

# RETROSPETTIVE

PERIODICO-CULTURALE-VALLE DEI LAGHI



Anno 25 - n° 50 Giugno 2014 - Aut. Tribunale di Trento n° 572 del 6.2.1988

**postazONE**  
contact

Autorizzazione n. NE/8296/2012  
**Posteitaliane**

## SOMMARIO

<i>Editoriale</i>	<i>Pag.</i>	<i>3</i>
<i>Il piano Sarca: l'impianto delle viti</i>	"	<i>5</i>
<i>Sotto il principato dei Madruzzo. Un'agricoltura di montagna</i>	"	<i>11</i>
<i>La centrale di Toblino e il Rimone</i>	"	<i>19</i>
<i>Leggenda dell'origine di Terlago</i>	"	<i>26</i>
<i>Intervista al reduce Elio Faes</i>	"	<i>30</i>
<i>La bachicoltura raccontata dai bambini della Valle dei Laghi</i>	"	<i>33</i>
<i>Il progetto scuola di Judicaria</i>	"	<i>49</i>
<i>Recensioni</i>	"	<i>51</i>

## "RETROSPETTIVE"

indirizzo e-mail: [acretrospettive@gmail.com](mailto:acretrospettive@gmail.com)

sito web: [www.retrospettive.eu](http://www.retrospettive.eu)

Periodico semestrale - Anno 25 - n° 50 - giugno 2014 - Aut. Tribunale di Trento n° 572 del 6.2.1988

Editore: Associazione Culturale della Valle di Cavedine "Retrospective" - Lasino (Tn) - Via Roma, 3

Distribuzione gratuita ai soci.

La quota associativa è di € 10,00 e può essere versata sul c/c postale n° 14960389 oppure sul c/c bancario IBAN:IT 47 Q 08132 34620 000311053388 presso Cassa Rurale della Valle dei Laghi intestati ad "Associazione Culturale Retrospective" - 38076 Lasino (Trento) - Via Roma, 3  
Indicare nella causale del versamento bancario l'indirizzo per la spedizione.  
Numeri arretrati € 7,00.

Direttore responsabile: Mariano Bosetti

Comitato di redazione: Attilio Comai, Mariano Bosetti, Silvia Comai, Luigi Cattoni, Tiziana Chemotti, Teodora Chemotti, Paola Luchetta, Lorena Bolognani, Verena Depaoli, Ettore Parisi, Silvano Maccabelli, Rosetta Margoni, Maurizio Casagrande.

Disegni: Maria Teodora Chemotti.

Stampa: Litografia Amorth Trento - tel 0461.960240 - fax 0461.961801

Realizzato in collaborazione con i Gruppi Culturali "La Ròda" di Padergnone e "N.C. Garbari del Distretto di Vezzano"

Si ringraziano per il sostegno finanziario:



In copertina: portale della Villa Elda a Calavino - Tecnica mista - Teodora Chemotti

*Editoriale*

## Alla ricerca dell'identità storica della valle dei Laghi



A breve uscirà un nuovo contributo editoriale, che si pone come obiettivo di fondo l'idea di ricostruire un percorso storico che ci possa condurre alla scoperta di un'identità di valle. In effetti rispetto ad altre realtà valligiane consolidate la nostra è piuttosto recente; la stessa denominazione "valle dei Laghi" è un neotoponimo, coniato verso la metà degli anni '60 dall'allora

Comitato di valorizzazione turistica per fagocitare attraverso la fattiva collaborazione dell'associazionismo locale tutta una serie di iniziative (chi non ricorda l'indimenticata "Settimana Folkloristica" col "patron" Beppino Morelli), intese a sviluppare la conoscenza e le potenzialità di un territorio, che fino a quel momento non si era mai riconosciuto in un preciso ed organico ambito valligiano, data anche un'articolazione geografica non ben definita, frazionata in micro realtà valligiane (come la valle di Cavedine, storicamente accertata) e disgregata verso poli d'attrazione divergenti a sud verso il Basso Sarca e a nord verso Trento. Anzi – oltre all'esperienza (positiva sotto questo profilo) di un primo riconoscimento politico attraverso l'articolazione in 4 zone del Comprensorio C5 (fra cui appunto la valle dei Laghi) – ci sono diverse motivazioni, che, a partire dall'istituzione della Comunità di valle per arrivare all'incipiente dibattito di fusione fra amministrazioni comunali, sollecitano e spingono nella direzione di ricostruire questo percorso nella consapevolezza evidentemente della contestualizzazione socio – politica dei tempi passati.

Non v'è dubbio che tale aggregazione valligiana muova i primi passi dalla nuova articolazione del territorio cittadino e dell'ampio circondario coll'istituzione del distretto di Trento (fine XIV° secolo): infatti nell'ambito della pretura esterna distrettuale si erano individuate le due aree del "Citra Athesim" (al di qua in sponda sinistra dell'Adige) e dell'"Ultra Athesim" (al di là in sponda destra o meglio ancora oltre il Bus de Vela), comprendendo i paesi della valle dei Laghi e pure le attuali frazioni del comune di Trento (Sopramonte, Cadine, Vigolo e Baselga).

La specificità di questo territorio, che accomuna il passato col presente, è legata alla sua collocazione geografica di terra di collegamento o meglio di terra di cerniera fra l'asse cen-

trale dell'Adisud/occidentale carattere, que- periodo romano fenomeno del- genti e culture inevitabili riper- caratterizzazio- della nostra gen- gia organizzati- (pieve, gastaldia, a questo l'aspetto della difesa del popolazione con dei castellieri e dei castelli, che nella loro evo- denze castellane delle testimo- tive.

L'indagine, fonti documen- dite, punta deci- tagonismo della taria, cercando confronto di rile- comuni e moti- e, se vogliamo, anche le con- una sequenza rapporti, calata fondamentali la carte di regola 10 di cui qual- degli altrettanto venimenti della guerra rustica, il to, le invasioni

Un contributo valle, che (pur ulteriori appro- contesto socio – politico dei nostri tempi potrebbe offrire – al di là della conoscenza – qualche utile riflessione.

### Le fusioni

Il tamburellante tam – tam di iniziative ed intenti a favore delle fusioni fra comuni, che ha fatto capolino anche in valle, evidenzia come la politica locale non sia immune dal fascino delle mode. Una constatazione che va letta non come ostentazione alla volontà di aggregazione (a 3 o a 6) delle amministrazioni comunali della valle (ci mancherebbe!), quanto piuttosto per riportare l'attenzione nel merito della questione.

Sgombriamo subito il campo dalle solite e scontate affermazioni di un supposto risparmio di spesa (non sono certo le indennità e i gettoni di presenza a mettere in crisi le casse comunali!) e di una maggiore efficienza dei servizi (tutta da dimostrare!), per concentrarci sulle questioni di fondo, che – come ci suggerisce la storia, anche di quest'ultima opera – hanno corroborato attraverso i secoli l'istituzione comunale. Non si può pensare che la fusione si esaurisca nella razionalizzazione di sindaci, giunte e consigli comunali e nel semplice accorpamento di uffici e municipio, annullando di colpo – come ricorso storico della prassi adottata nel ventennio fascista - la storia centenaria dei comuni!

La funzione del comune in estrema sintesi è quella di essere attento alle esigenze del proprio tessuto urbano e sociale; si presuppone quindi, come prerequisito verso la nuova dimensione comunale, una mentalità aperta, allargando i propri orizzonti per recepire le istanze di un contesto più ampio e contribuendo alla loro fattiva realizzazione.

A questo punto c'è da chiedersi: gli amministratori sono pronti a questa sfida oppure ci si accontenta di una semplice operazione di facciata, facendo prevalere la legge dei numeri (popolazione, ...), anziché l'opportunità delle scelte e le reali priorità d'intervento, mantenendo così una prospettiva di basso profilo interessata al "proprio orticello" e creando una frattura ancora più insanabile fra censiti ed istituzione locale?

Bastano solo alcuni riferimenti concreti di questi ultimi anni, come presupposto all'approccio di un agire comune "super partes", per renderci conto che siamo ancora lontani da una vera mentalità di fusione:

- 1) La decisione unilaterale per la "Casa della salute di Stravino"
- 2) La mancata e osteggiata volontà di razionalizzazione della rete scolastica (primaria) in valle di Cavedine
- 3) La miopia nel sostenere una politica sportiva come espressione dell'aggregazione giovanile.

E per arrivare al fiorellino sulla torta: l'adozione a maggioranza nell'assemblea dei sindaci di dividere il famoso Tesoretto per finanziare gli investimenti comunali, adottando l'unico e banale parametro della popolazione e non la priorità degli investimenti.

Beh!, se queste sono le premesse ... la risposta vien da sé!

ge e la periferia del Trentino; un sto, legato nel e preromano al le migrazioni di diverse con le cussioni sulla ne antropologica te e sulla tipolo- va comunitaria ...). Connaturato non secondario territorio e della l'articolazione successivamente ancor oggi – pur luzione di resi- – rappresentano nianze significa-

sviluppata su tarie in parte in- samente sul pro- storia comuni- attraverso un varne i caratteri varne le diversità in certi frangenti trapposizioni: relazionale di nella realtà delle tematiche, come ad esempio (ben cuna inedita) e significativi av- storia trentina (la concilio di Tren- francesi, ...). alla storia della suscettibile di fondimenti) nel

*Il direttore responsabile  
Mariano Bosetti*

## IL PIANO SARCA

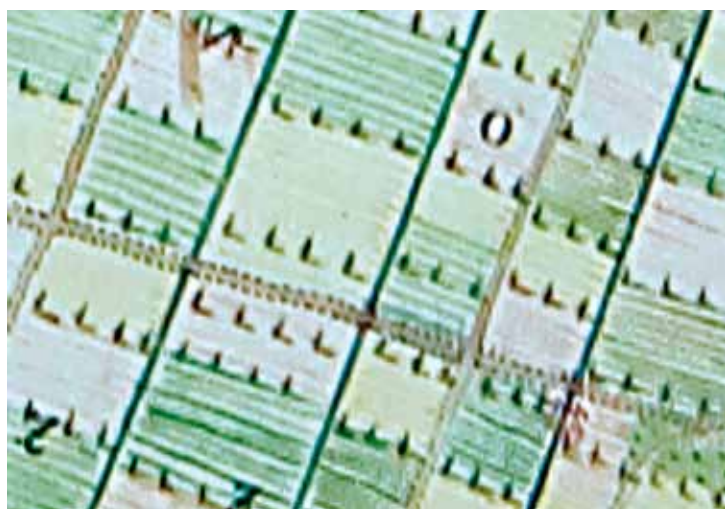
## L'IMPIANTO delle VITI

di Mariano Bosetti

**Continuiamo a proporre qualche altra pagina della storia del piano Sarca con riferimento alla pratica agricola, riguardante la viticoltura.**

Pare che l'ultimo rotolo sia stato compilato nel 1767, ampliando ulteriormente la superficie a vigneto e a grano e riducendo di converso quella a pascolo. La motivazione della conversione agricola era dovuta in parte per aumentare la redditività della terra con prodotti qualitativamente più appetibili e in parte per il notevole aumento delle famiglie vicine, a cui spettava l'assegnazione del terreno (*"dal mille settecento e trentatre fino all'ora le famiglie si erano accresciute fino al numero di nonanta circa"*<sup>1</sup>).

Per il cambio di coltura non era comunque sufficiente la decisione delle rispettive assemblee regolari, ma anche l'approvazione degli organismi vescovili: innanzitutto perché qualsiasi modifica normativo-gestionale<sup>2</sup> doveva essere sottoposta al nulla-osta del vescovo, ed anche, probabilmente, per un controllo della produzione agricola, in particolare vinicola,



Particolare della mappa del Garzetti (1779) dell'impianto delle viti nel Piano Sarca

nell'ambito del territorio principesco. La crescente estensione delle "part da coltura", rispetto a quelle "a prato", aveva spinto in maniera generalizzata molti contadini all'impianto delle viti senza preoccuparsi di eventuali autorizzazioni, facendo semplicemente affidamento su una specie di silenzio assenso. In realtà, però, le cose non andarono via lisce in quanto a partire dal 1766 venne sollevato dal Consiglio Aulico un lungo contenzioso per l'impianto abusivo di viti nel Piano Sarca. Se da una parte si accusavano senza mezzi termini le Comunità di aver agito

apertamente contro il provvedimento vescovile del 21 dicembre 1766, al punto da pretendere lo sradicamento di tutte le viti e il divieto di dar vita a nuovi impianti<sup>3</sup>, dall'altra le stesse

1 A.C.C.- Documento n.15 – lettera H.

2 Determinazione nell'approvazione dei "Capitoli" del rotolo del 1733.

3 A.C.C.- Documento 29 maggio 1768. "D'ordine Comando di Sua Altezza Reverendissima Mons. Christoforo Sizzo – Pervenuto a Notizia di S.A.R., come che le Comunità di Calavino, Lasino e Madruzzo contro l'ap-presso Suo divieto s'abbiano fatto lecito coll'opera de suoi Rappresentanti o sia Vicini di piantare molte viti



parroco di Calavino per le proprietà del Piano Sarca, discussa in sede di Ufficio Spirituale e riguardante l'obbligo del pagamento della decima sulle colture a vigneto con effetto retroattivo (*"la transazione seguita avanti il Rev.do Ufficio Spirituale intorno alla decima del terreno nel Piano di Sarcha col Rev.do Parocho di Callavino, ove leggesi convenuto di pagare ed il tempo, ciove la sola decima delle vitti esistenti e che in avvenire si planteranno"*).

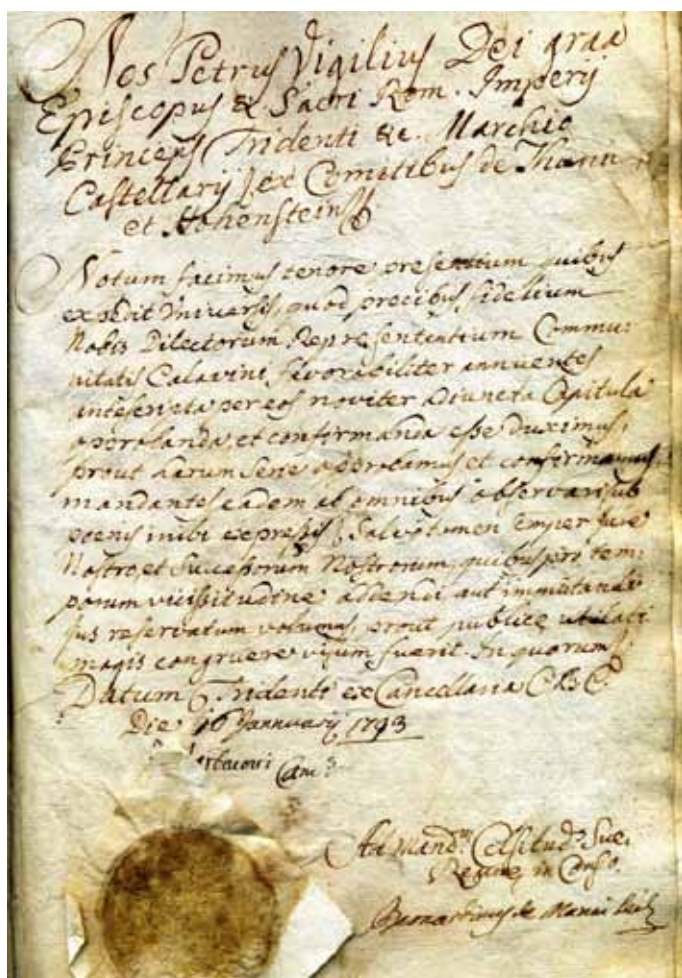
Nello stesso contenzioso si rilevava, inoltre, il fatto che i terreni maggiormente vocati alla produzione di uve pregiate si trovavano nella zona dei Monti di Calavino, le cui proprietà appartenevano a signori di Trento; l'unica possibilità quindi per gli abitanti di Calavino e di Lasino di produrre la quantità di vino necessaria alle esigenze familiari non poteva che essere data dai vitigni del Piano Sarca (i vigneti dei Monti e della Campagna di Calavino *"s'aspetti a Signori di Trento, come consta da cattasti ed estimi; cosichè li poveri di quel luogo possono dire con verità unitamente a quelli di Lasino, che non fanno vino per mezzo anno e di qualità pessima e che all'incontro il Piano di Sarcha può servire per una buona raccolta di Grano e per una discreta rendita di uve piantandosi le vitti colla prescrittesi..."*).

Le comunità nel sostenere la giustezza delle proprie scelte, riportavano altri esempi di riconversione colturale a vigneto nel Piano Sarca:

- a) **Le coltivazioni nei masi privati:** anche i campi dei vecchi masi Bassetti e Pedrini, derivati da alienazione di proprietà comunali, da molti decenni si erano realizzati degli impianti a vigneto (*"ridotti da lunghissimo tempo, cosicchè non v'è memoria in contrario, a coltura e ne quali si veggono attualmente piantate delle vitti"*);
- b) Nella stessa località **"Cremelini"** la proprietà a bosco - ceduta nel 1684 dalle tre comunità (Calavino, Lasino e Madruzzo) alla Mensa vescovile al fine di poter effettuare la rosta (*"mantenere munito il Torrente Sarcha di bastanti argini e ripari"*) - nel corso del tempo venne trasformata dai nuovi proprietari (la Mensa Vescovile appunto) in area agricola a vigneto. Risultava quindi sicuramente poco giustificabile ed assolutamente discriminatorio l'atteggiamento delle autorità vescovili nei confronti dell'impianto a vigneto nelle proprietà comunali (*"fu ridotta a coltura e furono piantate vitti in non poca quantità, dal che si deduce che non si puo presentemente capire, come si pressumi voler proibire alle Comunità la libera disposizione delle cose loro gia tendente ed al pubblico ed al privato vantaggio, nella guisa almeno, che dalla Rev.ma Mensa e dagli Predecessori Ecc.mi Principi di Trento fu praticato nell'istessa qualità e natura de benni"*).

A conclusione delle puntuali argomentazioni si esplicitava la richiesta di utilizzare i terreni in questione senza vincoli di sorta.

Risultava, comunque, incomprensibile e ingiustificata ai rappresentanti delle Comunità questa imposizione, tenuto presente che in altre realtà del circondario di Trento, dove esistevano analogie con le caratteristiche fondiari del Piano Sarca, si praticasse una totale liberalizzazione della coltura viticola e non a caso si citava il "comune di Poo, quale neppure si trova nella necessità per esservi già entro tale distretto grande quantità de vitti, correndo generalmente l'Assioma che la Comunità di Povo sia già la Cantina di Trento per l'abbondanza dell'uve". Cercarono, pertanto, di scoprire quali reali motivi avessero innescato il contenzioso e soprat-



L'approvazione vescovile del regolamento delle "part", gennaio 1793

tutto il mantenimento di una linea dura, che escludeva qualsiasi concessione per l'impianto delle viti; infatti, in seguito all'incontro con il consigliere de Particella, si era individuata una forte pressione, esercitata sul Consiglio Aulico "per parte degli abitanti nel Trato Attesino" in merito "alla pretesa inibizione e distruzione delle viti nel piano di Sarca"; si confidava, a questo punto, in un intervento positivo e risolutore del vescovo. Nonostante le giustificazioni fornite a sostegno della loro posizione non si era ottenuta risposta; e, a fronte dell'iniziale decreto di violazione, i rappresentanti delle Comunità, sentendosi nella condizione di "contumaci", temevano che si desse esecuzione alla minaccia di sradicamento delle viti (*"diversi Signori Cittadini ed in specie da uno dell'Ill.mi Signori Consiglieri... che faranno sradicare le piantate viti per mezzo de soldati a spese nostre"*<sup>5</sup>). Erano, però, anche consapevoli che il vescovo non avrebbe permesso simili drastiche soluzioni, fino almeno ad un'eventuale condanna definitiva a conclusione di un regolare processo, nel corso del quale avrebbero avuto modo sostenere le loro buone ra-

gioni (*"essere ascoltati in viam Juris"*).

In attesa della risposta del vescovo, per non trovarsi spiazzati su questo fronte, cercarono di organizzarsi (1770) per affrontare un'eventuale causa. Va però detto che il 3 dicembre 1767 si era liquidato l'antico Patto di Unione fra le tre Comunità; di conseguenza se si voleva dar vita ad un nuovo accordo, pur limitato alla sola reciproca difesa per la vertenza delle viti, era necessario adottare innanzitutto una procedura collaborativa fra le amministrazioni comunali. Messa da parte quindi la recente divisione, prevalse la consapevolezza di una rinnovata unità d'intenti nel sostegno del più generale interesse comunitario, decidendo nelle rispettive assemblee pubbliche di far causa comune nell'affrontare tutti i gradi di giudizio, al fine di salvaguardare gli impianti delle viti ed in particolare nella vertenza contro la Rev.ma Mensa di Trento (*"a cagione della piantazione delle viti nel Piano di Sarca"*). Pertanto nelle singole riunioni della regola venne dato mandato ai propri rappresentanti di concertare insieme una strategia difensiva, impegnando – a copertura delle notevoli spese giudiziali – i beni delle Comunità. L'incontro fra le tre delegazioni<sup>6</sup> avvenne l'8 dicembre 1770 a Madruzzo *"nella casa spettante alla*

5 A.C.C.- Documento 3 novembre 1769.

6 A.C.C.- Documento 8 dicembre 1770. Erano presenti: per Calavino: Francesco Graziadei Maggiore, Antonio



*Ecc.ma Padronanza di Castel Madruzzo”, in cui fu sottoscritta alla presenza del notaio Gallicioli –in base al mandato di “sindacato”, ricevuto dalle assemblee- “la convenzione di perfetta reciproca unione a comune difesa della ragione ad essi spettante di piantar, e coltivar viti nel Piano di Sarca alle predette Comunità appartenente, e di sospendere perciò con ogni calor e dispendio avanti qualunque Tribunale sino all’ultima suprema decisione inclusive la loro causa contro chiunque, e specialmente contro la Rev.ma Mensa, senza intacco però sempre del più profondo ossequio...”. Nell’atto vennero, inoltre, assunte le più ampie garanzie per eventuali punizioni, che avrebbero potuto colpire singoli vicini, e le modalità di riparto delle spese fra le Comunità: “Che nella medesima Carta di unione vi sieno espresso, che se la superiorità volesse punire o castigare alcun Vicino, o più Vicini, le Comunità debbono diffendere tali Vicini a spese comunali: circa poi alle spese si crede, che la Comunità di Lasino e Madruzzo siano obbligate a due terzi, così le opere, che si faranno, doveranno andare due uomini di Lasino ed uno di Calavino, e se faranno bisogno di raddoppiarle, li teneranno la medema regola” (ossia 2/3 e 1/3).*

Tornando al rapporto col vescovo, la risposta arrivò dopo diversi mesi coll’intento di sanare in parte l’impianto delle viti esistenti; si consentiva, infatti, un’estensione di sole 40 pertiche per ciascuna “part” (pari a circa il 13% della superficie). Il riconoscimento del diritto, seppur limitato, della coltura delle viti sembrò in un primo momento appagare le aspettative delle Comunità in quanto prevaleva nella conduzione delle “part” la coltivazione promiscua di più prodotti e quindi il terreno vitato occupava una superficie contenuta ( “...perché la già principiata mista coltura del Terreno a Viti e a grano sarebbe riuscita di soglievo alla comune nostra indigenza, ove per all’incontro quella a solo grano attesa la qualità del Terreno e la distanza di questo nostro abitato non ci sarebbe di quell’aiuto...”)<sup>8</sup>; però, nel momento di tradurre in norme regolari tali disposizioni si chiese, al fine di evitare ulteriori ricorsi, l’opportunità di un chiarimento su due aspetti:

- Che riguardo alla misurazione per il rispetto delle distanze dell’impianto, ci si avvalsesse dell’intervento dei Giurati, come previsto negli ordinamenti comunali;
- Che il limite delle 40 pertiche riguardasse solamente la spartizione più recente dei terreni e non già quelle passate, in quanto in quest’ultime l’impianto delle viti era stato tacitamente accettato e mai contestato<sup>9</sup>, anzi aveva trovato conferma nell’ap-

---

*Rizzi, Gianmiche Morelli, Francesco Floria, Gioseffo Antonio Rizzi, Cristoforo quondam Gianbattista Chemel, Felice Gaiffi, Michelangelo Molinari, Gianbattista Gaiffi, Valentino Graziadei;*

*Per Lasino: Giovanni Domenico quondam Pietro Chistè, deto Fugat, Maggiore, Tomaso Caldin, Siro Trentin, Siro Basset, deto Rafael, Gianantonio Grossel, deto Ghial, Baldessar Chistè, deto Fugat, Giovanni Pison, detto Pannizot, Rafael Basset, deto Rafael, Pietro Chistè, deto Anna, Antonio Caldin, Domenico Caldin, Francesco Chistè, deto Teman, Domenico quondam Romedio Pedrin, deto Menetol, Gioseffe Carlon, Antonio Pison, deto Cigainer, Antonio Pison, deto Pannizot, Francesco Chistè, deto Fugat, Francesco Chemot;*

*Per Madruzzo: Giacomo Pison, deto Peron, Maggiore, Giandomenico Pison, deto Banal, Giandomenico Daniel, deto Carrai, Gianbattista Pison, deto Zancarlo, Pietro Pedrin, deto Dorighel, Pellegrino Pison, detto Tonat, e Giovanni Pison, deto Perazzo.*

*7 Per Calavino: Gioseffo Antonio Rizzi qui presente ed accettante con tutta la piena autorità apparente dalla Procura già avanti qualche tempo speditagli;*

*Per Madruzzo: hanno confermato in loro Sindicato il Domino Giandomenico Pison, deto Banal, qui presente ed accettante con tutta l’autorità dalla prima Procura risultante;*

*Per Lasino: non era stato ancora nominato e pertanto “ i Rappresentanti di Lasino si riservano di far convocare Regola per venire validamente alla Nomina del loro Sindicato quanto prima”.*

*8 A.C.C.- Documento del 6 luglio 1770.*

*9 A.C.C.- Documento 13 luglio 1770: “Il possesso dell’impianto delle viti nelle sorti anteriori alla quantità di quar- te sei per cadauna non venne mai contraddetto, inibito, od altrimenti impugnato, resosi perciò a tutti pacifico,*

provazione vescovile (29 dicembre 1734<sup>10</sup>), dei “Capitoli” del 1733 (in particolare l’articolo 3).

I responsabili curiali furono irremovibili sulle 40 pertiche, nonostante le diverse sollecitazioni con proposte alternative (fra cui quella di elevare la sanatoria a 60 pertiche omnicomprendenti) e le seguenti considerazioni finali sulla produzione vinicola:

- ❑ *Le pertiche quaranta concesse ad ogni Casa non solamente niun danno arrecar puono al comercio vinario, ma ne pure fruttano tanto brascato che servir possa per anche tenue sollievo d’una scarsa famiglia;*
- ❑ *Dalle pertiche 40 si computano da Periti presso a poco brente sei annue di Graspato [628 litri], che di vino produranno circa sette Congiali [366 litri];*
- ❑ *Per le gravissime e molte fatiche alle quali siamo tutto l’anno esposti intorno a segaggioni de fieni, ai cavaleri, alle viti e campi per lo che quel scarso vino, ne pur è bastevole a dar mediocre sollievo alla maggior parte di questa povera gente che altrove non possiede ne pur un grapolo d’uva, costretta perciò anche colla coltura delle Pertiche 40 a bere la maggior parte dell’anno aqua, che congiunta al scarso cibo, e primo per la scarsezza del bestiame di condimento riduce ben spesso i poveri contadini nelle loro gravissime fatiche altri a malattie mortali, altri ad una penosa e miserabile vita; quali miserie vengono almeno in parte alleggerite dalla moderata bibita del vino;*
- ❑ *Siamo situati in un clima frequentemente soggetto a siccità dannosissime ed in seme talmente scarse di grano, che il poco che ricaviamo dalle scarse sete non è ne pur bastevole alla compra della segalla ad altre bisognevoli cose.*

Pare, però, che qualsiasi tentativo di superare le 40 pertiche consentite sia caduto nel vuoto; infatti le comunicazioni che arrivavano da Trento non solo confermavano lo sradicamento delle viti, ma anche una multa di 100 Talleri a carico dei rappresentanti delle Comunità perchè *“refrattari all’ingiontale legge e alla dovuta vigilanza, oltre il vedersi spedita una appostata Commissione per rilevare l’eccesso e spese”*<sup>11</sup>. Difatti la minaccia di un sopralluogo da parte dei tecnici vescovili trovò conferma nell’avviso del 21 aprile allorché si convocarono i vicini, possessori delle sorti in Sarca, a trovarsi sui loro appezzamenti alle 8 del giorno successivo (22 aprile) per una verifica dell’estensione dei vigneti<sup>12</sup>.

---

*imperturbato e di tutta buona fede”.*

<sup>10</sup> L’approvazione dei “Capitoli” in realtà è del 19 dicembre 1733.

<sup>11</sup> A.C.C.- Documento 4 marzo 1774.

<sup>12</sup> A.C.C.- Decreto del 21 aprile 1774.

*La Valle dei Laghi nell'Età moderna*

## Sotto il principato dei Madruzzo. Un'agricoltura di montagna (IV)

di Silvano Maccabelli

*Se il danaro corre dove sta il Principe,  
la robba vola dove va il danaro*

Michel Angelo Mariani, Trento con il sacro Concilio, 1673

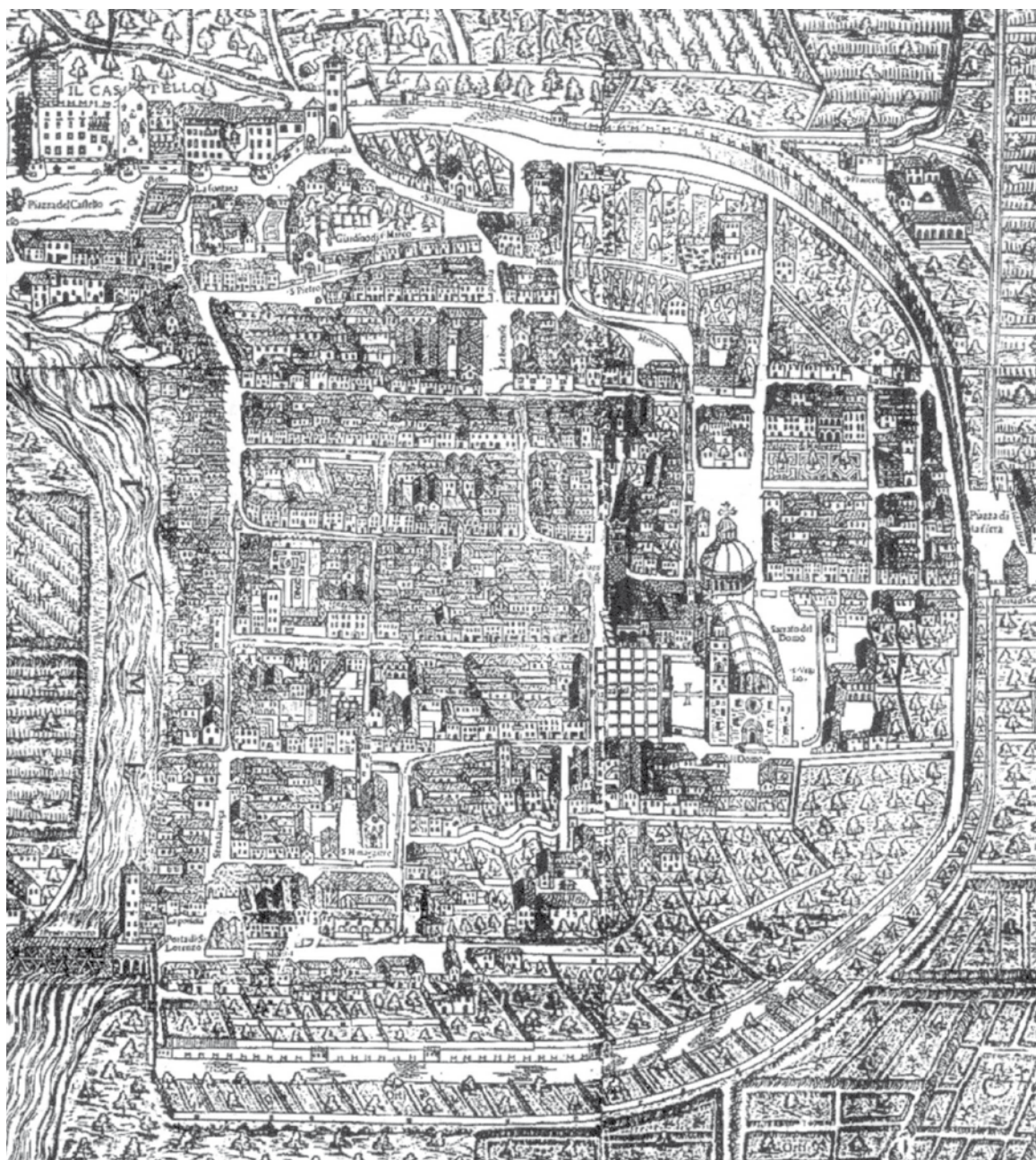
**Pregi e difetti a concilio** – L'epoca del grande concilio (1545-1563) – estesa agli anni di preparazione dello stesso e a quelli del suo smantellamento – segna il massimo dello sviluppo economico della città di Trento dai tempi del Vanga sino all'Ottocento. Ed insieme ne sottolinea il carattere (perenne) di centro nel quale i tratti industrial-produttivi segnano notevolmente il passo di fronte alle attitudini terziarie. Eppure, secondo la *Landesordnung* o *Progetto di ordinamento sociale* del Gaysmair (1526), la città doveva diventare un centro manifatturiero, dove *si devono erigere tutti i mestieri, trasferendoveli dalla campagna* (Sabatini). Ed anche secondo la *Descrizione storica* del Mariani (1673), Trento aveva notevoli possibilità di sviluppo artigianale, così come l'acqua del Vela avrebbe dovuto alimentare, oltre alle cartiere, anche delle tintorie. Ma il Gaysmair era un sognatore, ed i suoi *statuti impossibili* anticipavano indebitamente la Storia di alcuni secoli, mentre il Mariani peccava almeno di eccessivo ottimismo, smentito in seguito da un Seicento trentino di stagnazione industriale.

Al tempo del concilio, Trento contava mille e cinquecento case ed ottomila abitanti. La Santa Sede riteneva la città *troppo piccola, malsana* e ricettacolo di *difficoltà logistiche* (Benvenuti), mentre un certo *Torello Fola*, che partecipò all'assise provenendo dalla rinascimentale Toscana, sosteneva che *gli abitatori di Trento sono rozzi, sospettosi, non molto belle le donne; ed aggiungeva pure che tutti, uomini e donne, amano fuor di misura il vino, che giammai bevono annacquato* (Bertoluzza). Il Mariani se la prendeva soprattutto col clima, *temperato d'estate, ma, nei giorni canicolari, cocentissimo; mentre d'inverno la città si rende quasi inabitabile per la grande quantità di neve e ghiaccio; né sono sufficienti stufe a cacciar via il freddo, il quale è sì eccessivo che non lascia scorrer l'acqua per la pianura, ma subito la converte in neve; e per una specie di portento i pozzi della città sono allora privi d'acqua*. Anche il sistema dei trasporti destava la curiosità degli osservatori: *si adoperano, invece di muli, asini e cavalli da soma, coadiuvati da buoi e da vacche, che però erano in grado di ascendere sino alla sommità accessibile dei monti*. E pur tuttavia lo stesso Mariani è costretto a riconoscere che, grazie all'assise, nel secolo XVII la città *si è resa opulenta e cospicua a cagione del Concilio, che vi fu per molti anni, e al presente [1673] si conserva con splendore*. Quello *splendore*, che il più benevolo Massarello riconosce alla città anche all'esordio del concilio, quale frutto dei lavori di preparazione: a cominciare dal *ponte di legno [sull'Adige] a sette archi abbastanza bello; per continuare con alcuni bellissimi edificii e molte vie regolari, con ampie piazze e con i molti palagi, fra i quali primeggia per bellezza e grandiosità il vescovile; e, per finire, con il torrente Fersina, le cui acque, introdotte in città, sono così comodamente distribuite, che non havvi né via né strada di essa (cosa meravigliosa) senza corso d'acqua*.

Il Mariani, inoltre, ci ricorda che i Trentini avevano *una lingua promiscua, vale a dire Italiana e Teutonica, ma tutti gli Italiani, ancora quando vogliono, parlano Teutonico*. E continua poi dicendo che *Trento è una sentina dei Tedeschi e un rifugio d'Italiani, quando loro accade qualche disgrazia*. Lo spagnolo Vega, osservatore al concilio, riteneva la città *posta ai confini fra Italia e Germania in una fertile pianura*

*a piede delle Alpi ..., luogo attissimo a gran cose e gratissimo, comune albergo a chi, dopo un lungo e faticoso viaggio fra dirupati monti, scende dal settentrione in Italia* (Bertoluzza). Il medesimo tratto interetnico è sottolineato dal Massarello, quando riferisce che *la città è abitata da Italiani ed Alemanni, che vivono in quartieri separati*. E prosegue aggiungendo che *i tedeschi, tanto uomini che donne, vestono l'abito di lor nazione, mentre gli Italiani seguono le fogge, gli usi e i costumi italiani, vanno nelle proprie chiese, e ascoltano i predicatori nella rispettiva favella*. Era proprio questa caratteristica internazionale della nostra città e il suo essere *luogo aperto a tutte le nazioni* (Sarpi) a meritare il concilio.

**Affari e briciole epuloniche** – Notevoli problemi comportava invece l'aspetto economico dell'approvvigionamento alimentare. Il Trentino di allora non aveva problemi per il vino, la carne, il pesce, il burro, il formaggio e la frutta, ma era carente di due generi assai importanti: il grano per gli uomini e



TRENTO 1562: La pianta prospettica editata dal Vavassore nel 1562 a Venezia, su commissione di Antonio Manelli, depositario del Concilio tridentino, costituisce la prima dettagliata rappresentazione iconografica della città di Trento.

l'avena per i cavalli. Venne allora nominato un *commissario conciliare* coadiuvato da una *rappresentanza cittadina*, affinché insieme deliberassero per il meglio circa un piano d'importazione del necessario. Il quale, previa invitante immunità doganale per le merci importate, interessava dapprima i mercati del Principato e dell'area tedesca, e poi quelli di Mantova, di Ferrara, di Verona e di Brescia, attivando quindi direttamente anche i viari dell'odierna Valle dei Laghi. Naturalmente era ben presente all'attenzione degli addetti ai lavori il pericolo di un notevole rialzo dei prezzi. C'era infatti una grande concentrazione di domanda tanto di beni di consumo quanto di alloggi sia per i prelati (camera e anticamera o sala di rappresentanza) sia per il loro seguito (segretari, servi, stallieri, cocchieri), e di stalle per i cavalli. E quindi vennero concertati opportuni calmieri, i quali, ovviamente, si dimostrarono del tutto inefficaci, non appena l'offerta principiava a scarseggiare oppure quando i mercanti o i proprietari di case ritenevano di poter impunemente alzare la posta.

Il segretario del concilio, Angelo Massarello, descrive bene il meccanismo psicologico dei rincari. *Per la venuta di quattro vescovi francesi [il 5 agosto 1545] è rincarato il vino quattro fiorini la botte che, dove soleva valere da 11 e 12, hora ne vagliono 14 e 15.* Ma il rialzo non dipese dal fatto che i vescovi interessati *bevino o siano per bere più degli altri*, quanto piuttosto dalla circostanza che *hanno incaparrate ciascun di loro molte botti di vino*, e quindi questi Tridentini, pigliando argomento che tutti li [prelati] Francesi che veniranno, et li altri prelati che sono qui habbino da fare il medesimo, si son messi in alto al prezzo. E, visto che il giuoco funzionava, lo stesso *hanno ancor fatto nell'altre cose, maxime il grano, che, dove valeva il staro in circa 38 Carantani, hora vale 42 e 43, et se ne trova poco.* Il grano era quasi tutto d'importazione, e quindi si capisce la lievitazione, ma lo stesso accadde anche per le merci di più sicura produzione locale come la carne (*che valeva 8 quattrini la libra della Vitella, ora vale 11 e 12*), i polli, il carro di fieno (*che valeva 6 et 6 lire e mezza, ne vale 10 lire*), il carro di legna (*che valeva 13, 14 et 16 carantani, ora non ne vagliono manco di 20*).



Cati Pasquale *Il Concilio di Trento, 1588; affresco nella Basilica di Santa Maria in Trastevere, Roma*

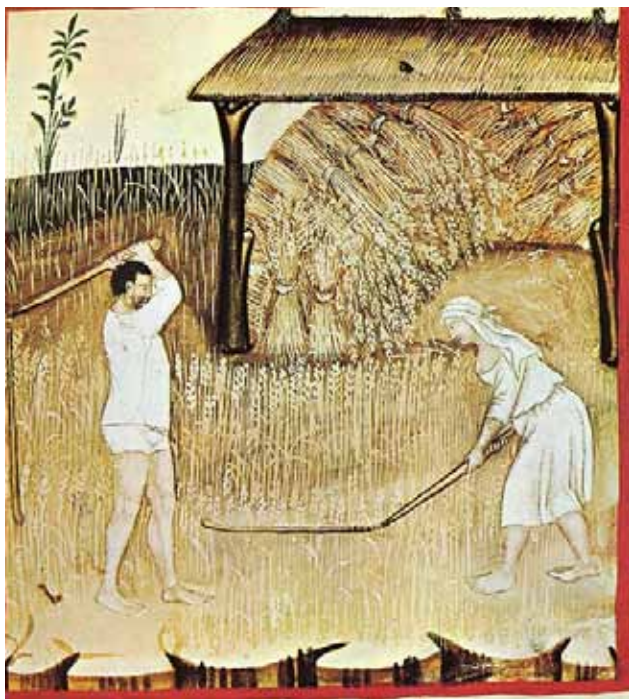
*Questo abbiamo* – conclude il Massarello – *doppo la venuta di questi Signori Vescovi Francesi*, e si chiede, mettendosi nei panni dei conciliari meno abbienti, *che si farebbe dunque quando venissero et di Francia, et di Spagna, Alemagna et Italia quelli che dovrebbero.* La risposta, che lui si dà, è sconcertante: *certo credo si morremo qua di fame, perché meritatamente si può incominciare a pensare di trasferire il Concilio in qualche altro milior logo.* E se soffriva Massarello, a maggior ragione lo facevano i nostri *rustici*, i quali non ebbero che le briciole che cadevano dal *banchetto* conciliare. Il quale era fatto per i grandi accaparratori, per i già ricchi mercanti, per i proprietari di case e di palazzi cittadini, mentre coloro che ebbero qualche vantaggio nella vendita di carne, polli, fieno e legna, o di grano cavedinese, se lo trovarono ben presto limato, se non annullato, dall'aumento dei prezzi al minuto delle altre merci di consumo.

**Il grano del concilio e la Valle dei Laghi** - Ben presto i mercati cerealicoli padani ebbero a soffrire d'una serie di carestie a cavallo degli anni Cinquanta del secolo XVI. E l'ordine di esenzione dai dazi delle derrate non incoraggiavano i territori interessati (ma non remunerati) dal transito dei convogli. Allora la Camera Apostolica romana, su cui gravava in ultima analisi l'onere della spesa per la macchina conciliare, si rivolse, nei primi anni Sessanta, ai grani della Marca Anconitana che si trovava sotto il

diretto dominio del papa. Era un frumento da vendersi a prezzo di produzione e trasporto, senza veleit  speculative, che, dopo essere stato imbarcato nel porto di Civitanova, veniva immesso nell'Adige da Chioggia fino a Verona, e successivamente nel Garda da Lazise sino a Riva, da dove era pronto per affrontare il tragitto verso Trento attraverso il Basso Sarca e l'attuale Valle dei Laghi. Le disavventure per i nostri convogli cominciarono quando essi si affacciarono alla dogana dei d'Arco, i quali non erano per nulla disposti a rinunciare ai dazi per mantenere il concilio, e persistettero nell'infischiarci delle *lettere di transito*, diligentemente compilate dal cardinale Cristoforo.

L'empio comportamento degli Arcensi fece andare su tutte le furie pure Nicol  Madruzzo, padre di Ludovico, il quale, in un impeto di generosit , si disse disposto a pagare lui i dazi, *piuttosto che farli sopportare alle casse del concilio* (Mazzone). Naturalmente si trattava di una *boutade* che ben poco si confaceva alla tradizionale parsimonia madruzziana. E quindi i d'Arco non si scomposero per nulla, ed anzi posero un'ulteriore condizione: *che le merci venissero trasportate da persone e su veicoli del posto* (Mazzone), cos  consentendo anche al nostro *contado* di guadagnarci qualcosa. Le operazioni di trasporto interessarono la nostra area dall'aprile al settembre del 1562. Ed il tragitto fra Riva e Trento era percorso in nove giorni di tempo, con operazioni di carico e scarico in ingresso ed in uscita dai ter-

ritori dei d'Arco, nelle localit  di San Tomaso e Dro, dove la strada passava sulla destra del Sarca, per piegare poi, al ponte delle Sarche, verso Trento.



Dopo tante fatiche, il grano marchigiano ebbe pure l'avventura d'essere giudicato di qualit  scadente, tanto che non era adatto ai palati raffinati dei padri conciliari, i quali preferivano quello di Cavedine, che si vendeva a cinquanta carentani a misura, mentre per quello anconitano ne bastavano trentotto, cos  da essere acquistabile perfino dalla gente comune. Ci si rivolse pure al frumento bavarese, ma neppure esso fece la felicit  dei grandi commercianti e degli accaparratori, perch  ne venne importata una quantit  talmente ingente da danneggiare i mercanti e favorire invece – grazie a Dio – la gente meno abbiente, la quale ebbe, alla fine dell'assise, la fortuna di vedersi gratificata delle rimanenze. Seppure con un certo qual disappunto degli amministratori conciliari.

**Riequilibrio agrario: dal bosco al fondovalle** – La notevole pressione sui *forestieri*, tipica del secolo XVI, non era altro che il sintomo d'una crisi delle attivit  semiparassitarie di sfruttamento delle nostre aree boschive e similari, che davano fiato alle occupazioni d'escavazione della pietra da costruzione, di produzione di calce e di carbone, di confezione delle *scandole* da copertura edile, e d'approvvigionamento di legna da ardere e da opera. Oltre che di ricavo di *fratte* e *novali* da terreni impervi boschivi. Il Seicento si caratterizza come il secolo in cui da noi ci si rivolge al fondovalle, gi  per altro almeno in parte bonificato nel secolo precedente. Si trattava d'un notevole incremento della coltivazione della vite, sempre sistemata a bassi filari, oltre che dell'introduzione progressiva di due nuove colture, quella del gelso e quella *del zaldo*. Naturalmente la tecnica agricola era ancora quella *promiscua*, non *specialistica*, che vedeva i nuovi impianti convivere con quelli pi  antichi, in una simbiosi che pregiudicava notevolmente la resa. Soprattutto il gelso era in grado di spossare talmente il terreno, da renderlo talvolta quasi sterile. Tuttavia, si pu  dire – con il Coppola – che, mentre *l'assetto agricolo tardo-medievale del Trentino appariva fortemente squilibrato proprio nelle aree del piano e delle colline* di fronte al

notevole sviluppo delle *fasce altimetriche più elevate*, il Seicento *interessava in maniera predominante proprio il fondovalle*, riequilibrando in tal modo l'intero sistema agricolo. Quindi, in un *sistema economico che era sempre di antico regime, la realtà trentina non era chiusa né marginale*, e si basava su un *sistema integrato di produzione del reddito* [bosco-pianura] tendenzialmente *in equilibrio*. Siamo certo, dunque, di fronte ad un *ambiente prudente*, ma non *statico, nei limiti delle compatibilità del sistema*.

La produzione di vino raggiunse nel Seicento i suoi massimali. Mentre l'attuale Valle dei Laghi si rivolgeva quasi esclusivamente a Trento, si commerciava non solo col Tirolo, ma anche con la Svevia, con la Baviera, con l'Austria, col Salisburgo e con la Polonia, avvantaggiandosi soprattutto della proibizione dei vini francesi, che colpiva aree nordiche come la Fiandra e l'Olanda. Forse nessun altro consumo come quello del vino risultava tassato in tal misura, e sempre in progressione fino a quadruplicarsi (come la superficie coltivata) nel corso del secolo. Eppure si trattava d'un'attività, quella dei nostri vinai, sempre sull'orlo della crisi di sovrapproduzione a causa della concorrenza produttiva interna, da una parte con l'area roveretana direttamente sottoposta alla giurisdizione tirolese, e dall'altra con i mercati del Tirolo. Tanto che di frequente si dovettero escogitare delle *transazioni commerciali*, intese a stabilire delle quote tassative di produzione, al fine di evitare spiacevoli inconvenienti nello smercio. Se il Principato aveva come obiettivo il raddoppio delle cinquecentesche 5.200 *orne* della cosiddetta *Transazione Ferdinanda*, la pretura roveretana più tardi faticò non poco per ottenere quota 6.000.

Secondo il Gorfer, *nel 1645 erano stati piantati da poco sulla riva sotto la strada presso il lago di Toblino, morari e ulivi*. La *febbre del gelso*, quindi aveva contagiato anche le nostre aree, provenendo dalle zone ex veneziane della Vallagarina. Dove, però, la pianta veniva coltivata individualmente e non in condizioni di promiscuità come da noi, e quindi dopo aver eliminato, ad esempio le piante di vite. Il gelso era una *pianta industriale*: essa, infatti, non veniva utilizzata direttamente per il fabbisogno alimentare umano, ma serviva all'attività della bachicoltura, e quindi all'industria della seta. Si trattava comunque dei primi esordi d'una coltivazione che avrebbe dato i suoi frutti solo nei secoli a venire. Se il gelso soffriva periodicamente di fastidiosissime malattie, assai più resistente era l'olivo, il cui ricavo alimentare, sottoposto alla disciplina delle generiche *grassine*, cominciava proprio nel Seicento a riscuotere l'attenzione del magistrato annonario cittadino, il quale fissava le regole per la vendita al dettaglio presso i negozianti di commestibili (1620) e ne vietava la vendita in monopolio privata, come invece era possibile fare per la produzione di tessuti (1623).

Nell'*Urbario* principesco-vescovile del 1670, relativamente alla decima cavedinese, sono segnalati ben 25 staia di *formentazzo* o granoturco, che più tardi passerà sotto il nome di *zaldo*. Si tratta già di una notevole quantità contributiva, superiore al miglio (10 staia), al *panizzo* (10 staia), all'avena (10 staia), alle lenticchie (13 staia) e alle fave (2 staia), ed inferiore solo al grano (95 staia) e alla segala (80 staia). Se la coltivazione del frumento era la più massiccia nel Cavedinese, quella del vino vi figurava molto meno intensa (12 brente di decima), accompagnata com'era dal contributo di due capretti ed altrettanti capponi. Come il gelso, anche il granturco impiegherà almeno un secolo – fino a raggiungere, alla fine del Settecento, la pericolosa soglia della *monofagia maidica* – ad entrare in pieno nelle abitudini alimentari contadine, sempre molto tradizionali e difficilmente modificabili. Con la conseguenza d'una notevole *semplificazione culturale* (Coppola). Infatti il granturco *tendeva a ridurre lo spazio dei cereali minori come il miglio ed il panico, e forse anche del grano*, dal momento che presentava il vantaggio di richiedere minori cure agrarie rispetto a quest'ultimo.

**Il monte Bondone: feudalesimo valligiano** - La suddetta tendenza al recupero del fondovalle, comunque, non precludeva né affievoliva lo slancio produttivo (feudale) in quota, ad esempio, sui pascoli del Bondone di proprietà della *Rev.ma Mensa Episcopale*. Ciò attestano due documenti (pubblicati da Leonardelli), rispettivamente del 1615 e del 1616, che coinvolgono, ciascuno secondo le proprie *corvées (fontioni)*, tutta la popolazione dell'odierna Valle dei Laghi da Cavedine al *Sopramonte*. In essi figurano i *riparamenti alla casetta* in loco, per i quali il *Castello* si limitava a fornire le *ferarezze necessarie*, mentre gli uomini della pieve cavedinese dovevano provvedere al materiale edilizio (*sassi, calcina, sabion*) ed alla sua messa in opera. E quelli delle altre pievi, a cominciare da Baselga, dovevano inte-

ressarsi alle opere di carpenteria (*legnami necessari*). Sempre ai Cavedinesi, poi, toccava la *segagione*, che doveva essere eseguita in due giorni da gente *requisita* dai *Sindici loro*. In tutto trentatré segatori alla giornata, ai quali andavano a compenso solo gli elementi nutritivi tipici della nostra gente secentesca: vale a dire pane, aglio, vino *per l'honesto*, formaggio, lardo e sale *per cosinare*.

Sulla requisizione dei *Sindici* si basava anche il triduo per la rastrellatura, la quale era appannaggio di centocinquanta *fuochi* della pieve di Baselga, sempre compensati in natura come già abbiamo visto, mentre, per quanto riguardava i *carezi* di trasporto al Castello, erano impegnati cinquantacinque *fuochi* mobilitati a Terlago, Calavino, Lasino e Madruzzo, e cinquantatré risultanti da Covelò, Ciago, Lon, Fraveggio, Vezzano e Padergnone. I quali – oltre al compenso già stabilito in pane, aglio e formaggio – al momento delle operazioni di carico, avevano la fortuna di fruire d'un'ulteriore ricompensa *ad arbitrio del coster del Castello*, da loro goduta dopo aver terminato i lavori di scarico. Dette opere meritavano anche un premio, nel caso in cui la quantità di fieno si fosse rivelata più ingente della norma: *un caro di fieno per ciascheduno ai Sindici delle ville in ricognition delle loro fatiche*. Il vitto (*quattromila pani de segalla, duecento di formento, sei brente più una di vino, otto lire di smalto, venti lire di sale, una quarta riso*) e le masserizie per la *Cosina et taula* (*due tovaglie, dodici piattelli, otto cucchiari, due candelieri, due lorelli, due boccali, tre bicchieri, due drappi da mano, tre badili, un pesarolo e dese bedischi di paia*) erano portati in Bondone esclusivamente a cura della pieve di Baselga.

Tale sfoggio di suppellettili di *Cosina et taula* era, naturalmente, dovuto non tanto alla presenza dei nostri poveri *rustici*, quanto piuttosto all'intervento autorevole del *massaro* (compensato con due carri di fieno), degli *agenti del Castello* (compensati in solido, con un *castrone*, e in moneta sonante, dal *massaro* e da Sopramonte e Baselga), dell'*official* (pagato con un carro di fieno), del *nodar de l'ufficio*, del *Capitano del Castello*, del *podestà*, del *fiscale*, tutti pagati con due carri di fieno. Tutte le *fontioni o fazioni*, cui erano tenute le nostre comunità, potevano anche essere fiscalizzate: a Cavedine toccavano allora cinque Ragnesi; a Terlago, Calavino, Lasino, Madruzzo, Pedegazza, Vezzano e Padergnone due lire per ogni carro, per un totale di dodici Ragnesi; a Baselga due Ragnesi, tre Troni e sei Carantani.

Sempre per quanto riguarda la montagna del *Sopramonte*, nel 1616 venne di nuovo al pettine un'antica lite fra le comunità della pieve di Baselga. Si trattava del *monte di Mez*, il quale era stato diviso da due periti scelti dai comuni, e sullo sfruttamento del quale ora il massaro Busetto si apprestava ad emanare una sentenza direttamente esecutiva. La quale, però lasciava del tutto insoddisfatti quelli di Vigolo e di Baselga, che quindi si resero rei di contumacia tanto nella persona dei loro *sindici* quanto in quella del loro *perito*. E ne avevano ben donde, perché la suddivisione ufficiale faceva fare la parte del leone a quelli di Sopramonte, che si prendevano ben la metà dell'intero territorio in questione, mentre tacitava quelli di Cadine con un quarto del totale, e lasciava quasi del tutto a bocca asciutta quelli di Vigolo e di Baselga che, in solido, si dovevano accontentare del quarto rimanente. E, come se non bastasse, Vigolo e Baselga, pur con la collaborazione di Cadine, dovevano permettere che le bestie di Sopramonte, che pascolavano sul *Vason*, potessero accedere alle loro sorgenti. Senza, beninteso, alcun danneggiamento ai pascoli o fuoriuscita dal sentiero nel passo e ripasso. Fonte, naturalmente, di beghe ulteriori.

**Il fieno dei gentili** – Il fieno del Bondone da condursi a Castello si rese responsabile, nel 1607, pure d'una notevole disputa fra i nobili di campagna vezzanesi (*gentili*) e le autorità comunali. Abbiamo motivo di ritenere che in Vezzano trovasse luogo, a quel tempo, la maggior concentrazione di nobiletti dell'intera Valle. A tale rango, infatti, erano già state elevate almeno le famiglie Gnesetti (Pietro del fu *ser Valentino*), Tonelli (*mastro* Francesco fu Antonio, *mastro* Giovanni, e Sembene fu *mastro* Sembene) e Bellesini (Giovanni, Valentino e Girolamo fu *mastro* Valentino). Ma anche – prima o poi – i Giordani, i Frizzera, gli a Prato, e soprattutto gli Zambaiti, commercianti di origine lombarda, che nel 1624 si stabilirono, comprando vari appezzamenti, nel *Borgo*, di lì poi espandendo i loro possedimenti anche nella città di Trento. Pur essendo proprietari di case in Vezzano (palazzo Zambaiti), amavano risiedere a Santa Massenza, dove amministravano la *caneva vescovile* e da dove facevano partire i carri di graspatto alla volta di Trento, con sosta a Vezzano (Gorfer). A Padergnone erano *gentili* i Beatrici, a Calavino almeno i Graziadei, e a Cavedine almeno i *Zentili de Laguna*. Ovunque essi si trovassero, avevano però un'unica





aspirazione: quella *d'essere esenti da ogni gravezza* che si presentasse sotto forma di *fattione* o *corvée*. L'unica forma di esborso a cui si sentivano obbligati era la *colta per li beni gentili*, alla quale provvedeva un loro *Anciano*, mentre alla colletta normale – detta *colta dei beni rurali* – sovrintendeva lo *scossore* comunale. Forse attiene a questa categoria di nobili campagnoli anche l'*Estimo gentile del Borgo di Vezzano* di cui abbiamo notizia nel 1732.

Siccome i *gentili* aspiravano al massimo di esenzione, mentre il Comune vezzanese ricercava il massimo d'equità contributiva per non gravare eccessivamente sui *rustici*, quest'ultimo, nelle persone di Girolamo Grazioli e Francesco Carpella, obbligarono i *gentili* vezzanesi a contribuire, dietro requisizione comunale, alla *condotta del fieno di Bondone*, agli *onera canevarie Castri Boniconsilij* – che avevano il nobile scopo di levar la sete alla corte vescovile a turno per abitazione –, forse anche agli oneri per la *Sindicaria del Gazza*, e pure alla *custodia di porta s. Michele in Trento*. Tutte cose dalle quali i nostri *gentili* aborrissero, ma che non impressionarono per nulla il *massaro nob. sig.* Busetto, che in primo grado diede ragione al Comune, provocando l'*appellazione* della controparte al Consiglio Aulico di seconda istanza, presieduto dal *delegato sig.* Particella. Ma poiché, a quel tempo, la giustizia di secondo grado sembrava fatta apposta per scoraggiare chi di soldi ne aveva pochi assai, i *maggiori* si risolsero ad addivenire ad una transazione stragiudiziale nell'*andito* di casa di Francesco Giordani. La quale obbligò i *gentili* ad osservare, fra le *corvées*, unicamente quella relativa alla *canevaria*: *a quella contribuendo, et faccendola conforme a quel tanto che sarà necessario, quando gli toccherà alla loro habitatione*. Naturalmente, in caso di guerra, avrebbero dovuto contribuire *per la loro parte conveniente*. Fra i testimoni troviamo il fabbro *maestro* Giovanni a Prato, figlio di Francesco anche lui *maestro*; il *capraio* comunale; e, data l'importanza della pattuizione, l'*ufficiale* del massaro vescovile.

**Contratti agrari** - L'agricoltura da noi era, ormai per tradizione secolare, dappertutto promiscua, con prevalenza delle *pezze di terra arative e vitate*. Quanto poi alla conduzione, secondo il Coppola, *possiamo ritenere che* [nel Seicento] *la gestione diretta dell'azienda [agricola] era fenomeno rarissimo, mentre diffuso* [nella realtà trentina] *era il ricorso all'enfiteusi, al livello e nel migliore dei casi alla colo-*

nia parziaria con la centralità del maso [come a Ranzo, a Margone e nel Piano del Sarca], senza un sistema di appoderamento controllato. Ad esempio, per quanto riguarda la Piana di Sarche, a partire dal 1539 e sino a tutto il secolo XVII, un'importante *locazione perpetua* o *enfiteusi* era concessa dai signori di Toblino (siano essi i vescovi o i Madruzzo) al maso di Pietramurata in favore dei cavedinesi Travaglia (Guglielmo, Giacomo, Delaito). Il Chemelli ne chiarisce le condizioni: versamento al capitano di Toblino delle *decime di tutti i prodotti annualmente ricavati*, come era consuetudine per le enfiteusi della Valle di Cavedine; corresponsione a titolo d'affitto e di censo perpetuo di 13 lire meranesi e di una soma di avena entro l'ottava di s. Michele; esecuzione della *saltaria* nei beni dei fondi di Castel Toblino; osservazione del divieto di pascolo, pesca e legnatico nei detti fondi senza autorizzazione (eccezione fatta per i pesci tracimati sui prati dal 'Gorgo delle Rondolè durante le inondazioni). Il maso di Margone, invece, nonostante nel 1537 gli enfiteuti Bernardo e Cristoforo de Margono fossero stati ripresi giudizialmente per non aver pagato la decima a Toblino, ottenne nel 1620 da Carlo Gaudenzio Madruzzo il privilegio di non essere molestato dal vicino capitano di Stenico.



Nella prima metà del sec. XVII assistiamo, comunque, per quanto riguarda ad esempio Padergnone – che nel 1675 avrebbe raggiunto la cinquantina di famiglie –, alla maturazione della svolta economica iniziata nel secolo precedente. Ben diciannove transazioni, fra quelle descritte dalle *quarantacinque pergamene padergnonesi*, sono da collocarsi in questo periodo. E non si tratta unicamente di compravendite, ma anche di *vendite di affitti* e di *assoluzioni di affitti*, intendendo l'affitto non solo come compenso per la locazione di un fondo, ma di frequente anche come un'operazione un po' più complessa ed ingegnosa. Spesso infatti i Padergnonesi meno abbienti – di solito in seguito a carestie che,

come quella del 1623-24, facevano aumentare di molto il prezzo dell'olio e del frumento – si procuravano denaro a prestito da quelli un tantino più ricchi, impegnandosi a restituirlo con una quantità annua (che compare appunto con il termine di *affitto*) di prodotto del proprio campo. Spesso si trattava di operazioni ad usura, che raggiungevano particolare gravità quando l'affitto era perpetuo, anche se era sempre possibile *liberarsi* di esso, tramite *assoluzione*, pagando tutto in una volta quanto dovuto al creditore. Il quale, se aveva urgente bisogno di soldi, poteva anche disfarsi dell'affitto in natura che gli spettava, vendendolo ad un terzo per un certo quantitativo in denaro.

Nell'area vezzanese, in questo periodo di tempo, registriamo numerose dazioni in pagamento in moneta nel contesto di compravendite fondiari: un prato in montagna con due *brozi* di fieno e bosco annesso (16 Ragnesi); oppure una *pezza di terra arativa e vitata di staia quattro e mezzo a seme* (70 Ragnesi). Persistono ancora le vendite di affitti: per esempio, uno *perpetuo* di *mezza galeda d'olio d'oliva*, posto su un arativo con olivi in *fontana morta*, viene ceduto a don Antonio Vivori di Lon. Gli affitti sono poi destinatari di fideiussioni: ser Francesco Dematté, ipotecando una terra arativa e vitata, si costituisce mallevadore per Antonio Tozzi, debitore d'un affitto di *staia 16 e mezzo di frumento*. Compagno anche gli *affitti di capitali*, ai quali il *nob.sig. Francesco Gandino* rinuncia (per estizione del debito) nel 1652 a favore dei Maggiori vezzanesi. Lo stesso dicasi per il Terlaghese, dove troviamo cessioni in cambio d'un affitto annuo (tre staia di frumento); oppure in cambio di interessi di capitali, come accadde all'orto dei *Battuti laici di Terlago*, ceduto al *dottor di legge Girolamo Gratiadei*, che disponeva appunto di rendite finanziarie derivanti da ben 110 Ragnesi. Nella stessa area sono infine presenti dazioni *in colutum* (6 Ragnesi) di diritti di affitto annuo sopra beni fondiari; oppure permutate fra fondi; e ancora transazioni stragiudiziali sopra diritti di falciatura.

# LA CENTRALE DI TOBLINO E IL RIMONE

Testimonianze fotografiche dei lavori d'epoca tratte da un album inedito

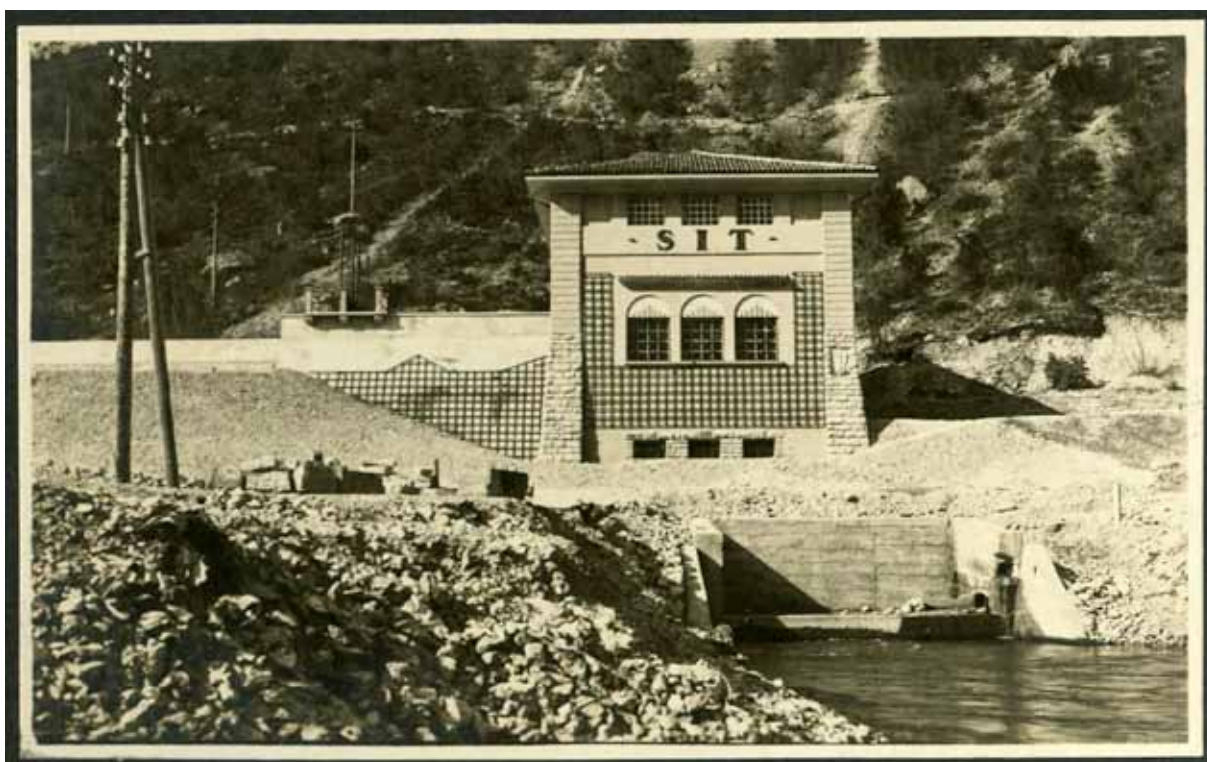
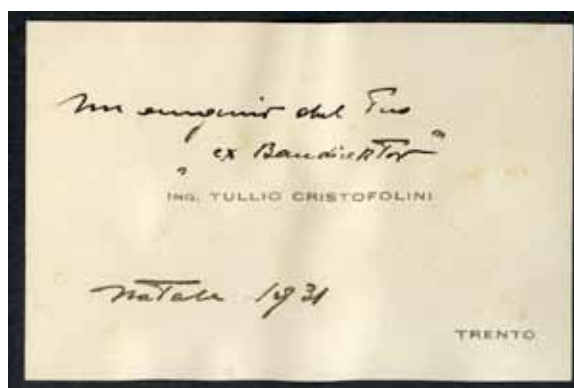
Ing. Maurizio Casagrande



*Qui a sinistra è riprodotta la dedica a stampa in oro alla prima pagina dell'album dove è anche applicato il biglietto da visita con alcune note manoscritte del mittente Ing. Tullio Cristofolini.*

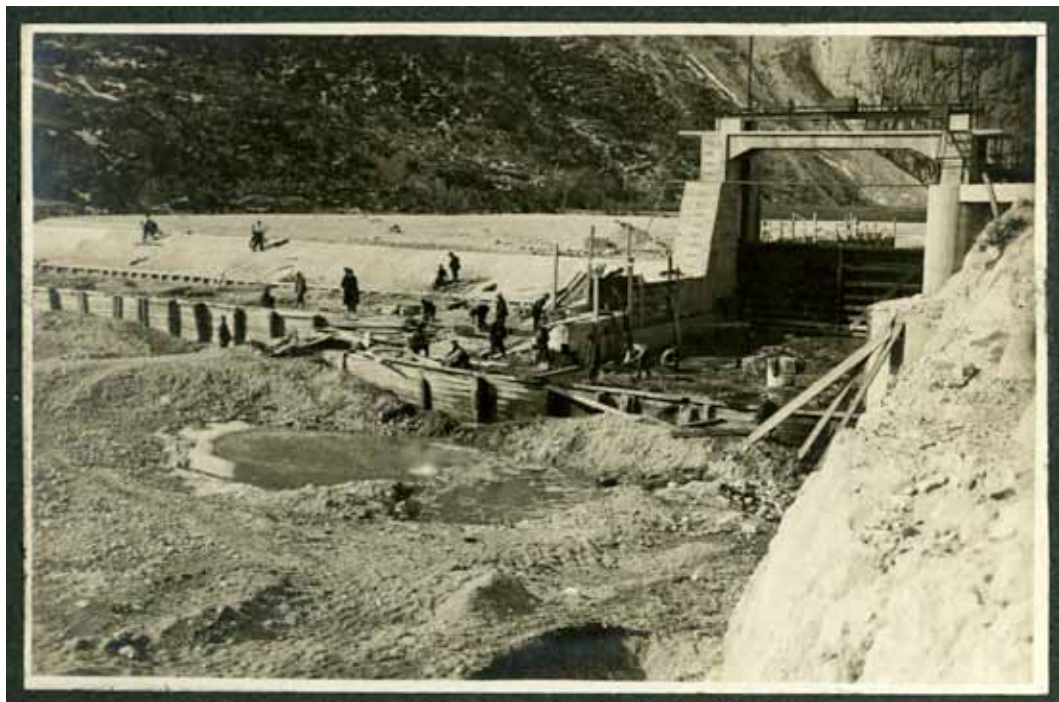
*A piede pagina veduta della centrale di Toblino appena completati i lavori di costruzione con le opere stradali in fase di sistemazione.*

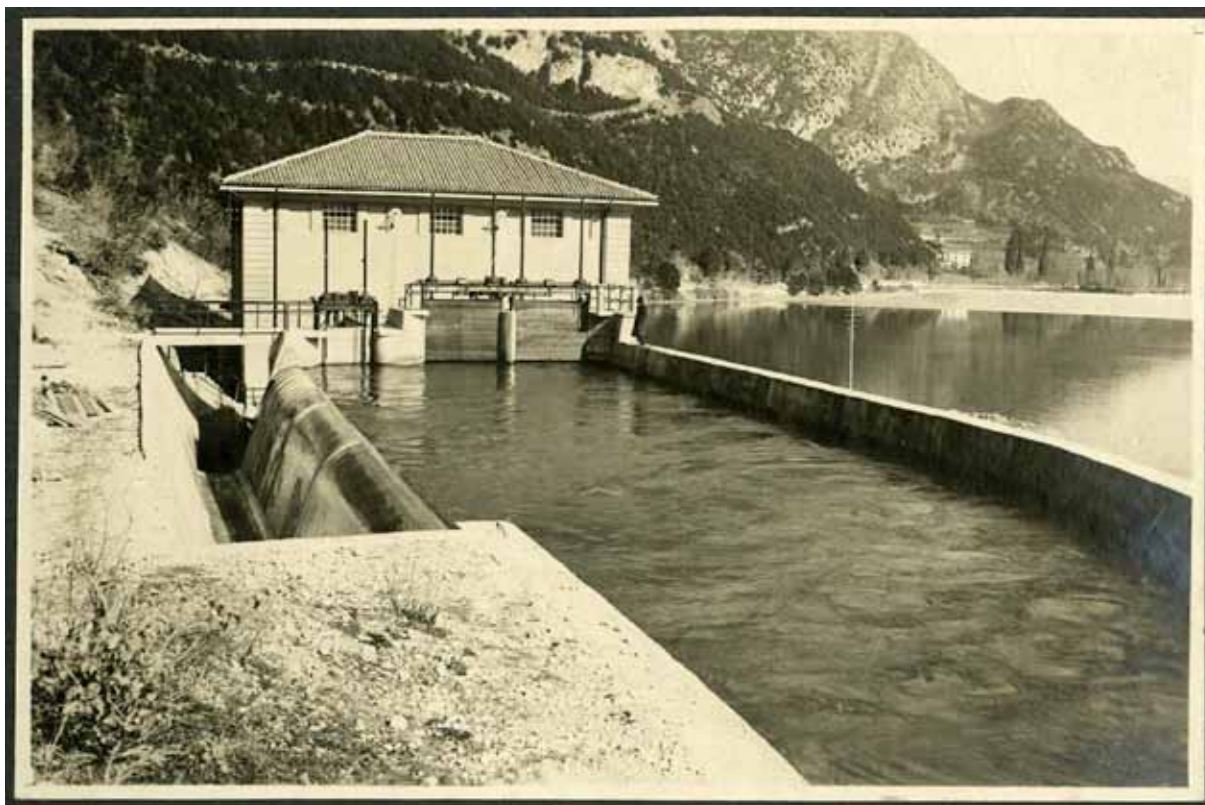
Nel Natale del 1931 l'Ing. Antonio Sardagna dovrà essere rimasto "sentitamente colpito" nel ricevere un grande album in tela nera dall'Ing. Tullio Cristofolini contenente 84 fotografie disposte in 21 pagine del III° ampliamento della centrale di Fies, dei lavori di costruzione della centrale di Toblino e le opere di sistemazione del Rimone. Rimasto inedito per oltre 80 anni ne diamo ampia testimonianza nel presente contributo.



Il “battesimo dell’elettricità” per il Trentino avvenne alla fine del 1889 per opera del podestà di Trento Paolo Oss Mazzurana che si impegnò fortemente per la costruzione della prima centrale idroelettrica presso ponte Cornicchio sul torrente Fersina. Pochi mesi dopo la messa in funzione essa fu in grado di illuminare le contrade di Trento.

Ben presto la centrale di Ponte Cornicchio si dimostrò insufficiente per servire la città e dopo laboriose indagini e studi di fattibilità il comune di Trento decise la costruzione di un grande impianto idroelettrico da 6.000 kW sul corso inferiore del fiume Sarca denominato Fies. La costruzione avvenne tra il 1906 e il 1909 con un I° ampliamento già nel 1913.





*Nelle pagine sono presentate due fotografie della realizzazione delle opere di presa sulla Sarca e altre due della centrale ultimata; osservando l'acqua in uscita, l'ultima è eseguita con la centrale in funzione.*



Nel 1919 anche l'impianto di Fies, che pochi anni prima poteva sembrare esageratamente grande e sproporzionato ai bisogni della regione, risultò insufficiente a soddisfare le sempre crescenti richieste di energia elettrica. Il Comune di Trento decise, non senza numerose difficoltà, di costruire a Dro un nuovo impianto da 12.000 kW (terminato nel 1924) e di eseguire un II° ampliamento di Fies.

Successivamente ad un primo ampliamento della centrale di Dro (1926) venne realizzata nel periodo 1927-29, la centrale di Toblino allo scopo di aumentare la capacità del lago/serbatoio. Nel 1928 terminarono anche i lavori del III° ampliamento della centrale di Fies e al fine di supportare il potenziamento delle due centrali si rese necessaria la sistemazione del torrente/canale Rimone.



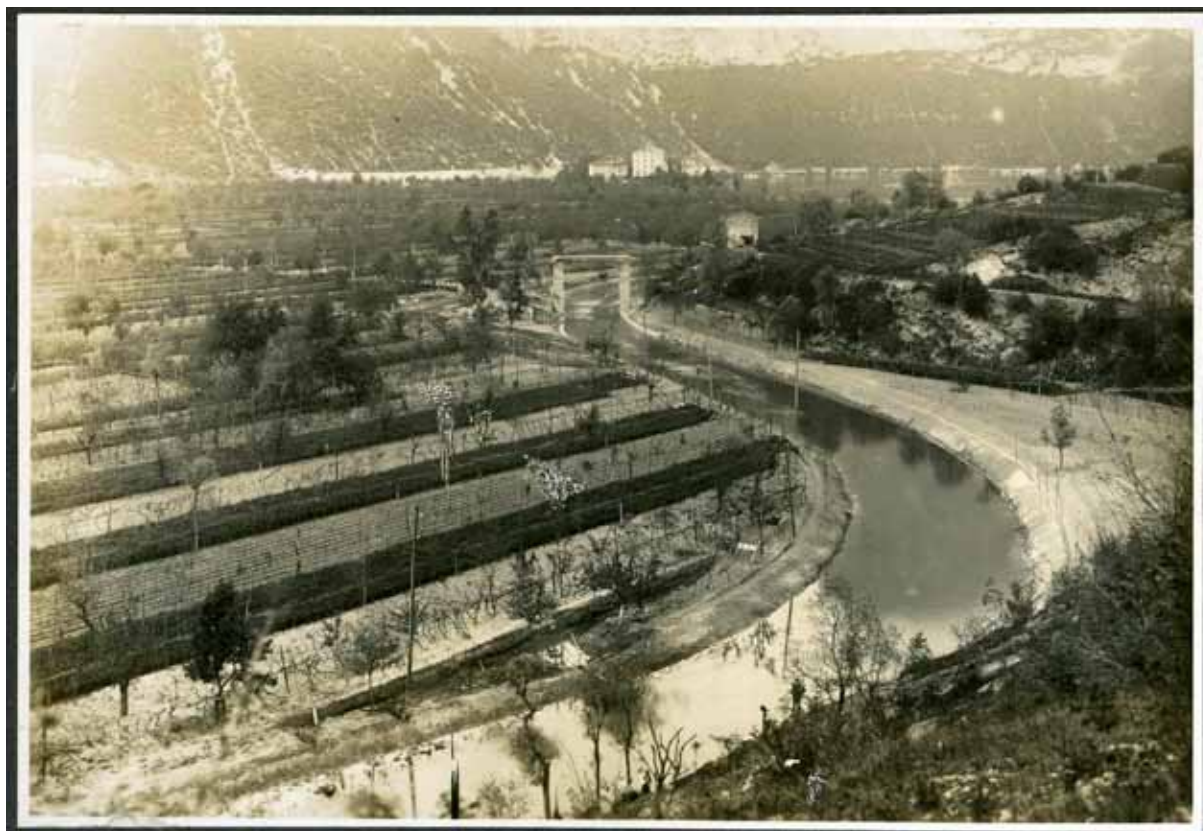


*In fronte sono mostrate due diverse fasi dell'ampliamento del Rimone, in questa pagina è mostrata la demolizione a Ponte Oliveti del vecchio ponte (ricostruito nel 1886) per l'edificazione di uno in ferro.*





*Nella pagina sono presenti due vedute panoramiche dei lavori di sistemazione del Rimone, nella pagina accanto è la draga nell'atto di attraversare il ponte, allora levatoio, prima della chiesa di Pergolese.*







### **SCHEDE TECNICA DELLA CENTRALE** (dati relativi all'epoca di entrata in funzione)

Realizzazione: 1927-1929

Proprietà: SIT (Società Industriale Trentina)

Progettisti: Renato Capraro e Edoardo Model

Dati tecnici: Centrale attrezzata con 1 gruppo turbina-alternatore da 1800 HP effettivi

Portata media continua: 14 mc/s

Salto motore medio: 10 m

Potenza installata: 1050 kW

Produzione media annua: 8.000 MWh

Turbine: 1 turbina Kaplan con pale regolabili a mano da 1.343 kW

Ditta fornitrice: Costruzioni meccaniche Riva

Alternatori: 1 alternatore da 1800 HP

Costruzione: Ansaldo

La centrale è stata disattivata dopo la nazionalizzazione di Enel (anni '60), un recente progetto ne prevede a breve la messa in funzione.

### **PER APPROFONDIRE L'ARGOMENTO** (bibliografia e risorse disponibili in internet)

Due opere fondamentali a stampa sono:

1) CAPRARO, Renato - MODEL, Edoardo. Gli impianti idroelettrici della città di Trento. Scotoni, Trento. Maggio 1924. Contiene anche un importante contributo illustrato Geologia delle Marocche di G. B. Trener.

2) CONDINI, Cornelio. Attività della Venezia Tridentina: pubblicato in occasione della Fiera internazionale di Milano (12-27 aprile 1929-VII) : tratta particolarmente delle industrie idro-elettriche del legno e delle attività costruttive. Tridentum, Trento. 1929.

Altre risorse presenti in internet sono:

<http://circe.iuav.it/Venetotra2guerre/03/TrTr-Tobolino.html>

<http://enelikon.enel.it/Enelikon-Internet>

Enelikon è il portale dell'archivio iconografico e audiovisivo di Enel.

Il materiale presentato nell'articolo è di proprietà dell'autore che ne permette la pubblicazione dietro richiesta.

## La più bella leggenda di Terlago: la sua origine

di Verena Depaoli  
Immagini Nella Valentini

Terlago, ricca di leggende, fa nascere proprio da uno di questi scritti l'intera sua origine. Si favoleggiava da secoli che sotto la torre di Braidone, antico baluardo di Terlago, esistesse un tesoro. La crisi acuì la curiosità e mise addosso la febbre della ricerca. Durante gli scavi fu rinvenuta un'antichissima pergamena sgualcita e slabbrata, sciupata dal passare inesorabile del tempo, scritta a caratteri gotici, tutti punte, fitti fitti, indecifrabili. Con l'aiuto di due rispettabili Signore, la Palentologia e la Chimica, gli studiosi del tempo riuscirono a dipanare la matassa, decifrando per intero il rarissimo documento.

È una pagina di storia che ci riporta "all'Epica Culla di Terlago", che ci narra l'origine del Castello e dei laghetti che danno il nome al paese e che azzurreggiano, quieti e quasi pensosi, come pupille.

In originale lo scritto è in quell'antico latino barbaro e spietato, Don Susat, ne ha tradotto la prima versione in italiano ed io mi accingo ora a rivisitare nuovamente questa fantastica, romantica e affascinante leggenda.

In un'aurora rossa e brillante, dai monti d'oriente, comparve un giorno una splendida vergine. Essa aveva trasvolato monti e mari per posare il suo candido piedino proprio nei pressi della piana di Terlago.

Al passare dei suoi capelli biondi le rose s'indoravano e le nostre montagne la onoravano come la figlia di un grande re.

Geni e fate uscirono dalle loro caverne e dalle selve a centinaia, cavalcando le loro belve, per intonare alla dama un festoso concerto di arpe, cembali e liuti.

Ad un cenno delle fate, per onorare la splendida donna, sulla cruda roccia, apparve un bel castello dalle mura possenti: il castello di Terlago.

*...Ad un cenno delle fate  
su la roccia viva viva  
da le mura brillantate,  
puro stil di grazia argiva  
un bellissimo castello  
tosto videsi apparir. ...*

La fama della sfavillante bellezza della nobile Dama arrivò fino al Tevere. L'erede della nobile famiglia dei Quiriti si invaghì di desiderio.

Il giovane era bello, con i capelli neri e portava un'armatura scintillante. Egli non aveva ne macchia ne paura e giurò sulla sua spada di sposare quella castellana.

Ben presto esso partì ed arrivò nei pressi di Terlago. Quando vide la fanciulla e si rese conto della bellezza, fino ad allora solo favoleggiata, tutto il suo coraggio ed il suo eroismo si fecero travolgere dalle dolci onde del mare dell'amore.

In breve la coppia si sposò e le stelle arrisero agli sposi. Per più mesi risuonarono tra fiori e prati dolcissime armonie e stupende danze di ancelle.

La dama divenne il fiore delle spose, era la più buona e tenera delle madri e diede alla luce dieci figli.

Purtroppo la dolce sposa venne colpita da una grave malattia che la corrose lentamente. Ella divenne bella per il cielo e presto dovette dire addio al suo amato sposo ed ai suoi figli e morì.

L'eco delle campane a lutto risuonò a lungo nella Valle.

Venne quindi accompagnata al Cimitero con un salmodiare di preghiere. Alla fine a vegliarla, sul cumulo di terra, rimase solo una Croce.

La desolazione riempì il castello, la mamma non accendeva più il focolare. Il castello era ormai deserto; al suo interno non ardevano più fiamme, non echeggiavano risate. A riempire la casa rimasero solo le roventi lacrime dei suoi dieci bambini.

Dalle balze della Paganella, in un'aurora porporina, come un'arpa divina echeggiò sul castello un canto di dolore, nella tomba, sul viso della Dama, brillarono allora tre lacrime. L'Angelo del





Signore le raccolse in un calice e le versò sui petali di tre fiori.

I tre fiori vennero sorvegliati da tre angeli; quando venivano baciati dal sole riflettevano tutti i colori dell'iride. I raggi del sole accarezzavano le tre lacrime ma non le asciugavano.

Le tre lacrime brillanti dondolando nella brezza serale parevano davvero tre stelle.

Le notti con il loro mantello bruno proteggevano a loro volta i tre fiori e le loro preziose lacrime.

Un mattino l'aurora toccò con le sue rosee dita i calici dei fiori i gli donò un palpito di vita; depose poi suoi petali tre boccette di rugiada.

Si celebrarono così, con un Santo Bacio, le nozze tra le tre lacrime della Dama e le tre stille di rugiada.

Tutt'intorno echeggiò un dolcissimo inno d'amore.

Come arpe angeliche gli uccelletti cantarono, il vento mormorò tra le chiome dei boschi, i ruscelli vociarono freschi, l'erba ed i fiori ondeggiando tintinnarono.



Come nel favoloso fasto di una reggia orientale non si vide mai un più bel talamo: fu infatti tessuto e tinto da tre semplici gocce di rugiada sugli steli di tre fiori. da questa pura unione, feconda per secoli, nacquero tre splendidi laghi le cui onde azzurre e quiete sembrano occhi di una fanciulla in preghiera.

*Da quelle caste nozze,  
nei secoli feconde,  
nacquer tre laghi ameni  
da l'onde azzurre e quiete  
come pupille di fanciulla orante*

Chi si reca sul lago di Terlago di notte può talvolta intravedere un fantasma che emerge e scompare tra le onde: è la castellana di Terlago, la bellissima dama.

## Intervista al reduce Elio Faes - Classe 1919

*di Ettore Parisi*

L'intervista si svolge a Trento, nell'alloggio dove Elio vive da quando ha lasciato Ranzo per trasferirsi con la famiglia in città. È presente il mio amico Nino, nipote del reduce, che mi ha consigliato di ascoltarlo, avendo assistito spesso ai racconti che lo zio, specie negli ultimi anni, faceva sulla sua guerra. Così, nei momenti di crisi di memoria, Nino e la moglie Celestina, coetanea di Elio ma eccezionalmente in forma, potevano aiutarlo a ricordare. A proposito di Celestina, l'ho incontrata in questi giorni (maggio 2014 - anni 95) per chiederle l'autorizzazione a pubblicare l'intervista; sia fisicamente che intellettualmente, non dimostra più di 70-80 anni.

“Il mio reparto, verso la fine del 1940, fu addestrato per la campagna di Russia. Siamo partiti in treno il primo gennaio del 1941. Ci siamo fermati 8 giorni nella città del papa, a Cracovia, in Polonia. Faceva un freddo insopportabile e per scaldarci abbiamo distrutto e bruciato alcuni vagoni fermi sui binari morti della stazione e anche tutto il legno che spuntava dal metro di neve che copriva gli orti e i campi del circondario.”

E qui Elio si fa una bella risata ripensando a come si era scatenato, assieme ai suoi commilitoni poco più che ventenni come lui, a strappare dai vagoni qualsiasi materiale che potesse bruciare. Poi ridiventa serio e riprende il racconto.

“Dopo la sosta abbiamo ripreso il lento viaggio fino in Ucraina. Scesi dal treno, siamo subito partiti, destinazione fiume Don, per il fronte. A piedi; 30-35 Km al giorno per circa un mese fino all'arrivo sul Don. Manco il tempo di riprenderci dalle fatiche del viaggio, siamo stati sbattuti in prima linea. Con altri 11 compagni stavo su un'altura della riva destra del fiume, addetto alla mitragliatrice. Da lì controllavamo il movimento dei russi, stanziati sulla sponda opposta. Mitragliavamo qualsiasi cosa che si muovesse, in particolare durante le ore notturne, quando i russi tentavano di attraversare il fiume. Non ricordo di aver avuto paura ma ricordo la fame patita. Il rancio arrivava una o due volte al massimo alla settimana.

C'erano dei campi di girasoli: ci siamo nutriti con quei semi oleosi e così abbiamo potuto tirare avanti. Continuavamo a sparare contro i russi che tentavano di attraversare il fiume: vedevamo i cadaveri trascinati dall'acqua, neri e numerosi come formiche. Talvolta sentivamo sopra di noi gli aerei nemici che bombardavano le nostre linee. Era proibito abbandonare la mitraglia; ma un giorno che le bombe cadevano vicino, nove dei miei amici addetti alla mitraglia, presi da spavento, andarono a ripararsi sotto un albero vicino. Io e altri due restammo al nostro posto. Una bomba centrò in pieno l'albero. Io mi trovai sepolto sotto mezzo metro di terra; i miei compagni, sotto l'albero, fatti a pezzi. Cessato il bombardamento, il comandante m'incaricò, assieme a un mio compagno sopravvissuto, di raccogliere i resti dei morti con un telo tenda.”

Elio racconta con le lacrime agli occhi questo episodio. Salto i particolari macabri dell'operazione; alla fine ritornarono portando in due, senza fatica, il telo tenda con i poveri

resti di nove uomini.

“Fui tolto dal fronte e spostato nelle retrovie dove ebbi l’incarico di portaordini. Due volte al giorno, al mattino prima dell’alba e alla sera dopo il tramonto, dovevo percorrere circa tre Km per andare e tre per tornare sul crinale di una collina per portare gli ordini ai capisaldi del fronte. Cercavo di stare il più possibile nascosto ai russi, ma più volte mi spararono colpi di mortaio che fortunatamente caddero senza colpirmi.

Alla fine del 1942 i russi riuscirono a sfondare il nostro fronte. Ci ritirammo per alcuni Km distanti dal fiume. Con alcuni commilitoni dovevo mantenere l’ordine in un villaggio sotto il nostro controllo. Era il gennaio del 1943; il paese sembrava deserto, faceva molto freddo. Da lontano si vedevano i carri armati russi che avanzavano verso di noi.

Ricevammo l’ordine di ritirarci. Andammo in un paese vicino a procurarci del pane. Mentre io e il mio compagno uscivamo da una specie di panificio, vedemmo fermarsi lì davanti una slitta, tirata da due cavalli, dalla quale scese un tenente tedesco che entrò nel locale. Bastò uno sguardo d’intesa e ci trovammo sulla slitta a frustare i cavalli per allontanarci il più in fretta possibile. Il cavallo più debole non resse allo sforzo; dopo alcuni Km decidemmo di staccarlo e proseguimmo con l’altro.

Trovammo nel baule della slitta una forma di formaggio e un quindicina di chili di zucchero. Una manna dopo tanti mesi di fame. Arrivammo in un paese, uno di quei paesi fatti di case costruite con il letame secco, le isbe. Qui raggiungemmo una colonna militare in ritirata. C’erano altri soldati sbandati come noi che cercavano di salire sui camion ma venivano respinti dai tedeschi che picchiavano con il calcio del fucile le mani aggrappate alle sponde. Per fortuna, in coda ai tedeschi, venivano camion di italiani che ci fecero salire.

Arrivammo alla città di Korkov. Una commissione medica visitava i più malmessi ed io ero fra questi. Fui dichiarato menomato assieme a altri, circa 180. Rimanemmo una quindicina di giorni, curati alla



bell’e meglio, ricevendo un pane al giorno. Finalmente ci fecero salire su una tradotta che ci portò, dopo molti giorni e notti di viaggio, in una città del nord della Jugoslavia, di cui non ricordo il nome, dove ci fermammo altri 8 giorni. Da qui, con un’altra tradotta, siamo rientrati in Italia e siamo scesi sino a Senigallia. Qui abbiamo fatto la contumacia.”

La contumacia, che ricorre in quasi tutte le interviste fatte ai reduci, consiste in un periodo di quarantena (normalmente di 40 giorni, come dice la parola stessa) che si applicava ai soldati che tor-

navano da località colpite da qualche malattia infettiva. Essendo le malattie infettive diffuse in tutti i fronti di guerra, la contumacia era fatta praticamente a tappeto e si svolgeva in alcune località d'Italia, fra cui Senigallia, e anche in paesi vicini, in particolare in Jugoslavia.

“Ogni mattina ci facevano il bagno e poi ci ungevano tutto il corpo con delle pomate. Io ero rimasto praticamente senza pelle, mangiata dai pidocchi; completamente coperto di piaghe. Questo trattamento durò circa due mesi. Quando uno era ritenuto guarito, veniva rispedito al reparto di appartenenza. Così anch'io fui spedito a raggiungere i miei commilitoni che nel frattempo erano stati trasferiti sul fronte jugoslavo.

Con i documenti in mano, presi il treno, assieme a un piccolo gruppo, accompagnato da un responsabile, del quale non ricordo né il nome né il grado. Arrivati a Verona, si doveva cambiare treno. Mentre eravamo in attesa, ebbi necessità di andare in bagno; il responsabile mi accordò il permesso con la raccomandazione di fare il più in fretta possibile.

Quando ritornai sulla pensilina, i miei compagni erano già saliti e il treno si stava muovendo. Tentai di rincorrerlo, quando un ferroviere mi bloccò e mi disse di approfittare dell'inconveniente e di scappare a casa. Io ero un po' indeciso; avevo paura delle conseguenze. Il ferroviere mi convinse dicendomi che la guerra stava per finire e non era giusto tornare al fronte dopo quanto avevo già patito. Ma la cosa che mi fece decidere fu che stava partendo un treno per Trento, sul quale faceva servizio proprio quel ferroviere, che mi fece salire e mi nascose sotto le panchine di legno del vagone.

A Trento saltai dal vagone e mi allontanai velocemente dalla stazione. Mi avviai verso il ponte di San Lorenzo, non sapendo che era stato distrutto dalle bombe degli americani. Fortunatamente c'era una specie di traghetto fatto con quattro assi in croce, senza sponde o altri ripari, trascinato da un cordino di acciaio. Arrivato sull'altra sponda, presi la strada per il Buco di Vela.

Causa la mancanza del ponte, il traffico era molto scarso. Mi raccolse un camion che tornava a Tione carico di merci. Scesi a Vezzano e mi avviai verso Ranzo. Da Fraveggio feci la strada dello Scal che abbandonai prima di Margone prendendo il sentiero che passa sotto il costone e arriva alla strada vecchia per Ranzo. Arrivai in paese verso le otto di sera e andai a casa di mio fratello; non osavo andare dai miei per paura che fossero venuti i carabinieri a cercarmi.

Al mattino, dopo aver controllato che nessuno mi avesse cercato, andai ad abbracciare i miei vecchi. Continuai comunque a stare nascosto. I fratelli di mia moglie erano in montagna a fare carbone; andai ad aiutarli. Si mangiava e si dormiva in una baita di Bael. Dal paese giunse voce che erano venuti a cercarmi per arruolarmi nella Flac. Mi riprese la paura della guerra.

Un giorno che stavo preparandomi a fare la polenta, mi venne in testa un'idea balorda, che avrebbe allontanato il rischio dell'arruolamento. Mentre l'acqua bolliva, mi riempii lo stivale di cenere e ci versai tutto il paiolo. Lanciai quattro urli che fecero accorrere i cognati. Mi caricarono sulla slitta e mi portarono a casa. In quei giorni c'era in paese la Pia, una ragazza che faceva l'infermiera all'ospedale di Trento; stava a casa dei genitori per sfuggire ai bombardamenti sulla città. È stata la mia fortuna, perché mi curò salvandomi il piede che era tutta una piaga, peggio di quelle causate dai pidocchi.

I carabinieri videro le mie condizioni e non mi cercarono più.

Così finì la mia guerra.”



# La bachicoltura

## raccontata dai bambini della Valle dei Laghi

*A cura di Rosetta Margoni*



Da qualche anno il Museo Tridentino di Scienze Naturali fornisce il seme-baco e affianca le scuole di ogni ordine e grado che vogliono sperimentare l'allevamento del baco da seta, ormai rimasto solo nel ricordo dei più anziani. Così anche nella nostra valle bambini della scuola dell'infanzia e primaria e ragazzi delle scuole secondaria hanno potuto compiere questa interessantissima esperienza. Fra loro, nell'anno scolastico 2007/08, ci sono stati i bambini delle due quinte di Cavedine e Vezzano che hanno documentato insieme corposamente la loro esperienza sul sito dell'Istituto comprensivo Valle dei Laghi ([www.icvalledeilaghi.it/allevamenti/baco/index-baco.html](http://www.icvalledeilaghi.it/allevamenti/baco/index-baco.html)). Riporto qui una piccola selezione del loro lavoro; integrandolo con brevi brani tratti da lavori fatti in passato dalle scuole elementari di Terlago e Sarche. Aggiungo poi una piccola sezione dedicata alla religiosità e riporto parte di un noto documento storico di inizio '800.

### Il baco da seta

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 trasforma-

zioni (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.

### La larva

La larva, che può essere chiamata bruco o baco, ha il corpo allungato di forma cilindrica, articolato in dodici anelli o segmenti e presenta la tipica suddivisione degli insetti in capo, torace e addome.

“Baco da seta” è il nome comune della larva dell'insetto *Bombyx Mori*.

Lo stadio larvale costituisce la fase vegetativa del ciclo vitale cioè quella in cui avviene lo sviluppo.

In condizioni favorevoli di allevamento la durata complessiva della vita larvale è di circa un mese.



Il periodo larvale è scandito da una successione di momenti di vita attiva, noti come le cinque età, e di momenti di riposo, le quattro dormite o “mute”:

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 a 8-9 cm nella quinta ed ultima età.  
 Il passaggio da un'età all'altra è caratterizzato da una dormita che coincide con la muta. Durante la muta la larva si libera dell'esoscheletro (il tegumento rigido che la ricopre) che ne impedirebbe la crescita oltre una certa dimensione.

*Alessio, Alessandro e Davide*

### Come fa la seta

La seta del baco esce da sotto la bocca: dalla filiera.

Il filo viene fuori da due ghiandole vicino all'intestino che contengono sericina liquida (seta), "sacche" che si collegano con due tubicini alla filiera.



Le "sacche" si riempiono mangiando.  
 Quando esce dalla filiera la seta, anche se non si vede ad occhio, è fatta da due fili solidificati, attaccati fra loro dalla sericina.  
 Un baco nella sua vita può fabbricare anche un chilometro di seta e con essa ci fa il bozzolo.

*Alice L, Katia*

### La costruzione del bozzolo

Il baco da seta produce seta grezza per costruirsi il bozzolo.

Quando fa il bozzolo prima di tutto si posiziona su qualcosa dove appoggiarsi, di solito su un ramo circondato da foglie dove poter filare la seta. Per questo gli si prepara "il bosco".



Il baco quando ha trovato il posto e la posizione giusta tira la sua seta sul ramo in cui è posizionato e sulle foglie o sui rami vicini a lui formando una specie di ragnatela fatta da pezzi di filo di seta.

Quando ha tirato da tutte le parti la sua seta il baco incomincia a muoversi continuamente soprattutto a ruotare la sua testa forma il bozzolo avvolgendo la seta non a gomitolo ma con zettature (disposizione a linee ondulate del filo). Il baco si copre sempre di più finché si vede solo il movimento del corpo soprattutto della testa. Quando il baco si copre tutto non si vede più il movimento però all'interno lui continua a ruotare. Il baco ci impiega 3 o 4 giorni a fare il bozzolo composto da circa 20 o 30 strati di un unico filo di seta che partono un po' "lontani" dal baco e si stringono sempre di più. Il filo di un bozzolo è lungo circa 1 km. Dentro il bozzolo, completamente protetto da parassiti e predatori, il baco diventa "pupa" e poi farfalla. La "pupa" si può chiamare anche "crisalide".

*Diana, Alice C, Alice L, Angelo*

### Alcune notizie storiche

Il baco da seta o *bombyx mori*, come chiamato scientificamente, è originario della Cina; gli storici cinesi fanno risalire a 3 400 anni



a. C. l'inizio della coltura del baco da seta, e più precisamente presso il popolo dei Seri (dai quali deriva il nome della fibra).

In occidente giunse solamente verso il 582 d. C. per mano di due monaci che donarono il seme all'imperatore Giustiniano. Da Bisanzio, gli Arabi lo portarono in Spagna e attorno all'anno mille giunse in Italia e precisamente in Sicilia. Da qui piano piano si diffuse in tutta la penisola.

In Italia la coltura del baco da seta ha conosciuto momenti di grande diffusione e il nostro Paese è stato uno dei maggiori produttori di questa fibra.

Attorno al 1500 giunse anche in Trentino attraverso la Val Lagarina. Il clima del Trentino era favorevole alla coltivazione del gelso e quindi all'allevamento del baco da seta. All'inizio del XIX secolo l'allevamento del baco da seta entrò a far parte dell'economia rurale della gente trentina e così diventò la fonte di ricchezza primaria per la maggior parte dei contadini trentini.

L'allevamento del baco da seta venne diffuso nei nostri paesi durante l'impero asburgico (cioè dell'Austria 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 colti-

vazione 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.

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 cercavano 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.

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.

Marta

### L'acquisto e la cura delle uova

Al tempo dei nostri nonni e bisnonni una fonte per guadagnare era quella di allevare i bachi da seta, i bachi erano tanto importanti che un detto così sentenziava: *“El cavalér l'é el parón dela cà”*.

Le *“somenze”* si acquistavano a Trento presso le Aziende Agrarie alla fiera di S. Giuseppe (19 marzo) o nei giorni successivi. Si comperavano ad *once* od *onze*: una, due tre oppure un quarto o metà, ognuno a seconda dello spazio e delle foglie di gelso di cui disponeva.

Le uova venivano poi portate in una sala comune: a Vigo Cavedine, per esempio, le piccole uova erano custodite in canonica, a Cavedine in cooperativa, a Lasino in casa Zambarda, nel comune di Vezzano presso la signora Luigia Faes di Fraveggio. Qui erano affidate alle donne, che avevano frequentato



un corso specifico all'Istituto Bacologico, e le accudivano giorno e notte.

Le uova, per potersi sviluppare, avevano bisogno di una temperatura costante, all'incirca 18/20 gradi, di una giusta umidità e areazione. Nelle sale comuni le uova venivano conservate tra due telaietti di garza, sotto a trama spessa, sopra a trama più larga per lasciare uscire i piccoli bachini quando le uova si schiudevano. Mano a mano che i bachi nascevano, salivano sul telaietto superiore e le donne, con una piuma, li spostavano su un



cartoncino, li coprivano con una carta forata, sopra la quale stendevano le foglie di gelso tagliate molto sottili. I piccolissimi bruchi salivano attraverso i fori e cominciarono a mangiare. Le uova non si aprivano tutte assieme e quindi questa operazione, che si chiamava *“spazar cavaléri”*, durava circa tre giorni, dopodiché venivano chiamati i padroni delle uova che si portavano via i bacolini.

*Alessandro, Katia e Alice F*

### La raccolta e la preparazione del cibo

Il baco si nutre e si nutrive esclusivamente di gelso, per questo gli allevatori facevano in modo che le uova si schiudessero tra la fine di aprile e la metà di maggio, quando le foglie del gelso erano completamente formate. Guai se la foglia non era tenera al punto giusto, fresca come dicevano loro, finemente trinciata, non umida, non arida. Insieme ai bachi cresceva la quantità di cibo che consumavano ma a partire dalla terza età la foglia veniva somministrata intera; alla quarta età con tutto il ramo.

Gli **uomini**, gli anziani e i ragazzi si occupavano della raccolta delle foglie del gelso (*pelàr la fòia*), muniti di *“pelarina”*. Gli uomini tagliavano con cesoie chiamate in dialetto *“forbes dale vigne”* i rami con le foglie fresche e tenere; facevano dei fasci e li portavano a casa. I ragazzi e gli anziani per staccare le foglie dai rami adoperavano la *“cortelina”* chiamata anche *“podinèla”* se era piccola o *“podina”* se era grande. Per una oncia di bachi servivano circa dieci quintali di foglie.



Una volta il gelso si trovava ovunque nei campi e sui bordi delle strade. Alle volte, come conseguenza di una brinata o di una primavera fredda, la “foglia” tardava ad arrivare o era poca e così con il carro, si percorrevano chilometri di strada e la si andava a comperare nella Valle del Sarca, oppure a Drena, o a Gardolo, o ad Arco e persino a Salò. In quest’ultimo caso le foglie di gelso con il battello, arrivavano a Riva del Garda e poi, messe nelle “baze” e caricate sul carro venivano portate fino a casa.

Quando il gelso era a casa, toccava alle **donne** nutrire i bachi e mantenere le condizioni



ambientali adatte (aria, temperatura, pulizia) per evitare che si ammalino o che muoiano “tuàdi”.

Erano loro che si assicuravano che la foglia fosse asciutta e trinciata al punto giusto. Le donne si dovevano alzare due volte anche di notte per nutrire i piccoli bachi.

In questo periodo i **bambini** erano trascurati dalla famiglia perché i genitori e fratelli non avevano il tempo di aiutare i bambini più piccoli. I ragazzi non potevano andare a scuola perché dovevano aiutare molto i genitori e gli anziani a raccogliere le foglie di gelso.

*Chiara, Alice F & Alice C*

#### Dai registri della Scuola Elementare di Sarche

Data	Maggio.
25	Ferme il lavoro dei bachi e mi accorgo che i bambini sono un po' trascurati dalle loro famiglie, vengono a scuola non tanto puliti.

Anno scolastico 1933/1934 cl. I e II

20 maggio	In questo periodo di gran lavoro intorno a bachi da seta, alcuni alunni dei maggiori sono assenti per prestare aiuto alle famiglie. Ho cercato loro concedere licenze di un paio di ore al giorno.
-----------	--

Anno scolastico 1943/1944 cl. III

1/0	Per causa l'allevamento dei bachi mancano volentieri i bambini.
-----	---

Anno scolastico 1943/1944 cl. II

#### La stanza

Quando erano bacolini li allevavano nella cucina ma dopo nel “Camerón” che in verità era spesso una stanza da letto trasformata per un periodo a questo scopo. Questa stanza era chiamata “Camerón dei Cavaléri” oppure “Sito dei Cavaléri”. Nel “Camerón dei Cavaléri” c’erano delle finestre per arieggiare la stanza quando non c’erano i bachi all’interno. La stanza doveva essere ampia, asciutta, lontana dalle stalle e pulita perché la maggior parte delle malattie dei bachi derivano dai germi nelle attrezzature o portati dall’aria. Per questo prima di fare entrare i bachi la pitturavano con la calce e bruciavano lo zolfo per disinfettarla. Per disinfettare le “arèle” le



strofinavano con foglie di assenzio, chiamato in dialetto *medemaistro* o *médec*.

La stanza dei bachi da seta piccoli non doveva essere grande, non molto luminosa, a temperatura costante, senza spifferi (tappavano perfino il buco della serratura); se sopra c'era una soffitta aperta, per non fare entrare gli spifferi dal tetto, attaccavano fogli di giornale.

Nella stanza c'era sempre una stufa che poteva essere a camino aperto o chiuso e serviva per il riscaldamento, perché i bachi devono stare tra i 20° e i 25°.

Nella stanza si mettevano le “*arèle*” coperte di gelso con sopra i bachi che mangiavano le foglie.

Le “*arèle*” si mettevano sul “*castello*”, che è una costruzione composta da quattro pali verticali di legno sostenuti da sassi bucati o da una base fatta di legni incrociati.

Sui pali c'erano dei buchi nei quali si inserivano delle “*cavice*” per sostenere le “*arèle*”.

A volte il castello poteva essere costruito in un'altra maniera: ogni “*arèla*” era fatta come

un basso tavolo e le “*arèle*” venivano appoggiate una sopra l'altra per formare il castello. Quando avevano controllato una “*arèla*” la spostavano in un altro castello per lavorare a quella sotto.

*Giovanni & Sergio*

### **Il cambio del letto**

Il cambio del letto si faceva in questo modo: le donne e i bambini coprivano i bachi con una carta forata, sopra la quale appoggiavano le foglie, i piccoli bruchi salivano attraverso i fori e iniziavano a mangiare; quando tutti i bachi erano saliti in superficie si sollevava la carta forata e si metteva su un'arella pulita. Questa operazione veniva chiamata “*spazar cavaléri*”; doveva essere fatta ogni 3-4 giorni per ripulirli dagli escrementi e dalle mute. Mano a mano che i bachi crescevano si aumentava lo spazio, la grandezza dei fori per il cambio del letto e doveva aumentare anche il cibo. Non tutti i bachi salivano dai buchi. Dopo aver spostato i bachi sulle arelle, le donne, controllavano se negli scarti c'erano dei bachi; se qualche baco era rimasto negli



scarti veniva spostato sulle arelle insieme agli altri.

*Alice V & Maddalena*

### Gli scarti

L'allevamento del baco da seta produceva degli "scarti": le foglie rimaste facendo il cambio del letto, le "mute", gli escrementi.

Questi scarti si riutilizzavano per fare il concime da mettere nei campi. Li mettevano in una "vasca" fuori casa dove si bagnavano con l'acqua piovana. Si formava così un concime molto fertile e poi lo portavano nei campi. La "vasca" era chiamata "concimaia" o "busa dela grasa"; a volte poteva essere attaccata alla casa e collegata col gabinetto con un tubo ma poteva essere anche in campagna e scavata sotto terra.

Le "bàgole de cavalér" venivano anche usate per fare la *pastura* agli animali. Quando si "cambiava il letto" ai bachi si mettevano gli escrementi in una cassa di legno dove si conservavano. Quando arrivava l'inverno e si

faceva la *pastura*, la si aggiungeva all'acqua calda in cui erano stati bolliti questi escrementi. Questo si faceva un paio d'ore prima di darlo da mangiare agli animali in modo che tutto si ammorbidisse un po'.

*Edoardo & Amanda*

### Il bosco

Il bosco veniva costruito dalle donne e dai bambini nella soffitta della casa perché era un ambiente asciutto e ben arieggiato. Per fare il bosco venivano usati dei rami di qualunque pianta purché fossero sottili e vicini. Il bosco serviva per dare molti punti di appoggio ai bachi che stavano facendo il bozzolo. I rami del bosco dovevano essere secchi perché se erano freschi portavano umidità. Sui rami ci potevano essere delle foglie purché fossero secche; il baco le usava per fare il bozzolo avvolgendosi intorno la foglia. Su un ramo ci potevano essere molti bozzoli. I rami potevano essere messi in varie posizioni. Quando smettevano di mangiare dopo la *magnaria*, circa dopo 40 giorni dalla nascita, i bachi, dal *camerón dei cavaléri*, venivano spostati in soffitta ai piedi del bosco; vi salivano e si costruivano il bozzolo.

*Alice V, Maddalena & Noemi*



### Come raccoglievano i bozzoli

Una volta si raccoglievano le *galéte* per venderle da farne seta e guadagnare soldi.

Si raccoglievano dopo 10 o 12 giorni che erano state costruite, prendendole giù delicatamente dai rami a cui erano attaccate.

Quando le raccoglievano restavano delle *spe-*



*laie* attaccate alle foglie, ai rami ed al bozzolo; questi resti bisognava toglierli perché servivano per fare calze e altri indumenti di *petolòti*.

Le donne, prima di venderli, dovevano separare i bozzoli finiti e i bozzoli ancora da finire. Per vedere se i bozzoli erano finiti bisognava guardarli controluce: se erano troppo leggeri e trasparenti voleva dire che non si potevano vendere ma se invece i bozzoli erano robusti e non si vedevano i banchi in trasparenza si potevano vendere.

Le *falòpe* venivano quindi separate dalle *galéte* e restavano in casa; le massaie erano molto brave ed erano capaci di togliere la seta anche dalle *falòpe*.

Le *galéte* più belle erano messe in un lenzuolo da letto e venivano portate a Cavedine al *solio* per essere vendute.

*Diana, Alice L. Alice C.*

### La vendita dei bozzoli

I bozzoli più belli venivano portati al *solio* presso il Consorzio di Cavedine, o presso casa Pizzini a Calavino, o a Cadine, o alle Aziende Agrarie di Trento, certi andavano anche a Ponte Arche perché li pagavano

qualcosa di più.

Prima di fare la vendita, in qualche paese, le massaie prendevano un vassoio, lo riempivano di bozzoli belli, lo portavano in chiesa, versavano i bozzoli in una *minèla* messa ai piedi della Madonna, ringraziavano del prodotto ottenuto e chiedevano l'assistenza della Madonna durante il peso delle loro *galéte*: “perché la Madona la ghe meta en pé sula balanza”.

All'inizio del 1900 la Valle dei Laghi era fra quelle col maggior numero di allevatori del Trentino e produceva in media 170.000 kg di bozzoli all'anno.

Negli anni trenta le *galéte* venivano pagate anche 30 lire al chilo ed era molto, perché il prezzo medio era di quattro o sei lire, (con un'oncia di uova si potevano ottenere anche 15 kg di bozzoli, che facevano un volume enorme, data la leggerezza). Ci furono famiglie che con il guadagno di una sola, ma ottima, annata di bozzoli poterono acquistare un campo bonificato nella piana del Sarca: un'enorme fortuna, che li ripagò dei sacrifici di una vita.

*Alice L, Angelo e Diana*



### La lavorazione casalinga della seta

Per lavorare la seta dovevano pulire il bozzolo dalle *spelaie* che si asportavano a mano o con un attrezzo chiamato *carolin*.

Le *spelaie* e i bozzoli venuti male o incompleti restavano in casa perché le donne erano capaci di ricavarne la seta.





Mescolavano a lungo i bozzoli in un recipiente di acqua quasi bollente, poi ne traevano un filo che, per mezzo dell'aspio, veniva arrotolato in morbide matasse color oro.

Per ricavare la seta dalle spelaie usavano *el rochèl* e *el fus* o *el molinèl*.

Nel primo caso il procedimento era il seguente: prima prendevano il gruppo di *spelaie* e lo mettevano in cima al *rochèl*, poi ne traevano un filo che attorcigliavano tra le dita inumidite con la saliva perché rimanga così. Poi lo arrotolavano sul *fus* per tenerlo tirato: così si faceva il filo di *petolòti*. Se non veniva più saliva si mangiavano le *perséche* fatte in casa o si poteva bagnarsi le dita d'acqua per



far scivolare meglio il fuso. Si poteva usare anche il *molinèl* insieme al *rochèl*, però il procedimento era un altro: prima con le mani tiravano le spelaie per farne un filo, dopo attaccavano il filo al *molinèl*. Poi si girava la ruota con il pedale mentre con le mani si continuavano a tirare le spelaie a forma di filo, alla fine il filo si avvolgeva sulla ruota attorcigliandosi.

Con il filo di *petolòti* le donne facevano maglie e calzini usando i ferri.

*Giovanni, Sergio, Noemi e Alice F*

#### Dal vocabolario dialetto-italiano

**arèle** = strutture piane rettangolari col bordo fatto di legno e con la superficie fatta di *rete*, o di *assi*, oppure di *canne* su cui si allevavano i bachi; formavano il *castello*;

**areline** = piccole *arèle* per i bacolini che si tenevano spesso in cucina;

**bàgole de cavalér** = escrementi dei bachi;

**barösola** = *carolin*;

**baze** = grandi teli quadrati per trasportare cose voluminose e leggere come fieno e foglie;

**brase** = braci;

**camerón dei cavaléri** = grande stanza usata per l'allevamento del baco da seta;

**carolin** = attrezzo formato da un'*arelina* di legno in cui passava un grosso filo di ferro che si faceva girare con una manovella. Vi si mettevano le *galète* con tutte le loro *spelaie*. Girando la manovella le *spelaie* si avvolgevano attorno al ferro lasciando le *galète* ben pulite. Sganciando il ferro si recuperavano an-

che le *spelaie*. Era detto anche *barösola*.

**cavaléri** = bachi da seta;

**cavìce** = piccoli bastoni per sostenere le “*arèle*”;

**cortelina** = coltello per tagliare la foglia dal ramo;

**falòpe** = *galéte* venute male o rimaste incomplete per la morte del baco;

**fus** = il fuso che serviva per tener tirato il filo di petolòti;

**galéte** = bozzoli;

**magnaria** = periodo della quinta età (8-9 giorni) in cui i bachi mangiano moltissimo per prepararsi alla costruzione del bozzolo;

**minèla** = cestone ovale di vimini con manici, usato per le foglie, per le *galéte*...;

**molinèl** = attrezzo utilizzato per ricavare la seta dalle *spelaie* e soprattutto per far la lana;

**oncia - onza** = unità di peso usata in Italia e in altri paesi prima dell’adozione del sistema metrico decimale, con valori diversi ma per lo più di intorno ai trenta grammi;

**paròl** = specie di grande pentola di rame dove mettevano le *brase* per riscaldare il *camerón*, o che usavano per fare la polenta, o per preparare la *pastùra*;

**pastùra** = fieno secco, paglia, rami di mais secchi e tritati finemente per l’alimentazione degli animali;

**pelarìna** = sacco per raccogliere la foglia, munito di gancio;

**pelàr la fòia** = togliere la foglia dai rami;

**perséche** = frutta seccata;

**petolòti** = filato grezzo fatto con le *spelaie* ed i resti del bozzolo;

**podìna** = attrezzo più grande della *podinèla*;

**podinèla** = attrezzo per far cadere dai rami le foglie di gelso;

**sòlio** = forno essiccatoio dove si mettevano le *galéte* per far morire la crisalide in modo che uscendo non rompesse il bozzolo;

**somenze** = uova dei bachi da seta;

**spazar cavaléri** = nel caso delle uova i bachi si prendevano con una piuma da una garza e si mettevano su di un cartoncino per poi portarli sull’*arèla* e, quando i bachi erano più grandi, si faceva ogni volta quando si faceva il cambio del letto;

**spelaie** = corti fili di seta esterni al bozzolo chiamati anche *false bave*;

**tuàdi** = *stofegadi* dall’afa (caldo umido);

*Alice C, Chiara, Alice F, Sergio, Giovanni, Amanda, Noemi, Martina, Edoardo*

### L’essiccazione

Prima di poter lavorare la seta bisognava essiccare, cioè cuocere i bozzoli per evitare che la farfalla uscendo bucase il bozzolo e rovinasse la seta; e quindi appena finita la raccolta dei bozzoli, questi venivano immediatamente essiccati.

Gli essiccatoi erano grandi forni nei quali venivano fatti cuocere i bozzoli in modo che morisse la crisalide.

Erano simili a quelli dove si cuoceva il pane, ma più grossi ed erano situati di solito sotto un porticato all’aperto.

I primi forni utilizzati per l’essiccazione dei bozzoli funzionavano a legna per cui era consueta la presenza, giorno e notte di un fuochista ed un macchinista anche perché la temperatura doveva essere controllata con precisione.

In tempi più recenti i forni a



ventilazione forzata furono automatizzati con l'alimentazione a nafta.

Nel tempo con lo sviluppo tecnologico gli essiccatoi funzionarono con sistemi più evoluti come ad esempio elettrico ad aria calda e ultimamente c'era la possibilità di trovare essiccatoi a microonde che consentono un notevole risparmio energetico ed economico.

*Dal racconto dei nonni:*

Verso la metà di giugno i contadini soprattutto le donne toglievano i bozzoli uno alla volta dai rametti e i più belli li mettevano in un cesto, la "minela", così poi li consegnavano al "solio" (forno essiccatoio), che si trovava a Cavedine sopra l'attuale Famiglia Cooperativa.

Questi forni avevano la forma a cilindro, erano messi in orizzontale, le parti laterali erano in legno e la parte centrale era una ramaglia da dove si potevano vedere i bachi.

I cilindri giravano su se stessi ed erano fatti funzionare da energia elettrica, mentre il calore per essiccare i bozzoli era dato dai fornelli a carbone. I fornelli erano posti all'esterno vicini al muro della casa e da ognuno di questi partiva un tubo che arrivava all'interno della stanza ad ogni cilindro.

Si utilizzava un flusso di aria riscaldata a più di 80°C. Gli essiccatoi funzionavano giorno e notte. L'essiccazione durava tra le 48 e le 72 ore. Ad operazione terminata, i bozzoli essiccati erano lasciati a raffreddare in apposite sacche di iuta, selezionati dalle donne e venduti ai commercianti che arrivavano in quel tempo, dopo la seconda guerra mondiale, dalla provincia di Brescia.

I bozzoli mal riusciti venivano lavorati in casa dentro le "caldere" (grandi pentole) piene d'acqua. Aiutandosi con uno spazzolino e poi con l'arcolai, cercavano di recuperare la seta meno raffinata, "i petoloti", per confezionare calze, maglie, calzini e coper-

te grossolane per uso proprio.

*Alessio, Davide e Lorenzo*

### La trattura

La trattura è tra le ultime fasi della bachicoltura. Con tale termine si è soliti far riferimento all'insieme di tutte quelle operazioni per ricavare la seta dai bozzoli.

Dopo la raccolta, i bozzoli venivano essiccati, divisi per dimensione, forma e colore e puliti dalla bambagia o dalle *spelaie*; ed è a questo punto che inizia la trattura, cioè il filo che compone il bozzolo viene dipanato per poter essere lavorato per ottenere il filato di seta.

Un quantitativo di bozzoli, pari allo spessore del filo desiderato, viene immerso in bacinelle piene di acqua caldissima (70°-80°), l'acqua caldissima ha la funzione di sciogliere la sericina che riveste i bozzoli e rendere più facile la separazione dei capofila. Si strofinano delicatamente i bozzoli con spazzole manuali o meccaniche per catturare i capofila (scopinatura).

I capofila vengono uniti tra loro per avere un filato più robusto perché le bave s'incollano tra loro mediante la sericina. Il filo così ottenuto viene avvolto su un aspo, un perno dal quale si dipartono supporti disposti a raggiera. Il procedimento dura fino allo srotolamento di tutto il filo che contiene il bozzolo (mediamente 1500 metri di bava).

Il filato ricavato dalla trattura è chiamato seta



greggia.

Il filato ora è pronto per passare alla torcitura. Gli spazi destinati alla trattura erano le filande, che spesso si trovavano in campagna o alla periferia delle città. Le prime filande lavoravano la seta con il procedimento di trattura simile a quello domestico.

Nella prima metà del 1800 in Trentino esistevano 275 filande.

Una delle filande vicine alla valle era quella di Rovereto.

*Quinta Cavedine*

### La torcitura

Artigianale o industriale, la produzione tessile comprende quattro tappe principali: filatura, torcitura, tessitura e finissaggio (tintura, candeggio, stampa di tessuti e soprattutto ricamo).

La torcitura è una fase fondamentale della lavorazione della seta poiché l'applicazione della torsione conferisce maggiore coesione e resistenza al filo e impedisce la separazione delle bavelle.

La torcitura consiste nell'imprimere una torsione al filo di seta per ottenere tessuti con caratteristiche diverse. Tale operazione veniva effettuata nei filatoi.

Per questa operazione dal tredicesimo secolo in avanti compaiono i torcitori circolari chiamati anche "mulini da seta", secondo il verso di rotazione delle macchine si producono due tipi di filo:

- il filato: torsione a "z"
- il torto: torsione a "s".

In passato la torcitura della seta era effettuata manualmente. Il filo da torcere era avvolto su



una rocca, un bastone che reggeva la matassa; se ne svolgeva un tratto alla cui estremità veniva fissato un fuso, cioè un'asta di legno, appesantito da una fusarola.

Con la torcitura si ottengono filati più resistenti per la cucitura, il ricamo, e la tessitura; risulta diffusa dal tardo Medioevo.

A Ginevra, Zurigo e Basilea, tra il sedicesimo e il diciottesimo secolo vennero prodotti filati di seta ritorti per mezzo di meccanismi azionati dall'uomo o da mulini ad acqua.

Nel diciannovesimo secolo lo stesso procedimento venne utilizzato specialmente per il cotone: l'epoca d'oro della torcitura meccanizzata nelle fabbriche iniziò dopo il 1850, in seguito alla grande domanda di filati per ricamare e cucire da parte dell'industria del ricamo.

*Asja e Alessandra.*

### La tintura

Visto che la seta non viene quasi mai usata nel suo colore naturale, essa viene sottoposta all'operazione di tintura.

La tintura è l'operazione che permette di dare o cambiare colore a materiali per mezzo di un bagno, liquido in cui sono disciolti coloranti. Si applica a molti materiali come cuoio, pelli, legno, capelli, ma l'ambito più importante è quello che interessa le fibre tessili, i filati e i tessuti. La tintura in passato veniva effettuata solo sulla matassa, mentre oggi si può tingere anche il tessuto.

Il procedimento della tintura avveniva così:

- dopo essere stato torto, il filato veniva messo in sacchi di tela e avviato alla bollitura e al lavaggio con sapone, che aveva



lo scopo di togliere la sericina che ostacola la tintura dalla seta;

- alla bollitura seguiva la tintura, procedimento con il quale si colorava la seta;
- il materiale tessile veniva immerso in una soluzione acquosa di una sostanza colorante, di natura tale di venire assorbita e fissata in modo permanente.

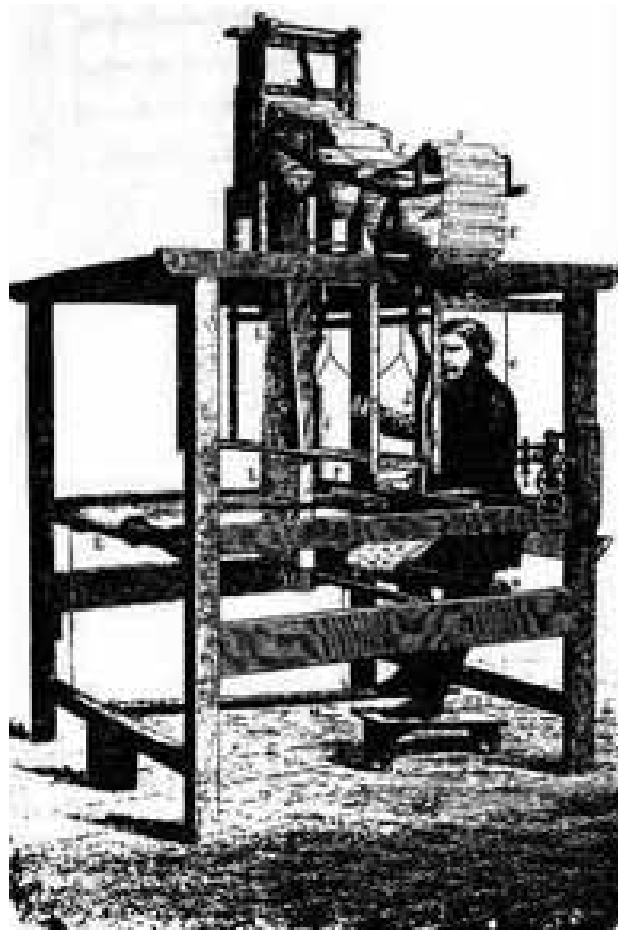
In origine venivano utilizzati coloranti naturali, estratti da piante, fiori, cortecce di alberi, e metalli.

La tintura non era una semplice colorazione, poiché i singoli filamenti venivano tinti uniformemente in tutto il loro spessore e non solo in superficie.

Lo scopo delle operazioni di tintura è di modificare la superficie delle fibre tessili in modo da rendere atte ad assorbire le diverse materie coloranti che la natura e l'arte mettono a disposizione del tintore.

*Luca e Alessio*

### La tessitura



Una delle ultime parti della lavorazione della seta è sicuramente la tessitura.

Nella sua forma più semplice la tessitura è la creazione di un intreccio tra fili disposti longitudinalmente (ordito) e fili trasversalmente (trama).

Per ottenere il tessuto così formato si utilizza il telaio, uno dei più antichi "macchinari" messi a punto dall'umanità. Il tipo più antico di telaio è quello verticale, in cui i fili di ordito sono tenuti in tensione con pesi applicati al piede e in cui il filo di trama viene fatto passare alternativamente sopra e sotto questi fili con l'ausilio di un grosso ago (di questo tipo di telaio sono stati ritrovati reperti di epoca preromana anche nel Comasco). Uno dei suoi limiti fondamentali era la lunghezza della pezza, fortemente limitata dalla disposizione dei fili.

Il successivo telaio orizzontale presentava notevoli miglioramenti: i fili di ordito sono predisposti su un rullo (subbio) e possono quindi avere una notevole lunghezza; questi vengono poi fatti passare attraverso le maglie dei licci così che, durante la fase di tessitura, si possano alzare alcuni fili e abbassarne altri in modo da creare una "bocca di ordito" all'interno della quale vengono fatti passare i fili di trama; l'apertura della bocca d'ordito è controllata da un battente collegato al pettine che, nel movimento di ritorno successivo al passaggio del filo di trama, rinserra l'intreccio e forma il tessuto, che viene poi avvolto su un subbio finale.

Dalla testimonianza dei nostri nonni abbiamo saputo che questa pratica nella nostra zona non era praticata.

*Marta e Alessio*

### Filande in Valle dei Laghi

I bambini della scuola elementare di **Terlago** nella loro pubblicazione "*Terlago: edilizia rurale, portali*" del 1995 scrivono che "A Terlago fino alla fine del 1800 hanno funzionato le filande, edifici nei quali si filava la seta." e che Giovanni F. è stato l'ultimo ad abbandonare la bachicoltura a Monte Terlago nel

1947. Spiegano che “Tutte le macchine delle filande funzionavano con la forza del vapore - Irene Gallo”. “Nel 1855 comparve nelle nostre zone una malattia del baco, la pebrina,



che faceva morire moltissimi di questi insetti [...] molte filande [...] dovettero chiudere. Nel 1877 le filande che funzionavano in trentino erano 191, ma nel 1892 ne erano rimaste solo 19.”

Riportano “La leggenda della bilancia: Si racconta a Terlago che i padroni delle filande, quando una persona andava da loro per vender i bozzoli (le gallette) dei bachi da seta, la imbrogliavano sul peso dandole meno soldi del dovuto. La gente del paese diceva

che, in certe notti, la bilancia suonava per gli imbrogli fatti ed allora i padroni dovevano andare in chiesa e dare delle offerte per l’olio del Santissimo. (da un racconto di Renato Paissan) - Alessia A.”

Hanno poi fotografato “La prima filanda Merlo e il “soglio, dove si mettevano i bozzoli per far morire il baco prima di iniziare la filatura [...] (Evangelina D’.)”, “Le case di Via del Principe verso il lago erano le filande” (Renato P.), “La “Filandela” o piccola filanda. Sembra sia stata la seconda, in ordine di tempo, della famiglia Merlo (Terlago, via G. Marconi)” e “I ruderi dell’ultima filanda Merlo. Dopo aver smesso di funzionare (e ha funzionato poco “per il crollo dei bachi da seta”), è stata usata come teatro.

Pubblicano due interessantissime foto storiche: “L’ultima filanda Merlo, a Terlago, (a sinistra con la ciminiera) in una foto dei primi anni del ‘900. “Bruciata nel 1921 dopo la rappresentazione della Filodrammatica di Terlago capeggiata da Don Susat parroco” (da una nota dietro al fotografia)”, “Le ultime donne di Terlago che hanno lavorato nella filanda Merlo. “Le filandiere”.”

I bambini della scuola elementare di **Sarche** nella loro pubblicazione “Una casa... una storia” del 1998/99 scrivono che “Arriva il camion che porterà i bozzoli belli all’essiccatoio di Dro. [...] Nelle filande di Rovereto poi, i bozzoli, preziosi gomitolini di filo di seta, saranno dipanati con molta pazienza. [...] Che fine hanno fatto le “falope”? Sono state portate alla piccola filanda di Sarche che si trova nel “cason nof”. Là, alcune donne

esperte le hanno prima messe in un pentolone pieno d'acqua bollente e poi dipanate formando con il "guindol" delle matasse di seta scadente, non commerciabile. - Alessandra, Alessia, Daniele B, Francesco, Matteo cl.5<sup>^</sup>"

### La religiosità

La fede permeava la vita di ogni giorno e ad essa ci si affidava anche per chiedere protezione nel delicato periodo della bachicoltura.



Abbiamo già detto di come ci si affidava alla Madonna al momento della pesa dei bozzoli, ma in tutto il periodo dell'allevamento - "Dìghe su 'na gloria a Sant Jop che ne vaga bel le galete!" - raccomandavano i nonni ai bambini e quelli che potevano l'andavano a dire proprio a Sant Jop raffigurato nel capitello a lui dedicato sulla strada provinciale che collega Vezzano e Ciago. Il capitello, con incisa la data 1887, è ancora lì ed è ben curato dal proprietario, Cappelletti Ivo, che lo ha fatto restaurare nel 1990. All'interno vi è una tela

di Degasperi M. che raffigura San Giobbe, detto Giob o Jop, personaggio biblico orientale assunto a modello di pazienza e per questo venerato come patrono dei bachicoltori, accanto a lui Sant'Antonio di Padova, ai loro piedi una piccola cesta piena di bozzoli (*galete*), assise in cielo la Madonna con sua madre Sant'Anna.

Nel passato, la povertà della nostra valle ha obbligato molti a emigrare, fra loro ricordiamo qui i *Pelarini*, quei lavoratori che in primavera emigravano stagionalmente per dedicarsi alla potatura e pelatura dei gelsi nel Bresciano. I *Pelarini* riportavano a casa i loro guadagni ma il loro stile di vita laboriosissimo, misero e migrante li portò anche a diffondere epidemie. Fu così che il colera diffuso nel Lombardo-Veneto già nel 1834, nell'estate del 1836 si espanse in Trentino. Nel solo Comune di Calavino tra il 24 luglio e il 16 settembre 1836 morirono di colera 32 persone. Nell'intero decanato di Calavino fece 337 vittime su 9486 abitanti.<sup>1</sup> Per scongiurare il pericolo si invocavano i santi, primo fra tutti San Rocco, si accendevano candele e lumini ad olio, si recitavano rosari e giaculatorie, si facevano tridui, novene e processioni, si recuperavano quei luoghi di fede del passato ormai abbandonati, si costruivano capitelli, edicole e croci votive. Molti sono i segni rimasti su tutto il territorio della valle che ci ricordano queste epidemie ma difficilmente ci viene da pensare a come esse si sono diffuse.

### Approfondimento storico relativo alla Valle dei Laghi

Riporto qui alcuni tratti del documento base che ognuno dovrebbe leggere se vuole conoscere la Valle dei Laghi all'inizio del 1800: *Descrizione del Distretto di Vezzano [= Valle dei Laghi] elaborata dal giudice Carlo Clementi tra il settembre 1834 e il febbraio 1835*

<sup>1</sup> Alberto Forgheraiter, Il vento sulla soglia, Curcu & Genovese – Cassa rur. V. Laghi 2008, pag. 68

Danilo Mussi, I segni del sacro in Valle dei Laghi, Judicaria 2012, pag. 276

(manoscritto 4322 – fascicolo 54 – Tiroler Landesmuseum Ferdinandeum – Innsbruck)

“...H. MEZZI DI SUSSISTENZA

Questi sono l'agricoltura in genere, qualche poco la cura del bestiame minuto, **la coltura de' filugelli**, la raccolta dello scotano (foja-rola), l'emigrazione parziale nel verno, la vendita di legne da fuoco ed altri piccoli sussidj. Accompagnati tutti questi mezzi da somma attività ed economia.

... Tutti questi prodotti non sarebbero giammai sufficienti per alimentare e mantenere la popolazione se mancassero gli altrui aiuti e distintamente **la coltivazione de' gelsi** ed in molti Comuni la vite.

Dopo di avere impiegato per uso di vestimenti il più grossolano prodotto de' filugelli, quali sono i doppi e gli stracci, e dopo avere ritenuta la quantità di vino indispensabile in questo clima per la individuale salute, **il residuo prodotto del vino e della seta è impiegato nella provvista:**

1. del grano e di tutti gli altri oggetti di prima necessità a Trento ed a Riva mancanti nel Giudizio;
2. nel coprirsi delle spese relative alla coltura delle viti, della vendemia, della manipolazione de' vini, degli utensili locali; come pure nella cura de' gelsi, nell'educazione dei bachi e nelle spese di filatura e così pure de' locali occorrenti;
3. finalmente per ottenere la moneta sonante atta al pagamento delle imposizioni ordinarie e straordinarie e comunali.

**La coltura delo gelso** quivi coetanea alla sua prima introduzione in Italia è ora generalizzata. I più frondosi ed i meglio tenuti sono nei comuni di Lasino, Calavino e Padergnone. Tuttavia è deplorabile un morbo da pochi anni insinuatosi che li attacca nelle radici e prontamente dissecca tutta la pianta, infetta il suolo e fa perire le nuove piante che si rimettono.

L'annuale raccolto di **bozzoli** che si fa in questi ultimi comuni può essere all'incirca 60 mila libbre viennesi ed una volta e mezza di più nel restante del Giudizio.

...La annuale periodica **emigrazione** invernale è più frequente nella Valle di Cavedine, dalla quale circa 250 individui si diffondono nel Regno Lombardo, in Piemonte, in Romagna a segare legnami. Un'altra più numerosa ma più breve ne succede alla pelatura e potatura de' gelsi nella Provincia Bresciana, da dove toEnumerati ora tutti gli elementi per cui si sostiene la popolazione di questo Giudizio, considerata la necessità del dipendere dal di fuori negli oggetti più importanti, considerato il ribasso del valore dei vini e l'enorme moltiplicazione dei gelsi nell'estero e quindi il **decrecente prezzo della seta**, considerando che le principali produzioni interne, cioè il vino e la coltura dei filugelli, sono esposte a frequenti infortunj celesti, che ne rendono incerto il raccolto e riflettendo oltracciò che gran parte delle possidenze del Distretto, e le migliori, appartengono a corporazioni e famiglie della vicina Città di Trento, dove quindi ne passano i prodotti senza lasciare nel Distretto il beneficio della loro circolazione; per ciò tutto egli è forza confessare che il benessere di questa popolazione sia sommamente precario e la frequenza dei fallimenti e degli atti esecutivi, ad onta della più ristretta economia degli abitanti, ne somministra la prova.

...I mestieri sono puramente ristretti ai bisogni locali. ... **In Cadine si trovano due setifici** ...

Gli oggetti di **commercio** consistono nella vendita della seta greggia, ...

LE COMUNI DEL GIUDIZIO - I Distretto.  
...

9. Comune di Cadine

...Vi sono **due stabilimenti per filare la seta ed uno di caldaje per filare i bozzoli**. ....

14. Comune di Calavino

...Vi sono pure **tre stabilimenti per filare i bozzoli**

16. Comune di Cavedine

... Vi è ..., ed **alcune caldaje per filare i bozzoli** ...”



## Il progetto scuola di Judicaria

di Mariano Bosetti

Fin dagli anni '90 il Centro Studi Judicaria, con sede a Tione, ha riservato un'attenzione particolare alla scuola e ai suoi utenti, alunni ed insegnanti, istituendo e implementando in termini qualitativi e quantitativi, tutta una serie di "percorsi di apprendimento", che rispecchiano profondamente gli obiettivi dello statuto dell'Associazione, laddove si legge l'intento di "valorizzare gli elementi e quell'insieme di aspetti sociali ed umani che sotto il profilo culturale, ambientale ed economico, rappresentano la storia delle Giudicarie e dei territori finitimi di pertinenza dei Consorzi dei Comuni B.I.M. fondatori". Infatti buona parte del sostegno economico-finanziario di Judicaria e nello specifico il "Settore scuola" è legato al finanziamento del BIM Sarca e BIM Chiese e pertanto questo tipo di iniziativa va ad interessare il bacino territoriale del Trentino Sud/Occidentale (valli Rendena, Chiese, Giudicarie, Valle dei Laghi, Sarca), che un tempo costituivano l'antica Summa Judicaria Laganensis. In tal modo i due Enti intendono destinare agli studenti del contesto territoriale di riferimento delle risorse economiche a testimonianza



Una classe delle medie a lezione di toponomastica

del riconoscimento della fondamentale importanza della cultura nel processo di formazione del cittadino di domani.

L'offerta formativa è rivolta alle scuole primarie (2° ciclo), alle secondarie di primo e secondo grado, con una varietà di contenuti, proposti dai vari esperti e graduati secondo il tipo di scuola e solitamente in aderenza al programma.

La sezione Scuola fa affidamento su alcuni progetti consolidati nel tempo, che riscuotono ancora grande interesse, ma cerca anche di anno in anno d'inserire nuovi contenuti o proposte, che in linea con i riferimenti statutari sono sollecitati dalle stesse istituzioni

scolastiche. Eccone alcuni fra i più gettonati: "Impara l'arte" - "La storia locale" - "L'archeologia" - "La toponomastica". Accanto ad essi, che costituiscono l'asse portante del **Progetto Scuola Territorio** si sono aggiunte nel tempo tematiche che tendono a completare o integrare tali contenuti, sulla base di contributi da parte di esperti, che hanno sviluppato interessanti ricerche sul territorio e che riescono a darne anche una lettura "critica" ("Usi, costumi, dialetto e tradizioni" - "Sapere dai sapori" - "La voce della tua terra" - "La tua montagna") o derivanti direttamente da ricerche, studi, pubblicazioni compiuti all'interno dello stesso CSJ, come "Il tempo del sole" (ricerca sulle meridiane). E non poteva mancare l'aggancio alle nuove tecnologie "Noi e la fotografia del nuovo millennio", che ha trovato una propria legittimazione tra i percorsi di apprendimento proponibili principalmente agli alunni della scuola primaria.

A fine di dare l'idea della diffusione della proposta sul territorio ci affidiamo ai numeri dell'ultimo decennio:

	2005-06	2006-07	2007-08	2008-09	2009-10	2010-11	2011-12	2012-13	2013-14
PRIMARIE	62	73	98	94	102	126	107	128	135
MEDIE	14	18	12	26	23	29	35	9	40
SUPERIORI	0	0	1	3	7	4	6	17	24

Lo specchio riportato sopra evidenzia a partire dall'anno scolastico 2005/2006 la progressione del numero delle classi coinvolte, che nell'anno appena concluso ha sfiorato le duecento.

Interessante anche la suddivisione per istituti comprensivi:

ISTITUTI	2005-06	2006-07	2007-08	2008-09	2009-10	2010-11	2011-12	2012-13	2013-14	
IST. COMPRESIVO VALLE DEL CHIESE	13	16	17	13	10	20	14	21	25	149
IST. COMPRESIVO TIONE	13	15	12	13	18	14	22	19	34	160
ISTITUTI SECONDARIA SECONDO GRADO	0	0	0	0	0	0	5	17	25	47
IST. COMPRESIVO VAL RENDENA	31	34	26	28	46	44	40	34	45	328
IST. COMPRESIVO GIUDICARIE EST.	16	22	9	15	16	19	13	9	4	123
IST. COMPRESIVO VALLE DEI LAGHI	0	2	27	16	12	18	10	10	22	117
IST. COMPRESIVO VAL DI LEDRO	0	0	0	4	0	0	0	5	1	10
IST. COMPRESIVO RIVA/ARCO	3	2	20	28	25	42	37	24	27	208
IST. COMPRESIVO FAI DELLA PAGANELLA	0	0	0	6	5	2	3	11	13	40
IST. COMPRESIVO DRO	0	0	0	0	0	0	4	4	3	11

Non da meno il numero di alunni coinvolti:

anno scol.	2005/06	2006/07	2007/08	2008/09	2010/10	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14
classi	77	83	113	138	136	159	166	154	196
Al/studenti	1162	1254	1882	2300	2280	2350	2490	2428	3224

Dalle tabelle si evidenzia che il numero delle classi e degli alunni coinvolti costituisce “un piccolo esercito” che ha potuto contare sul lavoro di una trentina esperti, dall'esperienza pluriennale o di nuova adesione. Tutti, pur nel rispetto della personale metodologia praticano momenti di laboratorio didattico, con uscite di osservazione e di studio sul territorio, con incontri in classe e con l'utilizzo di documenti scritti e non, opportunamente calibrati per età e contenuto; documenti che l'archivio del CSJ mette a disposizione di chiunque voglia accedere alla storia locale oggi valorizzata nelle Indicazioni programmatiche delle Scuole e non più considerata minore rispetto alla grande storia.

Secondo tradizione gli esperti si ritrovano a fine anno scolastico, sotto la regia della coordinatrice Doretta Casagrande, per fare il punto della situazione con il CSJ: è questo un momento di verifica e di valutazione del lavoro, momento importante che determina il proseguire delle attività, pianificare il futuro, superare le criticità, ottimizzare le risorse.

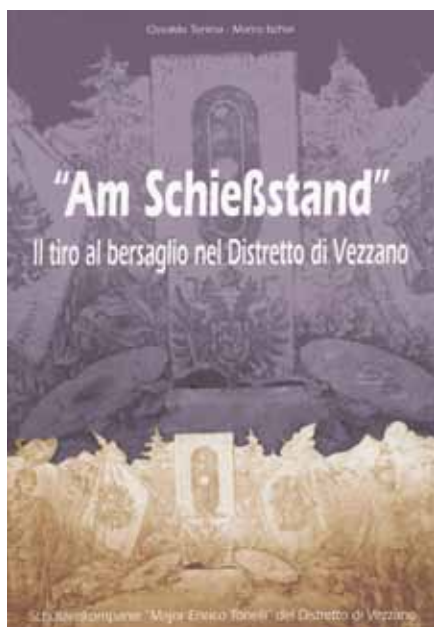
Nel corso del tempo sono stati programmati in numero elevatissimo percorsi di storia, arte, che gli esperti hanno consegnato al CSJ in forma cartacea o multimediale: tutto il patrimonio (più di 100 presentazioni in Power Point) è stato visionato, archiviato, catalogato per anno e per luogo ed è disponibile, utilizzabile in modo autonomo dalle scuole.

Per il futuro si sta pensando ad un progetto provvisoriamente titolato: “Itinerari nella Judicaria” con la finalità di accrescere tra gli alunni/studenti la conoscenza del territorio “finitimo”, negli aspetti geo-ambientale, storico artistico, amministrativo-sociale.

Essendo passati circa dieci anni dall'ultimo intervento, basato allora sul nascente interesse per la storia locale, si riproporrà un percorso di formazione/informazione destinato agli esperti e agli insegnanti degli Istituti Comprensivi. Accanto ad informazioni teoriche proposte da docenti di livello nazionale e provinciale, il laboratorio ipotizzato consentirà di tradurre le nuove frontiere teoriche, metodologiche della didattica della storia nella progettazione/programmazione di percorsi, di documenti tematici, di contenuti fondamentali per il lavoro in classe.

# RECENSIONI

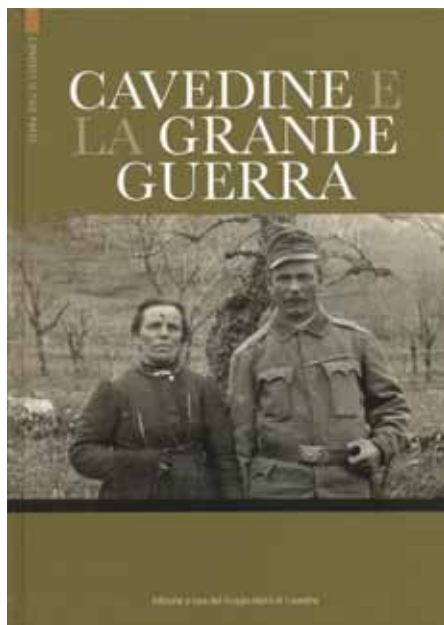
a cura di Attilio Comai



**“Am Schießstand” Il tiro al bersaglio nel Distretto di Vezzano - Osvaldo Tonina - Marco Ischia - Schützenkompanie “Major Enrico Tonelli” del Distretto di Vezzano - Editrice TEMI Trento - novembre 2013 - pag. 192.**

Il libro, frutto del lavoro di ricerca svolto negli archivi dell’antico Tirolo, racconta la storia dei casini di bersaglio presenti nella Valle dei Laghi. Dopo una necessaria introduzione storica sulla natura del Distretto di Vezzano e la sua istituzione durante il periodo del dominio bavarese, gli autori si focalizzano sulla storia delle Società di tiratori. Il casino di bersaglio è stato analizzato dal punto di vista del poligono di tiro, quale di fatto era, soffermandosi con uno specifico capitolo sulle tipologie costruttive, sulle modalità di utilizzo, sulle regole relative alla sicurezza durante le esercitazioni. Un altro elemento di spicco è la riscoperta della storia del Casino di Bersaglio di terlago di cui rimanevano solo frammentari ricordi. Molto interessanti le riproduzioni dei libri matricola dei Casini di bersaglio di

Cavedine e Lasino dai quali emerge lo stretto legame fra gli Schützen e il territorio. Chiude il libro un capitolo dedicato all’importanza degli Schützen per la difesa del Tirolo durante il primo conflitto mondiale.



**Cavedine e la Grande Guerra - a cura di Walter Cattoni - Progetto grafico di Roberta Gober - Gruppo alpini di Cavedine - 2014 - pag. 429.**

Prezioso volume che raccoglie nelle sue numerose pagine frammenti della storia della comunità di Cavedine durante uno dei periodi storici più funesti del secolo scorso, quello della Grande Guerra. Le prime pagine sono dedicate ad un inquadramento storico che introduce all’esplosione del conflitto. A seguire viene presentata con dovizia di documenti la successione degli eventi che portarono tanti dei nostri conterranei a lasciare le loro case per armarsi e difendere i confini della loro patria.

La narrazione è spesso affidata a memorie e diari, lettere e cartoline inviate dal fronte, ricordi dei nostri soldati.

Il libro segue quindi un percorso che dalla partenza dei soldati per il fronte galiziano, porta alla fine della guerra con i problemi derivati dall’annessione all’Italia, passando attraverso il racconto della presenza militare sul nostro

territorio, soffermandosi sulle condizioni di vita della nostra gente rimasta qui, a due passi dal fronte col timore delle evacuazioni, dell’arrivo del nemico, della fame che incombeva su famiglie composte ormai solo da donne, bambini e anziani.

