac* (vaglio), posando il pelo sulla trama del crivello e cercando, mentre la si lavava, di non appiattirla troppo.
Per quella più sporca il trattamento era più intensivo. Si metteva la lana in ammollo eseguendo più volte il cambio dell'acqua finché questa non fosse diventata pulita.
In questa fase si doveva fare molta attenzione; era necessario utilizzare sempre acqua tiepida per non infeltrire la lana e nemmeno utilizzare acqua fredda perché in tal caso non si riusciva a togliere lo sporco. Si cercava oltremodo di mantenere intatte le sue proprietà, innanzitutto che la lana non perdesse la sua sostanza grassa, la lanolina.
Per asciugarla si stendeva su un piano, in un luogo ombreggiato, rivoltandola di tanto in tanto per diversi giorni.
Al termine la lana si presentava addensata, con le fibre compatte ed era necessario quindi, allentare i batuffoli.
Il lavoro, prettamente femminile, consisteva nel cardare o pettinare le piccole quantità di lana con un apposito strumento, *el cardo* (scardasso), un arnese costituito da

due tavolette in legno leggermente incurvate, dotate di impugnatura, alle quali erano fissati dei dentini di ferro, che servivano per districare e pettinare i fiocchi di lana. Lo strofinare delle due assicelle, una contro l'altra, in direzione opposta, contenenti un piccolo batuffolo, procurava lo stiramento delle fibre in un solo verso ottenendo un vello talmente soffice da poterlo filare. Quest'attività occupava molto tempo; le donne si mettevano a cardare la lana al mattino presto prima d'iniziare i consueti lavori quotidiani o durante le ore del filò.

Il movimento ripetitivo sfiancava le braccia, le mani e le spalle, ma soprattutto per le donne che vi lavoravano per diverse ore, diventava un'at-

tività piuttosto insalubre. Inalando impurità e polvere provenienti dal vello erano soggette a gravi malattie respiratorie.
Terminata la cardatura, si poteva iniziare il procedimento della filatura.
Ogni donna possedeva la *molinèla* (filatoio ad alette) ed ogni donna aveva appreso l'arte del filar la lana dalla propria madre ancora in giovane età.
Era una delle attività femminili considerate importanti perché una buona preparazione le conferiva la possibilità di confezionare alcuni capi dell'abbigliamento quotidiano utilizzando una risorsa naturale, quale era la lana, senza alcun costo che potesse gravare sull'economia famigliare.

La filatrice poneva *'n gàida* un certo quantitativo di lana già cardata, estrapolava i bioccoli, cercando di attorcigliarli in un unico filo, aiutandosi con l'indice e il pollice e facendo molta attenzione che questo non si staccasse dalla lana cardata. Veniva così a formarsi uno stoppino di lana, che era fatto passare nella *bochéta dela molinèla*, quindi attraverso degli uncini collocati sulle *aléte,* era arrotolato sul *rochèl*. (rocchetto). Intanto il pedale, azionato con il piede destro, metteva in movimento la ruota che collegata da una corda all'aspo dava la rotazione al rocchetto. Era complicato coordinare la velocità del pedale con la torcitura del filo con le dita; occorreva tanta esperienza che si acquisiva solo nel tempo.
Questo filato era nuovamente *cobià* tramite torsione con un altro filo più o meno grosso per renderlo più consistente. Dal *rochèl* poi, era raccolto in soffici *giómi;* la lana

La róca e 'l fus: i più antichi strumenti di filatura della lana.

quindi era pronta per essere lavorata a mano.
Per confezionare maglieria ad uso esterno si provvedeva a tingere la lana; in tal caso necessitava preparare le *ace* (matasse) che poi erano messe in ammollo con la tintura che si desiderava.
Si ottenevano morbide matasse utilizzando un apposito attrezzo in legno, costituito, alla base, da uno scomparto che serviva come portagomitolo e, nella parte supe-

riore, dal *guìndol* (arcolaio) che era fatto funzionare da una manovella. Realizzare manufatti di maglieria, per la donna non era sicuramente un'attività meno impegnativa; ogni momento libero era utile per *sferuzar con le uce* da calza realizzando; *calzòti*, calze, canottiere, *sotanèi de lana* e maglieria varia. La sua operosità era sempre alacre, specialmente nel confezionare *calzòti* per gli uomini di casa. L'abilità nel realizzarli era così elevata che i movimenti delle mani riuscivano ad essere del tutto automatici. Anche alla flebile luce del *lumìn* la *dona de 'sti ani*, riusciva in una serata a terminare *'n par de calzòti*.

Caterina Pisoni mentre la fa 'l calzòt

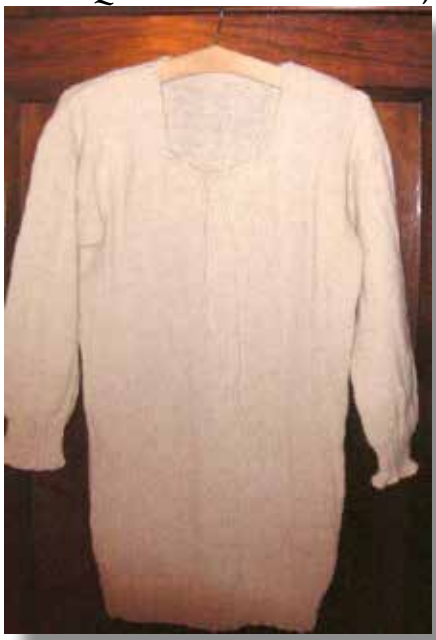
Gli uomini calzavano grossolane *sgarmère* che rovinavano spesso i calzini; la lana s'infeltriva procurando *busi sul calcagn e sule pónte dei dédi*. Dapprima la casalinga cercava di rammendarli aiutandosi con la *bòcia*, ma quando non era più possibile recuperarli, era necessario sostituire la *soléta del pè*.

La lana vergine pizzicava un po-

Calze da donna de bombàs (cotone) realizzate a uce da calza

chino a diretto contatto sulla pelle, rimaneva comunque il filato più usato; la sua proprietà coibente che isola dal freddo così anche dal caldo, diventava il tessuto ideale per ogni stagione. Un certo quantitativo di lana grezza, al momento della tosatura, era tenuto da parte: sarebbe servito nel corso dell'anno come rimedio naturale per i dolori reumatici e articolari. Si poneva sulla parte dolorante per alcuni giorni. Purtroppo era un espediente più delle volte, non efficace.

Con la lana di propria produzione si confezionavano *'mbotìde*, materassi, cuscini, *cuèrte de petolòti*. Quando abbondava, si vendeva a Trento presso i negozi specializzati nella lavorazione della tessitura; in cambio si acquistava lana più raffinata o tela di lana per confezionare qualche capo di abbigliamento.



Canottiera da donna realizzata a mano con lana di pecora filata con la "molinèla"

Da sinistra a destra Maria Pisoni, Rina Pedrini, Caterina Pisoni

Indice

I cavaléri - il baco da seta 5

Una giornata tipica della “dona de ‘sti ani” 22

Il cucito 26

Al pascolo 27

Lavori in campagna 28

Far stóbia 29

Far lèt 29

Far topac 30

Raccolta delle erbette 30

Raccolta di pigne e zórle 31

La lesiva 33

Stirar con la soprèsa 40

Far ‘l pan 43

Filar la lana e far calzòti 47

Ed. Associazione culturale Retrospettive - Comune di Lasino

Impaginazione grafica Attilio Comai

Stampa Litografia Amorth

Lasino - gennaio 2015

L'iniziativa è stata realizzata
con il contributo di:

FONDAZIONE
CASSA DI RISPARMIO
DI TRENTO E ROVERETO