

Cavalvino,
una volta.



PREMESSA

Questo giornalino raccoglie i risultati di ricerche, interviste e studi d'ambiente, che hanno impegnato gli alunni del plesso nel corso dell'anno scolastico, e, alcune classi, anche negli anni precedenti.

Tale lavoro si è dimostrato di grande interesse per gli scolari, che hanno riscoperto il modo di vivere di una volta.

I nostri più attenti collaboratori sono stati gli anziani, che hanno comunicato con molta disponibilità le loro molteplici esperienze, che, se non raccolte, col tempo vanno perdute.

Tramite i nonni, gli alunni sono venuti a conoscenza di un mondo povero, semplice, colmo di sacrifici, in cui si viveva serenamente, perchè si accettava la vita con rassegnazione.

Durante le interviste agli anziani, gli scolari hanno avuto la possibilità di verificare quale enorme mutamento di vita ci sia stato a Calavino, nel giro di pochi decenni.

Alcune cose sono cambiate in meglio, altre forse no, ma il passato resta comunque una fonte di conoscenze e di insegnamenti da recuperare.

La scuola dedica questo giornalino agli anziani del paese.

Si ringraziano tutti i collaboratori, che hanno reso possibile la stesura e la stampa di questa pubblicazione.

Le insegnanti

ARGOMENTI TRATTATI

Il contenuto del presente giornalino è raccolto attorno ai seguenti argomenti:

1. Il mondo dei bambini.
2. Il carnevale.
3. Vita in casa.
4. Il teatro.
5. Attività lavorative.
6. Date da ricordare. La Grande Guerra.
7. Filastrocche, proverbi, parole in disuso e modi di dire.

Alcune notizie sono state rilevate dai seguenti testi :

- " Calavino e la sua pieve " di don Modesto Lunelli.
- " Le stagioni della solidarietà " di Imperadori e Neri.
- " Museo degli usi e costumi della gente trentina " di Giuseppe Sebesta.

ERAVAMO PICCOLI, MA DOVEVAMO LAVORARE...

ECCO QUELLO CHE ALCUNI NONNI CI HANNO DETTO.

Quando noi eravamo piccoli, avevamo poco tempo per giocare, perchè eravamo molto occupati nei lavori, in casa e in campagna.

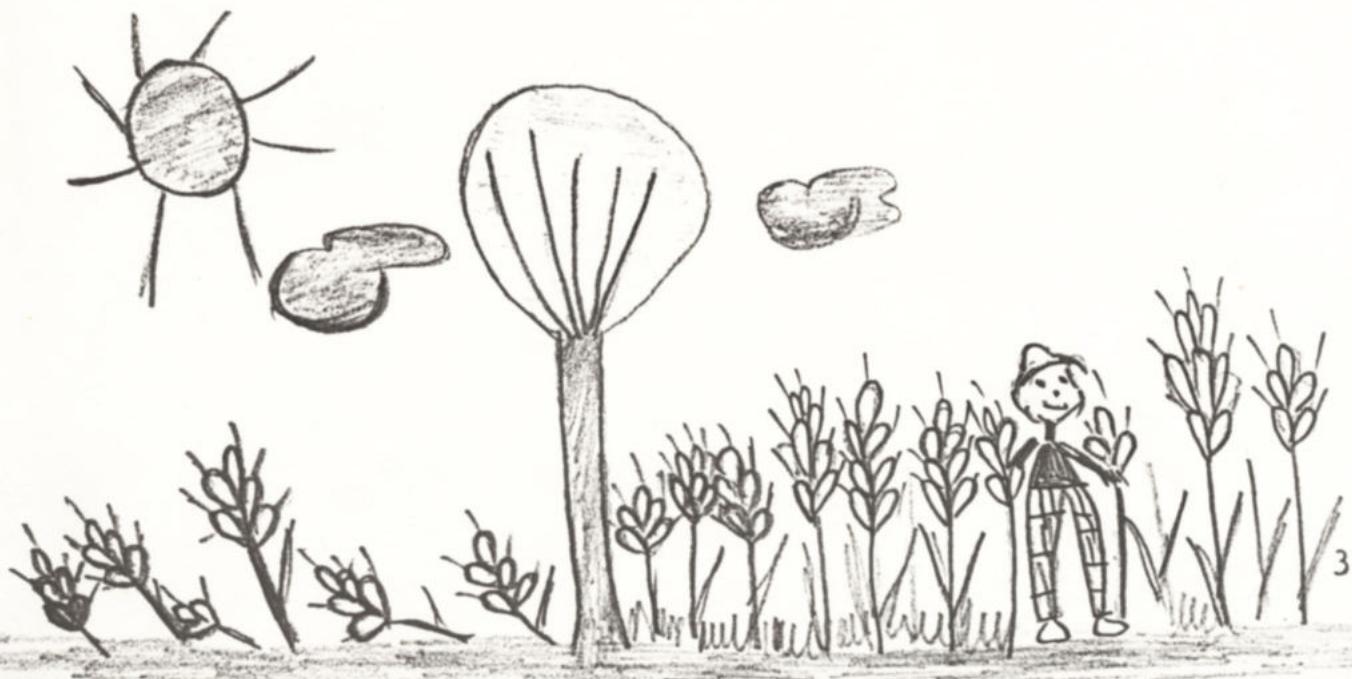
L'acqua corrente nelle case non c'era e quindi aiutavamo le nostre mamme a portare a casa l'acqua dalla fontana.

Tornando da scuola, facevamo tutta la strada di corsa, perchè dovevamo andare in campagna a portare il pranzo ai nostri papà.

In primavera raccoglievamo i sarmenti; ne facevamo dei piccoli fasci che lasciavamo ben allineati nei campi. I grandi poi li legavano e servivano per accendere il fuoco.

Una volta in molte case si allevavano i bachi da seta e servivano le foglie del gelso per nutrirli. Noi andavamo coi nostri sacchetti sugli alberi, li riempivamo e una volta a casa, aiutavamo i nostri genitori a distribuirle a queste piccole bestiole.

Arrivato il tempo della mietitura, mentre gli adulti tagliavano il frumento con dei falcetti e ne facevano dei grossi mazzi, noi raccoglievamo le spighe disperse. Il campo doveva restare pulito, anche poche spighe erano preziose.



Durante l'estate, andavamo sempre al pascolo con capre, mucche e dovevamo stare bene attenti che gli animali mangiassero senza scappare.

Molto spesso, ci trovavamo in gruppi e si giocava alle bocce, alla "capusara", ai "piti" e cantavamo anche delle belle canzoni.

Tra un gioco e l'altro, riempivamo le gerle di pigne o facevamo un sacco di erba da portare a casa. Le bambine invece facevano la calza.

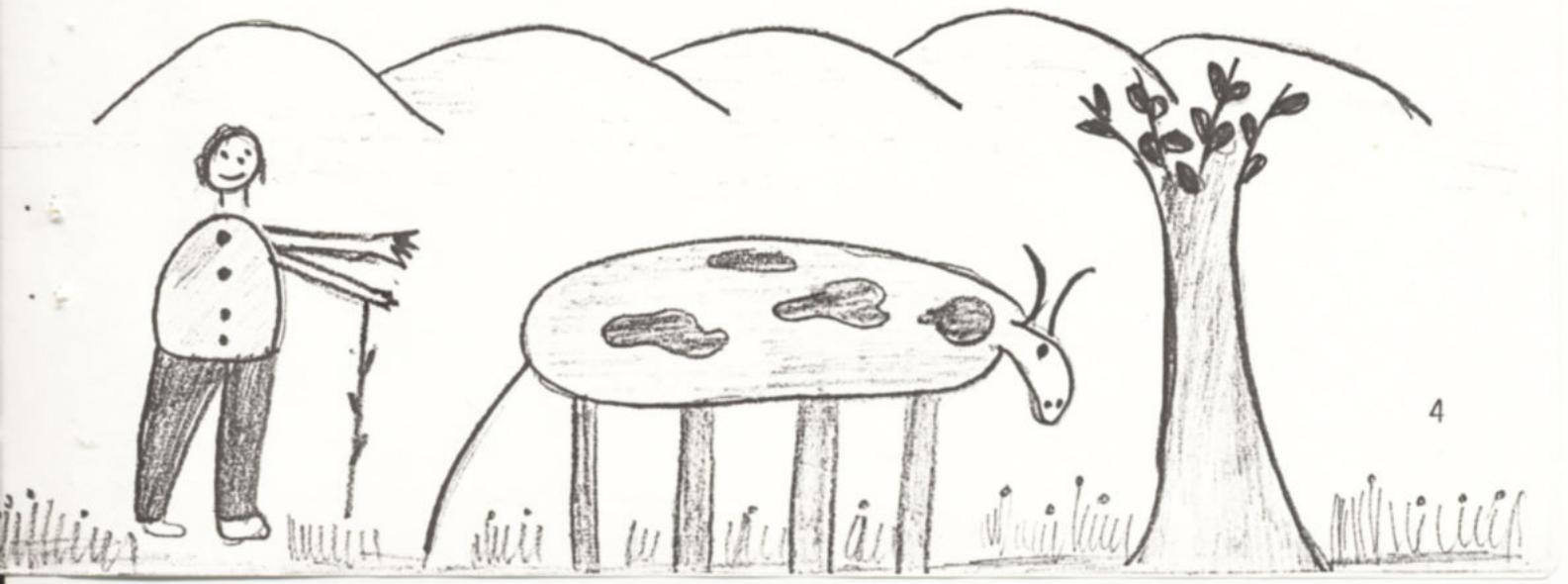
Alla domenica, mentre le bestie pascolavano, accendevamo dei fuochi, cuocevamo le patate e preparavamo lo zucchero d'orzo.

Nel mese di agosto, ci recavamo con la famiglia a fare il fieno in montagna: in Palinegra, sui Colmi, alle Fontanelle, agli Archetti, sul Doss Nero...

Era molto bello, anche se avevamo i nostri impegni: girare l'erba finchè era secca, rastrellare il fieno, portare da bere ai falciatori, cercare la legna secca per accendere il fuoco, andare a prendere l'acqua al pozzo...

Se si pensa che eravamo bambini, facevamo anche dei lavori faticosi.

Alla sera, le varie famiglie sparse sulla montagna, si riunivano e si stava tutti in allegra compagnia, cantando, raccontando storie e bevendo qualche bicchiere di quello buono.



In autunno, eravamo impegnati nella raccolta delle patate. Mentre i grandi pensavano a quelle più grosse, noi dovevamo stare attenti a non dimenticare nei fossi quelle più piccole.

Era un lavoro che non facevamo volentieri, ma si doveva ubbidire.

La vendemmia, invece era una gran festa perchè ci veniva permesso di pigiare l'uva coi piedi.

Al termine di essa, spettava ancora a noi controllare se sotto i filari erano rimasti dei chicchi d'uva.

Il lavoro del contadino si chiudeva con la raccolta delle pannocchie. Queste, dopo essere state liberate dalle foglie, venivano messe ad essiccare su dei poggioli di legno; durante l'inverno, grandi e piccoli si riunivano a sgranarle.

Intanto che si lavorava, si cantava e gli adulti ei raccontavano storie, fiabe e leggende.

Poi si correva tutti in cucina dove ci aspettava una bella mangiata di patate e zucche e una bevuta di vino dolce.

In autunno inoltrato, andavamo nei boschi con le nostre gerle a prendere le foglie secche che servivano a fare il letto alle mucche.

In inverno, finiti i lavori in campagna, si poteva riposare di più, ma avevamo anche la scuola che ci teneva impegnati. Nonostante tutti questi lavori, noi abbiamo di quell'età un ricordo molto bello.

Classe prima.



I GIOCHI DEI BAMBINI

Al pascolo e nel tempo libero, i bambini giocavano così:
Ai "piti".

Per questo gioco servivano 5 sassolini. Si lanciava in aria il primo, si battevano le mani e si riprendeva il sasso. Si lanciava il secondo, si battevano le mani, si raccoglieva da terra il primo e si prendeva al volo il secondo e così via finché si avevano in mano tutti cinque i sassolini. Via, via il gioco si faceva sempre più difficile.

Alla bottega.

Per fare questo gioco occorrevano dei pezzetti di coccio. Questi si disponevano in fila su un muretto e rappresentavano le merci in vendita. Una bambina era la padrona del negozio e le altre andavano a comperare con dei pezzetti di carta che erano i soldi.

Alle uova.

A Pasqua, i bambini cuocevano le uova e le allineavano lungo un muro. Chi riusciva a centrare l'uovo con un soldo, lo vinceva e se lo poteva mangiare.

A "scondi lever".

Questo gioco si faceva in piazza o al pascolo. Un bambino faceva la conta, mentre gli altri si nascondevano.

Vinceva chi riusciva a toccare il punto, dove il compagno aveva contato, senza farsi prendere.

Al girotondo.

Tutti i bambini, tenendosi per mano, facevano un cerchio e cantavano:- Giro, girotondo, casca el mondo, casca la tera e tuti giò per tera.

Oppure cantavano altre filastrocche come: il castello, Madamadorè...

Ai bottoni e ai soldi.

Si disegnava per terra un cerchio e con le dita si spingeva un bottone o un soldo nel cerchio.

Vinceva chi riusciva a farne entrare di più.

A "foghin - fogon".

Si nascondeva un oggetto. Se uno si avvicinava alla cosa nascosta, si diceva "foghin" e se si allontanava si diceva "fogon".

Alle "laste".

In località Roma - Casale, ci sono delle rocce molto liscie.

Qui venivano i bambini, che sedendosi su un sasso, scivolavano sulla roccia. Si divertivano tanto.

Alla fionda.

Ogni bambino si costruiva una fionda e la portava sempre con sé. Era fatta con un pezzo di legno a forma di Y. A questo attaccavano degli elastici piuttosto resistenti e in fondo ad essi un pezzo di pelle dove mettevano il sasso.

Qualche volta spaccavano anche i vetri.

Al "sercio".

Si prendeva il cerchio di una botte piccola e si faceva correre per le strade aiutandosi con un filo di ferro piegato.

Era un gioco amato soprattutto dai maschietti.

All'arco.

L'arco era costruito dai bambini utilizzando un bastoncino flessibile e tenuto fermo da uno spago legato alle due estremità.

Poi con delle frecce di legno si colpiva il bersaglio.

Alle bambole.

Le bambine prendevano un chiodo e lo piegavano in modo che risultasse una testina e una gambetta. Questa era la loro bambola; poi veniva messa in una scatoletta vuota dei fiammiferi, che fungeva da culla.

Altre bambole erano quelle di pezza. Le mamme o le bambine più grandi le cucivano a quelle più piccole. Venivano imbottite

di paglia o di stracci e con un pezzetto di stoffa bianca facevano la faccia. Occhi, naso e bocca erano ricamati.

Mentre le bambine giocavano con le bambole, i maschietti coi loro coltellini intagliavano legno e cortecce.

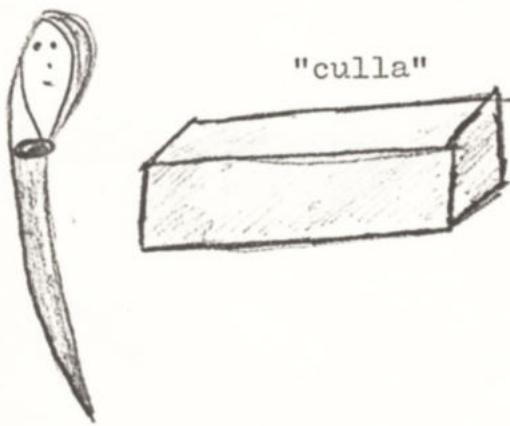
Costruivano barchette, pentoline per le bambine, giocattoli...

Altri giochi in disuso.

- "Ala capusara"
- "Ai penini"
- "Ale boce"
- "A tana"
- "A am - salam"
- "Ala galinela"
- "Ala setimana".

Classe prima.

Bambola fatta con
un chiodo



Bambola di pezza



Alla bottega



Alle uova



Ai bottoni e ai soldi



Alle "laste"



Al "sercio"



All'arco

LE STORIE DI ALLORA.

Durante il filò, mentre gli uomini chiacchieravano, le donne filavano e le nonne, per tener buoni i bambini, raccontavano loro delle storie.

Queste erano fatte di fate, di streghe, di draghi... Molte volte erano improniate sulla figura della matrigna, poichè a quei tempi morivano molte mamme e i papà, spesso, dovevano risposarsi.

Ecco una tipica storia di allora, raccontata agli alunni di classe prima da una nonna, durante un'intervista:

C'era una volta una matrigna che aveva due bambini: un bambino e una bambina. Il papà era sempre nei campi a lavorare.

Quando tornava alla sera, la donna si lamentava con lui e diceva:- Oggi i tuoi figli sono stati cattivi, io sono stufa; sarebbe meglio mandarli nel bosco a fare la legna, piuttosto che a scuola.

Così convinse anche l'uomo e il giorno seguente i due piccoli partirono di buon'ora per andare in cerca di legna.

Cammina e cammina, arrivarono nella selva e s'inoltrarono in essa. Dopo qualche ora di lavoro erano stanchi morti e si sedettero ai piedi di un albero e si addormentarono.

Nel frattempo si era fatto buio e i piccoli svegliandosi incominciarono a piangere e a invocare la loro vera mamma; ma la mamma era morta.

Cercarono allora di farsi un po' di coraggio e girarono di qua e di là, ma le strade erano tutte uguali e più giravano, più si perdevano.

Dal fondo del bosco si sentivano i versi dei gufi che infondevano loro molta paura. Tenendosi molto stretti continuavano a camminare, finchè intravvidero in lontananza un lumicino. Si fece viva così in loro un po' di speranza e si diressero di corsa verso quella luce. Arrivarono ad una graziosa casetta, bussarono e venne ad aprire una bellissima fata, che dopo aver

sentito la loro triste storia, si prese cura di loro molto volentieri.

Intanto a casa, il papà e la matrigna vedendo che i bambini non tornavano, decisero di andarli a cercare, anche se in cuor suo, la donna sperava di non ritrovarli. Giunti nel bosco, videro i fasci di legna, ma dei piccoli neanche la minima traccia. Allora il papà incominciò a fare le più brutte supposizioni e con quella pena in cuore girò per tutto il bosco, finchè arrivò alla casa della fata.

Bussò e si affacciò una bella signora che chiese cosa desiderasse. Il pover'uomo raccontò la storia dei suoi bambini. La fata lo assicurò che i bambini erano con lei e aggiunse:
- Se vuoi i tuoi figli, devi mandare via la matrigna che non ha fatto altro che maltrattarli!

Il papà accettò, cacciò la donna e si portò a casa i suoi piccoli, poichè voleva più bene a loro che alla matrigna. Si fece aiutare da una buona vicina a tenerli puliti e a preparare loro da mangiare.

Finalmente, dopo tanto soffrire, papà e bambini erano nuovamente assieme felici.

"E dopo aven fat en pastin e en paston e mi che ero drio ala foia de ginever, noi m'ha dat gnanca da bever".

Così finivano tutte le storie.

Classe prima.



S. LUCIA

I NONNI RACCONTANO...

Ai nostri tempi, si aspettava S. Lucia come l'aspettano i bambini di oggi.

La sera, preparavamo fuori dalla finestra un piatto ciascuno, con un po' di sale per l'asinello e poi a letto presto...

La mattina ci alzavamo di buon'ora, ansiosi di vedere i regali. Sul tavolo di cucina, nei nostri piattini trovavamo: melle, fichi secchi, noci, uva, carrube, nespole, biscotti fatti in casa, castagne, qualche bambola di stoffa o di legno dipinta e, se andava bene, qualche pezzo di stoffa, che poi la mamma usava per confezionarci dei vestitini.

Nonostante i doni fossero così semplici, noi eravamo sempre contenti di ciò che S. Lucia ci portava.

ECCO COME UNA NONNA RICORDA S. LUCIA:

- Quando ero piccola, ero molto povera; abitavo in un maso lontano dal paese, assieme ai miei genitori e a 12 fratellini. La sera di S. Lucia andavamo a letto presto; prima però allineavamo sul tavolo di cucina 12 carte, quelli sarebbero stati i piatti; non avevamo neanche i piatti sufficienti per mangiare.

La mattina presto, con sorpresa, trovavamo sulle carte dei biscotti fatti in casa, uva, nespole, noci, noccioline di bosco, fazioletti. Per le bambine c'erano delle bambole di pezza e per i maschietti dei giocattoli di legno.

Anche il papà e la mamma avevano la loro carta di S. Lucia.

Quel giorno era una gran festa per tutti.

Classe prima.

I NONNI RICORDANO COSÌ IL CARNEVALE.

Una volta il carnevale si sentiva di più, forse perchè non c'erano tanti divertimenti come ai giorni nostri.

I bambini si vestivano con quello che c'era in casa, pantaloni vecchi, giacche del papà, gonne della mamma.

I ragazzi mettevano vestiti da donna, fazzoletti in testa, grembiuli, mentre le ragazze si vestivano da uomo con cappello e pantaloni.

Andavano in tutte le case, credendo che nessuno li riconoscesse. Qui ricevevano qualche mela, biscotti o noci.

Si usava pure addobbare carri trainati da animali. Sopra il carro non mancava mai la botte del vino; questo poi veniva distribuito ai paesani. Accompagnavano il carro, maschere che di solito impersonavano vecchie balie, contadini...

Qualcuno con delle carrozze, cariche di maschere, girava per le vie del paese e dei paesi vicini. Si fermavano sulle piazze a far ridere la gente.

Si facevano i "bigoi" in piazza e tutti mangiavano con molto appetito.

Intanto in qualche aia si suonava la fisarmonica e si ballava con molta allegria di tutti.



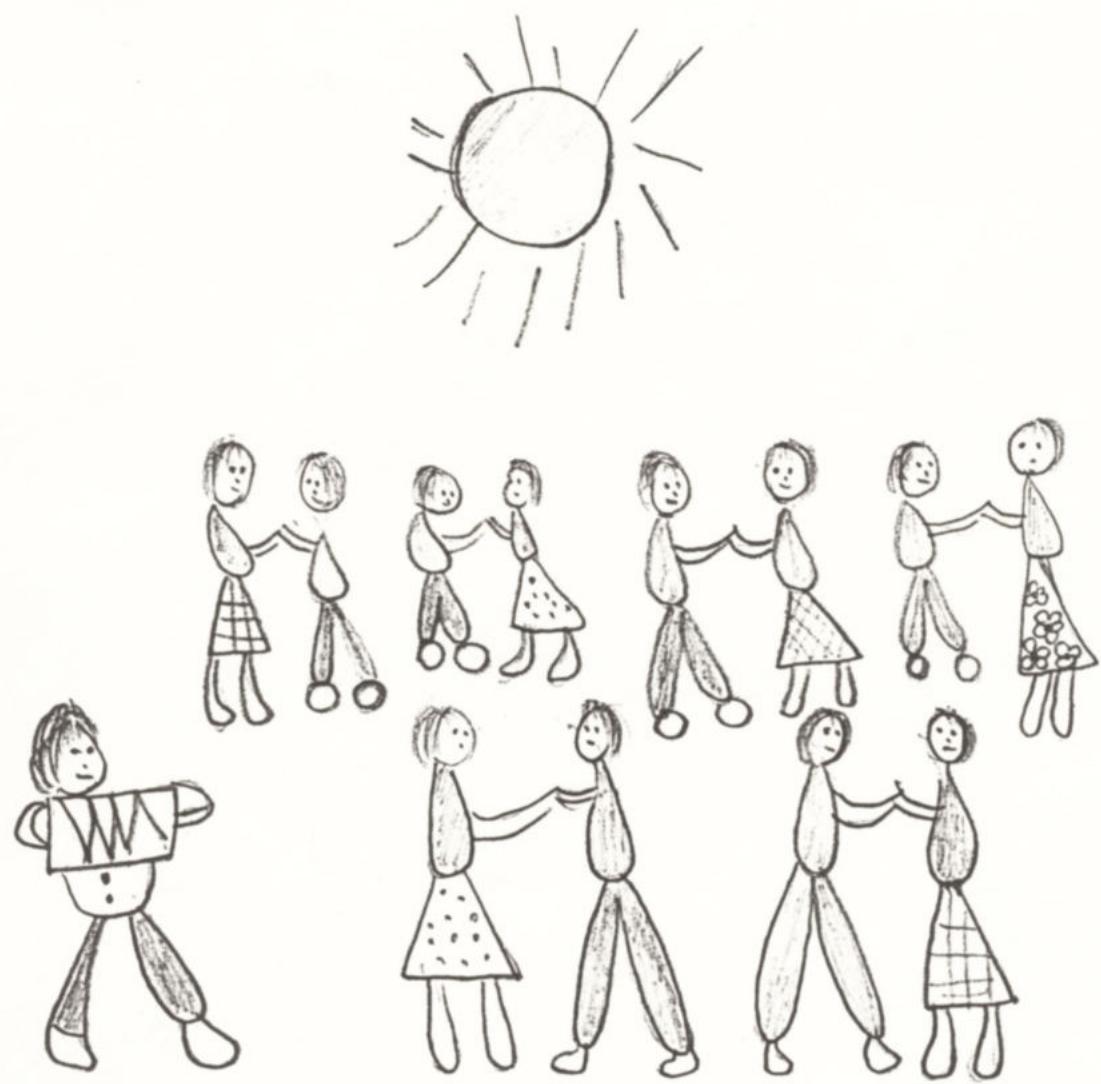
Alla sera, i più grandi, giovanotti e signorine, si radunavano nelle case e mangiavano crostoli, "smacafam", polenta e lucaniche. Anche se le lucaniche erano poche, con canti, suoni e balli si arrivava al mattino contenti e felici.

Nei tre ultimi giorni di carnevale, domenica, lunedì e martedì, in chiesa si facevano le quarant'ore.

La gente andava in chiesa e nello stesso tempo era festa per tutti.

La sera del martedì grasso, nel nostro teatro, si rappresentavano delle bellissime commedie e farse. Moltissimi erano gli spettatori.

Classe prima.



IL FILO'

Abbiamo intervistato il signor Giovanni Ricci, nonno di Gabriella, che ci ha parlato della vita di tanti anni fa, quando anche lui era molto giovane. Noi gli abbiamo rivolto delle domande sulla casa e sul "filò".

Ci ha raccontato che quando lui era un bambino, verso le ore diciannove delle sere autunnali e invernali la gente si radunava nelle stalle a fare "el filò".

La stalla doveva essere abbastanza grande per contenere persone e animali. La stalla del signor Giovanni era ampia e lì si radunava sempre molta gente.

Gli uomini si sedevano sulla mangiatoia e parlavano, scherzavano, ridevano. Le donne sedevano in disparte su delle rozze panche e filavano col fuso e la roca..

Ogni tanto qualcuno raccontava storie di fantasmi, di streghe, di maghi e tutti ascoltavano con tanta attenzione.

Anche i bambini ascoltavano per un po' e poi si addormentavano. La stalla era riscaldata dall'alito degli animali ed era illuminata da una debole lampadina che serviva anche ad illuminare la cucina nelle altre ore della giornata.

Durante "el filò" della domenica tutti giocavano alla tombola: il premio per il vincitore era una monetina da un centesimo.

Verso le ventidue ognuno tornava a casa e andava a letto.

LA CASA.

Le case erano povere e semplici. Solo la cucina era riscaldata dal "fogolar". In qualche camera c'erano i fornelli "a ole", però di solito le stanze erano fredde. I letti venivano scaldati con lo "scaldilet", una robusta padella di rame col manico e il coperchio bucherellato.

Nel 1901 fu costruita qui a Calavino una piccola centrale idroelettrica e ogni famiglia poteva avere una piccola lampadina per illuminare la cucina.

Le altre stanze erano rischiarate dalle lucerne a petrolio e dalle candele.

Nelle case non c'era l'acqua corrente; le donne la prendevano alla fontana con i "crazidei" di rame appesi alla "brentola".

Si trovavano sempre in tante e con la scusa facevano "quattro ciacere".

I mobili erano pochi. Il letto era fatto di cartocci che venivano rinnovati ogni anno, quando si scartocciavano le pannocchie.

Il signor Giovanni si ricorda che ogni anno venivano dal Friuli "i caregheti" e si fermavano due tre mesi.

Costruivano le sedie per chi glieli ordinava. Le meno costose avevano il sedile di legno, le più belle erano impagliate con le "canece", una paglia che si raccoglieva sulle rive del lago di Toblino.

"I caregheti" venivano ospitati dalla famiglia di Giovanni Ricci, mangiavano solo polenta e minestra e dormivano sul fieno.

CLASSE IV



LA CUCINA DI UNA VOLTA.

Le nostre nonne ci hanno detto che tanti anni fa la cucina era il locale più importante della casa.

Di solito si trovava al pian terreno. In un angolo c'era "el fogolar" costruito con pietre alte e lisce, nel mezzo c'era una specie di quadrato incavato "el cendril" dove si accendeva il fuoco. Nella parete si apriva un finestrino da cui penetrava l'aria e la luce.

Sopra "el fogolar" si trovava "la caminada" dalla quale pendeva "la segosta" (catena) a cui si appendevano pentole e paioli per cucinare.

I recipienti che non potevano essere appesi venivano appoggiati sul "trepei", che si metteva sopra le braci.

Il fuoco veniva ravvivato con "el sofiet".

Sul bordo esterno della "caminada" venivano appoggiati utensili vari. Sul "fogolar" c'erano delle panche dove le persone si sedevano per riscaldarsi e per lavorare.

Qualche volta la cucina era riscaldata dalla "fornela a ole" fabbricata sul posto.

I mobili erano pochi e semplici, di colore scuro. Nella "banera" veniva conservata la farina; il coperchio di questo mobile era usato come "tabion" per innastare il pane.

I piatti, bicchieri, tazze, pignatte, ciottole erano posti sulla "scansia". Un armadio a muro serviva come dispensa.

I cibi freschi si conservavano su una finestra "alrevers" o in cantina.

Il "secer" era di pietra con sopra una mensola con dei ganci ai quali erano appesi i "crazidei" di rame e la "caza" per bere. Completava l'arredamento della cucina un tavolo, le sedie, una o due panche lunghe.

Il soffitto e le pareti erano annerite dal fumo. Il pavimento era di cemento "el riciol".

L'acqua si prendeva alla fontana con i secchi appesi "alla bretola", una specie di asse un po' curva che si reggeva sulle spalle.

Il sale si conservava in una saliera di legno appesa alla parete vicino al "fogolar", lo zuachero era nella credenza in un vaso di vetro.

Le donne tostavano l'orzo con un apposito recipiente "el brustolin", lo pestavano poi nella "pilota", una specie di scodella di pietra, con un pestello di ferro. Con i chicchi sbriciolati preparavano il caffè d'orzo nella padella d'ottone.

Un lavoro che si faceva ogni sabato era la lucidatura dei "rami" (codome, padelle, secchi, paioli ecc.)

Le donne li portavano alla fontana o alla roggia, li strofinavano ben bene con "el belet", una mistura composta di farina gialla, sale e aceto. Li risciacquavano poi con l'acqua corrente e li lasciavano asciugare al sole. I rami luccicava come fossero d'oro.

Nelle cucine di una volta si cucinavano poveri cibi.

Una nonna ci ha descritto un menù precisando: "Questi cibi li mangiai dai sette ai sedici anni perchè da uno a sette c'era la guerra e ricordo solo fame ."

Ecco il menù .

COLAZIONE: caffellatte con polenta abbrustolita e, qualche volta, pane -
PRANZO :-tutti i giorni la polenta con il latte -

-patate in umido con lucanica -

-patate e sedano -

-patate lesse con olio, aceto e uova sode -

-uova strapazzate -

-fagioli secchi in umido con lucanica -

-fagioli con olio, aceto, sgombri o uova-

-cavoli o crauti con pancetta, lardo e lucaniche-

-verdure di stagione (broccoli, fagioli verdi, lattuga, verze)

Tutti i giorni c'era il formaggio fatto nel nostro caseificio con il latte delle nostre mucche.

CENA: -mosa, fregolotti, minestrone con fagioli secchi cotti, patate, farina tostata, tagliatelle fatte a mano -

- polenta e formaggio -
- pizza fatta con latte e farina -
- minestra di riso e verdure -

DOMENICA

- + coniglio alla cacciatoria con polenta -
 - spezzatino -
 - carne lessa e minestra -
 - tagliatelle fatte in casa col sugo -
 - gnocchi di patate -
- Si consumava solo frutta di stagione.

A PASQUA CI ERA LA TORTA!

CLASSE IV.



"LA LISCIVA"

Quando le nonne erano giovani non c'erano le lavatrici e si doveva lavare tutto a mano.

Circa una volta al mese si faceva la "lisciva". Si lavava la biancheria con il sapone, noi i panni lavati si mettevano in una "brenta" annoggiata su un cavalletto di legno.

Sopra tutta la biancheria si stendeva uno straccio bianco "el bugarol" che serviva da filtro.

Intanto si preparava sul fuoco un grande paiolo pieno d'acqua; quando questa era bollente vi si versavano dentro due secchi di cenere e si lasciava bollire per circa un'ora. Quando "el lescivac" (acqua bollente con cenere) era pronto si versava sopra la biancheria e si lasciava "en moia" "tutta la notte".

Al mattino si levava il tappo che era sul fondo della brenta: usciva così "el lescivac" ormai freddo che veniva raccolto in secchi ed usato per pulire i pavimenti e per lavare i panni colorati.

Messo da parte "el bugarol" dove si era fermata la cenere, si levavano i panni dalla brenta e si andava a risciacquarli alla roggia.

Si asciugavano al sole e prendevano un buon odore di mulito.

Si stiravano poi con la "sonresa", il ferro da stiro "a brace".

Il giorno del bucato i bambini erano contenti perché sul fuoco che era servito per scaldare l'acqua si cuoceva la "pinza".

IL SAPONE.

Per un periodo di tempo mancò il sapone e allora le nonne lo preparavano in casa. Prendevano nece greca, grasso, trippa o carne grassa andata a male, mettevano tutto in un gran pentolone assieme alla soda caustica che scioglieva quasi del tutto gli ingredienti. Aggiungevano acqua e facevano bollire a lungo finché l'impasto diventava un liquido denso. A questo punto chi voleva vi aggiungeva del profumo.

Il liquido veniva poi versato in una cassetta di legno quadrata e bassa. Nel raffreddarsi si induriva e allora veniva tagliato a pezzi.

Il sapone era pronto.

'EL FILÓ'



LA MODA DI ... ALLORA!

Se io fossi un nonno (!) racconterei così...

Quando sono nato, tantissimi anni fa... la mia mamma mi ha fasciato con amore... dal collo ai piedi! Stavo molto scomodo, sembravo tra il resto un salame o una mummia!

Il dottore diceva che così sarei cresciuto diritto.

Quando ero sporco, la mia mamma mi cambiava, mi metteva un "panisel", ricavato da una vecchia camicia del papà o da un lenzuolo rotto.

Verso l'anno cominciai a camminare e la mamma mi fece indossare un grembiulino.

A sei anni andai a scuola.

Avevo una camicia e i pantaloni mi arrivavano appena sotto al ginocchio. Portavo le calze di lana fatte dalla mamma o dalla nonna, fermate da un elastico.

I miei calzettoni e i miei pantaloncini erano sempre rattoppati, perchè prima di me li avevano usati i miei fratelli.

Mia sorella aveva una gonna lunga fino alla caviglia, anche la sua gonna era di seconda o terza mano. Le bambine di allora non portavano i pantaloni.

D'estate giravo, come tutti i miei amici, scalzo, d'inverno mettevo le "zopele".

Le "zopele", fatte dai nostri genitori, avevano le suole di legno e, perchè durassero di più, sotto veniva inchiodato della lamiera.



In inverno non avevo certo cappotti o giacche a vento, ma solo tante maglie una sopra l'altra.

Ebbi il mio primo vestito verso i 17 anni. Lo indossavo solo la domenica per assistere alla S. Messa o nelle grandi occasioni e cercai di farlo durare il più a lungo possibile. Infatti il mio vestito durò fino a quando partii per il servizio militare.

Il giorno del mio matrimonio mi vestii in nero, come la mia sposa.



In seguito i tempi sono cambiati in meglio e così ho avuto la possibilità di cambiare vestiti più frequentemente.

E quando fate i capricci perchè volette indossare "quella" maglia o "quel" paio di pantaloni, pensate a quello che vi ho raccontato..

Classe seconda.

SI CHIAMAVANO COSI' ...



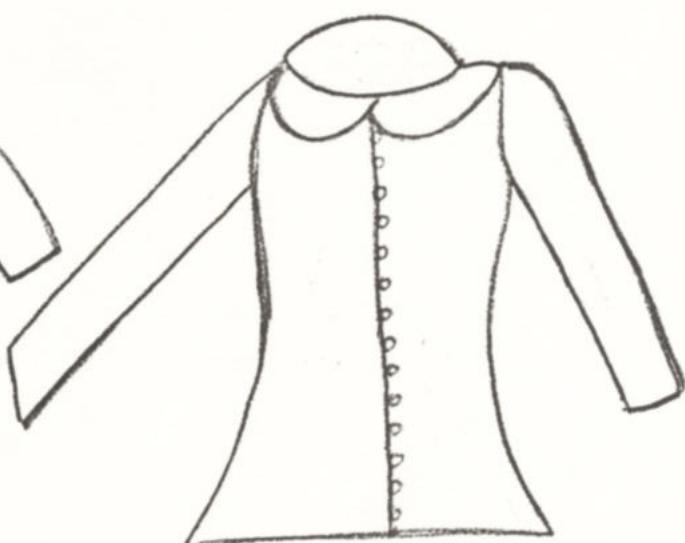
ZOPELE (calzatura maschile)



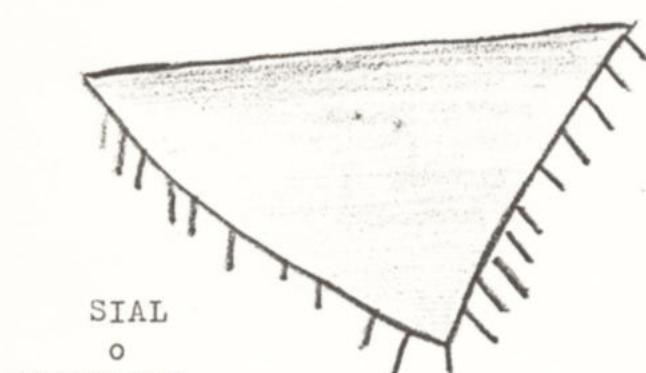
ZOPEI (calzatura femminile)



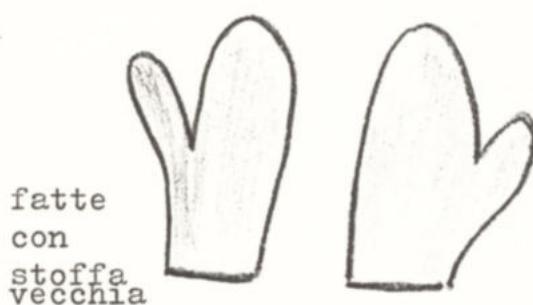
ZAC
(maglia di lana sulla pelle)
(indumento masch. e femm.)



CORPET
(indumento femminile)



SIAL
o
MANTELINA



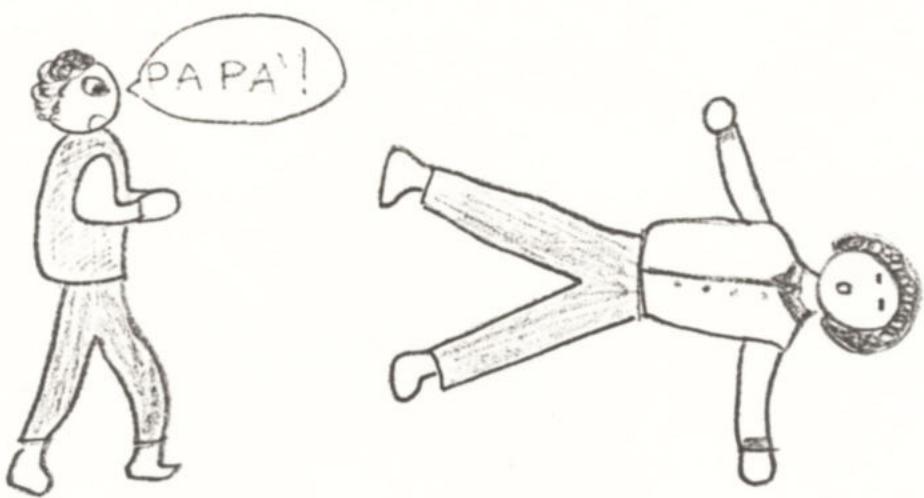
MANOPOLE
(per lavorare nei campi
in inverno)



SIARPA (sciarpa) NERA

vava cantare... e cominciò a fare la...la...la...

Un'altra volta la mamma di Federica, allora bambina, entrò in scena e vedendo nonno Davide (suo papà) per terra scoppì in lacrime perché credette la scena vera. Ebbero tutti e due molti applausi.



Successe anche a nonno Davide di cadere, prima di una recita, in una botola. Per fortuna non si fece molto male, ma per sbaglio gli diedero per rimettersi un quartino di vino bianco mescolato a ...olio!



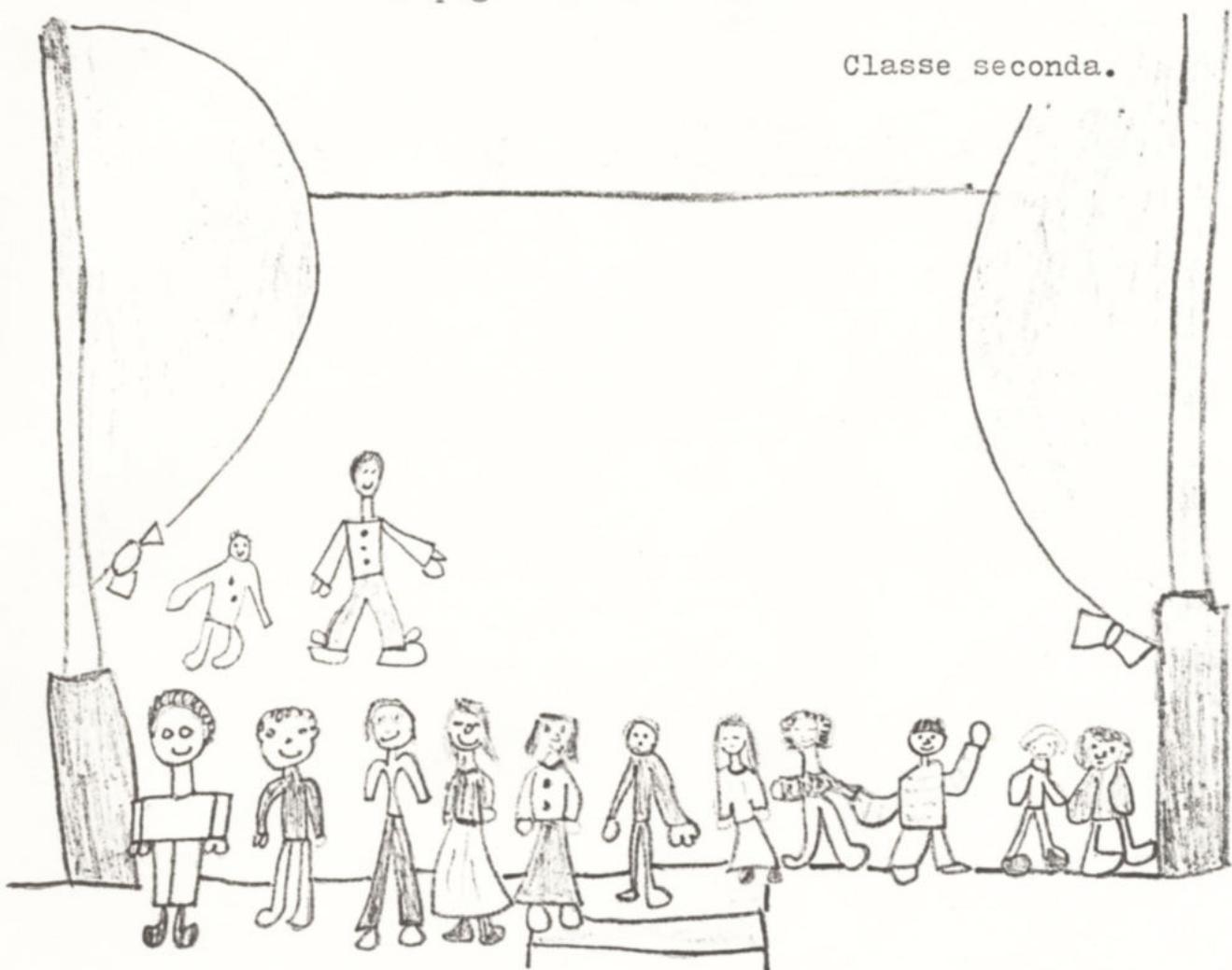
Nonno Davide ci ha detto che alcuni nostri nonni e papà recitavano con lui. Noi non lo sapevamo. Uno zio di Werner dipingeva gli scenari e un altro faceva l'elettricista.

E' stato molto bello ascoltare nonno Davide. Grazie!

Ecco alcuni commenti, raccolti a caldo:

- Se ci fosse ancora il teatro, io reciterei...
- Purtroppo non si può entrare nel teatro, è troppo pericoloso...
- A me piacerebbe vedere almeno un vestito di quando recitava il mio nonno...
- Io vorrei che il teatro fosse nuovo, per poter recitare...
- Io vorrei che il teatro fosse ancora intatto, per poter recitare assieme ai miei compagni di classe...

Classe seconda.



COME SI SVOLGEVA LA GIORNATA DEL CONTADINO

Il contadino si svegliava quando era ancora buio. Toglieva la "grassa" dalla stalla, dava da mangiare alle bestie e mungeva le mucche.

Poi preparava la legna alla moglie e faceva colazione: minestrone della sera prima, pane o polenta riscaldata.

Terminata la colazione raggiungeva il campo a piedi e iniziava il duro lavoro.

Verso le undici arrivava la moglie o un figlio con la "gamela" del pranzo: polenta, formaggio, qualche fettina di luccanica... Il contadino si sdraiava all'ombra e mangiava.

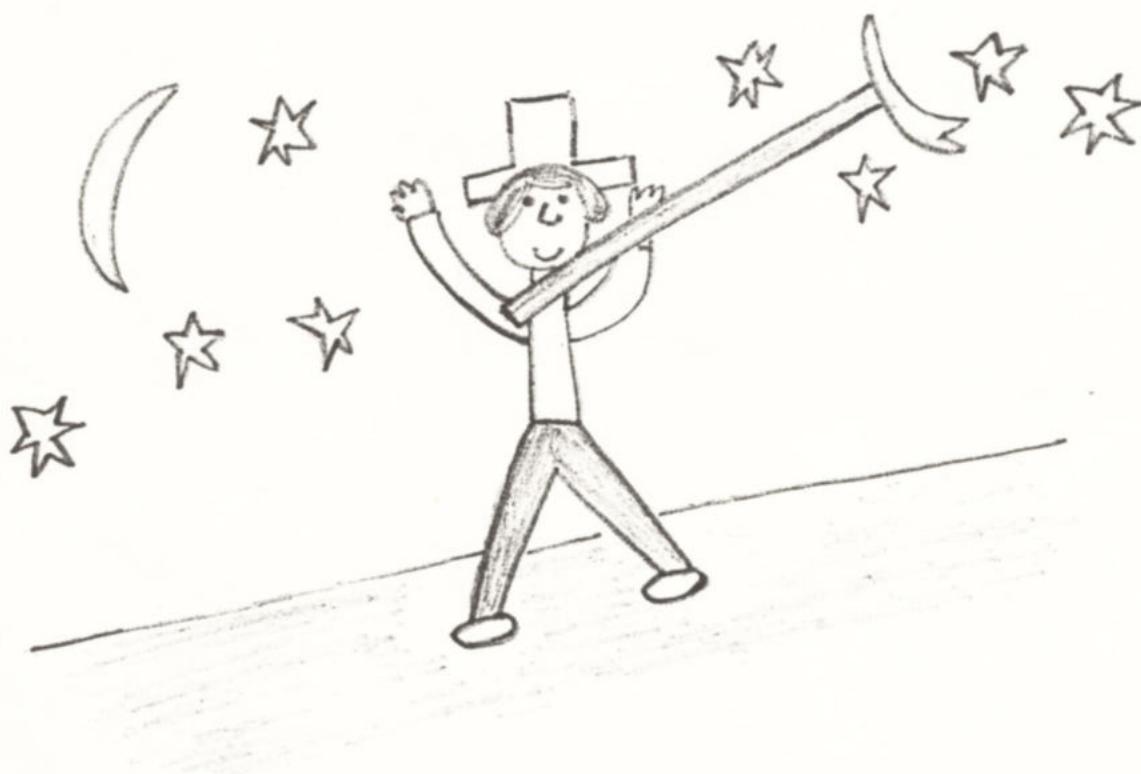
Terminato il magro pasto riprendeva il lavoro fino al tramonto del sole.

A sera ritornava a casa e trovava la cena già pronta.

Dopo aver cenato si recava in piazza per scambiare quattro chiacchiere con gli amici.

D'inverno invece andava a "far filò" in qualche stalla.

Classi seconda e terza.



COSA FACEVANO I CONTADINI...

in autunno:

I contadini, in autunno, raccoglievano patate e fagioli secchi da sgranare.

Vendemmiavano l'uva bianca (nosiola sui "monti" e vernaccia sui "piani" di Sarche) e nera (schiava, rossera, negrera, gropel). L'uva, caricata sul carro trainato da buoi, veniva portata alla cantina sociale di Ponte Oliveti. Lì gli Austriaci comperavano il mosto che gradivano bere.

I contadini abitualmente bevevano l'"aquarel", il vino era un lusso.

La vendemmia era il raccolto più importante dell'anno, perché permetteva un'entrata in denaro.

Terminata la vendemmia i contadini erano occupati nel "torgiò le mance" di granoturco. La sera, aiutandosi fra vicini, sfogliavano le pannocchie, le cui foglie si usavano per fare il "pacion" per tutti i letti e per nutrire gli animali della stalla. Le "mance" così sfogliate venivano messe a seccare.

I contadini poi aravano i campi con l'aratro tirato da buoi e li concimavano con il letame.

Giungeva il momento della semina del grano, della segala e dell'orzo, che veniva fatta a "spaglio". Alla fine con l'erpice si livellava il terreno.



in inverno:

Nelle belle giornate invernali i contadini iniziavano a potare le viti e a legare i tralci.

Col "broz" andavano in montagna "a far la part", cioè a tagliare la legna con asce e seghe.

Chi aveva la cantina travasava il vino e poteva avere la fortuna di bere un bicchiere.

In questa stagione seccavano le pannocchie di granoturco che venivano poi sgranate dallo sgranatoio. I chicchi erano poi portati al mulino dove si macinavano. I contadini avevano così la farina gialla per fare la polenta, loro piatto quotidiano.

Tutti i giorni tagliavano fieno, strame e paglia con la trinciaforaggi e la "pastura" ottenuta veniva data alle bestie come alimento.

I contadini approfittavano del maggior tempo libero per fare dei lavori in casa, come la sistemazione degli attrezzi agricoli e il taglio della legna già raccolta.

Inoltre se la terra non era troppo ghiacciata, si "roncava", cioè si scassava il terreno con pala e piccone per rinnovare gli impianti di viti.

Alla sera uomini, donne e bambini si riunivano in una stalà, il luogo più caldo della casa, e facevano il "filò".



in primavera:

In primavera i contadini aravano o con l'aratro tirato dai buoi o con la vanga, se il campo era piccolo.

Concimavano con letame e qualche volta anche con sali minerali venuti dal Cile.

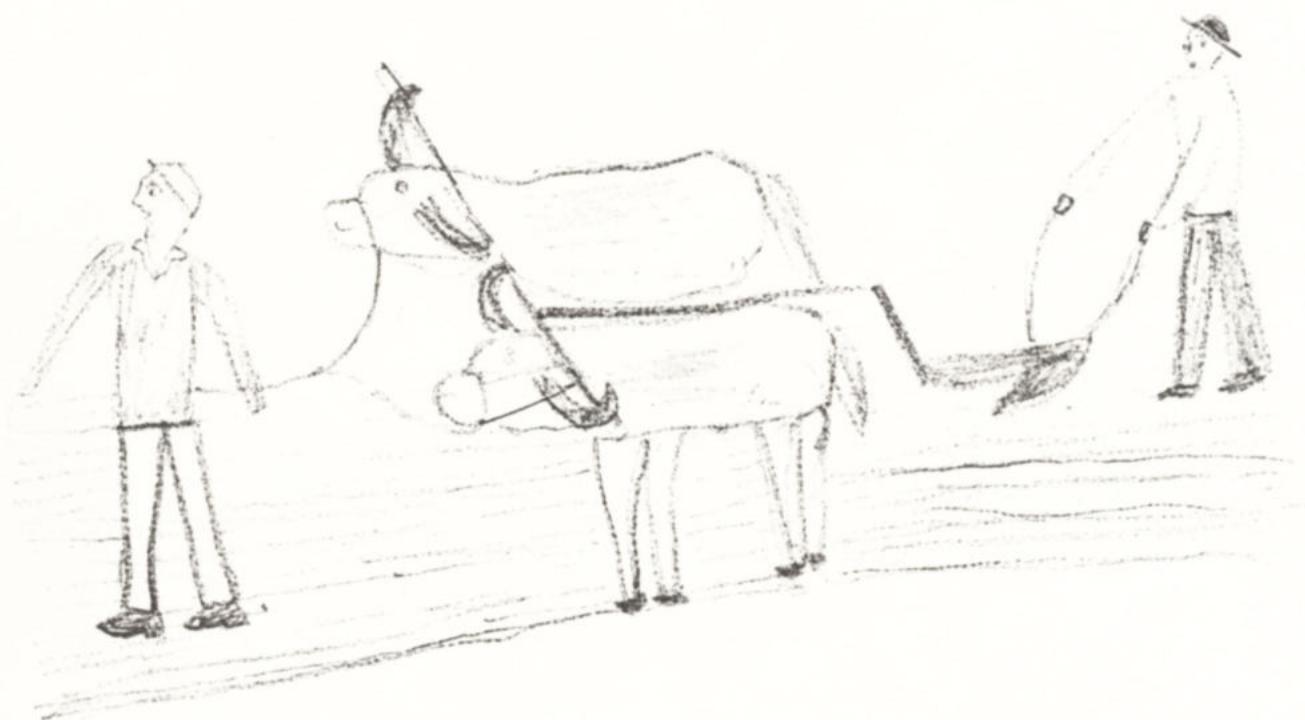
Dopo aver arato e concimato seminavano: patate, fagioli e granoturco.

Quando l'erba era alta, i bambini aiutavano a strapparla dalle viti e dalle patate.

Per difendere le viti dalle malattie le irroravano, per circa quattro volte, con solfato di rame e poi con zolfo.

I contadini segavano i prati, nei dintorni del paese, per procurare il fieno alle bestie.

In maggio l'allevamento del baco da seta impegnava tutta la famiglia contadina.



in estate:

In estate i contadini mietevano il frumento, la segala e l'orzo con la falce, facevano covoni e li trasportavano con i carri nell'"era" dove, per fare uscire i chicchi dalle spighe, si batteva con il "serciar".

Alla fine di luglio e ai primi di agosto si andava a "mont, a far el fen".

I contadini rimanevano in montagna anche 40 giorni, senza tornare in paese. In montagna non c'era l'acqua potabile e prima di berla bisognava bollirla.

Tutti mangiavano stesi nel prato polenta e formaggio e bevevano acqua o vino. Dormivano in tende con sotto "rame" e un po' di fieno e un lenzuolo di sacco. Si coprivano con una coperta.

Quando il fieno era asciutto i contadini lo caricavano sul "broz" e lo portavano in paese.

Nello stesso giorno lo sistemavano sul fienile con carrucole e "a linzoi".

Classi seconda e terza.



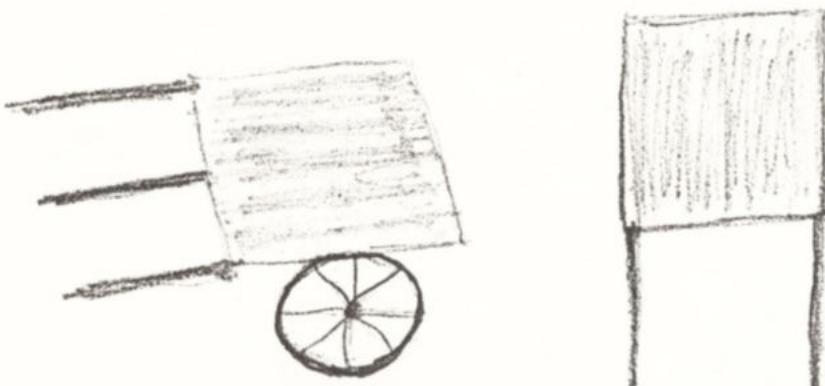
IL "CARADOR"

Nonno Giovanni ci ha parlato dei mezzi di trasporto di una volta, quando c'erano i carri e le carrozze.

Egli faceva il "carador" e il cocchiere. Metteva il suo carro a disposizione di chi ne aveva bisogno per trasportare varie merci. Molte volte andava a Trento, in piazza della Mostra, a vendere la legna. Con i soldi che guadagnava, comperava farina, olio, zucchero...

Il viaggio a Trento durava cinque o sei ore, perchè i buoi che tiravano il carro erano lenti.

Il carro trainato da due bestie aveva un timone centrale e due stanghe laterali, mentre quello trainato da una bestia aveva solo due stanghe laterali.



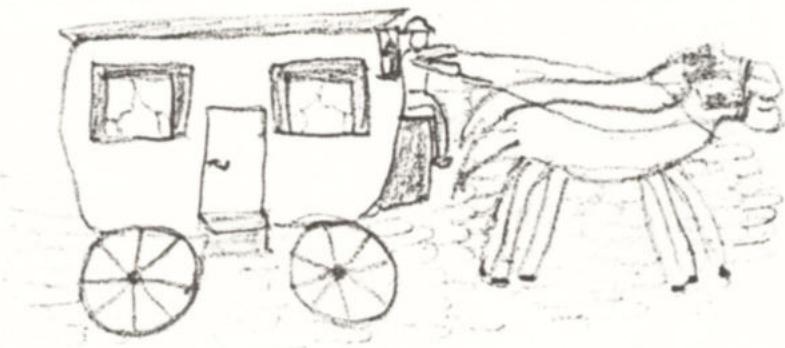
Sia il carro che la carrozza potevano viaggiare anche di notte perchè erano provvisti di lanterna.

Se il conducente doveva frenare, scendeva dal carro e girava la manovella.

Sulla carrozza salivano soltanto i benestanti, gli altri andavano... a piedi!

La carrozza era trainata da uno o due cavalli, aveva i sedili di legno e portava al massimo quattro persone, che potevano salire e scendere più comodamente con l'aiuto di una scalino.

Nonno Giovanni stava a cassetta.



Se un cavallo si azzoppava, nonno Giovanni doveva ammazzarlo e comperarne un altro.

Siccome il costo del cavallo era molto alto, il "carador" doveva risparmiare tanti soldi. L'acquisto veniva fatto in una delle tre fiere che si svolgevano a Calavino.

I cavalli più usati dalle nostre parti erano gli Ungheresi che venivano dall'Ungheria e gli Afflinger allevati a Merano.

Il viaggio più lungo che si faceva di solito con il carro era quello a Innsbruck, prima della Grande Guerra (1914-1918), per comperare il sale.

Fra andata e ritorno i "caradori" impiegavano dodici giorni di viaggio.

Classi seconda e terza.

I "MORBINI", DILUNGO IL SECOLO XIX.

Da circa trecento anni i Chemelli "Morbini" fanno i falegnami.

Il loro laboratorio si trova ^{dagli} ottant'anni all'entrata del paese, sulla strada proveniente da Vezzano.

Il nonno del signor Ezio, che si chiamava Giovanni, costruì una falegnameria, moderna per quei tempi, che funzionava a forza idraulica a turbina, con l'acqua del Rio Freddo. In questo modo utilizzava la circolare, la pialla, il diavoletto, la bindella.

Gli attrezzi a mano più usati erano : la sega, il graffietto, lo scalpello, il martello, la raspa, il compasso. Si utilizzavano anche pialle con base ricurva per fare lavori a incavo e con lame lisce o seghettate, queste ultime per fare aderire meglio la colla.

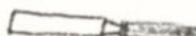
La colla si adoperava "a caldo", cioè si scaldava a bagnomaria. Alcuni degli attrezzi elencati sono ancora in uso.



SEGA



GRAFFIETTO



SCALPELLO



MARTELLO



RASPA



COMPASSO



PIALLE



LAME

Per molti anni i "Morbini" fabbricarono serramenti e mobili. Facevano: cassetti, armadi a due battenti, cassapanche, letti, tavoli, sedie, panche, casse da morto, scale e pavimenti.

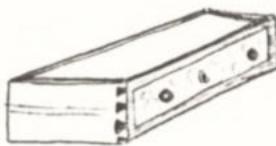
Ora il signor Ezio costruisce soprattutto serramenti e scale.

Il legno utilizzato per la costruzione dei mobili, al tempo del padre Domenico e del nonno Giovanni, era quello di noce, ciliegio, olivo, olmo e gelso.

Allora, a differenza di oggi, si lavorava il legno massiccio.

UN MOBILE : IL CASSETTONE

Fino alla prima metà del Novecento, era consuetudine, per le spose, portare in dote un cassettone, "cassabanc", contenente lenzuola, federe e biancheria in genere. Pertanto la futura sposa si rivolgeva al falegname del luogo, per avere il suo canterano. Il legno usato per la costruzione era per lo più di noce o ciliegio; con esso si facevano i fianchi laterali e la fronte dei cassetti, detti "caltri". Le assi, che componevano il mobile, erano incastrate fra loro a coda di rondine.



I cassetti costituivano la parte più artistica del "cassabanc", in quanto venivano decorati a intarsio o con "specchi" orizzontali, con venature, in colore contrastante; venivano forniti di "pomoi" di legno o di ottone e abbelliti con "fiamete de la seradura".



Il cassettone poggiava su piedi (= pego) di legno, abilmente torniti.

classe III



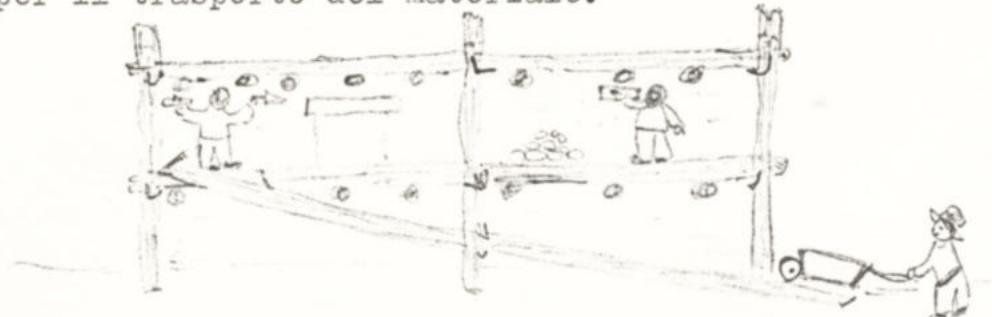
COSÌ' SI COSTRUIVA ...

Abbiamo intervistato il signor Giocondo Bortoli , che ci ha spiegato il modo in cui si costruivano le case nei primi decenni del Novecento .

Innanzi tutto si scavava la terra con picconi e badili e si facevano le fondamenta , seguendo un progetto che era stato in precedenza tracciato da un impresario o da un geometra o da un ingegnere.

La profondità delle fondamenta dipendeva dall'altezza dello edificio e dal tipo di terreno (roccioso o sabbioso). Le costruzioni venivano fatte con sassi e malta. Quest'ultima si preparava con calce spenta, sabbia e acqua che si mescolavano con una zappa, chiamata " redàbel" .

A mano a mano che la casa saliva, si costruivano ponteggi in legno, con scivoli (in dialetto "andadore") pure in legno, per il trasporto del materiale.



Le fondamenta avevano uno spessore di ottanta centimetri, i muri perimetrali del primo piano di settanta centimetri. Lo spessore diminuiva di dieci centimetri per piano, per dare più stabilità alla costruzione.

Finiti i muri del primo piano si costruiva il solaio: si mettevano delle travi orizzontali in legno e sotto si inchiodavano dei filetti, pure di legno, larghi due centimetri e alti uno, quindi si preparava un impasto con malta e paglia e si "gettava". Il tetto aveva la struttura in legno ed era ricoperto da tegole in terracotta, dette "marsiliese" .

Gli attrezzi utilizzati dai muratori erano: secchio per la malta, carriola, "careta per i sassi", "barela", cazzuola e "sparaver".



Il papà del signor Giocondo, Michele, costruì degli edifici importanti: il panificio e la scuola di Lasino, la scuola di Brusino, inoltre le "pizare" di Calavino (in società con Silvio Pizzedaz) e di Lasino con il contributo del governo austriaco. Questo perchè la valle di Cavedine era considerata una "val de la pelagra", cioè depressa. In questo modo l'Austria creò dei posti di lavoro per le donne, affinchè le famiglie contadine potessero integrare le loro magre entrate.

Michele Bortoli realizzò pure gli acquedotti delle valli Rendena e Giudicarie per conto della Provincia.

Abbiamo chiesto al signor Giocondo, che ha appreso l'arte del costruire dal padre, quante case ha costruito pressappoco finora, egli ha risposto: - Tante, se le contasa saria en paes de quei grossi.

classe III

L'allevamento del baco da seta, in forma razionale, ebbe inizio, nel nostro territorio, all'incirca al principio del secolo scorso e durò per quasi centocinquant'anni. L'attività fu abbandonata da pochi decenni per la concorrenza delle sete asiatiche e delle fibre artificiali che hanno reso la produzione poco pagata.

L'attività del baco da seta ha origini antichissime; in Cina si riscontrava nel 2000 Avanti Cristo. Più tardi si diffuse in Occidente.

I Cinesi erano molto gelosi di questa coltura e punivano chi tentasse l'esportazione. Il baco da seta si diffuse dalla Cina alla Corea, da questa al Giappone per essere poi portato in Medio Oriente. Gli Arabi lo diffusero in Spagna e, un po' di tempo dopo, in Sicilia.

Attorno al 1500 il baco da seta fu introdotto dai Veneziani in val Lagarina; da lì a poco a poco si propagò in tutto il Trentino. La prima metà del 1800 fu l'epoca d'oro della bacicoltura trentina.

Il gelso in poco tempo diventò la pianta più diffusa. Persino la vite dovette cedere il posto a questa nuova pianta. Uno dei problemi gravi da affrontare era la produzione dei bachi.

Il seme-bachi spesso veniva venduto nelle campagne da commercianti di pochi scrupoli, già infetto o non sufficientemente selezionato. Solo dopo la fondazione dell'Istituto bacologico trentino si ebbe una maggior sicurezza: il seme-bachi veniva controllato e selezionato e poi diffuso fra i contadini.

L'Istituto bacologico (1883) ebbe il merito di cercare nuove tecniche, di diffondere l'istruzione con corsi e conferenze e di organizzare allevamenti-modello in tutta la provincia: ciò rese i bozzoli trentini fra i migliori d'Europa.

L'allevamento del baco da seta non era cosa facile, esso implicava una serie di conoscenze e attenzioni nella fase di selezione del seme e poi in quella dell'incubazione e dell'allevamento.

I locali dove si faceva l'allevamento dovevano essere ampi, ben arieggiati e asciutti, ma la caratteristica principale dell'allevamento del baco da seta era l'equilibrio costante che doveva tener conto dello spazio necessario alla crescita, del tempo opportuno per l'incubazione, della quantità di gelso a disposizione, della temperatura e dell'andamento stagionale.

L'incubazione del seme-bachi andava iniziata nella primavera. Il seme cominciava a svilupparsi a calore superiore ai 10°C ed in seguito la temperatura doveva raggiungere un massimo di 22°C circa. La durata del periodo larvale del baco da seta era di circa 30 giorni. Le larve avevano all'inizio due o tre millimetri di lunghezza e crescevano aumentando di circa ottomila volte il peso.

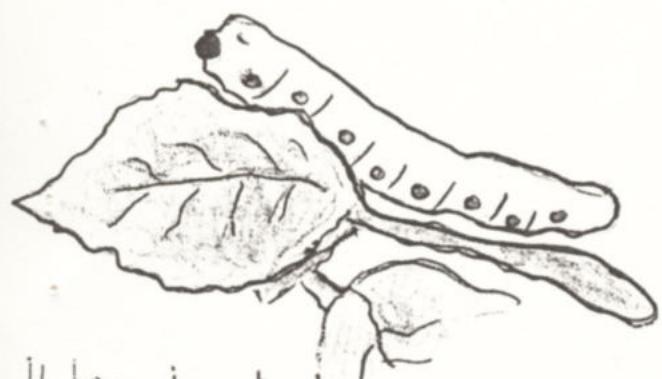
Durante lo sviluppo dovevano cambiare ben quattro volte la pelle e tale operazione si chiamava "muta".

I bachi avevano bisogno di respirare, di muoversi e di nutrirsi liberamente ed abbondantemente. L'allevamento del baco, pur essendo di breve durata, comportava un'attenzione ed una cura assidua e soprattutto, come si è detto, un preciso equilibrio con la natura, se non si voleva compromettere la produzione.

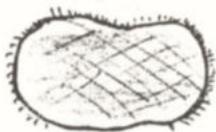
L'allevamento dei bachi trovava quindi precisi limiti di spazio e di quantità di foglie di gelso da dare in pasto ad essi e ben lo sapevano i contadini quando in certe annate la foglia del gelso era pagata a peso d'oro.

Il contadino doveva dimostrare anche in questo lavoro le sue doti di scienzato che ha imparato dal libro più valido ed interessante, quello della natura.

In ogni stagione dalle sue mani, dalla sua mente e dalla sua esperienza uscivano migliaia e migliaia di chilometri di seta.



Il baco da seta
sulla foglia del gelso



Dopo 4 miete (30-35 giorni)
si è chiuso nel bozzolo



Nell'interno del bozzolo
(15-18 giorni)



Trasformato in farfalla
depone 1100-1500 uova
al giorno.

TIPICA CUCINA CONTADINA



Noi, per saperne di più sull'allevamento dei bachi da seta a Calavino, abbiamo intervistato la signora Gemma Pizzedaz.

Ella ci ha detto che a fine marzo ogni famiglia comperava 30 g. di ovetti, che si mettevano vicino alla stufa. Dopo un mese uscivano i piccoli bachi che si adagiavano sulle "ninarole" che sono delle assi; lì le larvette cominciavano a mangiare pezzettini di foglie di gelsi e poi crescevano sempre di più e, ogni otto giorni, si pulivano dagli escrementi.

Dopo circa un mese i bachi erano pronti. Si vedeva che era no pronti dalla trasparenza. Allora si preparava il bosco fatto di "dase", "sarmentei" ecc..... Allora il baco sceglieva il suo "sarmentel" e vi tesseva il bozzolo con la bava (la seta) che aveva in bocca.

La seta è di vari tipi: bianca e gialla. I bozzoli venivano portati al "soglio" dove venivano fatti morire i bachi mediante l'essicazione. Poi i più belli venivano portati alle filande.

I bozzoli meno belli venivano filati dalle donne. Con la seta ricavata, abbinata alla lana, si confezionavano calze e calzini. La attività dei bachi si è estinta perchè la seta veniva pagata troppo poco e le fibre artificiali facevano concorrenza.

=====

La signora Gisella Pedrini ci ha detto:

"Ricordo con precisione quello che succedeva tutti gli anni. A primavera, la mia mamma comperava una scatoletta di semi di bachi da seta, neri e piccoli come la punta di un ago, e li metteva al caldo in cucina. Quando le piccole uova si schiudevano, ella posava una carta bucherellata sulla scatoletta e sopra que sta distribuiva la foglia del gelso sminuzzata.

Le piccole larve salivano attraverso i buchini e mangiavano mangiavano mangiavano

Esse crescevano a vista d'occhio ed avevano bisogno di sem pre nuovo spazio e di molto cibo. Ricordo, in particolare, il rumore fatto dai grossi bachi mangiando: sembrava piovesse.

Dopo quattro "dormite" per mutare la pelle, i "cavaleri" erano pronti a fare il bozzolo e allora si preparava la "fasciada" ed i bachi si mettevano al lavoro.

Dopo 15-20 giornibozzoli in quantità! I più belli venivano portati al "soglio" (essicatoio, situato nel palazzo Danieli) e gli altri venivano lavorati in casa. Con un attrezzo venivano ripuliti. La mia mamma, poi, faceva bollire una bacina nella d'acqua e dentro vi metteva i bozzoli meno belli.

Con uno spazzolino di radice legato nel mezzo, sbatteva i bozzoli finchè si formava un fascetto di fili sottilissimi che venivano ritorti per fare un bellissimo filo di seta.

Con l'aspio si formavano pio le matasse, che venivano vendute al mercato di S. Anna ad Arco. Gli scarti, detti "petoloti", davano un altro filo meno perfetto del primo, ma molto resistente; con questo si potevano confezionare calzetti, calze, maglie e coperte grossolane.



VOCABOLARIO DELLA BACHICOLTURA.

cavaleri	bachi
arele	graticci con rete metallica
cavice	spuntoni di legno
pelarina	sacco con imboccatura rigida per raccogliere foglie di gelso
caldera	pentolone
morèr	gelso
galete	bozzoli
falope	bozzoli di II° scelta
fascinada	bosco per fare i bozzoli
petoloti	scarti dei bozzoli
fus	fuso
roca	rocca
molinel	mulinello verticale
molinela	mulinello orizzontale
aspi	aspio
crosere	pilastri di legno
ninarole	assi con riparo
guindol	arcolaio
dormida dell'una	1° muta
dormida delle doi	2° muta
dormida delle trei	3° muta
dormida delle quattro	4° muta

Dall'intervista alla maestra Pedrini:

Tanti anni fa qui a Calavino c'era una donna che teneva un piccolo gregge, alloggiato nella stalla di una vecchia casa del Comune. Poi questa donna, con la sua famiglia di mezzadri, era andata ad abitare alla "Casina" ed aveva portato con sé il suo gregge. Ma a Calavino c'erano poche pecore: in qualche casa ce n'erano una o due, ma non presso tutte le famiglie.

Piuttosto c'erano capre: di quelle ne avevano quasi tutti e le allevavano soprattutto per il latte e per la carne, che veniva conservata in salmi per l'inverno.

Al pascolo si andava lungo le strade, che allora non erano asfaltate e avevano i cigli erbosi, oppure sul "Gaggio" o nei praticelli bradi di proprietà del Comune: le pecore brucavano la magra erba e le capre si nutrivano anche delle foglie strappate ai cespugli. Di questi animali si curavano le donne o i ragazzi, che al ritorno dalla scuola andavano al pascolo.

Allora gli scolari non si vedevano mai sulle strade, perché erano sempre impegnati in piccoli lavori a casa o nei campi.

Le pecore venivano tocate a primavera, in modo che il loro folto "vello" ricrescesse prima dell'inverno rigido.

Poiché la lana era molto sporca, le pecore venivano spinte in un ruscello a ripulirsi e poi, una volta asciutte, venivano tocate: per far questo si legavano a due, a due le loro zampe e poi si procedeva alla tosatuta, su un tavolo, con l'aiuto delle cesoie (forbici apposite). La lana scendeva a "bioccoli" ed era molto unta, perciò doveva essere ancora lavata; in seguito veniva pettinata e poi filata.

Le nostre nonne lavoravano con infinita pazienza, o con rocca e fuso o con il mulinello. Esse facevano matasse o grossi gomitoli e poi confezionavano calze, calzetti, sciarpe, maglie....

I lavori venivano fatti quasi sempre durante le lunghe sere d'estate, all'aperto, o nelle sere d'inverno, durante i filò.

Le pecore, dopo aver dato a lungo il latte (con cui fare il nutriente formaggio pecorino) e la morbida lana, infine venivano macellate e la loro carne veniva conservata, come quella delle capre, in salamoia, per allietare qualche pasto domenicale.



Fin dai tempi antichi (2º millenio avanti Cristo) si coltivavano nel Trentino cereali, cioè frumento ed orzo. Il frumento veniva frantumato e poi schiacciato facendo strisciare un sasso liscio ("macinello") su una pietra piana, fissata a terra ("levigatoio").

In epoca romana si sostituì il metodo preistorico col sistema rotatorio. Una grossa ruota poggiava a terra ed aveva al centro un perno, nel quale veniva infilata una pietra con sovrapposto un imbuto entro in cui versare i grani duri; una manovella al bordo permetteva di far ruotare la pietra superiore; per effetto della rotazione i grani scivolavano fra le due facce e venivano stritolati. Più tardi l'uomo riuscì, con un sistema di ingranaggi, ad accoppiare queste macine, alla ruota idraulica.

La forza di caduta dell'acqua faceva girare una grossa ruota di legno, fornita di appositi contenitori; tale ruota era situata in una roggia all'esterno del mulino ed era collegata con gli ingranaggi che muovevano le macine.

Con 24 ore di lavoro faticoso si produceva circa un quintale di farina "integrale". L'attività del mugnaio non conosceva soste: si lavorava giorno e notte. I mulini ebbero una grande importanza ed il loro possesso era per un paese segno di benessere e di prestigio. Nel Medioevo essi erano proprietà dei principi-vescovi, che li avevano situati nei punti chiave del territorio.

Solo successivamente divennero proprietà private. Si ha notizia che al tempo di S. Gregorio Magno ci fu a Calavino una grande alluvione (a. 589), che deviò il corso della "Roggia", e che già allora, lungo questo corso d'acqua, c'erano dei mulini a ruote idrauliche, che dovettero essere spostati.

L'abbondanza di acqua offrì al paese possibilità di sviluppare l'attività militaria. Sembra che il maggiore sviluppo ci sia stato nella seconda metà del 1800. Si calcola che lungo tutto il corso della "Roggia" ci fossero circa 40 ruote che servivano per i mulini, per le officine e per le falegnamerie.

Dalle ricerche svolte abbiamo saputo che gli anziani hanno ricordo di:

- l mulino al "Bus Foràn";
- l mulino dei Florianì;
- l mulino dei Dinoti (Ricci Rizieri);
- l mulino dei Biasi (Pisoni Biagio);
- l mulino vicino ai Tonati;
- l mulino dei Tonati (Pisoni Bruno), ancora in funzione;
- l mulino dei Chemelli;
- l mulino dei Biasi (Pisoni Valerio);
- l mulino dei Lutterini.

Da vari paesi della val di Cavedine e della valle del Sarca i contadini venivano a Calavino, con carri trainati da buoi o da muli, per portare il loro grano a macinare. Per il lavoro della molitura e per il trasporto delle farine a domicilio veniva impiegata molto manodopera. In quel periodo il nostro paese aveva circa 1.200 abitanti.

A Calavino, la presenza dei numerosi mulini ad acqua ritardò, forse, la necessità di emigrare (come si può osservare nella statistica di don Guetti). Quando, però, si diffuse lo sfruttamento dell'energia elettrica, questa forza servì anche per far funzionare i mulini ed ogni paese ebbe il suo. I mulini ad acqua furono gradatamente abbandonati. Ora in paese funziona un solo mulino, moderno ed efficiente, che riesce a svolgere un lavoro cento volte superiore a quello eseguito dal suo antenato. (E' ben vero che ha bisogno, però, di molta più energia!.....)

Seguendo il percorso della Roggia possiamo ancora ammirare segni del passato: alcune grosse macine di pietra e frammenti delle grandi ruote di legno.

Un'attività scomparsa:

"IL LAVORO DELLE PIZZARE".

L'altro giorno abbiamo fatto un'intervista a Carmela ~~Eusto~~^{PISO-}
~~tti~~, che ha 88 anni e ricorda ancora con vivezza il lavoro da lei svolto durante la I^o guerra mondiale.

Ci ha detto che le pizzare avevano iniziato la loro attività nel lontano 20 dicembre 1908. La signora Carmela lavorava con le pizzare. In paese, come un po' dovunque, c'era la miseria e così è stata fondata una società (detta "Antipellagra", cioè contro la fame), per dare lavoro alle ragazze.

Le giovani che lavoravano lì facevano ricami di punto pieno, a macchina, con una manovella sotto il lavoro per guidare l'ago sul ricamo. Il lavoro era faticoso, ma di grande soddisfazione.

"Era bello veder nascere sotto gli occhi tanti eleganti ricami!". Si lavorava per tre ore al mattino e per tre ore al pomeriggio. C'era una maestra di lavoro, venuta da fuori, e l'attività era svolta da circa trenta-quaranta lavoranti.

Il laboratorio era al piano terra della casa dell'ing. Pizzedaz Arturo. Alcune ragazze, le più brave, facevano i ricami più complicati e più belli.

Il lavoro era delicato, ma non traforato. Il leggerissimo tulle veniva ricamato con ricami di roselline o con grandi fiori a sfumature; il punto usato era il punto pieno.

Sulle mussoline il punto di ricamo era quello a "catenella". A volte si usavano fili di vari colori, ma, più spesso, bianchi.

Le lavoranti venivano pagate con le corone austriache, fino alla fine della I^o guerra mondiale.

I ricami ultimati venivano portati in città per essere venduti.

L'emigrazione è stata un triste fenomeno che ha colpito il Trentino, come molte altre regioni del nostro Paese.

La povertà, la miseria e la fame, spinsero intere famiglie ad abbandonare il proprio paese. La ricerca di un reddito più garantito, di "fare soldi", di diventare più ricchi e poter poi tornare a casa a vivere meglio, furono le cause che indussero migliaia di persone a lasciare il Trentino per nuove terre.

Il fenomeno ha origini antiche nella nostra provincia ed è durato per moltissimi anni. Solo di recente, nel Trentino, si è invertito il flusso migratorio. L'emigrazione a largo raggio in cominciò nel secolo scorso.

L'espandersi di un nuovo tipo di produzione, mise in crisi il vecchio sistema di vita. Le comunità, che per secoli erano vissute chiuse in isolamento con un'economia basata soprattutto sull'autoconsumo, andarono in crisi perché non riuscirono a tenere il passo con le nuove condizioni di lavoro.

All'inizio, il fenomeno migratorio era di tipo prevalentemente stagionale: con l'avvicinarsi dell'inverno, terminati i lavori dei campi, i contadini trentini abbandonavano i propri paesi per cercare lavoro, come taglialegna, tagliapietra, spazzacamini, segantini, muratori, arrotini, ecc...., nel vicino regno d'Italia o nel Nord Europa. Questo tipo di emigrazione coinvolgeva soprattutto i maschi in età lavorativa e durava fino alla primavera successiva; con la ripresa dei lavori agricoli, gli emigrati tornavano in paese portando i guadagni della stagione.

Solo a partire dalla seconda metà del secolo scorso si cominciò ad emigrare nelle lontane Americhe: nell'America del Nord (in Stati Uniti e Canada) e nell'America del Sud (in Argentina, in particolare).

Il fenomeno migratorio continuerà ininterrotto fino agli anni della I^o guerra mondiale e della ricostruzione (1915-1920), durante i quali praticamente si arresterà, per poi riprendere negli anni immediatamente successivi.

P.S.: Il decanato di Calavino comprendeva allora i paesi di:
Calavino - Vezzano - Covelo - Ciago - Fraveggio - Lon -
Padergnone - Lasino - Madruzzo - S. Massenza - Sarche -
Terlago - Baselga - Vigolo Baselga - Cavedine - Vigo di
Cavedine - Brusino - Stravino - Ranzo - Margone.

Percentuali del decanato:

Emigrarono: 8% della popolazione totale. Di questi: 77% uomini,
il resto donne; all'America del Sud 90%, il resto al Nord.
Morirono 6%. Ebbero esito buono 68,4%, cattivo 13,5%, ignoto 18%.
Rimpatriarono 15%. Famiglie emigrate con probabilità di sta-
bile dimora: 102.

=====

= CHI RESTA ? =

Quando sono partiti è stato come un funerale.

Tutto il paese li ha accompagnati in processione fino al
bivio della strada larga.

Davanti c'erano loro, i migranti, con poche cose nel len-
zuolo e tanto peso in gola.

Dietro venivan le loro donne, con in braccio i bambini
più piccoli e, aggrappati alle gonne, i grandicelli. I lo-
ro uomini se ne andavano.

E dietro, ancora, tutto il paese. In silenzio. Un silen-
zio pesante di tanti addii e arrivederci, biascicati la
sera prima davanti all'ultimo boccale di vino buono.....

Certo, qualcuno tornerà, ed anche presto, forse.

Non li hanno accettati all'imbarco. Qualcuno tornerà più
tardi, tra qualche anno, deluso, stanco, ancor più pove-
ro di adesso. Alcuni, pochi, faranno fortuna e verranno
a prendersi la donna e i figli. Ma adesso son tutti uguali.

Sono uomini che se ne vanno.....

"Addio a presto"! e via. Chi resta si sente tanto più
solo di prima. (Da:"Le stagioni della solidarietà" di Neri
e Imperadori).

ALCUNE DATE DA RICORDARE:

(dal 1850 al 1922)

- 1855 : Epidemia di colera, più contenuta di quella del 1836.
- 1855 : Sterminio dei bachi per il mal del "calcino".
- 1867 : Installazione del nuovo organo nella chiesa decanale.
(spesa di 200 pezzi d'oro da 20 franchi)
- 1894 : Fondazione della Famiglia Cooperativa, con prima sede negli avvolti del palazzo Danieli (1° Pres. Pisoni Mansueto)
- 1902 : Fondazione della "Società agricola-operaia cattolica" per la tutela degli interessi economici e religiosi dei lavoratori.
- 1903 : Ludovico Pedrini diventò presidente del Consorzio agricolo di zona ed ebbe il merito di promuovere l'ammodernamento dell'attività dei campi, oltre a quello "importantissimo" di propagandare la cooperazione.
Nel 1909 istituì i "Vivai cooperativi di Padernone", soprattutto per fornire ai soci i viticci al fine di combattere il flagello della filossera.
- 1908 : Costruzione di un forno essicatoio per i bachi, nel cortile del palazzo Danieli.
- 1908 : (20 dicembre) Inaugurazione del laboratorio di ricamo "Le Pizzare".
- 1909 : Fondazione della "Società cooperativa-produttori vinicoli" a Ponte Olivetti.
- 1910 : Fondazione della Cassa rurale con prima sede in canonica (1° Presidente Facinelli don Giovanni).
- 1911 : Inaugurazione dell'Asilo - Oratorio (2 strutture educative).
- 1912 : Partecipazione dei contadini di Calavino all'inaugurazione "dell'Alleanza contadina" a Vezzano, alla presenza di Alcide De Gasperi.
- 1920 : Nascita della Cooperativa del Consorzio elettrico.
- 1922 : Nascita della banda parrocchiale.

LA GRANDE GUERRA (1914 - 1918).

Fra tutti gli avvenimenti storici da ricordare, il più importante è, forse, la I^o grande guerra, che pur avendo un'importanza tale da coinvolgere tutto il mondo, è stata vissuta direttamente anche da ognuno dei nostri piccoli paesi.

Qui allora si era sotto il governo dell'Austria ed i nostri uomini furono chiamati a combattere fin dal 1914. Il Trentino era una terra contesa e sul suo territorio si svolsero parecchie vicende militari. I nostri nonni, specialmente i più anziani, ricordano ancora vicende di quel tempo e ce ne parlano volentieri. Dice nonna Valeria:

"Ricordo che nel 1914 hanno chiamato a combattere gli uomini dai 20 ai 50 anni e che le famiglie erano disperate, vedendo partire i loro cari. I paesi erano occupati dai soldati; si vedevano trascinare cannoni e mitragliatrici; si sentivano, spesso, nitrire cavalli, alloggiati in varie stalle del paese; si vedevano i militari salire sul monte con carretti trainati dai cani.....

Ovunque c'era confusione; alcune famiglie (formate ormai da solo bambini, donne e vecchi) dovevano partire sui treni merci e venivano mandate a vivere in Moravia, in baracche di legno, nei campi di concentramento. Là si pativano il freddo e la fame: vecchi e bambini, spesso, morivano.

Da Calavino partirono in pochi, ma anche qui in paese c'era scarsità di cibo e di vestiario. In inverno, noi bambini calzavamo le "sgalmere" (zoccoloni chiodati) e, d'estate, camminavamo scalzi".

Dice nonna Emma:

"Rammento che passavano storni di aerei e noi fuggivamo a nasconderci nelle cantine più profonde e più sicure. Ma il mio ricordo più brutto è quello della fame: per acquistare qualcosa in negozio ci voleva la tessera. Al comando militare qualche contadino riusciva a barattare frutta e verdura fresche con zuccheri, farina e "pagnocche". Nel paese circolavano soprattutto soldati tedeschi che andavano o tornavano dal fronte.

Qui in paese portavano i feriti e li alloggiavano nella nostra scuola, che era stata trasformata in ospedale."

Il documento più interessante che abbiamo avuto la fortuna di leggere è un diario, scritto nel 1917 da Emilio Gianordoli, mentre era soldato al fronte. Ci sono delle pagine molto belle, con annotazioni su ambienti sempre nuovi, sul tempo spesso inclemente, sul magro rancio giornaliero, sui pericoli e sulle sofferenze patite, sulle lunghe marce da un fronte all'altro e sui pensieri, spesso tristi, per una vita piena di incertezze e di insidie. Ne abbiamo scelte alcune fra quelle che ci sono piaciute di più.

10 giugno: Oggi è festa; abbiamo riposo; si puliscono le armi. Qui si sta male; di fuori è freddo e si deve accendere il fuoco; il tempo fa ora sole e ora neve e acqua; in baracca è buio e umido; le notizie della guerra son sempre più tristi e già si prevede che dovremo forse passare qui un altro inverno e chissà ancora nulla di buono si può attendere e si è avviliti all'estremo. La speranza di tornare va morendo; ormai bisogna rassegnarsi ad ogni evento e gettarsi in bocca al destino. Sarà ciò che Dio vorrà. Oggi sol tre quarti di "pagnocca,".

8 luglio: A sera, appena usciti, gran temporale; dopo 200 passi un terribile bombardamento e l'ordine di ritornare. Fuggiam in quartiere; la pioggia cade a secchi e lampi e tuoni son frammati al terribile rombo dei cannoni per due ore; tutti i cannoni lavorano a furia: sembra un inferno scatenato. Ah, che dramma! La pioggia continua fino a mezzanotte e noi siam bagnati molto.

28 settembre: Verso le 11 mi cade un sasso su un piede. Dopo mezzodì torno al lavoro, ma devo ritornare al quartiere perchè il piede mi duole molto e resto coricato, senza potermi alzare. A sera mi danno un decimo di rum..... Gli altri otto son qui sotto, ma stan meglio; a sera hanno zuppa senza caffè.

2 novembre: Alle otto "marsch" di nuovo, in direzione ovest; si soffre male ai piedi, alle spalle e si procede con immensa fatica; i nostri hanno già passato il fiume Tagliamento....

PROVERBI E FILASTROCCHI.

Abbiamo raccolto alcuni proverbi e filastrocche che sono stati tramandati oralmente da padre in figlio e che hanno origini remote.

I proverbi riguardano il calendario, con riferimento a fenomeni atmosferici tipici di ogni stagione, l'ambiente familiare e rurale. Contengono un loro insegnamento, frutto della saggezza popolare.

Le filastrocche hanno argomento vario, alcune sono educative, altre si usavano per la "conta", altre ancora sono una raccolta di versi senza senso, molto divertenti sia per chi le recita che per chi le ascolta.

Talvolta sia i proverbi sia le filastrocche hanno delle varianti dovute proprio al fatto che venivano trasmesse dall'uno all'altro solo a voce, non esisteva cioè il testo scritto a cui far riferimento.

PAROLE IN DISUSO E MODI DI DIRE

Nelle nostre ricerche abbiamo rilevato alcune parole che sono in disuso, sia perchè si riferiscono ad attrezzi sostituiti da altri più moderni, sia perchè alcuni vocaboli con l'evoluzione linguistica sono stati "italianizzati".

Es.: fo li = giornal

I modi di dire costituiscono l'ultima pagina del presente giornalino. Essi sono alcune espressioni tipiche del nostro dialetto.



- Da S. Sebastian la viola en man.
- Da la Ceriola da l'inverno sen fora.
- Da San Valentin, metà gran e metà vin.
- La neve marzolina la ven la sera e la va via la matina.
- Quando sona el ton prima del cuco, l'è'n an baluco.
- Se 'l piove da l'Asenza, per quaranta dì no sen senza.
- Se 'l piove da S. Barnabà l'ua bianca se ne va, se 'l piove matina e sera, va la bianca eanca la nera.
- La cigala en lui la canta, ma en inverno la fam l'ei tanta.
- La formiga en lui la sgoba, ma en inverno la ga roba.
- Da S. Ana la nosela l'è vana.
- Da S. Rocc la nosela la va de scoc.
- Se 'l fioca su la foia, ven'n inverno da far voia.
- Da Nadal el sol, da Pasqua en stizon.
- Se luse la luna el dì de Nadal, somena i dossi e lassa star la val.
- La toss de inverno la dura en eterno.
- Nuvole rosse de sera bon temp se spera, nuvole rosse de matina la piogia se avizina.
- Quando el sol tramonta, l'asen el se'mponta.
- Quando le nuvole le va vers Trent, ciapa la zapa e va 'n convent, quando le nuvole le va vers Riva , ciapa la zapa e va 'n coltiva.
- Quando el Camp el ga el capel, torna a ca' a tor l'ombrel.
- El seren de not l'è come 'na vecia che va de trot.
- Se 'l toneza avanti piover sta nel camp e no te mover.
- Laorar de festa l'è tut tompesta.
- La gata che gira per ca', se no la leca l'ha lecà.
- Se te voi saver la verità, và dal pu picol de la ca'.
- Mort en papa, i ne fa 'n altro.
- Scarpe grande e done da ben e tor el mondo come che el ven.
- Uciada longa, cosidora mata.
- El badil el tol la zapa.
- La carità onesta la va da la porta e la ven da la finestra.

- Come te trati, te veginrai trattà.
- Entant che 'l gat el dorme, i sorsi i bala.
- Chi vol en bon mes, vada se stess.
- A caval donà no se ghe varda en boca.
- Pan dat e torta renduda.
- El let l'è na rosa, se no se dorme, se riposa.
- Chi no ga testa, ga gambe.
- Chi l'è al coert, l'è mat se el se move.
- Roba fata per forza, la val 'na scorza.
- Chi l'è en sospet, l'è en difet.
- Chi serve el Comun, no'l serve nessun.
- Da 'na cioca ven for tante stele.
- Galina vecia, la fa bon brodo.
- Chi va 'n let senza zena tutta la not el se remena.
- Tuti i mati i fa i so ati.
- No g'he casa nè caseta che no gabia la so croseta.
- l'è cole migole che se fa i tochi.
- Chi sa far, sa comandar.
- Finestre averte e us serà mantegn la paze 'n ogni cà.
- Le bone parole no le 'mpienis la panza.
- I amizi i è come i meloni: su zento ghe n'è un de boni.
- En bel veder, fa en bel creder.
- A chi no' la misura, no la dura.
- Tropa avarizia stracia la borsa.
- Done e boi dei paesi toi.
- Chi salva la so pel, salva en bel castel.
- Prest a la fera e tardi a la guera.
- A bon intenditor poche parole.

cosidôr matâ

longa
ucia da

Filastrocca (I)

Corda corda rossa
quanti soldi la me costa
la me costa en carentan
sulle porte de Milan
sulle porte de Verona
n'do che i bala e n'do che i sona
n'do che i pestà l'erba bona
l'erba bona fa fin ocio
Teresinela tireghe dre l'ocio.



Filastrocca (II)

Catarina dai corai
leva su che canta i gai
canta i gai e la galina
leva su ti Catarina
fa da magnar a to miser
che l'è na a San Luter
San Luter nol gh'era
gh'era la Paolana
che la rostiva na pantegana
ghe nó' domandà en tochet
la má' tirà dre en bachet
ghe no' domandà na migola
la ma' tirà dre na cigola
son nà su la porta
gh'era na caora morta
con le rece o' fat le trombete
con la pel en tamburel
con le gambe en par de stanghe
e coi ócici sifoloti.

Pero peratola

Pero peratola dame na scatola,
dame na nos,
Pero rabios.

El barba pedona

El barba pedona el gaveva en cagnon
soto la coa el gaveva en buson
i ghe lo stropa con en poca de lana
l'era el cagnon del barba pedona.

Trotta trotta cavaloto

Trotta trotta cavaloto su n'del pra del Micheloto.
Micheloto el vol che bala perchè è mort la so cavala,
balerò e canterò fin che è mort anca el so bo.

Toni Toni bortolanoni

Toni Toni bortolanoni para le pegore su en de quel pra
ale beù ale magnà
Toni Toni parele a ca' .

Batistin

Batistin l'è nà sui copi a cercar i ovi rossi,
ovi rossi no ghe n'era
Batistin l'è nà per tera
El sa rot meza culata e so mama meza mata a farghela giustar



Tico taco

Tico taco martelletto,
tute le moneghe nel sacchetto,
el sachet el sa crepà,
tute le moneghe giò per el pra.

Filastrocca (III)

Trenta quaranta
tut el mondo 'l canta
canta lo gallo risponde la galina
la dona Franceschina la va a la finestra
con tre corone en testa
passan tre giganti con tre cavali bianchi
bianca la coa bianca la sela
adio morosa bela
se te sei bela te togo e se no
te buto giò en quel foset
che gh'è giò en galet che fa pio pio
e tute le vecé le te corerà drio.

Santa Luzia

Santa Luzia l'ei vezina
presti popi nè' a dormir
metè fora la farina
e no feve pù sentir
la va dentro da Campagna
la ven fora da Castel
n'angiolin el la compagna
el la mena n'asenel
la ga en gaida tanta roba
da magnar e da ciuciar
l'asenel su la so goba
el ga sora en gran bazar
guai però se i popi i piange
e no i dis le so orazion
o straciadi come le strie
i va sempre a zibaldon
l'angiolin el scampa via
e el la porta en paradis.



Zuca pelada

Caro me bel
dala zuca pelada
quando saral che te buti i cavei ?
Doman matina dalla rosada
caro me bel dala zuca pelada.



Le galine

Son vegnù da carpeneo
n'do che nasce le galine
bele bianche e moretine
moretine che fa marmeo.



Gianin

Gianin Gianin del oca
che fa soltar la cloca
la cloca da Milan
la fa soltar el cagn.
el cagn l'è rabios
el fa saltar el sors
el sors l'è picenin
el fa saltar Gianin.

El re e la serva

Gh'era na volta en re sentà sul sofà
che'l ghe dis ala so serva
conteme na storia, la serva la ghe dis

gh'era na volta en re sentà sul sofà
che'l ghe dis ala so serva
conteme na storia, la serva la ghe dis...

Filastrocca (IV)

Anele tanele pisa borele
quante quante feste ghe
l'una le doi le tre sorele
pimperle pimperle gambarele
su la testa del formaier
canta canta la poiana
ti de stopa e mi de lana
moro moro pecatoro
chi ghe dentro vaga fora
fora mi e fora ti
la me gata la vol morir
lasa pura che la mora
ghe farem la casa nova
nova novienta ghe farem la casa argenta
argenta argentaia ghe farem
la casa paia
paia painzola
la me gata en polentuzola.

Sol sol benedet
Sol sol benedet
buta for quel bel ocet
buta for na fasinela
per scaldar la poverela
poverela la è nel pra
che l'aspeta la carità
carità non può venir
poverela cogn morir.



PAROLE CADUTE IN DISUSO.

arzinpon	emigrazione stagionale in Europa
arpega	erpice
albi	mangiatòia per maiali
betonega	donna chiacchierona
baza	lenzuolo di iuta
broz	carro a due ruote
brenta	attrezzo per fare il bucato
bena	grande contenitore per letame
baldonazi	sanguinacci
bocher	finestra senza vetri del solaio
bocal	boccale per vino
biroc	calesse
cobia	coppia di buoi
canchen	sostegno in ferro per porte e finestre
civera	tavola in legno con manici per il trasporto del letame
cirela	carrucola
cavicia	un grande chiodo in legno per contadini
caldera	caldaia
caser	artigiano che fa il formaggio
cortelet	falcetto
canagola	collare in legno per capre
coder	contenitore d'acqua per la mola della falce
coltrina	tenda
caora	sostegno per la legna da segare
corege	lacci di cuoio per scarpe
calchera	fornace per fare la calce
desmoiar	insaponare il bucato
ferer	fabbro
fo li	giornale quotidiano
famei	servo di contadini

foiadele	tagliatelle
giòncola	attrezzo in cuoio per legare le corna dei buoi al timone del carro
granelà	strumento di legno che veniva suonato dai ragazzi il venerdì santo
mamana	ostetrica
monec	sagrestano
macanicola	freno del carro da buoi
monega	attrezzo per scaldare il letto
marangon	falegname
manipol	tovagliolo
pistor	panettiere
piovina	aratro
poina	ricotta
pizegot	l'uomo che seppellisce i morti
pignole	stracci
presegar	fare in fretta
remenat	architrave per finestre e porte
roncar	rimuovere la terra (bonificandola)
rochel	rocchetto per il filo
reghel	arnese di legno per fermare la fune
svora	arnese di legno per tirare la fune
sforzin	spago sottile
sopresa	ferro da stiro con braci
steore	tasse
scalà	piano del carro da buoi
songia	grasso animale
slozer	stagnino
sgraol	tutolo
sgarmere	scarpe con le suole di legno
tof	sentiero (scorciatoia) di montagna
vasora	paletta per farina
vincel	fascio di rami verdi
zimponera	fisarmonica

foiadele	tagliatelle
gidncola	attrezzo in cuoio per legare le corna dei buoi al timone del carro
granelà	strumento di legno che veniva suonato dai ragazzi il venerdì santo
mamana	ostetrica
monec	sagrestano
macanicola	freno del carro da buoi
monega	attrezzo per scaldare il letto
marangon	falegname
maninol	tovagliolo
pistor	panettiere
piovina	aratro
poina	ricotta
pizegot	l'uomo che seppellisce i morti
pignole	stracci
presegar	fare in fretta
remenat	architrave per finestre e porte
roncar	rimuovere la terra (bonificandola)
rochel	rocchetto per il filo
reghel	arnese di legno per fermare la fune
svora	arnese di legno per tirare la fune
sforzin	spago sottile
sonresa	ferro da stiro con braci
steore	tasse
scalà	piano del carro da buoi
songia	grasso animale
slozer	stagnino
sgraol	tutolo
sgarmere	scarpe con le suole di legno
tof	sentiero (scorciatoia) di montagna
vasora	paletta per farina
vincel	fascio di rami verdi
zimponera	fisarmonica

MODI DI DIRE DIALETTALI

- No te capisi né ora né vent.
- Te capisi bisi per fave.
- Te gai 'na testa de legn.
- Te gai en cervel da galina.
- Te sei dur come en mur.
- Te sei endromenz come 'na talpa.
- Te sei storn come 'na campana.
- Te sei for del somenà.
- Te sei mat come 'na bena.
- Te sei malà come en sas.
- Te gai 'na fever da caval.
- Te tremi come 'na foia.
- Te sei miz come en poiat.
- Te sei orbo come en flinc.
- Te gai 'na facia da vendema.
- Te sofi come en mantes.
- Te sei drít come en fus.
- Te fai i soldi sul vedro.
- Te rampeghi come en schirlat.
- Te sei fort come l'asé.
- La è dolza come la mel.
- La passa giò come l'oio.
- Te sei gras come en pizon.
- Te magni come en rugant.
- I lo tegn come l'oro.
- El laora come en bo.
- Te sei bon come el pan.
- Te gai el cor en man.
- Te sei bianc come 'na peza del lat.
- Te sei ros come 'na brasa.
- Te sei vert come en ligort.
- Te sei nero come en sbovo.
- Te sei zalt come en codogn.



TUTTI GLI ALUNNI HANNO COLLABORATO
ALLA STESURA DEL GIORNALINO:

Collarci Alessandro Fialane Daniele Lunelli Gianluca
Chemelli Diego Tamburini Manuela Lunelli Giuliano
Bassetti Sara Berlanda Sabrina Pisani Gianni
Lunelli Maria Turina Paolo Pizzedore Paolo
Lunelli Barbara Pedrini Angelo Ricci Nicola
Pisoni Isabella Meliha Rose Ricci Walter
Pisoni Marcella Cozzani Andrea Zambarda Andrea
Ricci Raffaella Miori Itala Berlanda Tiziana
Ricci Stefania Santoni Roberto Pisani Elisabetta
Santoni Walter Traversia Barbara Francesca Chemelli
Zambarda Alessio Guidel David Martinelli Cristina
Santoni Monica Rosati Gilberto Pisani Silvia
Rosati Nicola Lunelli Massimiliano Chemelli Christian
Lunelli Massimiliano Sureschi Laura Pisani Massimiliano
Pizzaroli Agostino Santoni Leonordo
Santoni Stefania Bortoli Federica Pisani Leonardo
Ricci Matteo Pedrini Stefano Chemelli Nicola

