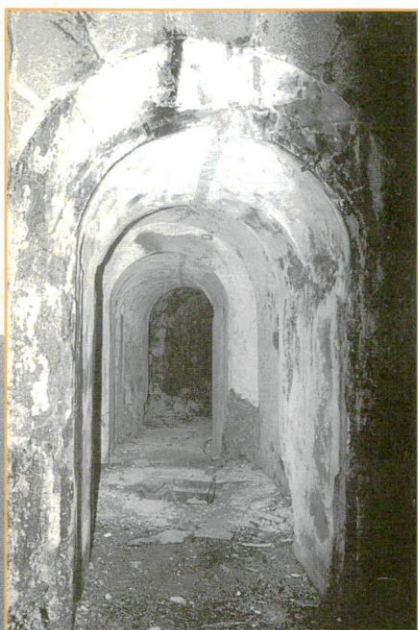




Pieve di Bono

PERIODICO DI INFORMAZIONE DEI COMUNI DI BERSONE, DAONE, PIEVE DI BONO, PRASO E PREZZO

notizie

N. 42 • giugno 2002

**Pieve
di Bono
notizie**
N. 42
giugno
2002

Periodico di Informazione dei Comuni di Bersone, Daone, Pieve di Bono, Praso e Prezzo.

Registrazione al Tribunale di Trento n. 335 del 28 marzo 1981.

Direttore:

Marcello Salvini

Direttore responsabile:

Salvatore Giacomolli

Redattore:

Udalrico Gottardi

Comitato di Redazione:

*Marirene Filosi, Luciano Grassi, Antonio Armani,
Mariangela Romanelli, Marzia Panelatti, Barbara
Bugnella, Sabrina Colotti, Luciano Bugna.*

Sede di «Pieve di Bono notizie» al piano terra del Municipio
e/o in Biblioteca Comunale per la raccolta articoli.

Fotocomposizione e stampa:

Litografia Effe e Erre

via Brennero 169 - 38100 Trento

Copertina:

Forte Corno

- Praso -

Distribuito gratuitamente a tutte le famiglie dei Comuni di Bersone, Daone, Pieve di Bono, Praso e Prezzo, a tutti gli Enti e Associazioni della Pieve di Bono e agli «emigrati» lontani che ne facciano richiesta.

Il n° 42 di «Pieve di Bono notizie» è stato chiuso in macchina il 27 giugno 2002.

Spedizione in abbonamento postale art. 2 comma 20/c legge 662/96
- Filiale di Trento

Sommario

Bersone



- Marciapiede Bersone-Formino
- Anagrafe
- La Pro Loco di Bersone
- L'associazione A.M.A. e i Gruppi di Auto Mutuo Aiuto
- Le Malghe Di Bersone

3

3

3

3

4

5

Daone



- Tempo di Bilanci
- Anagrafe Daone
- La Pro Loco di Daone
- El Casinèl
- Coro Re di Castello

6

6

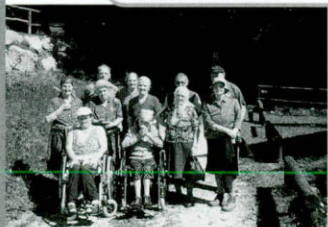
7

8

9

10

Pieve di Bono



- Indirizzi Operativi per il periodo 2002 - 2004
- Anagrafe "Comune di Pieve Di Bono"
- Circolo Culturale Padre Remo Armani
- Pro Loco
- Circolo Culturale Strada
- Ice Climbing alla Sadacla
- Nuovi Strumenti per la Banda
- Banda Musicale di Pieve di Bono
- La Fanfara di Pieve di Bono, stravince!
- Attività della Biblioteca
- Ipotesi Cinema
- Dalla Casa di Riposo RSA "P.Odone Nicolini"
- È così difficile Amare....
- Sat Pieve di Bono
- Ci hanno lasciato

12

12

14

15

15

17

18

19

21

21

23

24

25

27

28

30



Sommario

Praso



	32
- Forte Corno	32
- Cent'anni di Storia Pievana (inserto)	
- Pro Loco di Praso	33
- Vigili del Fuoco	34
- Festival della Castagna	35
- È più bello insieme!	37
- "Dighe De Yes" E Non Solo!	37
- Anagrafe	39

Prezzo



	40
- La Coltivazione del Frumento	40
- I Fratelli Scaia	42
- La Pro Loco	43

Dalla scuola

	44
- Musiche a scuola	44
- Con i genitori è meglio	45

Storia locale



	47
- Le scarpe delle feste	47
- Un Boldrini di Prezzo nel Canton dei Grigioni	49
- Ospitale di Strada 1840-1852	53
- El Carbonèr	55

Fotoricerca

	60
--	-----------

Ci scrivono

	64
- Villa Sorriso	64
- Greetings from Toronto	64

Marciapiede Bersone - Formino

IL SINDACO E L'AMMINISTRAZIONE

Già da diversi anni era evidente il disagio ed il pericolo nel tratto di strada che collega l'abitato di Bersone alla frazione di Formino, specialmente dal municipio fino alla fontana: strada stretta, trafficata, con i pedoni sempre in pericolo non essendoci spazio delimitato per gli stessi.

Diversi sono i censiti che giornalmente si recano a Bersone a piedi per fare la spesa, come diversi quelli che si recano in Chiesa o al cimitero.

Già negli anni novanta, l'Amministrazione Comunale incaricò un tecnico per verificare se era possibile trovare una soluzione tecnica per risolvere il problema. Dopo varie ipotesi e studi di fattibilità, dopo vari dubbi e rinvii, finalmente nel corso del 1999 si affidò l'incarico all'ing. Mario Mezzi di Storo, affinché aggiornasse il progetto e risolvesse il problema dell'attraversamento davanti al municipio, che è il punto più stretto e pericoloso.

In tempi brevi il tecnico propose di creare, lungo tutta la strada, un marciapiede sporgente dalla sede stradale (per capirci "a sbalzo"), protetto da adeguate ringhiere e delimitato dalla sede stradale da un robusto guardrail.

Per l'attraversamento davanti al municipio, si pensò di ricavare un portico all'interno dell'edificio stesso, con attraversamenti pedonali per coloro che si recano in Chiesa.

Pertanto, nel 2001, ottenuti i pareri e le varie autorizzazioni, l'opera è stata appaltata alla ditta Mosca Costruzioni di Bersone ed in data odierna sono in fase di esecuzione i lavori, che si prevede possano terminare per l'estate 2002.

Certamente è un'opera che impegna molto l'Amministrazione Comunale, ma una volta che il marciapiede sarà agibile, indubbiamente sarà apprezzato da tutta la popolazione, per l'utilità e la sicurezza che ne deriveranno.

Alla fine dei lavori, il marciapiede avrà una larghezza di 1,5 metri, ed è intenzione del Comune provvedere alla totale illuminazione con punti luce come quelli che si trovano all'entrata del paese.

Siamo certi che i censiti tutti apprezzeranno l'opera e l'iniziativa dell'Amministrazione Comunale, sempre attenta alle esigenze locali!

Pro Loco di Bersone

La Pro Loco di Bersone, giunta al suo secondo anno di attività, ha in programma diversi appuntamenti per intrattenere e coinvolgere tutta la popolazione.

Il 12 maggio la manifestazione "Due passi per la pace", organizzata dal gruppo campeggio delle parrocchie della nostra valle. Nel mese di maggio per le nostre casalinghe, c'è stata la tradizionale cena con intrattenimento musicale.

Dopo il successo riscosso l'anno scorso, il 5 e il 6 luglio ritorneranno le "Zuche en festa". Molto apprezzata era stata la grande zucca in ferro e tela, posta su un vecchio carretto, costruita da noi con grande impegno. Il venerdì sera sarà dedicato soprattutto ai giovani, con musica anni '60 e da discoteca, mentre il sabato ci sarà la consueta serata danzante.

Il 28 luglio ci riuniremo tutti a malga Lavanech, per trascorrere una giornata all'aria aperta (confidando sempre nel bel tempo) dove offriremo il pranzo a tutti, con intrattenimenti e giochi vari.

Alla festa della Madonna di settembre, si svolgeranno gli immancabili, divertenti e coinvolgenti giochi in piazza per grandi e piccoli. Alla sera, visto il grande successo già riscosso dalla nostra "cucina", apprezzeremo da numerosi commensali,

ANAGRAFE

1 gennaio - 20 ottobre

NATI

Bugna Ilaria 14/04/2002

MATRIMONI

Fioroni Ernesto e Manni Nives
02/03/2002

DECEDUTI

Bugna Angelo 16/04/2002



Cena Pro Loco

si riproporrà la polenta carbonèra.

A dicembre, per l'arrivo di Santa Lucia, vi aspettiamo al ponte della Sombliga, attorno a un gran falò.

Concludiamo, augurandoci che anche quest'anno parteciperete numerosi alle nostre iniziative; da parte nostra cercheremo di mettercela tutta per farvi divertire!

La Pro Loco

Un ringraziamento di cuore va a tutti quelli che l'anno scorso hanno collaborato con noi... contando ancora sul vostro prezioso aiuto!

L'Associazione A.M.A. e i gruppi di auto mutuo aiuto

La cultura e la pratica dell'auto mutuo aiuto stanno diventando risorse sempre più importanti nell'ambito della promozione e della protezione della salute, come integrazione alle tradizionali forme di intervento.

L'auto mutuo aiuto è un modo di affrontare i problemi che una persona può incontrare nel corso della sua vita: malattie, separazioni, dipendenze, lutto... Parlare di

questi problemi con altre persone che stanno vivendo la stessa esperienza può aiutare a gestire le difficoltà quotidiane.

L'auto mutuo aiuto è quindi una forma di aiuto naturale che la comunità possiede, è l'aiuto che si scambiano persone che condividono una stessa situazione. Spesso, tuttavia, questo aiuto non scatta spontaneamente, ed in particolare per alcune problematiche è più forte uno stato di passività piuttosto che di proposta. L'Associazione AMA cerca di rendere possibile nella comunità l'auto mutuo aiuto, promuovendo la nascita di gruppi in cui le persone che vivono lo stesso problema possano incontrarsi e conoscersi.

Nel gruppo le persone raccontano le loro esperienze e i loro vissuti, si comunicano liberamente fatti ed emozioni, in un clima di ascolto e fiducia reciproca; attraverso il confronto e il reciproco sostegno i partecipanti trovano un aiuto per affrontare le difficoltà.

La forza dei gruppi di auto mutuo aiuto sta nella parità e mutualità della

relazione d'aiuto; uscendo dalla propria individualità e mettendo insieme le forze, le persone scoprono le enormi risorse e potenzialità che possiedono ma di cui spesso non sono consapevoli. Il risultato è quello di riprendere fiducia in se stessi e credere nelle proprie capacità, assumendo un ruolo attivo nella costruzione del benessere proprio e della comunità. Spesso si tende a delegare interamente la cura della propria salute a specialisti esterni; tuttavia, accanto all'intervento professionale la persona può fare un percorso di confronto e sperimentazione di sé, puntando principalmente sulle proprie risorse e sulla capacità di prendersi cura di sé e degli altri.

L'Associazione AMA è un'associazione di volontariato senza fini di lucro, nata a Trento nel 1995 e presente dal 1998 nelle Giudicarie, con sede a Tione e a Roncone.

L'Associazione promuove la cultura dell'auto mutuo aiuto attraverso corsi e momenti di confronto, prepara operatori per i gruppi e rappresenta un punto di riferimento per gruppi già presenti o che intendono formarsi.

Attualmente, gli ambiti di disagio personale e familiare o di dipendenza per i quali sono attivi gruppi di auto mutuo aiuto nelle Giudicarie sono:

- *sovrappeso* (Tione, Ponte Arche, Campo Lomaso, Roncone e Storo)
- *esperienza di un lutto* (Tione)
- *separazione e divorzio* (Tione)
- *depressione* (Tione)
- *donne operate al seno* (Tione)
- *familiari di persone in casa di riposo* (Spiazzo)
- *disassuefazione da fumo*

I gruppi sono generalmente formati da 8-10 persone che si incontrano periodicamente, seguiti da un operatore volontario.

Come contattarci:

Roncone - via San Cipriano, 26 Tel. e fax 0465-902100

Tione - viale Dante, 46. Tel 0465-323094
E-mail: amagiudicarie@katamail.com



Le malghe di Bersone

IL SINDACO E L'AMMINISTRAZIONE

È noto a tutti, specialmente a quelli di una certa età, che in passato le malghe per l'alpeggio estivo del bestiame erano una risorsa importante per l'economia locale, in quanto quasi tutte le famiglie avevano degli animali in stalla.

Nella stagione estiva, per circa 100 giorni, le mucche e le capre venivano portate nelle varie malghe, per pascolare le tenere erbe di montagna, con conseguente produzione di ottimo burro e speciali formaggi nostrani di malga.

Era anche un'occasione di lavoro per diversi contadini del paese, i quali si specializzavano in ottimi casari e pastori per condurre le mucche e le capre al pascolo.

Tradizionali ed occasioni di ritrovo erano le cosiddette "pese del latte", nel corso delle quali tutti i proprietari si recavano in malga, per provvedere alla pesa del latte delle proprie bestie e per effettuare dei piccoli lavori di manutenzione alle cascine ed al pascolo.

Ogni paese eleggeva i propri malgari, che erano di solito due persone del luogo, i quali avevano il compito di ingaggiare i vari operatori adibiti all'alpeggio, nonché provvedere alla fine dell'alpeggio alla equa spartizione dei formaggi, in base alle pese del latte ed il compito di contabilizzare il tutto, per poter pagare i vari operatori estivi. Il Comune di Bersone, allora, aveva diverse malghe: Lavanach, Campo, Vascalva, Leno, ed altre minori.

Attualmente solo malga Lavanach si trova in buone condizioni; ristrutturata recentemente per quanto riguarda i locali di conser-



vazione e lavorazione del latte, nonché per quanto riguarda l'alloggio delle persone addette, con cucina, camere e servizi igienici, è dotata pure di generatore di corrente ed acquedotto potabile.

Nel corso del 2001, si è constatato il cattivo stato dello stallone, adibito a ricovero notturno delle bestie.

Pertanto l'Amministrazione Comunale ha provveduto a stilare un progetto di rifacimento della struttura, con notevole sforzo economico, e specificatamente il rifacimento completo della pavimentazione con canalette in gres per lo scolo dei liquami, la costruzione "ex-novo" delle mangiatoie con ganci per legare le mucche, la recinzione completa del vascone liquami, nonché alcune sistemazioni esterne.

La malga risulta attualmente locata ad un allevatore delle Giudicarie, con l'obbligo di alpeggiare, qualora ci fosse la necessità, anche le mucche degli allevatori di Bersone. Per quanto riguarda la malga Campo, essendo confinante con la malga Lavanach, è pascolata dallo stesso affittuario, e la relativa cascina attualmente è in precarie condizioni.

Per quanto riguarda la malga Leno, c'è un accordo con il servizio forestale della Provincia Autonoma di Trento (PAT), che prevede la ricostruzione della malga e delle relative pertinenze nei prossimi anni, in quanto, sia tutta la zona della Valle del Leno che la malga, risulta affittata alla PAT fino al 2023.

Detto servizio forestale cura pure la manutenzione della viabilità e dei pascoli.

Delle altre malghe, purtroppo, non c'è più traccia e dove c'era pascolo ora c'è bosco.

Qualcuno forse penserà che, nel 2002, gli interventi per recuperare le malghe siano fuori luogo, ma l'Amministrazione pensa che anche tutti i censiti siano d'accordo nella loro valorizzazione, che permette di tenere pulita e pascolata la montagna, e serve a ricordare gli sforzi e la passione che i nostri padri hanno avuto in tempi in cui dette risorse erano vitali.

Già si vedono dappertutto gli effetti dell'incuria, con l'avanzare inesorabile del bosco dove prima c'erano prati e pascoli, ed è quindi speranza dell'Amministrazione che gli interventi fatti adesso ed in futuro, saranno apprezzati da tutti.

Tempo di Bilanci

IL SINDACO SEVERINO PAPALEONI

Sta nella logica delle cose che la programmazione annuale del Comune tenga conto del Piano quinquennale da realizzare, di quello che è stato fatto, dei risultati raggiunti, degli obiettivi da perseguire, delle risorse disponibili, delle modifiche suggerite dall'evolversi dei tempi, delle condizioni di operatività e potenzialità che riesce a mettere in campo.

È questo il contesto di riferimento che sta alle spalle di ogni bilancio.

Il 2001 è stato un anno di risultati abbastanza soddisfacenti, ma c'è voluta ancora tanta energia da dedicare al perfezionamento della fase progettuale di molte iniziative.

Chi sta fuori dalle stanze, anche se è informato, se si interessa, difficilmente riesce a rendersi conto della complessità delle procedure che rallentano inverosimilmente il lavoro di amministratori e uffici. A volte sembra una cosa da matti... Ma è la realtà!... E non è una scusa!!

In ogni modo, alcuni traguardi sono stati raggiunti, ed è da lì, con un occhio al passato e uno al futuro, che ha preso forma l'impianto del bilancio del 2002:

In sintesi, lo scorso anno sono stati seguiti più insistentemente i lavori in Valle.

1. È stato inaugurato il Percorso storico-naturalistico di Pracul (giugno 2001), che ha cominciato ad essere frequentato da un buon numero di visitatori. Nel corso di quest'anno si apporteranno alcune migliorie, in particolare relative alla segnaletica e ad alcuni punti da sistemare.
2. La struttura di libera arrampica

cata in diga di Bissina è stata inaugurata (luglio 2001) e aperta in occasione della gara internazionale di Speed Rock (Progetto Leader II).

3. Anche i lavori della Pista da Fondo di metà Valle di Daone (Progetto Leader II), già aperta provvisoriamente nel corso dell'altro inverno, sono stati conclusi (settembre 2001). Era prevista la inaugurazione a gennaio, ma l'inverno senza neve ha costretto a rinviare l'appuntamento.

Queste tre opere, insieme al Centro Visitatori del Parco A/B inaugurato nel luglio 2000, hanno concluso il progetto articolato in infrastrutture di carattere ricreativo, sportivo, culturale e naturalistico, sulle quali si punta per irrobustire la vocazione turistica di Daone e della Valle di Daone. Un fatto curioso: se si considera che la pista da fondo, sulla quale si sono resi necessa-

ri ulteriori interventi sugli attraversamenti del Chiese, era praticamente pronta già nei mesi invernali, il tutto è avvenuto esattamente in un anno, dal 29 luglio 2000 della inaugurazione del Centro Visitatori, al 29 luglio 2001 della inaugurazione della parete di Speed Rock sulla diga di Bissina.

4. La strada Daone Pracul, concludendo un'operazione durata anni, nel novembre scorso è stata definitivamente assunta in carico dalla PAT che ha già provveduto a migliorarla con interventi di rilievo. La definitiva provincializzazione costituisce un grosso risultato e una grande soddisfazione per tutti, in particolare per l'Amministrazione che



ha seguito con tenacia ogni passo fino alla fine di tutto l'iter.

5. Si è quasi concluso il primo lotto dei lavori di ristrutturazione della colonia Pracul, che hanno registrato qualche rallentamento per consentire la perizia per la trasformazione dell'utilizzo della struttura da colonia ad albergo. Nella sua ultima seduta il Consiglio Comunale ha deliberato all'unanimità tale variazione.
6. È stato affidato l'incarico per il progetto di sistemazione dell'area di Pracul che sta intorno al futuro albergo. Il progetto ha avuto tutte le autorizzazioni nei mesi invernali.
7. Le procedure per il bando e l'appalto di Villa De Biasi, lunghe e complesse, si sono concluse sul finire dell'anno; poi, bando e gara di appalto; assegnataria della gara per le opere edili è risultata da ditta Costruzioni Fogaroli di Sopramonte. I lavori di risanamento-restauro dell'interessante edificio acquisito dal Comune inizieranno ad inizio estate.

Nel corso dell'anno è stato dato pieno sostegno alle importanti iniziative che hanno vivacizzato la Valle con forte potenzialità promozionale.

Dai lavori della consulta per le questioni sociali è nato, d'intesa con i comuni di Bersone e Praso, un interessante progetto a cui partecipano una trentina di persone dei tre paesi.

ANAGRAFE

1 gennaio - 18 aprile 2002

NATI

Leonardi Valentina
Corradi Alice

MORTI

Pellizzari Gomerzinda
Pellizzari Sergio
Grandi Maria
Pellizzari Delfina

MATRIMONI

nessuno

Bilancio 2002

Nella seduta di Consiglio comunale del 28 febbraio è stato approvato all'unanimità il Bilancio 2002 e il triennale 2002/2004.

Il documento di bilancio, dopo il primo anno di rodaggio con la fisionomia di un documento programmatico che si rifà a impostazioni in parte privatistiche, pareggia in **2.970.48,00 €**.

La **spesa corrente** si fissa in **734.951,00 €**, nel costante impegno di mantenere saldo il rispetto dei parametri di spesa sostenibili dal Comune di Daone.

La parte di **spesa in conto capitale**, quella cioè relativa agli **investimenti**, è di **1.742.717,00 €**.

Anche quest'anno, evitando il ricorso a mutui che avrebbero caricato il bilancio corrente di una spesa piuttosto pesante, una certa parte della programmazione e previsione è destinata al completamento del finanziamento delle opere più importanti.

Gli obiettivi fondamentali di questo anno sono in linea di continuità con quanto previsto e realizzato nel 2001.

Il programma delle opere pubbliche non è gonfiato di intenzioni. Prima di tutto occorre avviare i lavori dei progetti che sono pronti e che sono fondamentali per la realizzazione del Piano di sviluppo.

1. Si è già detto dell'appalto di Villa De Biasi.
2. I lavori del progetto realizzato dal comune, poi assunto dalla Provincia, per la realizzazione del vallo sono stati appaltati. Dopo una procedura durata otto mesi, la PAT ha assegnato i lavori alla CFC Costruzioni scrl di Reggio Emilia, la ditta vincitrice della gara. L'inizio lavori è previsto per l'estate.

Una questione importante per Daone è quella dei parcheggi. Due sono pronti

3. È tutto pronto per l'acquisizione del terreno e l'appalto del progetto per la realizzazione di un parcheggio in via Merlino. La procedura si è incrociata con quella per la realizzazione del vallo, ciò che ha comportato un certo ritardo.
4. È pronto il progetto per la realizzazione del parcheggio in via S. Bartolomeo. I privati hanno firmato il consenso alla permuta dei terreni. Una volta approvato il PRG e avuta la conformità urbanistica, è pronto per l'appalto.
5. Si prevede il progetto di messa a norma dell'edificio della Famiglia Cooperativa, la approvazione e l'affidamento dei lavori.
6. Sistemazione dell'area artigianale di Morandino. Il progetto sarà poi curato direttamente dalla Provincia (intervento inserito nel Patto Territoriale).
7. Progetto per la sistemazione del piazzale di Pracul. Il progetto ha avuto le necessarie autorizzazioni. Una volta acquisita la conformità urbanistica con l'approvazione del PRG, sarà affidato al Servizio Ripristino Ambientale della PAT per i lavori (intervento inserito nel Patto Territoriale).
8. Appalto del nuovo cimitero: È stato risolto un problema urbanistico sollevato dalla PAT e definito il finanziamento. Nei mesi futuri è in programma l'acquisizione dei terreni, quindi, sistemato il capitolato alla luce delle nuove normative, il bando e l'appalto.
9. È in programma l'approvazione del progetto relativo al secondo lotto dell'albergo a Pra-

- cul e il relativo appalto.
10. Una volta consegnato il progetto esecutivo da parte del Comprensorio, si prevede la sua approvazione e l'appalto dei lavori per la realizzazione del Centro di Raccolta differenziata dei Materiali (CRM).
 11. Progetto e realizzazione del nuovo ponte sul Redoten a Manon.
 12. Progetto e realizzazione del nuovo accesso al depuratore.

Come lo scorso anno si può dire che non è poca roba, e l'intenzione è di riuscirci, anche se ultimamente gli scalini burocratici da superare fanno faticare sempre di più.

Insieme a questi obiettivi, che riguardano le strutture, sono fondamentali anche il sostegno a tutte le iniziative del ricco mondo associazionistico del paese che si propongono la promozione e lo sviluppo della Valle.

Ha già avuto un meritato successo la gara di coppa del mondo di arrampicata su ghiaccio IWC dello scorso gennaio a Pracul. Si assicura il sostegno anche alle manifestazioni internazionali previste per la prossima estate, in particolare, ma senza togliere niente alle altre, alla Rampinada, allo Speed Rock. E alla settimana del Comitato scientifico nazionale di micologia, che quest'anno sarà tenuto a Daone.

Per dare ulteriore supporto alle iniziative di promozione, e per consolidare l'informazione del Comune sotto i vari aspetti, è in previsione l'affidamento dell'incarico per la predisposizione del nuovo sito Internet.

Una forte attenzione sarà destinata alla popolazione, con il miglioramento di alcuni servizi, e, soprattutto, ai gruppi e ai progetti che propongono aspetti formativi.

La Pro Loco di Daone: i componenti

Ciao a tutti!

Eccoci qua nuovamente per riproporre il calendario di un anno in cui l'agenda degli impegni della PRO LOCO di Daone si riempie di date da ricordare. Manifestazioni interessanti per le loro particolarità che ci vedono sempre impegnati attivamente e con tanta voglia di fare, grazie anche allo straordinario e profondo spirito di amicizia, collaborazione e tenacia che siamo riusciti ad instaurare.

Il gruppo, guidato dal nostro presidente Corradi Armando, ha subito dei piccoli cambiamenti. Nuovi collaboratori, Alex, Lorenza e Doris hanno deciso di entrare a far parte del gruppo e noi, ovviamente, diamo loro il nostro "benvenuto". Purtroppo, però, se n'è andato Giustino; un grazie doveroso gli dobbiamo dal momento che ci ha messo tutto l'impegno possibile. GRAZIE ANCORRA!!

L'attività lavorativa della Pro Loco è iniziata sin dai primi giorni dell'anno con la partecipazione all'attesissimo "Meeting internazionale di arrampicata su ghiaccio"... manifestazione perfettamente riuscita sia dal punto di vista organizzativo, sia per la numerosissima presenza di spettatori.

A febbraio, in collaborazione con il Comitato folk abbiamo organizzato il teatro-tenda in occasione del carnevale dei ragazzi 2002.

A marzo, come riconoscimento a tutte le persone e agli sponsor che nel corso dell'anno 2001 ci hanno "regalato" parte del loro tempo libero abbiamo riproposto "il pranzo del collaboratore". Un ulteriore ringraziamento per la volontà e il sostenimento che queste persone ci offrono!

Proseguendo in ordine cronologico, arriviamo al mese di giugno, precisamente il 22, serata in-



teramente dedicata a tutti i giovani che hanno tanta voglia di divertirsi. E allora che altro meglio c'è se non una "festa della birra"?

Il sabato successivo, il 29 giugno, si è tenuto "il pranzo dell'anziano", festa in cui viene regalata ai nostri nonni una giornata all'insegna della serenità e della piacevolezza di ritrovarsi tutti quanti in buona compagnia.

Dopo circa un mesetto, esattamente il 21 luglio in collaborazione con gli amici della S.A.T. si svolgerà la Rampinada; gara in cui gli amanti della mountain-bike si sfideranno fino all'ultimo minuto! Per non parlare poi dello Speed rock, gara di arrampicata sull'imponente mura della diga di Bissina. Sfida, che permette agli appassionati di arrampicata libera di competere lasciando gli spettatori col fiato sospeso.

Il mese di agosto è caratterizzato da due grandi feste: "la Madonna della Neve" e la sagra patronale di S.Bartolomeo. La prima manifestazione che avrà luogo nel primo week-end del mese di agosto, vedrà la pro loco impegnata per tre giorni consecutivi. Anche in questa occasione le tre serate saranno allietate da ottima musica di famose orchestre. La domenica pomeriggio sarà animata dalla spettacolare esibizione del Corpo dei Vigili del Fuoco della "conca". La tradizionale sagra di S.Bartolomeo che come prologo avrà il torneo di calcetto (sia maschile che femminile) si svolgerà nei giorni 23, 24, 25 agosto nella piazza del paese. Saranno organizzati svariati intrattenimenti per tutte le età.

A settembre, nei giorni 14, 15, 16, sarà allestita la 32ª mostra micologica in Val Daone e anche qui la pro loco darà il suo piccolo contributo.

In seguito, non mancheranno altri appuntamenti, quali "Il Festival della Castagna", e le consuete

attività natalizie.

Anche se le tappe riportate finora sono pressoché le stesse dello scorso anno, ci teniamo a sottolineare che anche quest'anno non mancheranno diversivi e novità. Quindi non ci rimane altro che estendere il nostro invito a tutti voi cari lettori potendo contare sulla vostra presenza...vi assicuriamo che non ne rimarrete delusi, anzi... tutt'altro!!!



El Casinèl

IL PRESIDENTE MARTINO PELLIZZARI

Rieccoci qui, dopo le fatiche che ci hanno visto impegnati per la preparazione della commedia 'El tesoro del nono' di Tullio Nicolussi siamo lieti di poter finalmente dire "è finita". Intendiamoci, fare commedie non rappresenta per noi un dispiacere quale può essere considerata una giornata lavorativa, ma di sicuro c'è che alla fine delle tournèe una certa stanchezza mentale e fisica non manca di farsi sentire, soprattutto se come quest'anno ci ha visti impegnati per un notevole numero di fine settimana. Infatti oltre all'ormai consueto appuntamento nel teatro parrocchiale di Daone, abbiamo cercato di portare un po' di divertimento anche in altri centri quali Bersone, paese di cui dobbiamo ringraziare l'amministrazione comunale per averci fornito gli spazi occorrenti alla preparazione della

rappresentazione, si sono aggiunti anche Storo, Pieve di Bono, Prezzo e Bondo dove abbiamo potuto godere della squisita ospitalità della Comunità Handicap, alla quale siamo particolarmente affezionati essendo ormai da parecchi anni che volentieri dedichiamo alle persone che ne fanno parte, una serata.

Stanchi dicevamo, ma felici perché consci che lo stress dovuto al lungo lavoro di messa a punto che comporta qualsiasi tipo di spettacolo, è stato dipanato dal buon successo di pubblico e di "critica", se così si possono definire i vari "ho sentito dire..." delle persone che ruotano attorno alla nostra filodrammatica o le sonore risate che hanno accompagnato le recite. Comunque sia la nostra impressione è stata quella di avervi fatto ridere o quantomeno di avercela messa tutta per riuscire a donarvi un paio d'ore di serenità in nostra compagnia, a voi il compito di darci ragione o meno.

Se è proprio tutta la verità quella che volete, il nostro impegno non si è concluso il 10 maggio scorso, che ci ha visti impegnati in una serata dedicata alla beneficenza in senno ad una miniras-sena denominata "Tre risate per solidarietà". La nostra infatti non è stata che l'ultima di tre rappresentazioni che hanno avuto lo scopo di raccogliere fondi da devolvere ai più bisognosi. Al Teatro Comunale di Tione è stato un vero e proprio successo!

In qualità di Presidente di questa associazione non posso esimermi dal ringraziare i miei preziosi collaboratori senza i quali non sarebbe stato possibile attuare nulla di quanto è stato fatto, dal Vicepresidente Eros Pellizzari, la segretaria Ilenia Cottini, che insieme con Nadia, Mariella ed Iris compongono l'attuale direttivo. A tutti gli attori che anche quest'anno non hanno mancato di stupirmi con la



loro bravura tra i quali si celano i nuovi volti del teatro daonese Giorgio, Daiana, Serena e Giuliana, ai quali colgo quest'occasione di dare il benvenuto e che spero di poter vedere per tanti anni sulle scene. Grazie alle persone che si sono occupate delle scene tra cui Emilio, Alberto, Romano e Matteo, e del trucco come sempre molto ben curato dalla nostra Flavia oltre che a Daniela. Un ringraziamento particolare va fatto al regista Ezio Papaleoni al quale è toccato il

compito di tenerci a bada e di darci preziosi consigli sulla recitazione anche nei momenti più difficili che non mancano di presentarsi durante lo studio e la messa in pratica di quanto si è imparato.

Come potete notare le persone che sono impegnate intorno ad una commedia sono parecchie e mi scuso fin d'ora se non mi fossi ricordato di qualcuno...

Detto questo non mi resta che salutarvi e darvi l'arrivederci al prossimo autunno, quando spero

saremo in grado di proporvi una nuova divertente prova di quanto siamo capaci di fare.... **State a vedere!!!**

Coro Re di Castello

L'anno 2001 si è chiuso per il Coro Re di Castello con un bilancio fortemente in attivo. Non mi riferisco certo al rendiconto finanziario ed economico, che vede una situazione di cassa in deficit, ma quanto piuttosto all'attività sociale ed artistica. Sono finite finalmente le registrazioni dei pezzi per il CD commemorativo del 25° di fondazione del coro. Per la verità il 25° anno corrisponderebbe al 1999, (essendo nato nel 1974, con la partecipazione di Don Franco Mariotti, e di coristi di Praso e Daone). Ci sono stati dei problemi e degli inconvenienti, i tempi si sono dilatati, forse un po' troppo, ma la speranza e l'auspicio è che, nel 2002, il CD dal titolo emblematico di "TI RICORDI...", veda la luce, per il 28° (diconsi ventotto) anno di attività.

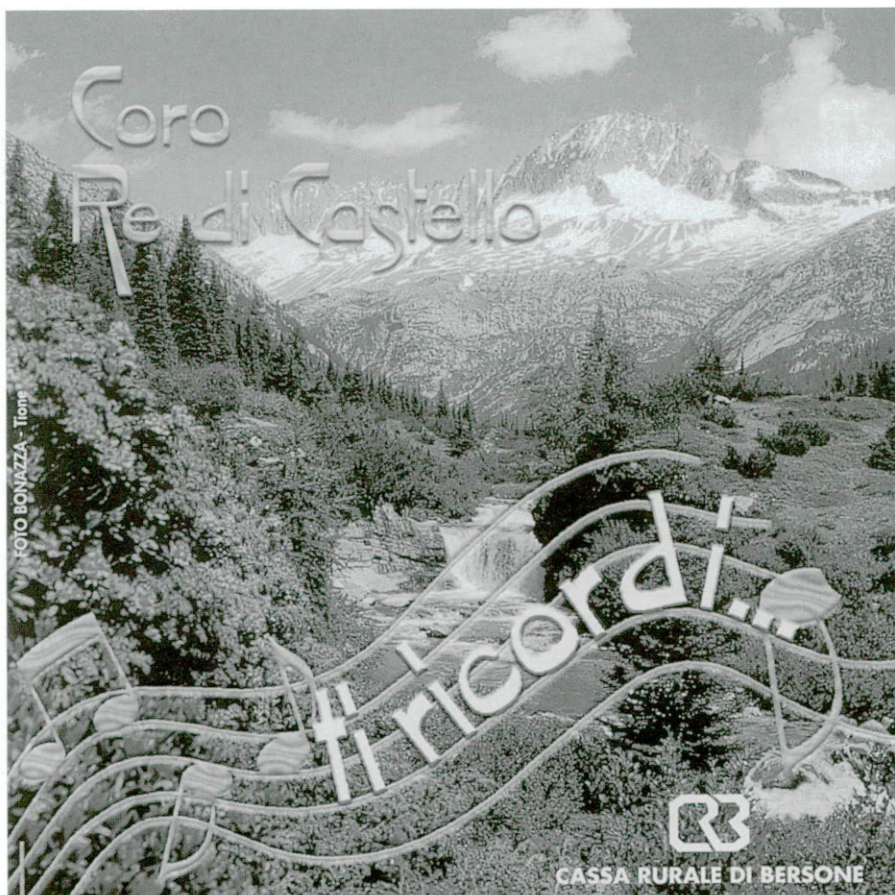
Ma dicevamo dell'anno 2001, pieno di trasferte e concerti, fra i quali occorre ricordare sicuramente i tre giorni in agosto in Umbria ad Alviano (TR) con l'incontro con la cultura e la gastronomia della Spagna (Valencia) e della Slovacchia. Altro momento significativo è stata la partecipazione a Loreto il 3 e 4 novembre all'inaugurazione della Cappella votiva del Centro Giovanile Papa Giovanni Paolo II (con il patrocinio della Provincia di Trento) ed in qualità di Coro ANA della Zona Giudicarie e Rendena, a Jesi (AN) il 14 e 15 dicembre.

I suoi canti hanno accompagnato la messa per l'annuale pellegrinaggio in Adamello degli Alpini il giorno sabato 28 luglio, concelebrata

dal sua eminenza monsignor Re e dall'arcivescovo Bressan, alla presenza della Massime autorità civili e Militari e di circa 2000 alpini.

Nel luglio il Coro ha anche sostituito la targa in ottone alla Cima re di Castello (2997 m s.l.m., dalla quale ha mutuato il nome) posta nel 1979, ormai usurata, con una nuova targa in granito, per ricordare la nascita del sodalizio. In cima, la S. Messa è stata celebrata da don Adolfo Orlandi, ex parroco di Praso e componente storico del Coro.

Il Gruppo ha partecipato anche a rassegne e Concerti a Pieve di Bono (per il 50° di fondazione del Coro Azzurro), Zuclo, Carisolo, Gottolengo, e Serle. Per quel che riguarda l'anno 2002, oltre ovviamente al già citato CD, è prevista una trasferta a Toronto in Canada a rappresentare la Provincia di Trento, per la "Giornata della Gioventù", momento di incontro del Papa coi giovani. E per il futuro? Come dicevano i latini: "È in grembo a Giove!"



Indirizzi operativi per il periodo 2002 - 2004

IL SINDACO MARCELLO SALVINI

Nel corso degli ultimi anni la valle del Chiese ha indubbiamente rafforzato la propria identità, grazie anche ad un proficuo rapporto che si è stabilito fra i comuni; ci si è resi conto che si può fare sviluppo se si condividono certi principi e certe linee d'azione.

L'esperienza del Progetto Leader II prima e dei Patti Territoriali poi sta a dimostrare che è possibile conseguire risultati significativi partendo dal confronto e dalla collaborazione.

Le opere pubbliche del progetto Leader II, già realizzate e quelle previste dai Patti Territoriali, sono il risultato di un confronto tra i vari amministratori, i quali hanno operato tenendo conto sì delle esigenze del proprio comune, ma anche di una logica sovra-comunale, per gettare le basi di uno sviluppo economico e sociale dell'intera valle.

Sulla scorta di questo stanno nascendo una serie di iniziative che cercano di valorizzare il patrimonio storico, culturale e ambientale dell'intera valle, fornendo anche al turista una serie di opportunità molto diversificate: dalla visita agli impianti idroelettrici, alle escursioni in malga con degustazione dei prodotti tipici, agli itinerari lodroniani, alle visite guidate sui luoghi della grande guerra...

All'interno di questo progetto generale ogni comune può assu-

mere un ruolo importante, valorizzando al meglio le sue risorse.

Castel Romano ed il suo parco botanico, il sentiero della pace, le malghe, gli itinerari nel verde, la Pieve di S. Giustina, sono senza alcun dubbio validi elementi da inserire in un progetto turistico di valle.

Per quanto riguarda Pieve di Bono possiamo dire senz'altro che l'incubatore tecnologico o BIC presso l'area Nicolini sta diventando ormai una realtà; tutti i capannoni infatti dovrebbero essere pronti per la fine dell'estate.

Una struttura di questo genere, frutto della collaborazione tra l'Amministrazione comunale e la Provincia rappresenta un'importante esempio di promozione dell'imprenditorialità nelle zone di periferia ed un'opportunità occupazionale per Pieve di Bono ed i comuni circostanti.

Si tratta dunque di una nuova area produttiva che accanto ai capannoni ospiterà un centro servizi, a disposizione delle imprese per consulenze in materia di organizzazione aziendale, marketing, ricerca di partner commerciali, innovazione tecnologica, acquisto di impianti e formazione del personale, in collaborazione con centri specializzati e con l'Università.

Lo scopo è dunque anche quello di creare posti di lavoro di livello medio-alto, così da permettere anche ad alcuni diplomati e laureati delle nostre zone di fermarsi in loco, contribuendo a creare sviluppo.

Sta per partire la metanizzazione del territorio comunale che interesserà l'abitato di Cologna e Creto in un primo momento quindi, di seguito anche Strada e Agrone; un intervento che comporterà qualche disagio per la realiz-



zazione di scavi e per la posa delle tubazioni, ma che senza alcun dubbio un volta completato porterà degli indubbi vantaggi in termini di risparmio di costi, di gestione degli impianti civili ed industriali, senza contare gli effetti positivi sull'ambiente.

Un responsabile designato dall'Amministrazione comunale seguirà i lavori in modo che siano contenuti al minimo i disagi per la popolazione e che anche le operazioni di ripristino siano eseguite con attenzione.

Si sta anche completando la progettazione della pista ciclabile che permetterà un collegamento tra Pieve di Bono ed il lago d'Idro.

Sono state completate le seguenti opere:

- Acquedotto di Por
- Impianto di illuminazione pubblica a Por I e II lotto
- Realizzazione di un muro di sostegno in via Levido

Sono in fase di completamento:

- Interventi in via Palazzo I lotto
- Ossario presso il cimitero di Creto
- Interventi al campo sportivo di Frugone
- Interventi di somma urgenza sulla strada per Por.

Per il prossimo futuro ci attende una serie notevole di altri impegni operativi:

- Collettore fognario Agrone - Creto: si tratta di un'opera di ampia portata destinata a risolvere definitivamente i problemi legati alla rete fognaria principale di fondovalle.
- Ristrutturazione della caserma dei carabinieri; è un edificio che richiede una serie di lavori per migliorarne la funzionalità, l'efficienza e per una sua valorizzazione generale.
- Interventi di messa a norma della palestra, della biblioteca e dell'auditorium; trattasi di

opere di adeguamento degli edifici e degli impianti alle normative antincendio e di sicurezza, che completano quelle già attuate nell'area del centro scolastico.

- Interventi in via Palazzo II lotto; riguardano lavori di sistemazione della rete delle acque bianche e successiva pavimentazione in asfalto.
- Interventi sulle opere di presa in località Passai; trattasi di una serie di adeguamenti degli edifici e delle apparecchiature di manovra e regolazione.
- Interventi sulla centralina di Salatino; questo manufatto deve essere sottoposto ad una serie di manutenzioni straordinarie con adeguamento e sostituzione di alcune apparecchiature
- Interventi sulle opere di presa di Castel Romano e San Martino; trattasi anche in questo caso di un adeguamento degli edifici e delle apparecchiature di manovra e regolazione
- Interventi sulla strada Pra delle Albere; consistono soprattutto nella realizzazione di manutenzioni straordinarie sui muretti che delimitano la strada.

- Interventi sulla strada di accesso alle opere di presa dell'acquedotto di Por; attualmente la strada presenta segni di profonda erosione del fondo. Occorre quindi procedere ad una sistemazione per permettere un transito più agevole.
- Realizzazione di un edificio con funzione informativa ed espositiva a Cologna; la sua funzione è quella di presentazione turistica di Pieve di Bono e di tutta la val del Chiese.
- Realizzazione di un parcheggio presso la chiesa di Creto; questo consente di liberare dagli autoveicoli lo spazio antistante la chiesa, con una più razionale fruizione di tutto il sagrato.
- Costruzione di un vialetto di collegamento tra il parcheggio di Frugone ed il cimitero; è una realizzazione destinata a consentire un percorso in sicurezza per gli abitanti di Frugone ed anche una valorizzazione del contesto inserendo un'adeguata illuminazione.
- Impianto di illuminazione a Castel Romano; in questo modo è possibile esaltare le caratteristiche di questo splendido maniero.



ANAGRAFE

MATRIMONI: situazione dal 21/10/2001 al 30/04/2002

ARMANI SILVANO	PIEVE DI BONO	ARMANI TANIA	PIEVE DI BONO	23/02/2002
BONATA FLAVIO	PIEVE DI BONO	FILOSI ERIKA	PRASO	28/03/2002
PELIZZARI SAVERIO	PIEVE DI BONO	DUSI CINZIA	PIEVE DI BONO	03/04/2002

MORTI: situazione dal 21/10/2001 al 30/04/2002

CESCHINELLI ERMINIO	1912	TIONE DI TRENTO	21/11/2001	VEDOVO
FILOSI VITTORIO	1909	PIEVE DI BONO	02/12/2001	CONIUGATO
ARMANI TERESA	1901	PIEVE DI BONO	02/01/2002	NUBILE
VENTURELLI VALENTINO	1924	PIEVE DI BONO	07/01/2002	VEDOVO
BALDUZZI LINA	1908	PIEVE DI BONO	13/01/2002	VEDOVA
COMINOLLI GUSTAVO	1921	PIEVE DI BONO	06/02/2002	CELIBE
MAESTRI VIRGINIA	1926	PIEVE DI BONO	05/03/2002	CONIUGATA
VALENTINI IRMA	1911	PIEVE DI BONO	06/03/2002	VEDOVA

NATI: situazione dal 21/10/2001 al 30/04/2002

BERTINI NICOLÒ	TIONE DI TRENTO	29/10/2001	BERTINI STEFANO	ANTONINI MARTA
SARTORI LAURA	TIONE DI TRENTO	31/10/2001	SARTORI ANGIOLINO	PASSARDI ORNELLA
TOGNI ANGELO	TIONE DI TRENTO	07/11/2001	TOGNI MICHELE	ZULBERTI LAURA
KOSTADINOVIC NIKOLA	TIONE DI TRENTO	09/11/2001	KOSTADINOVIC SASA	KOSTADINOVIC SNEZANA
LOMBARDI LORENZO	TIONE DI TRENTO	24/12/2001	LOMBARDI SERAFINO	BODIO MARIA
PELIZZARI MARIKA	TRENTO	18/02/2002	PELIZZARI ALESSIO	NICOLINI ALESSIA
ARMANI JURI	TRENTO	21/04/2002	ARMANI SILVANO	ARMANI TANIA

- Sistemazione del versante franoso in località Nigole
- Manutenzione straordinaria della strada Ribor-Clef in collaborazione con i comuni di Bersone e Prezzo e con l'ASUC di Cologna.
- Realizzazione di una nuova discarica di inerti.

Nella programmazione di queste opere sono stati impegnati tutti i finanziamenti in conto capitale (plafond) della Provincia previsti per il periodo 2001-2004 in modo da poter accedere a contributi straordinari, come è successo per la caserma dei carabinieri e per gli interventi di messa a norma della palestra, della biblioteca e dell'auditorium.

La chiusura dell'esercizio finanziario 2001 prevede un avanzo di amministrazione di 394.045,32 euro (§ 762.978.130), applicato al bilancio 2002 in misura di 120.877,00 euro, (§ 234.050.508) di cui euro

110.547,00 (§ 214.048.839) destinato a spese di investimento ed euro 10.330,00 (20.001.669) per spese correnti una tantum.

Il bilancio 2002 presenta il pre-

scritto pareggio delle entrate e delle spese in 2.480.359,00 euro (§ 4.802.644.721) nonché il pareggio delle partite di giro che ammontano a 250.737,00 euro (§ 485.494.531)



Por, completata l'illuminazione.

Circolo Culturale Padre Remo Armani

Nei primi giorni di maggio è stato rinnovato il direttivo del CIRCOLO CULTURALE PADRE REMO ARMANI, sono stati eletti: alla carica di presidente Francesco Armani, vicepresidente Amos Armani, cassiere Luca Armani e segretaria Elisa Armani.

Il programma per la prossima estate è stato organizzato attorno ad alcuni eventi per noi tradizionali.

A **giugno** proponiamo: "Le marionette in piazza" nel centro storico di Agrone.

Alla fine di **luglio** ritorna la tradizionale FESTA DELLA MONTAGNA, speriamo che anche quest'an-

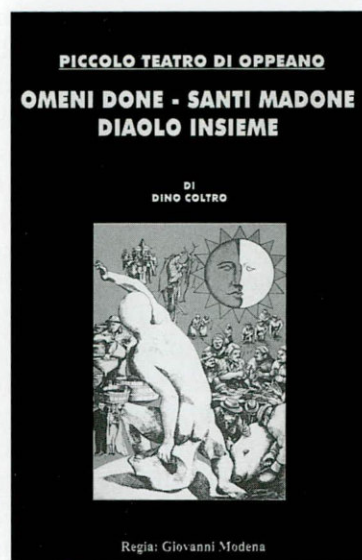
no il tempo sia generoso di sole.

In **agosto** ci concederemo due giorni di relax in montagna, dormiremo in tenda e staremo in buona compagnia.

Per la fine di **settembre** è prevista la tanto attesa gita di un paio di giorni, la meta è da definire, ma le proposte non mancano.

La prima domenica di **ottobre** si svolgerà la tradizionale gara podistica: "EL GIRO DE LA SADA-CLA" in occasione della festa della Madonna del Rosario.

Auguriamo a tutti i residenti e ai turisti nella nostra valle una serena e rilassante estate.



Pro Loco

Nell'ultimo numero del Notizario avevamo narrato le nostre "gesta" fino al 19 agosto 2001, giorno in cui si era concluso il calendario estivo delle manifestazioni con la Sagra di S. Felicissimo. Ma il programma della Pro Loco si è arricchito con altri importanti appuntamenti.

Il 28 ottobre, grazie alla preziosa collaborazione dell'Unione Sportiva di Pieve di Bono, al campo sportivo, tifosi e simpatizzanti hanno potuto trascorrere un allegro dopo-partita con castagne e fragolino.

Verso la fine di novembre sono cominciati i lavori di allestimento delle luminarie natalizie, attività che tradizionalmente inaugura la ricca stagione degli "Auguri in Musica".

Abbiamo cominciato il 12 dicembre con "Arriva Santa Lucia", nel piazzale del vecchio asilo, per



la gioia dei piccini. La vigilia di Natale, dopo la Santa Messa, un simpatico gruppo di Babbi Natale distribuiva vin brulè e panettone a tutti. Come sottofondo i suggestivi canti del Coro Azzurro di Strada, al quale, il 26 di-

cembre, la Pro Loco ha avuto l'onore di offrire il proprio contributo, in occasione della chiusura dei festeggiamenti per il 50° anniversario di fondazione. Il 28 dicembre, immancabile il tradizionale "Concerto d'Inverno" del-

la Banda Musicale di Pieve di Bono, quest'anno preceduto da una breve ma importante esibizione della Banda Giovanile di Pieve di Bono – Roncone. In quest'occasione le nuove leve che sono andate a rinforzare l'organico della Banda Musicale hanno ricevuto l'"investitura" ufficiale da parte del presidente.

A concludere la rassegna di appuntamenti, "Arriva la Befana!" con il Gruppo Giovani di Prezzo, che per il secondo anno consecutivo hanno allietato l'Epifania dei bambini con uno spettacolo di loro invenzione. Come consuetudine di tutte le associazioni di Pieve di Bono, anche quest'anno il ricavato delle offerte raccolte durante gli "Auguri in Musica" è stato devoluto in beneficenza. Con i soldi ricevuti l'organizzazione Medicus Mundi ha potuto contribuire alla costruzione di un asilo a Bucavu, nella zona dei laghi, in Congo. Nel momento in cui scriviamo si sta ultimando il tetto dell'edificio.

Il 2002 è iniziato all'insegna dei bambini con il "Carnevale dei Ragazzi". La Banda Musicale di Pieve di Bono ha accompagnato la sfilata per le vie del paese, al termine della quale la Pro Loco ha offerto cioccolata calda e grostoli a tutti.

L'ultimo appuntamento, in vista delle manifestazioni estive, ha visto protagonista, il 13 aprile, la compagnia del "Piccolo Teatro di Oppeano – VR", che ha portato in scena la commedia "Omeni Done – Santi Madone – Diaolo insieme".

Il programma per la prossima stagione prevede numerosi appuntamenti:

- Giugno: Cena del Collaboratore;
- 5, 6, 7 luglio: Adesione alla Rassegna Nazionale del Folklore delle Pro Loco Italiane;
- 7 luglio: visita e degustazione di prodotti tipici con spettacolo folkloristico a Malga Cleabà,



nell'ambito del progetto-evento "Andar per Malghe", inserito nel calendario di "Se in Trentino d'Estate... 2002"

- 13 luglio: "Le Musiche di un Giorno" a Castel Romano, in collaborazione con l'Assessorato alla Cultura – Servizio Attività Culturali della Provincia Autonoma di Trento.
- 2 agosto: Concerto d'Estate della Banda Musicale di Pieve di Bono
- 3 agosto: "Una Giornata al Castello" in collaborazione con

l'Assessorato alla Cultura – Servizio Attività Culturali della Provincia Autonoma di Trento.

- 14 agosto: Sagra di San Felicesimo
- Agosto: concerti del Coro Azzurro di Strada e della Fanfara ANA e Gara di Bocce (in date ancora da stabilirsi)
- Ottobre: Castagnata
- Dicembre: "Auguri in Musica"

Ringraziamo tutti coloro che offrono il loro prezioso contributo alla buona riuscita delle manifestazioni. Grazie di cuore!

Circolo Culturale

Strada

LA PRESIDENTE MARIRENE FILOSI

Sembra ieri che stavamo preparando la nostra consueta "Sagra del Carmine" a Strada, è tornata primavera e dobbiamo metterci in moto ancora una volta!

Cercherò di non annoiare i lettori di PBN con il riassunto delle (poche a dir il vero) attività del 2001. Organizzata la suddetta sagra c'è stata la Festa in Pozze come sempre apprezzata da tutti, non descrivo l'invidia della sottoscritta non presente per motivi di lavoro...

Verso metà ottobre abbiamo organizzato l'ormai classico "Scurlen Tour", gita sociale che ci ha visto girare in lungo e in largo Monaco ed i Castelli della Baviera. Questa

volta in gita ci è mancata molto (permettetecelo) la nostra Delfina, mentre scrivo queste righe poi il pensiero mio personale e di tutto il Circolo Culturale Strada va proprio a lei che non c'è più. Era la nostra "mascotte" non solo quando veniva in gita con noi, ma quando ci si incontrava per il dopo-gita alle cene, polenta e cigole e polenta carbonera non si potevano fare senza la sua presenza, senza la sua allegria, semplicità, cordialità e simpatia. Sarà sempre nel cuore di tutti noi! Grazie Delfina per l'Amicizia che ci hai donato.

Il Circolo Culturale Strada d'inverno va proprio in letargo, non so se succede anche agli altri, ma durante la stagione fredda non ci vengono idee, non abbiamo più voglia (e magari non abbiamo

nemmeno il tempo...) di organizzare nulla, pazienza!

Come dicevo prima, però, è ora di rimboccarsi le maniche e di pensare all'estate, alla Sagra del Carmine, alla Festa in Pozze ed alla prossima gita sociale.

Cominciamo con la sagra: si svolgerà in luglio, 19, 20 e 21. Si articolerà in tre serate, come di consueto nelle due piazze Bonata e G. Prati a Strada.

Il venerdì il programma prevede una "serata cover"; al sabato il ballo allietterà i nostri Ospiti in Piazza G. Prati. In Piazza Bonata quest'anno ci sarà una novità: non ci sarà più l'Amico Gianni Caracristi che ci "faceva fare tardi", anche dalle colonne di PBN lo ringraziamo per la lunga (quasi dieci anni) e simpatica partecipazione alla nostra sagra. Gli Ospiti abituali di Piazza Bonata possono però stare tranquilli, ci sarà comunque modo di "far tardi lo stesso...". La domenica pomeriggio cercheremo di far divertire soprattutto i bambini (piccoli e



non); la sera poi altra orchestra, altra musica e altro divertimento per tutti!

Lo scorso anno abbiamo fatto l'esperimento della "degustazione di vini tipici", devo ribadire che ha avuto un buon successo ed allora perché non ripeterlo? Senza pensarci due volte i miei "ragazzi" hanno deciso di rifare l'esperienza! Purtroppo non sarà più possibile usufruire dei locali dello scorso anno, ma in compenso abbiamo la fortuna di aver trovato un posto altrettanto bello e suggestivo... (non vorrete mica che vi rovini la sorpresa, no?). Se vorrete degustare del buon vino in una "cantina" ad hoc non dovete fare altro che venire alla Sagra del Carmine!

E la Festa in Pozze? Tranquilli... ormai, anche se il Presidente non c'è, i ragazzi hanno assicurato che si farà e ho l'impressione che

la mia assenza li stimoli di più (sarà forse ora che vada in... pensione?)

E la gita? Certo che in due giorni non si può andare molto lontano! Anzi, farei una proposta: se qualcuno ha idee in proposito saremo lieti di accettarle, se poi la "compagnia" si allarga è sicuramente un fatto molto positivo che rinnova e rinsalda l'Amicizia, aspettiamo quindi proposte per un nuovo "Scur-len Tour"!!!



Ice Climbing alla Sadacla

ANTONIO ARMANI

L'inverno scorso verrà ricordato negli annali come uno dei più rigidi degli ultimi cento anni, temperature sotto lo zero hanno imperversato per i due mesi di dicembre e gennaio, ed il ghiaccio l'ha fatta da padrone, sono ghiacciate in particolar modo le cascate di fondovalle, Fontana Santa a Storo e Sadacla ad Agrone (anche se sul catasto di Strada) e gli scalatori del ghiaccio i famosi ice-climber non hanno tardato a salirle con piccozze e ramponi, tanto erano comode e suggestive. La cascata della Sadacla formata dal rio

omonimo, che nasce sotto malga Ringia, si staglia ad est ad un tiro di schioppo dalle case di Agrone, oltre che panoramica per chi transita sulla strada statale, ha anche un fascino storico essendo circondata da una serie di finestre delle gallerie della prima guerra mondiale. Quest'anno la Sadacla è ghiacciata proprio bene, erano anni che non succedeva, e per la prima volta è stata scalata, primi a salirla due ragazzi di Brione, il 29 dicembre 2001, Silvano Faccini, uno dei più forti arrampicatori della Val del Chiese, in compagnia del cugino Mar-

co Poletti. Pochi giorni dopo, il 4 gennaio è stata la volta Ivan Filosi "Ferro" di Tione ma con origini a Praso in compagnia di Fausto Armani "Guarient" di Agrone, anche se attualmente dimora a Creto e Stefano Bonazza di Breguzzo.

Domenica 13 gennaio Fausto Armani, che se la sognava fin da bambino ammirandola dalla finestra di casa sua, si è ripetuto in compagnia del barba Roberto Panellati uno dei pionieri della scalata in valle, seguiti a pochi minuti da due scalatori di Castiglione delle Stiviere Mantova.

Ha detta degli esperti non ci sono grandi difficoltà per salirla, però è assai pericolosa se non è ben ghiacciata, perché c'è sempre il pericolo che si staccino lastroni di ghiaccio.

Alpinisticamente sono due tiri e mezzo di corda, un tiro la prima cascata, un altro tiro la cascata di sopra, ed un mezzo tiro nel canyon tra una cascata e l'altra, tre ore di arrampicata con una parete verticale nella seconda corta ma gratificante per chi la sale, sempre con il pericolo che se si perde un appiglio e si cade si finisce in una delle due tine, a fare il bagno e vista la stagione!!!



Nuovi strumenti per la banda

Quest'inverno la Banda Musicale di Pieve di Bono ha fatto la spesa!

Eh sì, perché gli strumenti piano piano invecchiano, gli allievi sono tanti e poi, se vogliamo crescere anche in qualità, dobbiamo fare in modo che anche il parco strumentale sia adeguato; quindi eccoci a fare la lista della spesa (eh, le esigenze sarebbero tante...), cercando di rimanere entro limiti di spesa ragionevoli (grazie soprattutto ai preziosi contributi del Comune e della Cassa Rurale di Bersone) e via! Ora la famiglia si è ingrandita con: un saxofono baritono, un trombone a tiro, un flauto traverso, una gran cassa (da marcia), un paio di piatti, una tromba.

E, come all'esordio il nuovo suonatore è presentato alla comunità, così crediamo sia giusto presentare gli strumenti che, in fondo, hanno un ruolo fondamentale

per la nostra attività. Lo faremo dando anche qualche breve notizia in modo da fare anche un po' di cultura musicale (sempre senza grosse pretese!). Cominciamo con il flauto traverso e il sax baritono, il primo già presente nell'organico della nostra Banda mentre per il secondo si tratta di un esordio assoluto.

Il flauto traverso

LA STORIA: il flauto traverso, il tipo più diffuso nella cultura occidentale, era conosciuto in Cina già nel 900 a.C. Intorno al 1.100 d.C. raggiunse l'Europa, dove venne utilizzato in ambito militare nelle zone di lingua tedesca. Da qui nacque l'antico nome di flauto tedesco per il flau-

to traverso. Costruito in un unico corpo cilindrico con sei fori d'apertura lungo il tubo, il flauto fu ridisegnato verso la fine del XVII secolo dagli Hotteterre, famiglia francese di musicisti e costruttori di strumenti a fiato, che pensarono ad uno strumento realizzato in tre sezioni con cameratura conica cui furono aggiunte man mano le chiavi per facilitare la diteggiatura.

Nel 1832 il costruttore tedesco Theobald Boehm creò un nuovo tipo di flauto a cameratura conica e nel 1847 ne brevettò un tipo a tubo cilindrico, che divenne poi il modello più utilizzato di flauto fino ai giorni nostri.

LO STRUMENTO: il flauto traverso fa parte della grande fami-



glia degli strumenti a fiato che sono così chiamati perché il suono è prodotto dalla vibrazione dell'aria contenuta all'interno dello strumento. In particolare per il flauto, il suono si produce quando una sottile lama d'aria va a spezzarsi su uno spigolo duro. Sul f.t. questo spigolo è costituito dall'orlo del foro d'imboccatura che è situato sul lato del tubo, in linea con i fori chiusi dalle dita. Il flautista tiene lo strumento di traverso rispetto al viso (da qui il nome "flauto traverso") e posa il labbro inferiore sull'orlo dell'imboccatura. Dal lato opposto a quello nel quale il flautista tiene le mani, l'estremità del flauto è chiusa.

Attualmente il flauto più usato è quello in do, diviso in tre parti: la testata, il corpo e il piede.

Possiede tredici o più fori controllati da un sistema di chiavi e un'estensione di tre ottave più un tono, dal do centrale. Il flauto possiede un suono leggero e rotondo ma corposo e robusto nel registro grave, e non eccessivamente penetrante. Per questo motivo è utilizzato per alcuni assolo di particolare atmosfera.

In realtà però la famiglia del flauto moderno comprende molti altri strumenti: l'ottavino in re o in fa (usato anche nell'organico bandistico), il flauto contralto in sol e il flauto basso in do.

Il saxofono baritono

LA STORIA: brevettato ufficialmente il 22 giugno del 1846 da un geniale inventore francese di nome Adolphe Sax (da qui il nome) il saxofono è cresciuto velocemente d'importanza sulla scena musicale mondiale grazie alle sue doti d'espressività e duttilità.

Esso rappresenta il culmine di un percorso evolutivo che ha portato l'inventore, nelle sue fasi intermedie, alla costruzione di un clarinetto basso a 24 chiavi, di alcuni tipi di clarinetto basso interamente in metallo per arrivare al saxofono, l'invenzione per la quale sarà maggiormente ricordato.

Inizialmente fu adottato dalle bande militari e, dapprima autori poco conosciuti (Singelée, Castner) e, in seguito, autori di un certo peso quali Berlioz, Debussy e Ravel si interessarono progressivamente a questo strumento componendo (si era ai primi del novecento) i primi concerti per saxofono, donandogli dignità al pari degli strumenti storicamente utilizzati nella musica classica. Col trascorrere degli anni e l'aumentare dell'interesse e della diffusione molte ditte (Conn, King...) iniziarono a produrre saxofoni dando così un forte impulso allo sviluppo tecnico-costruttivo dello strumento. Dai primi del Novecento però il saxofono è diventato in sostanza lo strumento principe di un nuovo genere musicale che stava nascendo in quel periodo: il Jazz. Insieme con esso si può dire si sia evoluto: probabilmente proprio nella musica jazz e dalla musica jazz (e dai suoi grandi interpreti: Lester Young, Coleman Hawkins, Charlie Parker e John Coltrane...) il sax ha ricevuto quella consacrazione che lo ha reso strumento tra i più popolari.

LO STRUMENTO: Il sax in tutte le sue varianti (Baritono, Tenore, Contralto, Soprano) funziona per mezzo di una sottile lama di legno (bambù) detta ancia che fissata al bocchino crea una stretta intercapedine in cui fluisce l'aria emessa dallo strumentista; la vibrazione di

tale ancia crea un suono che è poi modulato, passando attraverso il corpo dello strumento, dalla chiusura di una serie di fori opportunamente posti e dimensionati che sono chiusi da un sistema di chiavi. Sullo stesso principio di funzionamento si basano i clarinetti mentre oboe e fagotto funzionano con due ance contrapposte.

Il corpo del sax è interamente in metallo (normalmente di colore dorato) e, secondo il materiale utilizzato, si possono avere sax a suono chiaro o suono scuro.

Il sax baritono è il "gigante" della famiglia essendo il più grande e, da punto di vista meccanico, più complesso della famiglia (e il più costoso!). Come gli altri è caratterizzato dal corpo ricurvo (solo il sax soprano è dritto) ed ha un suono particolarmente basso e caldo.



Banda musicale di Pieve di Bono

Calendario uscite anno 2002

Sabato 1 giugno 2002	ore 21.00	Progetto Suaviter - c/o Palestra del Centro Scolastico di Pieve di Bono
Domenica 2 giugno 2002	ore 10.30	Corpus Domini
Domenica 30 giugno 2002	ore 10.30	I cento anni di Egidio Balduzzi (Festeggiamenti del nostro socio onorario)
Sabato 13 luglio 2002	ore 21.00	Le Musiche di un Giorno - Viaggio intorno all'uomo - c/o Castel Romano di Por
Venerdì 2 agosto 2002	ore 21.00	Concerto d'Estate 2002 - c/o giardino ex asilo di Pieve di Bono
Domenica 3 novembre 2002	ore 10.30	Commemorazione Caduti
Martedì 24 dicembre 2002	ore 21.00	Storia di Natale (Con i cori parr. di Bersone e Por, Azzurro di Strada) - c/o Chiesa di Bersone
Venerdì 27 dicembre 2002	ore 21.00	Concerto d'Inverno 2002 - c/o Palestra del Centro Scolastico di Pieve di Bono

La Fanfara di Pieve di Bono, stravince!

La 5ª edizione del premio "Personaggio Trentino, il Coro e la banda dell'anno" organizzata dal Trentino ha visto il successo della Fanfara Alpina di Pieve di Bono, del coro Valbronzale di Ospeleto e quello personale di Renzo Bonafini, capogruppo dell'Ana di Spiazzo.

La vittoria della fanfara, con oltre 14 mila voti, sottolinea come la simpatia e i valori umani espressi dal gruppo di Pieve di Bono sono riusciti a catalizzare la scelta dei votanti.

Fondata nel '59 la "Fanfara con la penna" vanta una lunga storia di concerti, sfilate ed esibizioni. I 33 componenti, sotto la direzione di Maurizio Ceschinelli e del maestro Gianni Salvadori, hanno vinto diversi concorsi internazionali per bande, tra cui il premio "Garavaglia" di Lugano nel 1982 e il premio al Circuito Bandistico Europeo "A. Dubois" di Lione.



La consegna del Gagliardetto Sociale al direttore del giornale "Trentino", Giampaolo Visetti.



La consegna della targa e i ringraziamenti del presidente a nome di tutta la società.



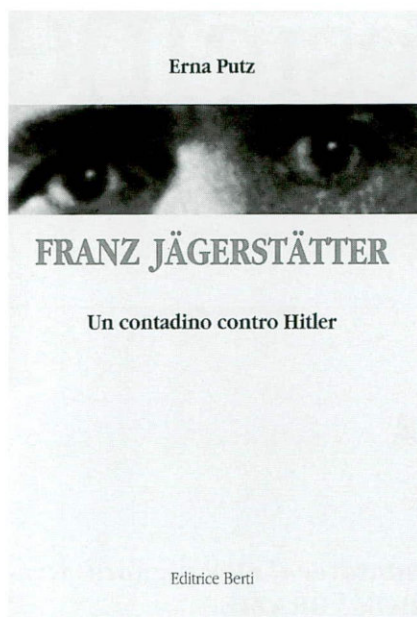
La Fanfara di Pieve di Bono diretta dal m° Gianni Salvadori.

Attività della Biblioteca

Tra le iniziative per la promozione della lettura notevole l'interesse riscontrato per la presentazione del libro di Vittorino Tarolli "Spionaggio e propaganda il ruolo del servizio informazioni dell'esercito nella guerra 1915/18".

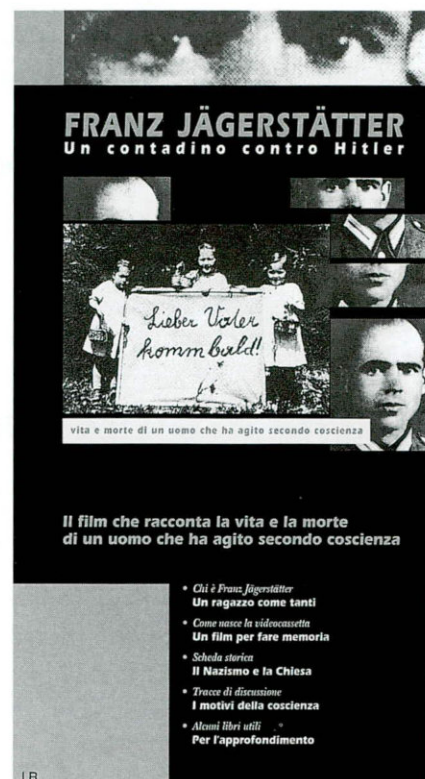
Libro che evidenzia ancora una volta l'amore dell'autore per la ricerca storica e per la sua Terra.

La serata organizzata dal comune di Pieve di Bono con la collaborazione della locale biblioteca è stata introdotta dal prof. Erminio Rizzonelli, ne è seguito un interessante dibattito.



Altro appuntamento culturale promosso dalla biblioteca di notevole spessore storico umanistico è stata la presentazione di un'opera di Erna Putz "Franz Jägerstätter - un contadino contro Hitler".

Un uomo che per coscienza rifiutò di servire il nazismo e fu decapitato. È la vicenda di un contadino austriaco che, in un piccolo villag-



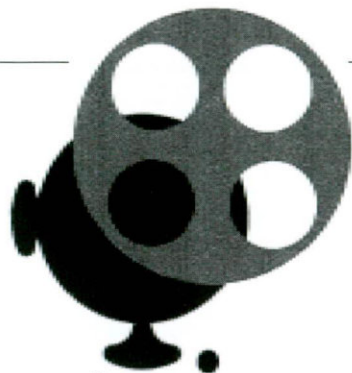
gio alla periferia del Reich, matura la sua scelta din non collaborare in nessun modo con il regime di Hitler.

Alla serata è intervenuto in qualità di curatore dell'edizione italiana il prof. Giampiero Girardi.



Comune di

PIEVE DI BONO



Ipotesicinema

Trentino Alto Adige Postazione per la Memoria

Attività dell'anno 2002

L'associazione IPOTESI CINEMA TRENTINO ALTO ADIGE POSTAZIONE PER LA MEMORIA ha ambiziosi programmi anche per l'anno 2002.

Il primo anno di attività è stato stimolante e in certi momenti molto impegnativo, con grandi soddisfazioni.

Prima di presentarvi il programma che abbiamo messo in cantiere vi rendiamo noto che **stamo raccogliendo materiale fotografico e filmati per l'allestimento della mostra sulla industrializzazione della Valle del Chiese per l'inaugurazione prossima del BIC a Strada.**

Se aveste del materiale da prestarci potete consegnarlo in

biblioteca alla signora Graziella. GRAZIE!

Il programma per l'anno 2002 prevede una serie di incontri al sabato (otto ore ciascuno) con argomento: regia, riprese, montaggio, nel periodo fra settembre e dicembre 2002.

Probabilmente organizzeremo un convegno di "Ipotesi cinema" con il regista Giancarlo Baudena ed i gruppi di Ipotesi cinema delle altre regioni.

Chi volesse saperne di più della nostra associazione può contattare personalmente Luigina Armani (Agrone), Roberta Bonazza (Breguzzo), Fabrizio Baratella (Storo), Fabrizio Filosi (Praso), Rosanna Bodio (Condino).

**Sezione
Trentino Alto Adige
COMUNE
DI PIEVE DI BONO
Assessorato
alla Cultura**

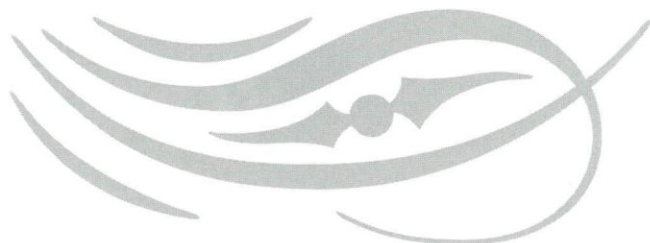
Allestimento mostra fotografica in occasione dell'inaugurazione del BIC

Si raccolgono fotografie, documenti, materiale illustrativo sull'industrializzazione della valle del Chiese dal 900 ad oggi.

Tutti coloro che ne sono in possesso e vogliono collaborare possono consegnare il materiale in biblioteca (orario: dal martedì al sabato dalle 15 alle 18.30 - venerdì anche dalle 19.30 alle 22).

Per ogni fotografia documento raccolto verrà rilasciata una ricevuta.

Il materiale sarà restituito a conclusione della mostra.



Dalla Casa di Riposo RSA "P. Odone Nicolini"

ANNA E ANNALISA

Già in altre occasioni abbiamo ricordato e ringraziato i diversi volontari che prestano la loro opera gratuita all'interno della nostra struttura. Ora vorremmo analizzare in modo più approfondito la figura ed il ruolo del volontario in una realtà "globalizzata" come è ormai la nostra, dove i valori delle culture locali rischiano di essere omologati alle logiche di mercato, dove i valori della partecipazione spontanea e disinteressata rischiano di essere soppiantati dai meccanismi del profitto.

In tali prospettive si rende necessario tenere molto in considerazione quelle risorse umane che operano gratuitamente per il perseguimento di finalità come la partecipazione alla vita sociale, la solidarietà e la condivisione.

Il volontario è una persona che per libera scelta esercita, soprattutto in ambito socio-sanitario-assistenziale, un servizio gratuito e libero, esprimendo nella realtà pubblica e privata una forza impegnata nel migliorare la qualità della vita specialmente in condizione di disagio, emarginazione e sofferenza.

Il volontario è una persona dotata di sensibilità che sa rapportarsi agli altri in maniera discreta e servizievole attraverso la sua capacità di ascolto, di dialogo e anche di conforto.

Questo "servire l'altro" è insito di un profondo senso per il volontario che "dà" e "riceve": dà il suo tempo, la sua disponibilità, la sua opera e riceve tanto in umanità.

All'interno della nostra struttu-

ra la presenza dei volontari è preziosa in quanto svolgono un'attiva opera di collaborazione con il personale della Casa offrendo la loro disponibilità al servizio dei nostri ospiti. Gli ospiti hanno bisogno di deambulare (per tutta una serie di motivazioni fisico-psichiche che non staremo ad elencare)? ... ecco che il volontario si presta ad accompagnare e a sostenere l'anziano nel suo andirivieni per il corridoio. L'ospite deve essere accompagnato per qualche visita fuori casa, e familiari e personale sono già occupati? ...ecco che il volontario si presta per il viaggio; gli ospiti escono per qualche gita? ...ecco che il volontario è indispensabile per il trasporto e per i problemi logistici che insorgono. Gli ospiti hanno bisogno di qualcuno che li aiuti nell'alimentazio-

ne? ...ecco che il volontario si rende disponibile nell'aiutare chi non riesce più a mangiare da solo. Questi citati sono solo pochi esempi di tutte le cose pratiche che il volontario svolge. Poi ci sono quelle più sottili, meno evidenti forse, ma non meno importanti: il conforto, la compartecipazione nei momenti di dolore e di malinconia; un sorriso ed una mano sono piccole cose che in certi momenti valgono più di mille ricchezze.

Un'altra questione su cui vorremmo porre l'attenzione è l'obiezione di coscienza. Come avrete sicuramente notato, è stato affisso alle bacheche comunali dei vari paesi della Pieve, un "particolare" manifesto sul servizio civile, progettato dalle Case di Riposo/R.S.A. del nostro Comprensorio. Un'iniziativa nata per sensibilizzare i giovani ad una scelta alternativa al servizio militare, considerando che in un futuro "molto" prossimo per effetto della trasformazione della leva militare da obbligatoria a volontaria gli obiettori di coscienza saranno sempre meno.

È un fatto che, il servizio civile prestato in passato si è rivelato quasi sempre una valida esperienza personale, notevolmente formativa, ed



- ☐ CENTRO SERVIZI CURA E SOGGIORNO ANZIANI
- ☐ CASA DI SOGGIORNO PER ANZIANI
- ☐ CASA DI RIPOSO PADRE O. NICOLINI
- ☐ CASA DI RIPOSO SAN VIGILIO
- ☐ CASA PER ANZIANI A. COLLINI
- ☐ CASA DI SOGGIORNO ANZIANI

STORO - BONDONE
CONDINO
PIEVE DI BONO - STRADA
SPIAZZO RENDENA
PINZOLO
BLEGGIO SUPERIORE - S. CROCE

Portiamo insieme il peso degli anni

SERVIZIO CIVILE



L'ALTERNATIVA + UTILE E GRATIFICANTE AL SERVIZIO MILITARE

Offri la tua energia e gioia di vivere a chi vent'anni non li ha più, ma è ricco di valori, di sentimenti, di saggezza, che solo l'età fa maturare, perché anziani non si nasce ma si diventa. Poche ore al giorno, vicino a casa tua, in ambiente dove le soddisfazioni sono garantite.



INFORMAZIONI

☐ STORO	0465.686018
☐ CONDINO	0465.621047
☐ PIEVE DI BONO	0465.674030
☐ SPIAZZO	0465.803111
☐ PINZOLO	0465.503665
☐ BLEGGIO	0465.779824

ha spesso avuto un positivo influsso successivamente sulla vita personale, sociale e professionale per i giovani che lo hanno svolto.

In riferimento al prezioso aiuto che essi svolgono in strutture come la nostra, dal giugno del 1994 è in atto una convenzione, tuttora

operativa con il Ministero della Difesa. Da allora fino ad oggi si sono alternati 10 obiettori di coscienza: attualmente presta il suo servizio un obiettore, che, affiancato al servizio di animazione; è presente nella nostra struttura per 36 ore settimanali; ha diversi com-

piti che lo portano ad essere sempre a contatto con gli ospiti della nostra casa (ben 72): li aiuta nell'alimentazione e nella deambulazione, fa per loro piccole spese, e li accompagna per commissioni o visite, si pone in relazione diventando un loro "caro amico".

È così difficile Amare...

LUCIA FRANCESCHETTI

È proprio così difficile vivere in coppia ed amarsi al giorno d'oggi, mentre un tempo sembrava tutto più semplice o perlomeno le separazioni ed i divorzi non esistevano o non raggiungevano le percentuali dei nostri tempi.

Non voglio giudicare, ma vorrei solamente capire il perché la coppia e la famiglia è sempre più lacerata e divisa e i figli non avendo più punti di riferimento sono abbandonati a sé stessi.

È colpa delle donne dice la maggior parte della gente, perché una volta la donna non lavorava e da brava madre e moglie si dedicava interamente alla famiglia.

Io non credo che questo sia la causa reale del problema, forse perché sono una donna e perché conosco attraverso le testimonianze di parecchie donne quello che un tempo in silenzio hanno subito, solo che lo facevano ubbidienti e molto sottomesse ai voleri dei propri mariti o fidanzati.

Forse sono un'illusoria ma penso che dobbiamo imparare ad Amare in maniera vera, volere innanzitutto il bene dell'altro, essere at-

tenti ai bisogni di chi ti vive accanto a volte rinunciando e smussando il proprio orgoglio, imparare a perdonare, imparare a comunicare in modo sincero quello che sentiamo e che vogliamo per far sì che l'altro capisca e non debba intuire spesso forse sbagliando cosa l'altra persona vuole.

L'Amore ha le sue tappe, i suoi percorsi che dal punto di vista psicologico vorrei brevemente citare:

Una prima fase è quella cosiddetta dell'Amore pazzo, della Passione cieca, in questa fase vi è una ricerca delle affinità e non si prendono in considerazione le differenze, si ha spesso l'illusione di essere un'unica persona e di non saper vivere senza l'altro.

Viene poi la fase della differenziazione. In questa fase emergono le differenze allo scopo di affermare l'Io delle due persone.

La fase della sperimentazione è quella fase dove si investono energie in attività e relazioni al di fuori della coppia. Ognuno cerca di fare ciò che veramente gli piace. Questa è una fase molto delicata in cui possono nascere conflitti e lacerazioni che possono portare anche alla separazio-

ne della coppia.

L'ultima fase, della costanza dell'oggetto, è quella fase in cui le due persone si sono capite, si rispettano e si accettano per quello che sono e che fanno anche al di fuori della coppia. Ciascuno costituisce un porto sicuro per l'altro.

Se queste fasi sono condotte in maniera cosciente e matura la coppia e la famiglia avranno buone probabilità di resistere alle varie difficoltà che la vita riserverà loro.

Voglio chiudere con una poesia di S. Hosterius

*Signore, conserva l'Amore di coloro che si amano,
Tu che sai quanto siano deboli e fragili,
Tu che pesi i loro cuori incerti e mutevoli come il tempo.
Tu che hai rivolto l'un verso l'altro
Perché non si curino più di cose a metà, indefinite.
Fa' loro comprendere il mistero indicibile dell'Amore.
Rinvigorisci la loro reciproca attrazione,
rendili pazienti e infinitamente teneri
perché passino insieme la lunga notte!*

Sat Pieve di Bono

LUCIANO BUGNA

Dopo il 2001, anno ricco di soddisfazioni, particolarmente bella è stata la salita alla cima Tosa, anche per il 2002 siamo riusciti ad organizzare un calendario di gite decisamente interessante con itinerari di diversa difficoltà che ci porteranno a raggiungere cime anche di circa 4000 metri (Gran Paradiso)

Per quanto riguarda il luogo di partenza per le varie uscite, teniamo sempre come riferimento il parcheggio di fronte al bar Posta di Pieve di Bono. Gli orari saranno comunicati tramite locandina esposta nei vari paesi alcuni giorni prima. È importante ricordare che il capogita e soprattutto il presidente hanno la responsabilità di quanto succede durante l'escursione, perciò vedete di non metterli mai nei guai.

Anno 2002, anno internazionale della montagna, speriamo che tutti i buoni propositi che verranno espressi nelle varie manifestazioni portino nelle persone una certa sensibilità ed anche curiosità verso l'ambiente montano e in particolare verso l'ambiente in cui viviamo. Non si vorrebbe quindi che fosse solo una bolla di sapone e che una volta finiti questi festeggiamenti, ritornasse tutto come prima.

Un punto dolente è senz'altro l'abbandono progressivo dell'agricoltura di montagna. Noi che viviamo in montagna a stretto contatto con la natura dovremmo attivarci in prima persona per frenare questo fenomeno, sta però a coloro che amministrano la politica incentivare il nostro impegno

Con la speranza di vederci sempre più numerosi alle uscite vi auguriamo una bellissima estate.

Elenchiamo di le uscite previ-



ste per l'anno in corso, tralasciando naturalmente quelle organizzate prima del mese di giugno.

14 Luglio

Rifugio Pedrotti alla Tosa

Partenza da Molveno seguendo il sentiero n° 332 si passa per il rifugio Selvata e da qui al rifugio Pedrotti. La discesa verrà effettuata seguendo prima il sentiero n° 320, poi il n° 326 fin quasi al lago di Molveno, per riprendere ancora il n° 332 che ci riporterà alle macchine.

Il percorso è abbastanza impegnativo, 1650 metri di dislivello in salita, circa 4 ore e mezza, pertanto consigliamo di avere un minimo di allenamento per effettuare questa escursione.

Responsabili: Franco Bugna tel. 0465 674462 e Graziano Buccio tel. 0465 674728

27-28 Luglio

GRAN PARADISO

Primo giorno: salita al rifugio Vittorio Emanuele secondo, posto a quota 2775 mt.

Dislivello 870 mt. tempo di percorrenza 2 ore circa.

Secondo giorno: dal rifugio V.E. alla cima del Gran Paradiso, quota mt. 4125

Dislivello mt.1350, tempo di percorrenza 5 ore ca.

Organizzazione a cura della sezione Sat di Storo. Referente per la nostra sezione Luciano Bugna tel. 0465 674945

3 - 4 Agosto

SERATA SOTTO LE STELLE

La serata quest'anno si svolgerà presso malga Vacil, sopra Faserno, raggiungibile in macchina seguendo una strada asfaltata ma abbastanza tortuosa. Il posto e il pasto sono decisamente invitanti. Siete pregati di prenotarvi almeno 5 giorni prima.

Responsabili Luciano Bugna tel. 0465 674945 e Luigina Armani tel. 0465 674962.

10 - 11 Agosto

Passo delle Vacche

Il primo giorno dal parcheggio al pian della Sega si salirà al rifugio Carè Alto, dove, dopo una lauta cena si pernoverà. Il giorno seguente si salirà al cannone, da qui ci si dirigerà in direzione Passo delle Vacche e successivamente giù in discesa a tutta birra lungo la Val S.Valentino dove alcuni di noi avranno lasciato le loro macchine.

I tempi di percorrenza sono di circa tre ore il primo giorno e di circa cinque il secondo

Responsabili Stefano Radoani tel.0465 621233 e Armani Alfredo tel.0465 674210

25 Agosto

Tre Cime di Lavaredo

Della serie siam testardi, riproviamo questo giro sperando che sia la volta buona!

Si partirà al mattino presto con pullman fino a Misurina, da qui si salirà lungo strada sterrata fino al rifugio Locatelli. Il percorso attorno alle tre Cime è piuttosto breve, circa due ore camminando anche all'indietro, con poco dislivello. La camminata avrà perciò una durata totale di circa tre o quattro ore.

Responsabili Franco Bugna tel.0465 674492 e Stefano Radoani tel.0465 621233

USCITE DI ALPINISMO

GIOVANILE

8 Settembre

Raduno Regionale di Alpinismo giovanile

Il luogo in cui si svolgerà il raduno non è ancora stato ufficializzato, i ragazzi saranno avvertiti tramite lettera non appena avremo notizie al riguardo.

22 Settembre

Dosso dei Morti

Uscita molto panoramica che partendo da località Atio, sopra Praso, ci porterà a raggiungere la cima lungo il crinale sud-est.

Tempo totale di percorrenza circa cinque ore. Responsabili Roberto Panelatti e signora tel. 0465674412

Ai giovani naturalmente non sono precluse altre uscite che sono decisamente alla loro portata come ad esempio il Dosos della Torta o il giro alle Tre Cime di Lavaredo ecc.

Il giorno **6 ottobre** avrà luogo il **congresso della S.A.T.** nella zona del Primiero. Chi si volesse già prenotarsi lo dica in tempo in quanto sono sempre troppe le persone che non vogliono mancare a quest'appuntamento.

La sera del **26 ottobre** ci sarà la **Castagnata** della nostra sezione che negli ultimi anni ha avuto un buon successo di partecipazione, soprattutto per l'alta specializzazione raggiunta ormai dagli intrattenitori che sanno spaziare dal campo culinario, a quello culturale, senza nulla sottintendere naturalmente.

Queste sono le uscite proposte per l'anno in corso, ricordatevi che ogni proposta, ogni suggerimento sono e saranno sempre ben accolti.

Detto questo vi aspettiamo numerosissimi.

Anno internazionale della Montagna, ci mettiamo a leggere un po'?

Ci permettiamo di segnalare un paio di letture decisamente particolari, un po' meno retoriche di quanto ci si possa aspettare, ma coinvolgenti e scorrevoli, buona lettura.

1) di *Joe Simpson*, collana *I Licheni* (manco a farlo apposta) titolo: **LA MORTE SOSPESA** - Vivalda editrice.

Non è un romanzo allegro, non parla di montagna ridente e accogliente, ma di un incidente in montagna. Colpisce senza dubbio la forza di volontà del protagonista, fa intravedere la potenza innata in taluni individui dell'istinto di sopravvivenza. Apre nel nostro intimo una battaglia sul Giusto e sullo Sbagliato, ci lascia spaesati se ci caliamo nelle drastiche decisioni dei protagonisti. Da leggere tutto d'un fiato.

2) di *Enrico Camanni*, collana *I Licheni*, titolo: **LA GUERRA DI JOSEPH** - Vivalda editrice.

Periodo della grande guerra nel 1916 delle Dolomiti di Cortina, due uomini diametralmente opposti per cultura ed estrazione sociale, (uno fa la guida alpina, l'altro è un conte fiorentino) vengono accomunati da una missione quasi impossibile, aprire una via su roccia col pericolo costante del fuoco nemico. Nello scenario formidabile d'alta montagna, con la tensione, il freddo, la nostalgia di casa e dei propri cari, questi altri protagonisti sopravvivono ad imboscate e al terribile inverno del 1917.

Per non dimenticare le vicissitudini dei nostri nonni e bisnonni, i loro sacrifici.

P.S. se queste letture vi piaceranno, non mancheremo di segnalarvi altre storie, vecchie e nuove.



Sulla Presanella.

*Un salutone a tutti
Lia Romanelli.*

Ci hanno lasciato

IRMA NICOLINI ved. MAESTRI

Nata 2 maggio 1920 Morta 18 settembre 2001

Siamo qui nella tua casa piena di ricordi ancora increduli per la tua mancanza.



Te ne sei andata dopo una lunga malattia affrontata con quella forza e coraggio che hai sempre avuto.

Una vita dedicata alla tua famiglia ed al tuo amato 'Gusti'.

I tuoi cari



tore da poco installato e l'officina diventeranno la sua seconda casa.

Con la sua scomparsa un frammento di storia si perde nella realtà movimentata del terzo millennio.

Sempre lo porteremo nei nostri cuori. Con affetto.

I familiari.

chiodo pezzo di stoffa in un fantasioso vestitino per i nipoti. Non ha mai cessato di educare, di persuadere e di infondere fiducia e speranza in chi le stava vicino. Papà e mamma avevano un grande affiatamento e non riuscivano a stare lontano l'uno dall'altro e, quando papà è morto noi pensavamo che non avrebbe



superato questa definitiva separazione, ma di nuovo sono emerse la sua fede e la sua forza interiore e lei è tornata a partecipare alla vita per amore dei suoi cari, e l'ha fatto con intensità ed interesse. Ha sempre conservato il gusto della vita e delle cose, come chiedeva ogni giorno al Signore in una sua preghiera. Anche noi figli e nipoti cercheremo di vivere questa dolorosa separazione, pensando al messaggio d'amore e di vita, che ci hai lasciato. I figli e i nipoti la ricordano così.

FELICE ARMANI (1906 – 2001)

Pochi giorni dopo aver spento 95 candeline (bel traguardo!) se n'è andato.

Ora la sua sedia vicino alla porta dell'officina è vuota: è stata messa in un angolo per ricordare colui che per quarant'anni è stato il custode fedele del piano terra.

Qui amava intrattenersi cordialmente con i passanti o con i turisti. Per tutti aveva una battuta spiritosa, una barzelletta o ricordava la sua dura vita di emigrante in Argentina o i suoi numerosi e avventurosi viaggi notturni o diurni per le strade della Lombardia o del Veneto a cavallo di camion a tre ruote poco sicuri nell'andata e tanto meno nel ritorno.

Dopo il '58, stanco di questo continuo e logorante lavoro, preferì cambiare attività: il distribu-

IRMA VALENTINI AGRONE (1911-2002)

Ha trascorso la sua infanzia a Tione da profuga, dove ha frequentato l'asilo e il ricordo le tornava all'odore sgradevole della "zuppa di verza". Moglie e madre ha visto partire il suo "Massenzio" per la guerra, che, tra richiamato, soldato in Africa e prigioniero è rimasto lontano da lei e dalle sue bimbe per ben sei anni. Ma la sua grande fede e forza d'animo e le lettere di papà (che ha gelosamente conservato e letto fino alla fine), l'hanno sempre sorretta. Al ritorno di papà dalla guerra è nato Angelo, un vero "angelo" per lei e papà. Aveva la mente ed il cuore "giovani" ed era molto creativa, sapeva trasformare un vec-

VITTORIO FILOSI 24 giugno 1909 – 2 dicembre 2001 Strada

I ricordi si rincorrono l'un l'altro a raccontare la Tua vita per noi, caro papà. Un duro lavoro il Tuo, una volontà decisa a costruire la storia di una famiglia, con mamma Beppina sempre protagonista accanto a Te. Poi gli anni dei nostri studi, i Tuoi sacrifici, le nostre speranze.



Per la pubblicazione

- Si dovrà inviare la fotografia, possibilmente formato tessera o comunque un'immagine nitida. Sul retro della foto indicare il nome, cognome e il paese.
- Il testo, scritto chiaramente, dovrà riportare il **nome e cognome** la data di nascita e quella di **morte**, nonché la **località** dove la persona è morta, di seguito il ricordo. La lunghezza del testo dovrà essere di 12 o 15 righe. Solo in casi di persona molto nota negli ambienti cittadini con incarichi sociali o amministrativi, il testo potrà raggiungere anche le 30 righe.

Ed ancora il Tuo sorriso, il Tuo ottimismo la serenità che esprimevi nel canto con la Tua inimitabile voce. Quanti conservano nel cuore, tuttora, l'Ave Maria di Schubert, con la quale hai accompagnato la felicità di tanti sposi, nelle chiese e nelle cantorie della valle (con Arduino che Ti era compagno all'organo...)!.

Grazie, papà Vittorio, dei doni che la Tua vita ha portato alla nostra vita, quale tesoro prezioso da conservare e donare ai nostri figli.

ef

ARDICIO ARMANI 22 maggio 1926 – 12 giugno 1996 Creto

Ricorre il sesto anniversario della scomparsa del caro Ardicio.

Lo ricordano alla comunità della Pieve la moglie ed i figli, il cui affetto per il loro congiunto rimane grande ed immutato

Ervina, Alex, Elisabetta



Forte Corno

A CURA DI MARZIA PANELATTI

Siamo a Consiglio Comunale. Ci siamo proprio tutti questa sera. Dopo aver approvato il verbale della seduta precedente, la variazione al bilancio di previsione e dopo aver esaminato nuovi regolamenti, arriviamo finalmente al punto più curioso e, a mio parere, più interessante: il punto 10 (varie ed eventuali).

"Cosa ci comunicheranno stasera gli assessori?" mi interrogo in silenzio. Prende così la parola l'assessore Eugenio Filosi, poi Sandro Nicolini (assessore alle politiche sociali) ed infine esordisce l'assessore Roberto Panelatti, il quale, con grande entusiasmo, dichiara la sua intenzione di volerci mettere al corrente del progetto sul "Forte Corno". "Forte Corno- mi ripeto incuriosita - cosa ne so di questo grande monumento? Praticamente nulla". Lo ascolto sbalordita. Tutti in sala lo ascoltano con attenzione. È impossibile non rimanere basiti dalla grande passione che sprigionano le sue parole. "Bravo Roberto - mi ripeto - bravo sul serio, ci sei riuscito. Hai veramente catturato l'attenzione dei consiglieri. La riunione del Consiglio Comunale giunge al termine. Aspetto Roberto fuori dal comune: "Ottimo, gli dico. Allora quando mi accompagni a visi-

tarlo?" Mi sorride. "Fra quindici giorni può andar bene?" "Non temere, io ci sarò".

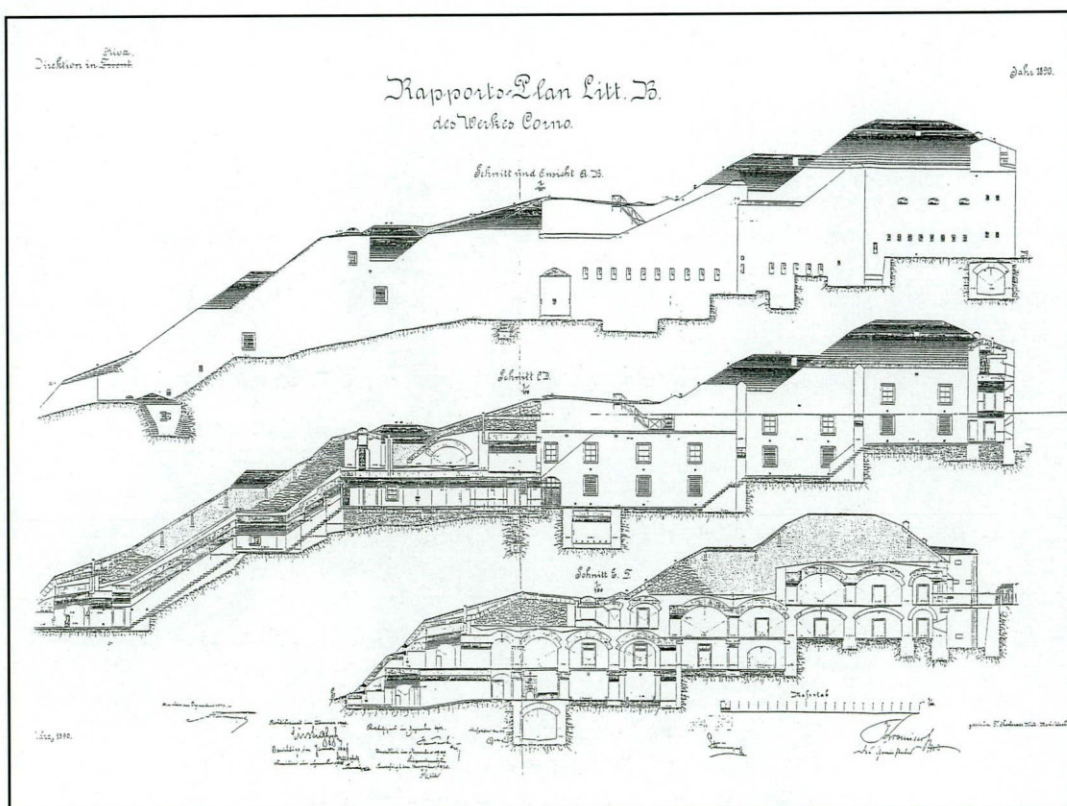
Arriva la domenica di fine settembre: il ritrovo è in piazza S. Pietro. Con noi c'è anche il sindaco e altre otto persone giunte appositamente da Trento, desiderose di visitare il Forte. Questo è, a parer mio, piuttosto significativo. Dopo alcuni minuti di viaggio giungiamo al Forte Corno. La struttura, esteriormente, si presenta maestosa ed imponente. "Chissà come sarà all'interno dopo il primo intervento di ripristino e valorizzazione" mi chiedo. Finalmente entriamo e iniziamo a visitarlo. È spettacolare. La pianta di questo complesso militare si sviluppa su più piani (7). Si riconoscono le cucine, le cisterne per la raccolta dell'acqua, i magazzini, il locale macchine, l'osservatorio, le can-

noniere, la camera mortuaria, l'infermeria e le postazioni dei mortai. È veramente interessantissimo. Il sentir raccontare di un tempo mi affascina ed emoziona. "Bella gita, grazie Roberto". Ho conosciuto un piccolo pezzo di un grande mosaico, la nostra storia.

CENNI STORICI

Il Forte-Werk Corno è situato a nord di Praso, a quota 1100 m, sul versante destro della Valle del Chiese e sotto il versante di Peschiera. In posizione dominante, permetteva il controllo della strada per la Val di Daone e quella per Roncone, collegato con il fondovalle da una strada militare e da una linea di trincee. Il forte faceva parte dello sbarramento di Lardaro e chiudeva la valle dagli attacchi di artiglieria contro il Larino, Revegger e Danzolino. Fu costruito su più piani negli anni 1883-90 con progetto e direzione lavori del capitano Kroneiser.

Il Forte Corno viene considerato come uno dei più caratteristi-



Cent'anni di Storia Pievesana

Presentazione

Salvatore Giacomolli

Perché abbiamo nel cuore il desiderio di ricordare? Perché i ricordi sono la nostra realtà trasfigurata dalla poesia.

Anche queste pagine, raccolte da Livio dalla viva voce dei protagonisti, sono tanti pezzetti di vita, ma anche di poesia. Le registrazioni sono state trascritte senza aggiunte e con piccole correzioni con l'unico scopo di renderle leggibili e comprensibili anche a chi vive fuori dalla Pieve. E in questa prima versione, pubblicata a puntate su PdB Notizie, donano emozioni inconsuete per i giovani, ma già conosciute per i più anziani. Esse possono dare un senso di lontananza, ma anche di familiarità per un passato, che sembra ormai remoto, ma che portiamo dentro di noi, con nostalgia e con amore, nonostante la sua durezza.

L'ambiente è quello dei nostri paesi, montagne e valli, che hanno fatto da sfondo alla storia delle generazioni passate.

Non è però un viaggio "di piacere", né sdolcinato. Anche quando si racconta i momenti belli e di felicità, traspare dalle parole la fatica e il prezzo sempre troppo alto di quei momenti di serenità e di felicità. Sì, di felicità, perché anche se la vita era più difficile, paradossalmente, era

più ricca di significati e di soddisfazioni. Questi sentimenti erano legati ad una concezione della vita, in cui si doveva contare sulle proprie forze e sul duro lavoro quotidiano, ma che dava anche la certezza che così facendo si era "a posto", si aveva la coscienza di aver fatto il proprio dovere.

La gente, che si presenta attraverso i propri ricordi, ci dà un ritratto semplice e affettuoso della propria vita, è una descrizione incline all'osservazione anche dei piccoli particolari, perché tutto era importante. Al tempo stesso traspare uno sguardo ironico e una vena di leggero umorismo, dato dalla distanza degli anni, ma anche dal confronto spassionato con le cose di oggi. Non mancano le note gustose e piacevoli, che sono note di sapore in questo che può essere un canovaccio su cui intrecciare il romanzo di tante vite, di tante persone che in queste zone hanno vissuto, tribolato, ma anche sperato ed amato.

I pochi, che hanno già letto queste pagine, hanno risposto con entusiasmo ed interesse ed hanno raccomandato la loro pubblicazione. Raccogliendo il loro invito, PdB Notizie ha pensato di offrirle ai lettori, almeno a puntate, in tale modo, anche altri potranno aggiungere le loro pagine ed i loro ricordi per completare il quadro per una futura pubblicazione in veste di libro.

Questo lavoro non voleva essere né una enciclopedia del mondo contadino e del passato, ma piuttosto un documento, un ricordo dei tanti incontri di Livio con i suoi interlocutori... e speriamo che l'entusiasmo con cui ha raccolto queste memorie, contagi molte altre persone.

Anch'io mi sono appassionato nella lettura di queste pagine, che ho scelto per voi. Esse mi hanno insegnato che anche le cose umili e semplici di questa storia appena trascorsa possono essere importanti. Mi hanno insegnato che i mille piccoli e vecchi oggetti, che ci sono nelle nostre soffitte, dimenticati in cantina o in angoli polverosi, possono essere visti come reperti, utili a capire i segreti, che essi sanno rivelare.

In essi è racchiusa la storia dei nostri genitori, dei nostri nonni e di tutta quella gente, che ha contribuito a preparare gradualmente la nostra realtà. Fare attenzione alle piccole cose del passato è ricostruire la nostra storia, le nostre radici, i nostri legami con questa terra, con le sue caratteristiche fisiche, climatiche e biologiche.

Forse finiremo con l'amare un po' di più questi nostri "antenati", affezionarci a loro, perché non è possibile dimenticare quanto a loro dobbiamo. Non mi resta che augurarvi buona lettura, e arrivederci alle prossime puntate.

Prefazione

Mi chiamo Livio Salsa, ho trent'anni e ho vissuto quasi sempre a Creto che fa parte ed è sede del Comune di Pieve di Bono, il quale comprende cinque frazioni: il sopracitato Creto, Agrone, Strada, Por e Cologna. Le interviste svolte da me nel corso del 1998 sono suddivise nei seguenti argomenti: *Un mondo contadino - Mestieri, attività, strumenti, tecnologie - Storie personali e di famiglie - Guerre e dintorni - Eventi, trasformazioni e altro - Personaggi*. Con queste righe intendo presentare ai lettori la trascrizione di quanto i miei intervistati mi hanno rilasciato; ricordi ambientati in tempi ormai lontani. Mentre proponevo le interviste ho notato varie reazioni: chi era restio, chi rifiutava, ma anche chi accettava con gioia di parlare, facilitandomi così il compito. In queste interviste non c'è la pretesa di ricostruire grandi avvenimenti, ma, nella maggior parte di esse si raccontano episodi che riguardano gli intervistati stessi, i quali guardano al loro passato con saggezza ed introspezione. È stata recuperata anche un po' di storia locale ed esposte varie considerazioni delle persone che ho sentito riguardo alla vita dei tempi che furono. Qualcuno, mentre leggerà i miei scritti, tornerà indietro negli anni, ma, forse con nostalgia e tristezza, si renderà conto che molte cose sono cambiate: la vita stessa, da allora, è cambiata. Ringrazio di cuore tutti coloro che mi hanno rilasciato una o più interviste; una particolare riconoscenza va all'ormai defunto dottor Ferdinando Romanelli - qui a Creto chiamato affettuosamente "Ferdi" - uomo di grande esperienza e cultura, qualità che si possono reperire nei suoi scritti. Ho ritenuto opportuno riportare una sua raccolta di proverbi e modi di dire, trascritta da lui insieme alla signora Innocenza (Enza) Franceschetti, sua prezio-



sa collaboratrice e parente, la maggior parte dei quali di Pieve di Bono e dintorni.

Un fervido ringraziamento anche a mia nonna Lisetta (Elisa Zulberti). Ella mi ha rilasciato parecchie interviste grazie al suo tempo libero ed alla gioia di comunicare con me senza sentirsi disturbata. In uno dei suoi interventi è citato Martino Girardini, nato a Cimego, ma vissuto per qualche anno presso la casa di riposo di Strada e lì morto.

Ricordo a voi tutti anche il quasi centenario signor Egidio Balduzzi, il quale con gentilezza, allegria e umorismo, doti che d'altronde, sono sempre appartenute al suo

carattere; mi ha raccontato vicende del primo decennio del Novecento, oltre a due piene del torrente Adanà avvenute rispettivamente nel 1882 e nel 1926.

Ricordo che la maggior parte delle interviste mi è stata concessa da abitanti di Creto, sia perché è la frazione più popolata del Comune di Pieve di Bono, sia perché è il luogo dove abito e, conseguentemente, vi conosco più persone.

Fra i miei intervistati compaiono anche le signore Alessandra Salvaterra, Maria Ponessa, Duilia Luvineti e il dottor Tullio Zulberti. Essi non sono originari di Pieve di Bono, ma hanno avuto e manten-

gono uno stretto rapporto con la Pieve. Alessandra Salvaterra è stata ospite della casa di soggiorno per anziani di Strada; Maria Ponesse è di origine calabrese, ma vive da decenni a Strada. La sua ricetta riguardante la produzione artigianale di sapone è tipica della Calabria; purtroppo non ho trovato la ricetta locale dello stesso prodotto: ma questo potrà essere un mio prossimo obiettivo.

Anche la signora Duilia Luvineti risiede da moltissimo tempo a Pieve di Bono pur essendo nata a Milano. Il dottor Tullio Zulberti infine, originario di Cimego, vive a Monza, ma viene spesso a Creto dove possiede un appartamento.

Oltre ai proverbi è stato riportato il significato di alcuni dei cognomi degli intervistati con l'aiuto di un dizionario dei cognomi italiani scritto dal prof. Emidio De Felice. Per quanto riguarda la trascrizione grafica mi sono riferito per lo più alle indicazioni proposte dal gruppo Radis della Val Rendena.

Concludo ringraziando i miei intervistati e quanti mi hanno aiutato nell'elaborare questo lavoro. Uno speciale ringraziamento vada a prima di tutto a Abdel Kader Mohamed, che mi ha seguito nell'ultima parte del percorso, dandomi preziosi consigli di tipo linguistico e organizzativo. Ringrazio anche Erminio Rizzonelli, l'Associazione Comunità Handicap e la Cooperativa Sociale "Il Bucaneve" per il sostegno umano e tecnico che mi hanno dato. Ringrazio infine la Cooperativa Ascoop, l'Agenzia del Lavoro di Trento, il Servizio Sociale e l'Amministrazione comunale di Pieve di Bono che hanno reso possibile, ognuno per la sua parte, la realizzazione di questo mio lavoro.

Chiedo venia se ho tralasciato qualcuno o qualcosa e concludo augurando a ciascuno una piacevole lettura. Dedico questo scritto alla mia famiglia e ai miei parenti.

Livio Salsa

Ricordi della Vita contadina

Intervistata: AGNESE ARMANI
nata a: PIEVE DI BONO (Agrone)
il 24.09.1947

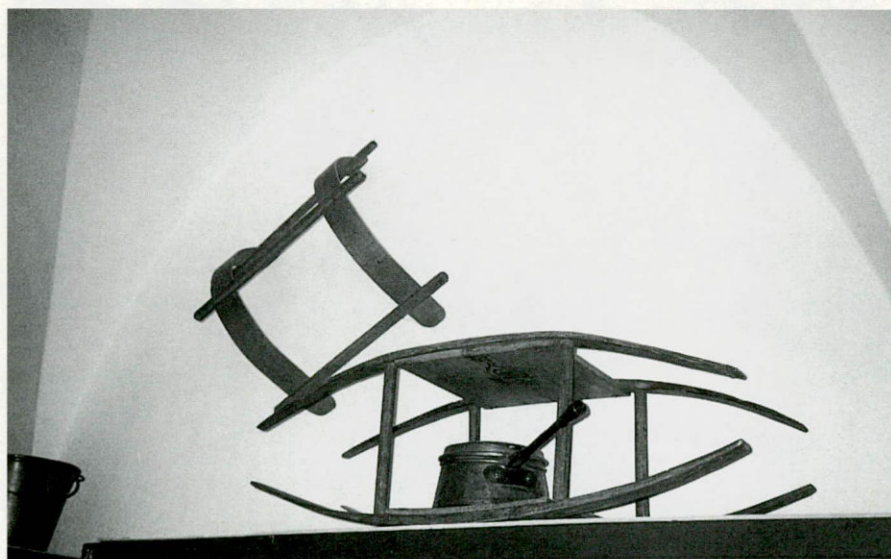
Molti anni orsono, quando ancora tutti avevano le mucche, il bosco veniva tenuto come un giardino; in primavera e in autunno i contadini lo pulivano per togliervi tutta la foglia, che serviva per fare la lettiera alle mucche. In un primo tempo veniva raccolta la legna secca, poi si rastrellava la foglia: ambedue si portavano nelle case con la forza umana: si mettevano in teli di pezza come i sacchi e poi si caricavano sulle spalle; i teli erano detti "**baze**"; alle loro estremità erano cucite quattro cordicelle che servivano per chiudere i teli stessi. I contadini erano orgogliosi d'avere il proprio bosco pulito: dopo aver rastrellato la foglia, passavano con una scopa per recuperarne altra. Le mucche dovevano avere sempre una buona lettiera; al mattino ed alla sera veniva rinnovata la foglia che la componeva; essa si gettava in un canale detto "**cornicol**", dove le mucche facevano i loro bisogni. Nella stalla si tenevano anche i conigli, i quali si nutrivano del fieno che le

mucche lasciavano cadere per terra. Nella stalla c'era anche uno o più maiali: essi stavano in una casetta di legno senza tetto; il loro alimento preferito era il siero che avanzava dopo la bollitura del latte per fare il formaggio.

I contadini comperavano poche cose alla bottega, dato il poco denaro disponibile; cercavano sempre di mangiare le cose che dava la terra.

Ricordi di casa e di campagna

Nei campi dei nostri paesi venivano coltivati frumento, grano turco e saraceno, segale e orzo. Vedo ancora mia nonna presso il focolare mentre abbrustoliva l'orzo, dal quale si otteneva, in quegli anni, un surrogato del caffè. Per ricavarlo si doveva mettere l'orzo in un recipiente a forma di tubo, il quale aveva una porticina ed un lungo manico che mia nonna girava con passione affinché l'orzo si tostasse bene. Io procedevo al passaggio successivo che trovavo odioso: dovevo macinare tutto l'orzo abbrustolito. Per poter fare ciò era necessario metterlo in un altro recipiente di granito, detto "**pilocia**"; con un ferro un po' lun-



go e più grosso all'estremità, percuotevo i chicchi fino a quando diventavano polvere. Questo lavoro era lungo e noioso; il surrogato ricavato veniva usato al mattino con il latte per la colazione. Il vero caffè non si comperava per la mancanza di denaro; talvolta mi facevo un pentolino di caffè d'orzo e lo bevevo come se fosse stato vero caffè.

Il frumento veniva portato al mulino affinché fosse macinato, in modo tale da ricavarne la farina bianca. Prima però, si dovevano separare i chicchi di grano dalla spiga; ciò veniva fatto sul solaio di casa. Il covone veniva sbattuto sopra un'asse, affinché uscissero i chicchi; in seguito mia nonna lo osservava attentamente, per vedere se fosse rimasta in esso ancora qualche spiga. Se questa era ancora presente veniva tolta ed i chicchi venivano estratti da essa con le mani.

Con la farina bianca si facevano torte, ma soprattutto la pasta; si cucinavano una minestra chiamata "**brusa**" e gnocchi. Un piatto che a me piaceva tanto che erano dei piccolissimi gnocchi fatti con le uova, acqua e farina bianca: venivano cotti come se fossero minestra.

Il grano turco veniva prima liberato dalla pannocchia, poi portato al mulino ed ivi macinato; con la farina, da esso ricavata, si facevano le polente, nelle quali veniva messa ogni tanto anche la farina di grano saraceno.

La segala veniva data ai maiali: aggiunta al siero era per essi un pasto speciale. Il mulino aveva molto lavoro. Il mugnaio girava per molti paesi con un grande carro trainato da un grosso cavallo; ritirava il grano e successivamente consegnava la farina. Il mulino funzionava ad acqua: essa faceva girare delle grandi ruote di legno; queste mi affascinavano, ma non ricordo con lucidità come fosse fatto questo mulino. Tuttavia ricordo molte cose belle, benché ai giorni nostri non esista più nulla di esse.

La canapa (lavorazione e filatura)

Intervistata: BARBARA ARMANI nata a PIEVE DI BONO (Agrone) il 28.05.1914

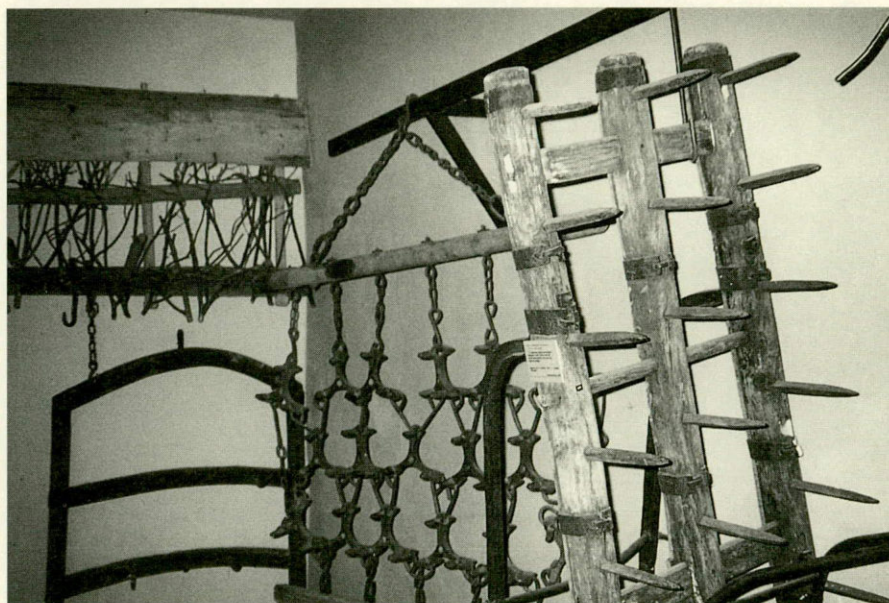
La canapa -detta in dialetto locale "canöf" - è una pianta che cresce nei campi: con essa, dopo

essere stata raccolta e lavorata, si facevano un tempo lenzuola, sacchi, asciugamani, "bastine" e teli per il fieno, le cosiddette "baze". Quando la canapa era matura, la si tagliava con un falcetto detto "**farcola**" e la si predisponeva a mazzetti; essi venivano messi a macerare in un pozzetto d'acqua per venti, trenta giorni: più riposavano e più erano di buona qualità. Tolti dall'acqua si mettevano ad asciugare in un prato. Quando erano asciutti si inserivano in un attrezzo di legno detto "**gramola**", cosicché la parte esterna, legnosa, si rompeva a pezzetti e rimaneva così solo il filo. A questo punto i fili si mettevano nello "**spinacio**", un'asse di legno munita di chiodi con le punte rivolte verso l'esterno; in esso i fili venivano "pettinati", in modo che si pulissero per bene dai pezzetti esterni di legno che rimanevano; inoltre si assottigliavano. In seguito, le vecchiette, con le rocche e i fusi, li filavano in matasse e a questo punto la canapa era pronta per essere tessuta.

A Praso, così come in altri paesi, c'era una tessitrice, detta "**tessadra**", la quale tesseva la canapa.

Per sbiancare la canapa, la si stendeva sul prato e la si bagnava: l'acqua e il sole la facevano diventare bianca; in precedenza era grigia, quando, però, era ancora grezza. Lo stesso procedimento per filare e sgrezzare la canapa era riservato anche al lino, il quale però era più sottile e di miglior qualità.

A Daone, nel Diciannovesimo Secolo e nei primi venti, trent'anni del Millenovecento, si raccoglievano le ortiche nei pressi delle malghe e, con analogo procedimento lavorativo della canapa, si faceva un tessuto: questo però, era di bassa qualità e peggiore della canapa; lo si usava per fare i teli per il fieno.



Il salame

Per fare il salame era necessario, in primo luogo, uccidere il maiale; subito dopo, esso veniva appeso per due giorni, affinché la sua carne riposasse, s'intenerisse ed asciugasse. Passati i due giorni, veniva spolpato e la sua carne veniva scelta: la migliore era adibita alla produzione del salame; la meno pregiata, invece, a quella del cotechino. Il passaggio successivo alla cernita consisteva nello spezzettare la carne e nel tritarla in un'apposita macchina. Dopo la tritatura si aggiungevano per ogni chilo sale, pepe, spezie ed anche un po' di aglio mescolato con del vino. Il tutto poi si mescolava per almeno mezz'ora, in modo tale che la pasta del salame risultasse compatta. A questo punto si insaccava in forme piccole o grandi. Per fare questo ci si serviva del budello del maiale, ma anche della sua vescica; questa si adoperava poiché il budello scarseggiava, inoltre perché conservava il salame più a lungo e prelibatamente. Una volta pronto, il saporito insaccato si teneva in cantina e lo si consumava.

Con il maiale si potevano fare anche altri insaccati: uno di questi era il cotechino, per la preparazione del quale si seguiva la stessa procedura del salame, benché le dosi di spezie aglio, pepe e sale fossero minori, poiché dal medesimo maiale si produceva più salame che cotechino.

Ricordi

Intervistata: PAOLA ARMANI
nata a PIEVE DI BONO (Agrone)
il 10.01.1920

Un tempo le donne lavoravano sempre nei campi e in casa, mentre gli uomini fra gli altri lavori facevano trasporti con i camion. Si seminavano segala, frumento,



patate, vari tipi di grano e orzo; successivamente orzo, segala e frumento venivano portati al mulino; lì il primo veniva pulito dalla scorza e lo si adoperava per le minestre, oppure lo si tostava e lo si usava per fare un tipo di caffè. La segala, invece, era adibita all'alimentazione delle mucche, veniva infatti trasformata in farina, ma da essa si otteneva anche un tipo di caffè. Il frumento veniva macina-

to: da esso si ricavava la farina bianca, la quale veniva usata in cucina. Si tenevano anche il maiale, i conigli e le galline, i quali fornivano carne e uova; il maiale anche carne per insaccati. Ad Agrone però non si tenevano conigli d'angora, forse per la loro delicatezza, mentre si tenevano le pecore; la loro lana si filava e veniva utilizzata per fare i vari indumenti. Era consuetudine "fare la gior-

nata" nei campi in altri paesi, magari a Por o a Praso, per guadagnare qualche soldo; con i pochi proventi si comperava un paio di calze o un grembiule o un paio di scarpe di buona fattura: queste però, costavano di più. Si adoperavano la "**bastina**" e il "**val**": la prima era simile ad un sacco, veniva legata e ci si infilava la parte posteriore del capo, proprio come se fosse un cappuccio, si riempiva di fieno o di foglia. Il "**val**", invece, era una cesta di vimini in cui si metteva il letame. In estate, portate le mucche in malga, si andava per una settimana o due a Staboleto per falciare il "**fieno magro**"; era agosto e ci si alzava alle tre. Il "**fieno magro**" lo si dava alle mucche; era chiamato così per la scarsa qualità. In settembre si riportavano le mucche in paese; altra gente si fermava ancora per circa un mese a Staboleto e lì faceva pascolare le mucche. Durante il suddetto mese si falciava ancora "**fieno magro**" e lo si dava alle mucche per risparmiare quello di buona qualità. Settembre era anche il mese della spartizione del formaggio: essa avveniva in base a chi aveva più mucche. Due signori, il "**Moliner**" e "**Cesare Armani**" - costui proprietario di un tabacchino e di un'osteria - avevano un carretto su cui caricavano il formaggio e lo portavano in paese: venivano pagati da ognuno in base al peso del formaggio che ciascuno possedeva. I carretti potevano risalire al 1928 o al 1930, ma forse anche a prima. Paola ricorda che essi servivano anche per portare i più anziani ai pellegrinaggi presso la località "**Madonna del Lares**". Una volta Cesare trasportò con il suo carretto i pellegrini ad un vecchio cimitero del paese di Vagolino, detto "**cimitero dei morti**"; era tempo di guerra: i pellegrini volevano pregare per i loro cari combattenti che erano lontani da casa.

Il "**Moliner**" vendette il carro solo dopo che lasciò il mulino...

La produzione del burro

Intervistata: REGILDA ARMANI nata a PIEVE DI BONO (AGRONE) il 2-10-1930

Un tempo quasi tutte le famiglie tenevano le mucche, che venivano munte. Il loro latte si metteva in recipienti detti **mastele**, le quali erano basse e larghe e fatte di legno o zinco, in modo tale da non arrugginire. Il latte dopo essere stato colato, lo si lasciava riposare, per un giorno e mezzo o due, in un locale nè troppo caldo nè troppo freddo, fin quando produceva la panna che stava a galla; essa si raccoglieva con un attrezzo detto **spanaròla**, che era un piatto grande, di legno e concavo, ma talvolta ci si aiutava con le mani che, naturalmente, venivano pulite con cura. Dopo essere stata riscaldata e dopo aver misurato la sua temperatura con un termometro, oppure a mano, la panna veniva messa in un recipiente rotondo, alto e stretto chiamato **smarzaròla**; all'interno di questa c'era un grosso bastone, al quale, sul fondo, era attaccato un disco di legno, che era fisso e non doveva permettere alla panna di uscire, se non in minima quantità. La **smarzaròla** veniva chiusa da un disco mobile di legno; esso però, doveva lasciare uscire la panna. Ambedue i dischi erano chiamati **ornei**. La **smarzaròla**, piena di panna, grazie ai fori (tre, quattro, cinque) presenti sul bastone interno, veniva inserita in un arnese detto **cigagn**, il quale era munito di una manopola che andava su e giù. Dopo venti minuti che il bastone con il disco di sotto, mossi dalla forza umana, mescolava la panna, il burro era finalmente pronto; a questo punto lo si metteva in forme di le-

gno da mezzo chilo o da chilo chiamate **ciupele**, sul fondo delle quali c'era un disegno che si stampava sul burro stesso, il quale, in seguito, veniva prima liscio, poi ribaltato nell'acqua fresca per renderlo freddo e dopo consumato o venduto.

Quando la panna era stata tolta dalla **spanaròla**, il latte rimanente si versava in un paiolo e con l'aggiunta di caglio si faceva il formaggio. Lo scarto che rimaneva, invece, lo si dava ai maiali; in dialetto lo si chiamava **scotta** o **sarù**, in Italiano siero: esso è un ottimo alimento per i maiali. Bisogna ricordare, inoltre, che con la panna di centocinquanta litri di latte si producevano dai tre ai quattro chili di burro e che dopo la **smarzaròla** fu inventata la **zangola**: consisteva in una botte munita di una paletta, che roteando all'interno sbatteva la panna. Nei caseifici era presente già un tempo la **scrematrice**: serviva per scremare il latte prima che producesse la panna. Con questa si poteva programmare meglio la quantità del burro da produrre e decidere così se fare un formaggio grasso o magro.

Il bucato

Intervistata: REGILDA ARMANI nata a PIEVE DI BONO (AGRONE) il 2-10-1930

Presso il paese di Agrone, un tempo, il fare il bucato della biancheria bella era detto "**fare la lessiva**" (in italiano liscivia); questa era composta da lenzuola, asciugamani, camicie da donna, ovvero capi tutti bianchi che venivano puliti ogni due, tre mesi, mentre il bucato di tutti i giorni, composto da capi meno pregiati e non bianchi, era fatto settimanalmente. I capi bianchi venivano piegati e messi, l'uno sopra l'altro, in un cesto detto "**brete**"; a parte si metteva sul fuoco un grande paiolo

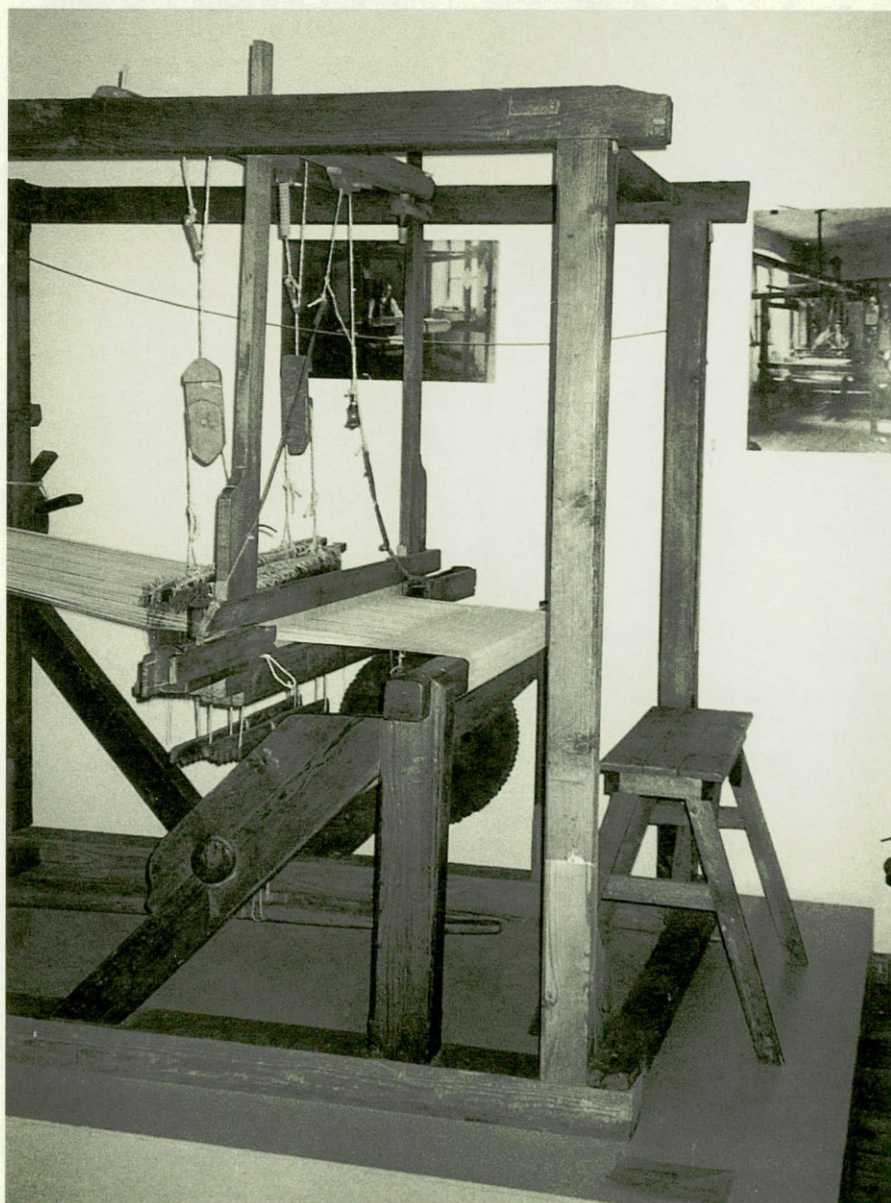
pieno d'acqua; quando questa bolliva ci si versava un secchio di cenere. Questo composto d'acqua e di cenere era detto **"lessiva"**! Sopra la **"breta"** di legno si fissava una tela detta **"coladur"**, la quale non doveva lasciar passare la cenere. Mentre acqua e cenere bollivano, si prendevano con un mestolo e poi versate sulla biancheria nella **"breta"**; l'acqua penetrava e puliva gli indumenti, mentre la cenere restava sul **"coladur"**. La **"bretá"** si lasciava da parte per una notte; al mattino si toglieva il **"coladur"** e la biancheria si metteva in un cesto ben pulito detto **"val"**, il quale ve-

niva poi portato presso una fontana dove si risciacquava il tutto che poi veniva steso. L'acqua insaponata che rimaneva nella **"breta"** era detta **"lesivac"**: si usava per il bucato settimanale ed anche come shampoo per i capelli.

La produzione del formaggio "cioncada"

Intervistata: REGILDA ARMANI nata a PIEVE DI BONO (AGRO-NE) il 2-10-1930

Il latte che restava nelle mastelle (dopo che la panna era stata adoperata per fare il burro) si metteva in un paiolo di varie dimensioni (da centocinquanta a duecento litri quello per uso familiare; dai duecento ai trecento litri per uso in malga). Questo paiolo era detto **"caldera"**. Il latte veniva riscaldato su un grande focolare munito di un grosso palo di legno, o talvolta di ferro, detto **"cigagn"**, proprio come un attrezzo per la produzione del burro. La **"caldera"** si toglieva dal fuoco non appena il latte era arrivato a temperatura calore (dai trenta ai trentacinque gradi; essi erano misurati nelle malghe con un apposito termometro; nelle case anche con le mani). A questo punto, a parte, si preparava il **caglio** che era in polvere. (Un vecchio modo di produrre il caglio consisteva nel togliere lo stomaco pieno di latte del vitello ucciso e nell'appenderlo ad un camino in modo che ricevesse fumo. Con procedimento successivi lo si amalgamava con altri prodotti - probabilmente aceto, limone e sale - fino a quando diventava omogeneo; poi il tutto veniva messo in un contenitore di legno chiuso e così era pronto). Per preparare il caglio era necessario scioglierlo nell'acqua tiepida, la quale era generalmente mezzo litro o tre quarti di esso. Sciolto il caglio, lo si aggiungeva al latte e si lasciava riposare il tutto da venti minuti a mezz'ora. A questo punto il latte si trasformava in **cagliata**, la quale veniva girata con un arnese detto **"spanaròla"**, fino a quando diventava solida; poi con un mestolo apposito (composto da un bastone munito di un triangolo o di una boccia, composti questi ambedue da fili) si mescolava con forza, in modo che la cagliata si riducesse in briciole. A questo punto il paiolo con dentro la cagliata si rimetteva sul fuoco che doveva essere lento, ma più



caldo che in precedenza; il contenuto veniva mescolato con il sud detto mestolo. Successivamente si toglieva di nuovo la cagliata dal fuoco, la si mescolava ancora e velocemente e si toglieva il mestolo cosicché il prodotto intermedio, detto **"spress"** roteava e si depositava piano, piano, sul fondo. Poi lo si riuniva ben bene con le mani e lo si toglieva dal paiolo con un apposito pezzo di tela bianca, detta **"peza**

dala cioncada"; subito dopo lo si metteva nella **"fassera"**, la quale era un'asse circolare di legno, munita di una corda che serviva per regolare la grandezza del formaggio, sul quale si metteva un peso per comprimerlo. La **"fassera"** con il prodotto veniva sistemata su un mezzo tavolo basso, detto **"spresùr"**. A quel punto il siero usciva dal formaggio; dell'altro rimaneva nel paiolo: veniva bollito e dato ai porci

con un po' di farina e patate. Dopo qualche ora (sei, sette) veniva tolta la tela dalla **"fassera"** e ogni giorno il prodotto veniva girato e rigirato. Quando il formaggio era asciutto lo si salava per tre, quattro volte, un giorno da una parte, un altro dall'altra. In seguito lo si lasciava stagionare sulle assi, dette **"scalere"** e ogni sette, otto giorni lo si raschiava fino a quando era stagionato. Dopo la stagionatura lo si mangiava pezzetto dopo pezzetto in famiglia. Questo tipo di formaggio era detto **"cioncada"** ed è prodotto tuttora nei caseifici.

In montagna si faceva un altro tipo di formaggio, detto **"formai da mut"**, ovvero "formaggio di montagna". Questo era differente dalla **"cioncada"**, perché le mucche, in montagna, si alimentano di erba fresca, cosicché il burro e il formaggio risultano più buoni, dal momento che l'alimentazione bovina a base d'erba fresca è migliore rispetto a quella a base di fieno.

I filò

Intervista ai coniugi: SERAFINO ARMANI E ROSILDE VALENTINI

SERAFINO ARMANI nato a PIEVE DI BONO (Agrone) l'8 - 02 - 1927

ROSLDE VALENTINI nata a PIEVE DI BONO (Agrone) il 24 - 02 - 1929

Si era ammessi per le prime volte ai filò a dieci anni; prima non si era accettati, in quanto troppo piccoli: infatti i bambini non avevano neppure il permesso di parlare. I neofiti dei filò sgranavano gli occhi, mentre ascoltavano i racconti dei vecchi, i quali avevano molte esperienze di vita. Mentre costoro parlavano, le donne cucivano e lavoravano a maglia; gli uomini giocavano a carte o, magari, intrecciavano un cesto di vimini o un **"val"**, il quale era un contenitore per castagne, noci,



fagioli e anche per letame. Il filò avveniva, in prevalenza, nelle stalle scaldate dalle bestie, oppure in un locale dove c'era una stufa, che però molta gente non possedeva.

Ad Agrone, verso la metà degli anni trenta, e anche precedentemente c'era la luce elettrica; essa era presente anche nelle stalle, dove però, si adoperavano lampadine molto deboli. Presso i filò le ragazze imparavano a ricamare; le vecchiette iniziavano a recitare il Rosario: i ragazzini lo tenevano tra le mani cosicché le donne, mentre cucivano, pregavano. I vecchi, quando il Rosario arrivava al Mistero Glorioso, Gaudioso o Doloroso, con un colpo di tosse o con un colpo battuto per terra con un piede, avvertivano i recitanti che cambiava la decina di Ave Maria. Il Rosario si recitava tutte le sere. Si raccontavano anche barzellette: c'erano dei vecchi molto arzilli e simpatici che con le loro pantomime e con i loro racconti divertivano anche la gioventù. Nei paesi c'erano anche le osterie, però la gioventù non aveva i soldi necessari per pagare il bere. Nei filò si facevano anche sigarette con le cartine ed il tabacco: raramente si comperavano già confezionate. Una sola sigaretta veniva fumata magari da quattro, cinque uomini. I vecchi, ma anche uomini e donne, prendevano un po' di tabacco da fiuto: in gergo si diceva: **"Vuoi una presa?"**

I vecchi tenevano del tabacco in bocca e lo masticavano come se fosse gomma da masticare. Una volta ogni tanto, nel periodo favorevole alla raccolta, si arrostitavano delle castagne. Giovani donne e vecchiette filavano la lana. I ragazzi facevano delle belle cantate. Le stalle più frequentate di Agrone erano quella dei **"Ceschi"**, dei **"Casere"**, delle **"Castelline"**, dei **"Martinei"** e della signora **Genoveffa**, detta **"la zia Efa"**, per la sua vasta parentela. Generalmente, in ogni stalla dove si faceva filò, c'erano sempre le medesime famiglie. Presso i filò



c'era anche chi suonava l'armonica a bocca e nascevano anche le prime simpatie: i ragazzi corteggiavano le ragazze e magari le accompagnavano a casa; delle ragazze erano tenute in considerazione bellezza e bravura nei lavori domestici. Se una ragazza aveva le ginocchia sporche di terra, significava che la possedeva ed essa era una fonte di sussistenza. I filò avvenivano anche presso i fienili nelle località di montagna: la gente si divertiva. Talvolta si cucinavano una polenta per tutti, oppure frittelle, o gnocchi oppure castagne arrosto. Queste cene presso

i filò erano dette in gergo **"far picì"**. Nei filò di montagna si ballava anche: per l'occasione veniva ingaggiato un uomo di Roncone di nome Dino; egli era cieco, ma di spirito: suonava la fisarmonica, cantava e raccontava barzellette - era un buon intrattenitore per tutti, in particolare per la gioventù. I giovanotti, alla sera, andavano in giro per le località montane, per fare i dispetti alle ragazze ed alle coppiette: magari, impilavano fascine davanti alla porta d'entrata di un fienile dove alloggiava qualche giovane donna o qualche giovane coppia.

Molta gente di Agrone, nel mese di maggio, si trovava a Staboletto: lì, alla sera, si ritrovava in un cascinaie; molta gioventù si radunava presso il fienile comunale, detto **"el bait del Comune"**, (il fienile del Comune): lì faceva filò e rumoreggiava, forse per l'entusiasmo,, cosicché i vecchi si arrabbiavano e si lamentavano. Nei filò c'erano anche dei giochi, come quello della **"capùssara"**, del **"cavar le cioche"** e del **"passaparola"**.

La gioventù di quegli anni era felice: si accontentava. Nei filò non si voleva vedere gente in ozio; i vecchi erano tenuti in gran considerazione. La scolarizzazione, allora, non era elevata, tuttavia c'era anche chi sapeva le cose e chi leggeva.

I filò andarono in declino subito dopo la seconda guerra mondiale; alcuni giovani avevano trovato lavoro, altri erano emigrati per il mondo: iniziò il benessere, cosicché s'iniziò a divertirsi diversamente e si andò sempre meno ai filò, forse anche perché aumentarono le quantità di biciclette e moto e, dopo il millenovecentocinquanta, vennero ad Agrone le prime macchine...

La festa del maiale

(testo di Elisa Zuberli)

Intervistate: BRUNA BALDUZZI nata a PREZZO il 15 - 04 - 1929

ELISA ZULBERTI vedova SALSA nata a CIMEGO il 9 - 12 - 1914

Quando le popolazioni di montagna del tempo antico dovevano trarre dalla terra il frutto del duro lavoro per vivere, le attività principali erano: la coltivazione della terra, l'allevamento degli animali domestici e di tutto quello che ruotava attorno ad essi ad ogni spuntar d'erba. L'allevamento più prezioso era quello delle mucche, le quali fornivano carne, latte e derivati. Altre bestiole utili erano capre, pecore, conigli, galline e

pollame in genere; tra questi animali, il più utile era sempre l'immancabile maiale, detto, in dialetto, **porcel**. I contadini lo acquistavano in primavera al mercato quando era ancora piccolo - circa trenta chili - e appena svezzato dal latte materno. In questi casi il maiale era detto **"lattaròl"**; lo si teneva nella stalla con le mucche e lo si circondava di molte cure. Per ingrassarlo occorrevano cibi nutrienti: polenta, pane, siero, patate, grassi, verdure, e mangimi appropriati; nel frattempo esso cresceva, fino a raggiungere il peso di centocinquanta chili, cosicché aveva una buona resa.

Raggiunto il peso desiderato, il contadino decretava inesorabilmente il sacrificio del simpatico **"porcel"**. In vari paesi vi era un uomo specializzato che andava a giornata nelle famiglie, per eseguire il rito della **"festa del maiale"**. Quest'uomo era popolarmente definito **"porcialer"**. Stabilito il giorno, si preparava ogni arnese e tutto ciò che serviva per compiere quel lavoro: i coltelli affilatissimi, il tritacarne, la mesa di legno ed altri attrezzi. Quando tutto era pronto, si conduceva il maiale, ignaro della sua fine, sull'aia della casa o sotto un porticato e con un perfetto colpo di maestria lo si uccideva; in tempi meno recenti, lo si uccideva con un colpo di mazza in testa; più vicino a noi con lo sparo di un'apposita pistola. Ancora caldo, il maiale veniva irrorato d'acqua bollente per raschiarlo e pulirlo e lo si adagiava su un

tavolaccio di legno. In seguito si procedeva alla selezione delle carni; la più pregiata, con l'aggiunta d'altri ingredienti, era usata per produrre saporiti salami, cotechini, arrostiti di lombo, ariste, costine, lardo, pancetta, prosciutti. ecc.. Si usufruiva ogni parte del maiale per cucinare cibi squisiti. Il salame pregiato, una volta insaccato, si stendeva a grappoli su un apposito pergolato: ciò permetteva di farlo asciugare e stagionare; poi si conservava in cassette di legno nelle fresche cantine interrate. Il fegato, il cuore, il cervello e la trippa si consumavano nei giorni susseguenti alla macellazione. Del maiale non si scartava nulla; perfino i peli si lavavano e asciugavano: servivano per fabbricare pennelli, spazzole, barbe e baffi finti. Con gli stinchi si preparava





so la suddetta ditta ha fatto diversi lavori: stava ad una macchina detta "bindella", inoltre alla circolare e per tredici anni ha fatto i turni nel reparto plastica, allora presente. In quel reparto c'erano sei presse che stampavano la plastica: si producevano attaccapanni, porta scopini da bagno e le parti in plastica dei gabinetti. I turni di questo reparto erano di otto ore e si susseguivano dalle quattro alle dodici, dalle dodici alle venti e dalle venti alle quattro; ci si fermava solamente dalle quattro domenicali alle quattro del lunedì. Otto colleghi del reparto plastica, che lavoravano con Augusto, ora non ci sono più. Augusto precisa che, nel corso dei suoi quarant'anni presso la ditta Nicolini, ci sono stati periodi in cui si lavorava anche il sabato mattina, altri l'intero sabato e

altri persino la domenica mattina: si lavorava per dieci ore al giorno: dalle sette a mezzogiorno e dalle quattordici alle diciannove; spesso si facevano anche straordinari.

Un altro reparto presente alla ditta Nicolini era quello del legno; lì si producevano diversi tipi di taglieri, oltreché casse per il sapone e casse per imballaggio. Augusto segnava il legno con una matita, così poi venivano ritagliati i taglieri con una macchina. Da ragazzino Augusto collaborava in campagna con i genitori; essi avevano due mucche ed una capra; piantavano patate, frumento e grano saraceno. In quegli anni il padre di Augusto andava nei paesi situati vicino a Strada, per vendere qualche frutto dei suoi alberi, per guadagnare qualche soldo.

Augusto, da pensionato, ha fatto lo spazzino per il Comune, ha

collaborato all'allestimento della sagra del folclore ed ha lavorato per qualche stagione con il "cantier scuola". Adesso svolge qualche lavoro in campagna. Dice che l'odierno lavoro in fabbrica è differente da quello dei suoi tempi.

Il taglio delle pietre

Per rompere i macigni - in dialetto "taiar ei sas" adoperavano sia cunei di ferro che cunei di legno. Con un puntello e una mazza si faceva un buco sul macigno, poi si infilava il cuneo e si percuoteva lo stesso con una mazza, cosicché il sasso si rompeva.

Le scandole dei tetti

Per fare le scandole si adoperava legno di larice e di castagno; i tronchi venivano rotti a metà; con una scure poi, si percuoteva il tronco e si ricavano le scandole; in quei tempi non c'erano le motoseghe; si tagliavano i tronchi con seghe a mano e asce. Per fissare bene le scandole sui tetti ci voleva abilità; diversamente tra esse sarebbe passata l'acqua piovana. Esse si usavano generalmente per la copertura dei tetti dei fienili di montagna; sui tetti delle case dei fienili della Pieve si mettevano le scandole circa cento anni fa: si fissavano con sassi e pali sistemati sopra di esse.

Storia di vita

Intervistata: IRMA PASSARDI
nata a: PIEVE DI BONO (Por) il
13 - 07 - 1913

Irma Passardi è nata a Por nel 1913 ed ha sempre lavorato. Già durante l'infanzia aiutava la famiglia in campagna: i suoi genitori avevano delle bestie e possedevano due fienili. La famiglia di Irma praticava l'agricoltura come mez-

una deliziosa minestra d'orzo. Rin- cresceva sempre uccidere quel po- vero "porcel", ma lo scopo era pro- prio quello d'allevarlo per avere una riserva di prodotti alimentari. L'an- no seguente si comperava un altro porcellino; arrivato al peso voluto lo si uccideva e via di nuovo sulla ruota d'ogni cosa che va, che viene, che si rinnova, come la luce del sole che sorge e tramonta ogni giorno.

Ricordi

Intervistato: AUGUSTO NICO- LINI nato a PIEVE DI BONO (Stra- da) l'1 - 03 - 1926

Augusto iniziò a lavorare a quattordici anni presso la ditta Nicolini; si è pensionato dopo qua- rant'anni di lavoro nel 1980. Pres-

zo di sussistenza: andava a falciare il cosiddetto **"fieno magro"** sui monti **Cadria** e **Dosso dei Morti**. Il fieno si trasportava con la forza umana: si metteva negli appositi teli - le cosiddette **"baze"** - e lo si caricava sulle spalle portandolo a destinazione.

Mentre era in corso la fienagione, sui suddetti monti accadeva che ci fossero temporali e tempeste; dal momento che lì non c'erano alberi, s'aprivano dei buchi nel mucchio del fieno e si cercava riparo lì dentro. Gli uomini s'alzavano alle tre per andare a falciare il fieno di buon mattino; le donne s'alzavano alle sei, facevano la polenta e l'avvolgevano in un panno, la mettevano negli zaini, magari con l'aggiunta d'altro cibo da consumare con essa, poi andavano a raggiungere i loro padri e i loro mariti.

Arrivate sul posto, rastrellavano e spargevano il fieno, cosicché esso essiccava e alla sera era pronto per essere raccolto e portato via. Si piantavano frumento, segala, patate, fagioli e grano saraceno, ovvero generi alimentari necessari per la sussistenza. Il padre di Irma, con altri uomini, aveva ristrutturato le cascine comunali sia di **Varassone** che della **Valle di Fumo**; s'era fermato nei sopracitati posti per venti giorni o un mese; è importante ricordare, inoltre, che raggiunse le suddette località a piedi.

Irma si sposò a ventotto anni nel 1942. Nel 1948 emigrò con suo marito in Argentina. Viaggiò su una nave. Arrivata in quello Stato, lavorò la terra in una fattoria. Ricorda che c'era una gran pianura e che il terreno era buono; c'erano anche molte mucche. Le stagioni erano irregolari, perlomeno l'estate. Il caldo era umido e durava per nove mesi all'anno. La fattoria era di proprietà dei cugini del marito di Irma. I due coniugi piantarono lino, mais, frumento e

girasoli, ma con poco successo. Un anno però, la coltivazione del grano turco diede buoni risultati. Abbandonata l'agricoltura, Irma e suo marito si dedicarono all'allevamento delle mucche: ne avevano sia da latte, sia da carne. Nelle vicinanze c'erano anche molti Italiani, ciononostante i due coniugi impararono lo Spagnolo, che Irma ricorda ancora. Con gli altri Italiani si parlava a volte la madrelingua, a volte lo Spagnolo. In casa la coppia parlava in dialetto, per non farsi capire in presenza d'altra gente. Con la vendita delle mucche i coniugi comperarono qualche macchinario per l'agricoltura: una falciatrice, un trattore, e una macchina per la semina. In estate Irma e suo marito si coricavano verso le ventitré o le ventiquattro; fino a quell'ora ascoltavano una radio che avevano comperato. Alle due s'alzavano,

mungevano le mucche e portavano il latte alla **"cremeria"**. Entro le sei del mattino il latte doveva essere colato e consegnato; diversamente era considerato di seconda categoria e pagato meno. Alle sette iniziavano a lavorare anche gli aiutanti, i quali erano assunti tramite il sindacato. Essi avevano il diritto ai pasti. Il marito di Irma li riportava in paese alla sera: un tempo con una carrozza a due ruote detta **"biroc"**, più avanti con una Jeep fuoristrada. Irma ricorda che lei e suo marito avevano un colorito brutto per il poco dormire: infatti c'era chi li credeva ammalati. I coniugi tornarono a Por nel 1970. Da allora ella è sempre vissuta a Por; suo marito è morto nel 1986. Se il suo coniuge fosse ancora vivo, Irma gradirebbe fare un viaggio in Argentina per rivedere i luoghi del suo passato.



ci forti che costituivano le opere di protezione e di sbarramento di uno dei principali accessi al Sud Tirolo.

Le Amministrazioni comunali di Praso, Lardaro, Roncone, Bondo e il BIM del Chiese, in seguito ad un accordo di programma stipulato nel 1997, hanno espresso l'intenzione di recuperare e valorizzare i complessi fortificati dei forti Larino e Corno, siti rispettivamente nei Comuni di Lardaro e Praso. Tra il Forte Corno e il Forte Larino, è prevista, inoltre, la realizzazione di un percorso che valorizzi non solo le testimonianze belliche ma anche alcune preminenze paesaggistiche della zona.

Il Comune di Praso è divenuto proprietario del Forte nell'anno 2000. L'impegno del Comune è ora rivolto ad un intervento di sistemazione e recupero complessivo dell'immobile da attuarsi attraverso un programma di interventi pluriennali secondo un preciso progetto di restauro.

PROGRAMMA GENERALE DI RIPRISTINO E VALORIZZAZIONE:

PRIMA FASE

Acquisizione dell'immobile (attuata)

SECONDA FASE

Interventi urgenti per garantire le condizioni di sicurezza (in fase di attuazione)

TERZA FASE

Progetto di un primo restauro e recupero finalizzato alla manutenzione del forte e ad una prima agibilità

QUARTA FASE

Progetto di restauro complessivo finalizzato all'intera fruizione del Forte come sede museale e di spettacolo

QUINTA FASE

Progetti di gestione e programmazione in rete per la valorizzazione del Forte (tratto dal progetto intervento Forte Corno del Comune di Praso)

Pro loco di Praso

Avvicinatasi ormai la bella stagione si avvicina anche per noi il periodo che ci vede impegnati a sfornare feste e giornate di svago atte a intrattenere turisti e residenti nelle lunghe giornate d'estate.

Il calendario che la Pro Loco di Praso di appresta ad aprire è il seguente:

2 giugno - Giornata Ecologica
28-29-30 giugno - Sagra di S. Pietro
7 luglio - Festa dell'Ospite
28 luglio - Festa della Montagna
31 agosto - Partita di calcio mista
metà settembre - Marciando con la banda
26-27 settembre - Festa della Castagna
12 dicembre - Aspettando S. Lucia
24 dicembre - Natale sotto l'albero.

Quest'anno in particolare vogliamo porre la nostra attenzione sull'organizzazione della sagra di San Pietro, la manifestazione più importante che la Pro Loco è solita preparare verso la fine del mese di giugno in coincidenza con il santo patrono del paese.

Si tratta di una manifestazione che ha sempre entusiasmato gli abitanti del paese fin dal secolo scorso, quando nella giornata di San Pietro veniva allestita una piccola festa. La partecipazione e l'entusiasmo con cui era organizzata era sicuramente pari a quello di oggi, anche se a quei tempi non venivano invitate numerose orchestre e non si distribuiva cibo e bevande a volontà; allora c'era il banchetto dei dolci che veniva da fuori e l'albero della cuccagna che intratteneva nel pomeriggio i giovani che si sfidavano tra di loro. A quei tempi c'era anche la preoccupazione di non far arrabbiare il curato del paese che considerava le feste motivo di distrazione e per questo un peccato da non compiere.

Quindi a fine giornata ci si ritirava nei bar dove qualche fisarmo-



nica intonava canzoni e motivetti che gli uomini si apprestavano a cantare.

Era un giorno dove grandi e piccini potevano distrarsi dalle intense fatiche quotidiane per poter gustare degli attimi di gioia e tranquillità e dividerli con tutta la popolazione.

La tradizione vuole che fosse quello il periodo in cui si confezionava uno dei piatti più antichi del paese: i Capù. Tipico piatto della nostra vallata che si differenzia da paese a paese negli ingredienti e nella preparazione, per esempio a Praso la caratteristica principale è quella di mettere nell'impasto dei pezzi di formaggio stagionato che restino interi anche dopo la bollitura.

I CAPÙ

INGREDIENTI (c.a. 60 capù)

16 panini

1 kg formaggio stagionato (ciuncada)

1/2 kg grana grattugiato

1 testa di aglio

1 bicchiere di olio

4 hg di farina bianca

1/2 kg di erbette

1 mazzetto di prezzemolo

sale e pepe

150 foglie di vite di uva fraga

Ammollare i panini in acqua fredda e nel frattempo tagliare la ciuncada a dadini. Preparare le erbette sottili con il prezzemolo e l'aglio.

Dopo aver strizzato i panini, farli a pezzi e adagiarli in una bacinella, aggiungere il formaggio grattugiato, la ciuncada, l'olio, un pizzico di sale e pepe, la farina e le erbe tagliate. Mescolare l'impasto che deve risultare abbastanza morbido.

Pulire le foglie con un panno umido.

Per preparare i capù unire due foglie di vite e adagiarvi sopra la dose di tre cucchiaini grandi di

impasto. Avvolgere con cura le foglie intorno all'impasto in modo da formare un "pacchetto" e, a due a due avvolgere poi i capù con dello spago.

Preparare una pentola di acqua bollente e immergervi i capù. Solitamente è meglio non cuocerli tutti assieme ma in due o tre volte a seconda della grandezza della pentola. Farli cuocere per mezz'ora circa e poi distenderli separatamente su di un piano per farli raffreddare.

Buon appetito!

Lo scorrere del tempo ha cambiato le abitudini delle persone, lo stile di vita, e queste sostanziali differenze si notano anche nella preparazione delle feste paesane. Come per ogni attività commerciale anche la sagra si propone di divertire e intrattenere con attività sempre nuove e diverse il pubblico che al pari di una clientela sempre più esigente e selettiva richiede iniziative che siano al passo con i tempi.

In base a ciò si scelgono quindi le musiche, le bevande e le scenografie che fanno da cornice alla manifestazione. I mesi di preparazione sono parecchi e richiedono impegno e volontà da parte dei volontari della pro loco e delle tante altre persone che li aiutano, l'importante è che le energie impegnate vengano ripagate dalla buona riuscita della festa e dal successo di pubblico.

Vi invitiamo quindi a seguirci anche quest'anno con la promessa che non deluderemo nessuna delle vostre aspettative.

Il calendario delle manifestazioni vi ha mostrato che le iniziative che proponiamo spaziano dal divertimento alla riflessione e quest'anno in occasione della Festa della Montagna promettiamo che ci sarà una gradevole sorpresa per tutti; lasciatevi prendere dalla curiosità e non resterete delusi, vi aspettiamo.

Vigili del Fuoco

Bisogna riconoscere che da diversi anni le stagioni sono cambiate; questo è un dato di fatto, riconosciuto ormai da tutti gli esperti in fatto di clima. Ad inverni con poche precipitazioni o addirittura siccitosi come quest'anno, si contrappongono violenti acquazzoni della durata di alcuni giorni che provocano smottamenti e danni notevoli.

In queste mutate condizioni climatiche, che possono mettere in pericolo sia il territorio comunale che privato (in inverno per i pericoli di incendio e quando piove per i pericoli dell'acqua), grande importanza hanno assunto i Vigili del fuoco, i quali, nati soprattutto per combattere il fuoco, in questi ultimi anni hanno ampliato notevolmente i loro campi d'intervento.

Nei nostri piccoli paesi ci accorgiamo sempre più che non possiamo fare a meno di questi volontari. Grazie al Pieve di Bono notizie vorrei ringraziare il corpo dei Vigili del Fuoco di Praso, ma anche degli altri paesi per essere sempre disponibili e pronti a qualsiasi evenienza. Bisogna riconoscere anche il loro grande lavoro di continua prevenzione e altri compiti spesso non di loro pertinenza che molte volte sono chiamati a svolgere per assicurare in tutta tranquillità lo svolgimento di molte manifestazioni e servizi.

Lolli Nello

Il comune di Praso, in collaborazione con i VVF i giorni 22 aprile e 10 maggio ha organizzato due serate a tema: "Primo soccorso in caso di incidenti domestici" e "Uso corretto degli estintori".

Tali serate si sono tenute grazie alla disponibilità del signor Luciano Bonazza, infermiere professionale del Pronto Soccorso dell'ospedale di Tione di Trento e del signor Silvano Bagattini.

Gli argomenti trattati sono stati numerosi e molto graditi dalla popolazione, la quale, con la sua grande partecipazione e coinvolgimento, ha decretato il successo delle serate.

Cinzia Foresti



Festival della Castagna Il Comitato promozione

della castagna

Un saluto ai lettori del Pieve di Bono Notizie. È la prima volta che chiediamo uno spazio sulle pagine del periodico, così cogliamo l'occasione per presentarci e raccontare come e perché è stato costituito "Il Comitato per la Promozione della Castagna" di Daone e Praso.

Tutto è iniziato alla fine di ottobre del 1993 quando è stata organizzata a Daone e a Praso, la prima edizione del "Festival della Castagna" una manifestazione nuova nata con lo scopo di riscoprire e valorizzare la castagna, risorsa da sempre presente nei nostri paesi. L'iniziativa è partita da un'idea della Pro Loco di



Daone, la quale ha poi coinvolto oltre che altre associazioni di Daone, anche la Pro Loco e altre associazioni di Praso assieme alle due amministrazioni comunali, creando così una nuova e interessante forma di collaborazione fra i due paesi per i quali la castagna ha sempre rappresentato una risorsa molto importante sia per l'alimentazione che per l'agricoltura.

La prima edizione del "Festival della Castagna" è stata quindi organizzata dalle Pro Loco di Daone e di Praso, dalla Filodrammatica "El Casinel" di Daone, dalla Filodrammatica "La Bùsier" di Praso, dal Coro "Re di

Castello" di Daone, dal Consorzio di Miglioramento Fondiario di Daone e Praso e dai Comuni di Daone e di Praso.

Il programma si è sviluppato su tre momenti, uno di carattere tecnico, coinvolgendo esperti della Stazione Sperimentale di San Michele all'Adige, l'altro di intrattenimento con protagonisti i canti della montagna e per terzo il momento più caratteristico rappresentato dal "Pomeriggio degli assaggi" appuntamento gastronomico con l'offerta al pubblico di dolci e altre prelibatezze a base di castagna.

Tutta la manifestazione è stata contornata dall'offerta di caldarroste annaffiate da un ottimo vino dolce (mosto) prodotto dagli organizzatori.

Vista la buona riuscita della manifestazione gli organizzatori hanno deciso di costituire un apposito comitato con lo scopo di organizzare periodicamente il "Festival della Castagna", ed è così nato il 19 settembre 1994 il **"Comitato per la promozione della castagna"**, con sede a Daone, formato da un rappresentante delle associazioni ed enti organizzatori della prima edizione del "Festival della Castagna".

Da allora sono state organizzate ben sei edizioni del "Festival della Castagna" con cadenza annuale o biennale, variando a volte la struttura del programma della prima edizione fatto salvo il tradizionale appuntamento con il "Pomeriggio degli Assaggi" che si svolge alternativamente a Daone o a Praso e che nelle ultime edizioni è stato arricchito dall'esibizione di alcuni ballerini che hanno proposto la tradizionale "Paris".

Una nota molto importante e che



dà molta soddisfazione al Comitato è data dal fatto che le castagne e i marroni usati per il Festival vengono acquistati direttamente dalla gente di Daone e di Praso raggiungendo così uno degli obiettivi fondamentali del nostro lavoro.

Ora non ci resta che dare l'ap-

puntamento a tutti i lettori del Pieve di Bono Notizie a fine ottobre con l'ottava edizione del "Festival della Castagna". Mi raccomando: tenete d'occhio le bacheche dei vostri paesi in quel periodo, perché sarà un appuntamento da non perdere!



È più bello insieme!

MARZIA PANELATTI

20 aprile 2002: il grande giorno è arrivato. Eh sì ragazze, dopo cinque settimane di duro lavoro è finalmente giunto il grande momento dell'esibizione. Siamo felici ed emozionati. Ore 15.30: con leggit, chitarre e spartiti partiamo verso l'Auditorium S. Chiara di Trento per la terza rassegna diocesana dei cori giovanili. Domande incessanti riecheggiano nelle nostre teste: "Saremo all'altezza? Ci riusciremo?".

"Sicuramente sì - ci ripetiamo in continuazione per darci coraggio - dobbiamo credere in noi stesse, dobbiamo avere fiducia, non dimenticando i saggi consigli del maestro Maurizio e dell'organista Tiziano". In questi ventidue anni dalla nascita del nostro coro abbiamo subito un'evoluzione, ci siamo messe più volte in gioco raggiungendo anche ottimi risultati ed obiettivi importanti.

Mentre aspettiamo il nostro turno ascoltiamo le prove degli altri cori presenti alla rassegna... sono molto bravi e preparati. I nostri sguardi si incrociano e si sorridono quasi vogliano dirsi: "Ragazze, anche noi faremo un figurone". Ore 20.30: il vero spettacolo ha inizio. Sappiamo a priori che la rassegna è trasmessa in diretta da Telepace di Trento. Questo ci emoziona molto ma nello stesso tempo ci diverte.

"...Ed ora può accomodarsi il coro Arnica di Praso". "Tocca a noi ragazze". Mentre saliamo quei cinque scalini che ci portano sul grande palco dell'Auditorium, il cuore batte, batte forte. Uno, due, tre... concentrazione, s'inizia.

Le due canzoni (È più bello insieme e Salve Regina) sono molto gradite dal pubblico. Gli applausi



sono fortissimi e il coinvolgimento in sala è sbalorditivo. "Ragazze è andata - ci diciamo con gli occhi pieni di felicità - sì, è andata... benissimo".

Ringraziamo tutti parenti e non per aver creduto in noi e ringraziamo calorosamente anche Don Giampaolo per aver valorizzato questa nostra "avventura mondana".

"Dighe de yes" e non solo!

NADIA BALDRACCHI - FILODRAMMATICA "LA BUSIER"

Rieccoci qui, sulle pagine del nostro Pieve di Bono notizie dopo la pausa invernale, pausa si fa per dire, perché noi abbiamo lavorato davvero sodo in questo periodo! Proprio così.

Per noi della filodrammatica (ora associazione di promozione sociale filodrammatica "La Busier") si sta concludendo un periodo davvero molto impegnativo ma ricco di soddisfazioni. Nei pri-

mi mesi del 2002 abbiamo portato in scena una commedia dal titolo "**Dighe de yes**", rappresentazione che ci ha coinvolto fin dal mese di ottobre 2001 e che ha richiesto molto lavoro da parte di tutti noi. Tuttavia devo dire che il gradimento da parte del pubblico ci ha ripagato dell'impegno e delle fatiche che portare in scena una commedia comporta. Intendiamo; abbiamo sì lavorato, ma ci sia-



mo anche divertiti moltissimo nell'allestire questa rappresentazione teatrale che è stata portata in scena parecchie volte sempre con un ottimo consenso da parte del pubblico.

Parliamo ora dei nostri corsi, quelli partiti come di consueto in ottobre e cioè ricamo, scultura ed intaglio del legno (base ed avanzato), e quest'anno, per la prima volta, abbiamo proposto anche un corso di intarsio del legno. Parecchi gli iscritti, valligiani e non, che hanno apprezzato le nostre proposte.

In gennaio è poi partito il corso per la lavorazione del legno finanziato dal Fondo Sociale Europeo; tale corso ha durata di 200 ore e si è concluso a giugno. Il numero limite di iscritti

era fissato in 12 mentre 24 sono stati gli iscritti effettivi; si è resa quindi necessaria una selezione basata sulle motivazioni che spingevano gli allievi a frequentare questo tipo di corso. Ora i 12 corsisti sono più che mai impegnati.

Tra fine marzo ed inizio di aprile abbiamo organizzato due giornate volte allo studio dei **fiori di bach** a cui hanno partecipato una quindicina di persone o che si sono dette soddisfatte ed interessate ad altri corsi sul tema dei rimedi naturali.

Bene, mi sembra di avervi messo al corrente di tutto quello che abbiamo fatto da settembre ad aprile; per il futuro abbiamo programmi sempre ricchi di corsi e di teatro. Per settembre abbiamo in programma una giornata particolare in cui inaugureremo un'opera lignea collettiva realizzata dai nostri corsisti nella scorsa stagione e dove festeggeremo, speriamo insieme a voi, il nostro decimo anniversario.

Questo è davvero tutto. Un caro saluto a tutti con l'augurio di trascorrere una felice estate e di avervi ancora vicini nelle nostre varie attività il prossimo autunno.



ANAGRAFE

Nel corso dell'anno 2001 si è realizzato il censimento della popolazione alla data del 21 ottobre 2001. Pertanto i dati sono suddivisi nelle date: 1.1.2001 – 20.10.2001 e 21.10.2001 – 31.12.2001

Movimento e calcolo della popolazione dal 1.1.2001 al 20.10.2001**Popolazione dal 1° gennaio 2001**

	Maschi	Femmine	Totale
	186	187	373
Nati	1	3	4
Morti	2	1	3
Iscritti	0	0	0
Cancellati	0	1	1
Incremento o decremento	- 1	+ 1	0
Totale alla data del 20.10.2001	185	188	373

Movimento e calcolo della popolazione dal 21.10.2001 al 31.12.2001

	Maschi	Femmine	Totale
Nati	1	0	1
Morti	1	0	1
Iscritti	0	0	0
Cancellati	0	0	0
Incremento o decremento	0	0	0
Totale	185	188	373

Nati:**Cognome nome**

Bordiga Damiano

Filosi Fiorella

Ghezzi Genni

Sottini Silvia

Turrini Aronne

Data di nascita

3.5.2001

4.9.2001

3.5.2001

18.4.2001

13.12.2001

Morti**Cognome nome**

Filosi Enzo

Filosi Ernesto

Filosi Maria

Foresti Enrico

Tentini Virginia (atto trascritto estero)

Data di morte

26.10.2001

7.4.2001

23.8.2001

19.10.2001

31.4.2001

Matrimoni:**Cognome nome**

Armani Lidia e Trainotti Paolo

Armani Stefania e Cacallo Stefano Enrico Maria

Filosi Rosanna e Nonni Paolo

Lolli Salvina e Pellizzari Silvano

Data di matrimonio

2.3.2001

24.2.2001

14.01.2001

28.4.2001

Su questo numero non viene riportata alcuna notizia riguardante il nostro comune, in quanto non esistono novità di alcun genere, ma è stato dato spazio alla testimonianza riguardante i lavori che si svolgevano una volta in paese. Il racconto, scritto da Zita Maestri residente a Storo, ma con il cuore ancora a Prezzo, narra di come veniva coltivato il frumento, a cominciare dalla semina, fino alla separazione finale del grano dalla pula.

Comparirà anche un articolo spedito da Solvay da Modesto Nicolini di Strada che parla di cinque fratelli di Prezzo, partiti per l'Alaska in cerca dell'oro.

L'articolo della Pro Loco chiude gli scritti dedicati al nostro paese.

Mi auguro che possa aumentare la collaborazione, soprattutto da parte di coloro che conservano ancora la memoria riguardo le attività che si svolgevano in passato nel nostro paese e vogliano trasmettercela. Buona lettura!

Luciano Bugna

La coltivazione del frumento

ZITA MAESTRI

Una volta, l'economia del nostro paese, si basava unicamente sull'agricoltura. Allora era ricco, per modo di dire, chi possedeva più terreni che passavano da padre in figlio.

I terreni più ripidi formavano i prati che erano curati con grande amore. Venivano concimati, puliti; si tagliava l'erba tre o quattro volte all'anno. Fra un taglio e l'altro i prati si presentavano ordinati e formavano un tappeto talmente compatto e verde che non avevano niente da invidiare ai giardini all'inglese.

I terreni dove c'era una specie di pianoro venivano coltivati a campi, i quali erano sostenuti e lo sono tuttora, da muretti a secco per evitare che franassero e formavano così delle belle terrazze (come in Liguria). Ogni zolla veniva coltivata, perché dovevano trarre dalla terra il necessario per vivere.

Varie erano le colture che praticavano; molte sono andate in disuso. Ora si coltiva il campicello per le patate, quello per i

fagioli, l'orto e quello per i fiori da portare al cimitero perché qui è molto sentito il culto dei morti. Coltivata con cura è anche la vite, non manca il filare di vite americana (fraga) i cui pampani vengono usati nella preparazione dei "capugn" per la sagra di S. Giacomo. Ci sono ancora centenari castagni, tanti innestati a marroni, e alberi che danno frutti veramente biologici, ma che pochi colgono perché non si presentano bene, ma sono molto saporiti.

I prati, se non tutti, vengono ancora tagliati, ma il fieno viene quasi sempre ammucchiato e lasciato lì a marcire.

Una coltura che non si pratica più, da parecchi anni, è quella del frumento. Veniva seminato in autunno nel campo in cui erano state raccolte le patate e il campo non veniva neanche concimato perché per la rotazione, il frumento trovava nel terreno le sostanze che non erano state assorbite dalle patate.

Il campo, prima della semina

veniva vangato e preparato bene. La semina era fatta a mano (a spaglio) e da una persona capace, calma e paziente, per lo più da una donna. Metteva i chicchi di grano nel grembiule e poi a manciate lo spargeva con parsimonia nel campo. Il suo incedere era lento e solenne, il movimento del braccio largo e calmo, faceva attenzione perché i chicchi cadessero equidistanti uno dall'altro, né troppo fitti né troppo radi. Il campo poi veniva rastrellato perché doveva presentarsi ben ordinato. Per me che osservavo, l'operazione della semina era come se assistessi ad un rito sacro e ogni volta mi veniva spontaneo di recitare una bella poesia imparata a scuola, di cui ne trascrivo i versi:

"Ti ringrazio Signore per il campo che mi sta dinnanzi, grande, pacato e per la roggia in fondo che pigra muove tra le robinie spoglie. Ebbi ieri la vanga, oggi riposo attendendo l'aratro e poscia il seme. L'amo così nella sua bruna tinta che, al vespero, si fa quasi viola

per un presagio di malinconia.

Terra mia!

Ed in essa farò come il buon seme, che per rinascere nella spiga muore. Ti ringrazio mio Signore!"

Ma quel seme, sparso nella terra non moriva, dopo pochi giorni si vedevano, nel campo, degli steli verdi e delicati che, ogni giorno di più, prendevano forza, fino a quando il terreno gelava per il freddo. Allora i contadini invocavano l'arrivo della neve, che con la sua candida coltre avrebbe riparato quelle tenere piantine dai rigori dell'inverno (sotto la neve pane, sotto l'acqua fame dicevano). Allo sciogliersi delle nevi, i campi di grano si presentavano con un bel colore verde smagliante che contrastava con lo squallore brullo dei prati vicini. Quando il campo si era asciugato per l'evaporazione dell'acqua, le donne andavano con una zappetta a tre punte -sarcel- a zapparlo per interrompere la capillarità del terreno ed estirpare le erbacce.

Durante la primavera, le pianticelle accestivano e diventavano sempre più grandi e forti. A maggio i cespi incominciavano a mettere degli steli con in cima una spiga e crescendo ogni giorno di più a giugno raggiungevano l'altezza di un metro e anche più, ma erano ancora verdi.

Ai primi di luglio incominciavano a colorirsi di un giallo tenue che diventava sempre più intenso fino a sembrare oro. I campi di grano raggiungevano così il massimo della loro bellezza soprattutto quando, fra le spighe dorate, occhieggiavano i rossi papaveri e gli azzurri fiordalisi.

Allora era il tempo della mietitura che avveniva quasi sempre nella settimana in cui si festeggiava S. Giacomo e di conseguenza le donne si lamentavano per il

gravoso lavoro che dovevano svolgere. I mietitori si recavano al campo alle quattro del mattino, quando le spighe erano ancora roride di rugiada. Con la mano sinistra afferravano una grossa manciata di steli e con la piccola falce (farcola) li tagliavano rasenti al suolo. I covoni venivano lasciati slegati sul campo fino a quando il sole li aveva fatti asciugare. Lavoravano, di lena, fino alle 10 o alle 11 poi smettevano perché il sole era troppo caldo. Riprendevano il lavoro dopo le quattro del pomeriggio fino a quando avevano finito di mietere, allora legavano i covoni con la paglia degli steli, li mettevano nei lenzuoli (baze) e li portavano, con la bastina, sul solaio dove erano state preparate delle rastrelliere alle quali venivano appoggiati per farli essiccare. Dopo la mietitura, il campo di stoppie veniva visitato dalle spigolatrici perché non vi restasse nemmeno una spiga.

I covoni restavano per una quindicina di giorni sul solaio perché si essiccassero bene, poi si faceva la trebbiatura (squaciar), anche quella fatta a mano. Si preparava una stanza od un corridoio, si ponevano per terra dei lenzuoli e sopra questi un sostegno di legno e poi un'asse che formava un piano inclinato.

Il trebbiatore, con un fazzoletto in testa, prendeva un covone e lo batteva con forza sull'asse finché tutte le spighe si svuotavano; una donna, seduta su una seggiolina, prendeva il covone battuto, lo slegava e cercava, fra le paglie, se vi fosse rimasta qualche spiga che sfregava fra le mani perché neanche un chicco doveva andare perduto. "Il Signore, dicevano, era sceso da cavallo per raccogliere da terra un chicco di grano"

Poi si doveva separare il grano dalla pula e per quel lavoro si ser-

vivano del vento, precisamente dell'ora del lago d'Idro che, nella stagione calda. Si fa sentire dalle 11 fino alle 5 del pomeriggio. I luoghi dove andavano a fare questo lavoro (sorar) erano: la croce del Cerè, i Dossi, il Birondol ed altri che ora non ricordo. Portavano sul posto i sacchi di frumento, un cesto (val dal gra) ed un setaccio a maglie larghe (cruel). Stendevano al suolo i lenzuoli, versavano i grani nel cesto e lo ponevano sulla testa di una persona, un'altra prendeva il setaccio e lo poneva davanti a quella che teneva il cesto in testa, che lentamente lasciava cadere il grano nel setaccio. Le folate di vento portavano lontano le pule che volteggiavano nell'aria come sciami di api mentre i chicchi si fermavano nel lenzuolo a terra. Finito di liberare il grano dalla pula, lo mettevano nei sacchi e lo riportavano a casa.

C'era ancora un'altra operazione da fare, prima che il grano fosse pronto per essere macinato: la cernita. Si metteva, un po' alla volta, il grano in un setaccio a maglie più fitte e si setacciava. I semi piccoli e striminzi uscivano dalle maglie e si raccoglievano per alimentare le galline, quelli turgidi restavano nel setaccio, dal quale si levavano i semi estranei come quelli di lupino, di veccia, di convolvolo, sassolini e altre sostanze di scarto.

Il grano, così ripulito, veniva messo nei sacchi e riposto in attesa che venisse il mugnaio (muliner) di Agrone per prelevare quella parte che si decideva di far macinare.

Il grano ricavato, dopo tante fatiche, non era molto, ma i contadini erano contenti perché per un po' avrebbero avuto la farina per confezionare in casa il pane e la pasta e ringraziavano di cuore il Signore.

I Fratelli Scaia

L'articolo che segue, tratta di cinque fratelli Scaia, originari di Prezzo, partiti per gli Stati Uniti negli ultimi anni del 1800, dove si sono stabiliti adattandosi ai lavori che offriva quella terra. Il tutto è stato spedito da Modesto Nicolini di Strada.

Questa fabbrica dove lavoravano tante persone di Pieve di Bono, non esiste più. Al suo posto c'è una cartiera.

Mi sono trovato in possesso di queste foto molto antiche di 5 fratelli di Prezzo, con i nomi di Adamo, Barto, Diego, Domenico e Luigi. Nel 1880 Bortolo e Adamo erano in Inghilterra, credo che uno dei fratelli sia ritornato a Prezzo e morto nel 1928 a 88 anni. Vi ringrazio per la spedizione di Pieve di Bono notizie, a casa ho 12 copie, fino al numero 41. Per me è un grande ricordo.

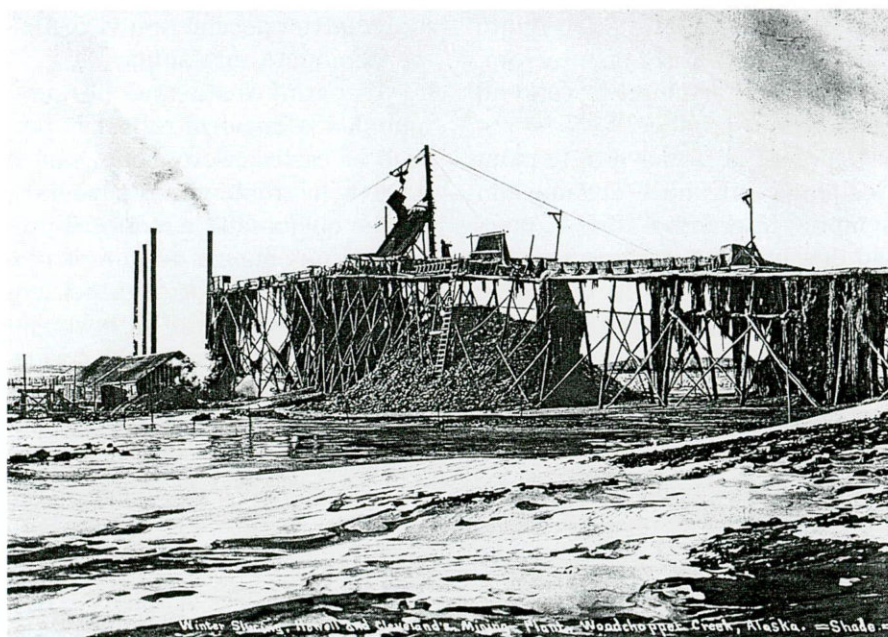
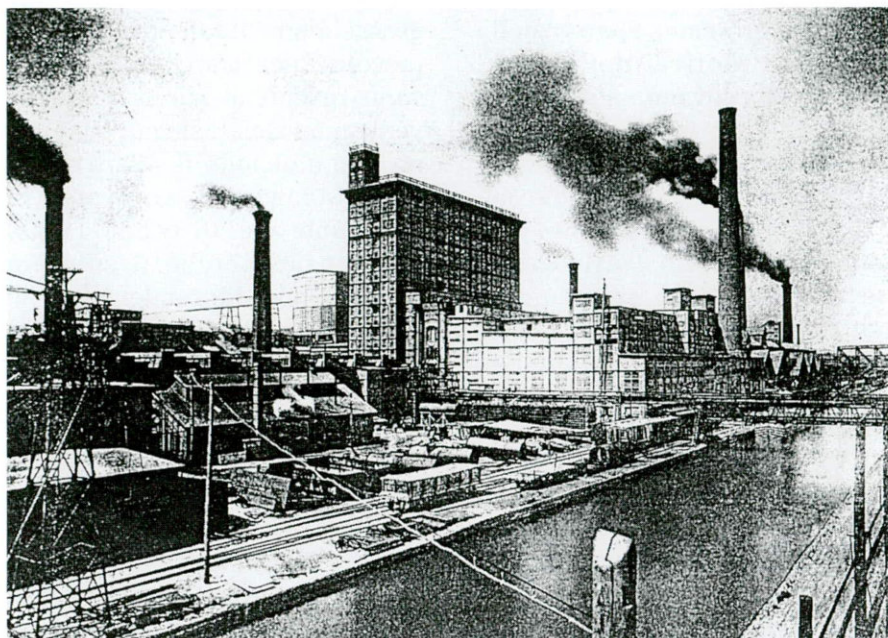
Saluti e vi ringrazio

Modesto Nicolini di Strada

Questo articolo è apparso su una rivista che parla appunto dei pionieri di fine 800 e primi 900 che si stabilirono nella British Columbia

Tra i primi a stabilirsi nella Fire Valley e dintorni ci furono Louis e Adam Scaia, che si stabilirono vicino alla spiaggia di Forslund e trasportavano le loro merci (inclusa una stufa) a spalle oltre Gold Range.

In Township 71 qualcuno costruì una casa di tronchi e dei granai. Parte della terra fu in seguito venduta a Shipmaker e Siddal negli anni 20. Così anche Adam aveva controllato e ispezionato la terra prima del 1890 in quanto era convinto di essere il primo pioniere della zona.



Entrambi i fratelli avevano delle rivendicazioni nelle miniere della zona Lightning Peak. Ed erano conosciuti anche nella zona Boundary. La loro storia è racchiusa nella storia di Lightning Peak. Quando Barto arrivò nel 1911, i suoi fratelli costruirono una fiorente fattoria da Adam.

Barto era stato cuoco per anni in Inghilterra, dove aveva sposato Mary Ann Church di Norrfolk ed avevano cresciuto una famiglia di 4 figli: Donald, Joe, Rose e Tny. Il loro figlio maggiore Don, lavorò tutta la vita per il C.P.R. sui motori.

Joe arrivò a Silverton, nel British

Columbia, nel 1906. Lavorò in miniera, nei boschi e nei mulini di quella zona. Sposò Marta Gibert nel 1919 ed ebbero un figlio, Fred, che ora risiede a Warfield.

Rose, la figlia di Barto e Ann, era molto conosciuta nella zona, sposò Len Galligan di Vancouver ed ebbero due figli, Len e Beatrice.

Tony, che qui ricordano ancora, trascorse molti anni sulla costa in accampamenti allestiti per il taglio del legname.

Adam restò sposato ad una donna molto più giovane di lui per poco tempo, il matrimonio non durò e lei lasciò la zona. Adam aveva ben oltre 80 anni quando

morì nel 1951. Barto morì nel 1957. Non si sa dove e quando morì Louis, né dove fu sepolto.

Un parente dei fratelli Scaia visitò la sua zona agli inizi degli anni 80, poi fecero un giro nella terra natale della famiglia Scaia e poterono vedere quanto simili fossero la Fire Valley e il Tirolo.

Pro loco

Concluso felicemente l'anno 2001 per la Pro Loco di Prezzo, dove tutte le manifestazioni sono state portate a termine con notevole soddisfazione da parte degli organizzatori, paesani e ospiti. Purtroppo all'inizio del 2002 per mancanza di neve non si è potuto realizzare il tradizionale raduno di sci alpinismo "Ski Adventure", ci si augura che nei prossimi anni la neve possa cadere copiosa in modo da proseguire questa manifestazione che dura ormai da più di dieci anni e raduna sull'altipiano di Boniprati oltre quattrocento appassionati di questo meraviglioso sport.

Nel mese di marzo ha avuto luogo la cena del collaboratore con la presenza di buona parte del paese. In quest'occasione, il presidente Pierino Baldracchi ha sottolineato la presenza dello spirito di collaborazione e di amicizia in tutti i soci e simpatizzanti ogni qual volta ce ne sia bisogno, e si è augurato che aumentino sempre più le persone che danno la loro collaborazione alla Pro loco.

In collaborazione con il Consiglio Pastorale intercomunale Pieve di Bono-Prezzo e i Vigili del Fuoco dei due comuni, è stata riscoperta l'antica Via Crucis del venerdì santo con partenza dalla chiesa di Prezzo per arrivare sino alla chiesetta della Madonna delle grazie con notevole partecipazione di fedeli



dei suddetti comuni. Un ringraziamento va al parroco don Enrico.

Il 24 marzo 2002 nella sala del teatro di Prezzo si sono tenute le votazioni per il rinnovo del direttivo della Pro loco.

Sono risultate elette le seguenti persone:

Presidente Pierino Baldracchi, vice presidente Costantino Così, segretaria Elena Imperatori consiglieri: Paolo Baldracchi, Claudio Balduzzi, Carmen Capella, Gianmarco Così, Ester Nicolini, Guerrino Pesenti, Adelio Salvaghi, Fiorenzo Salvaghi, Tobia Salvaghi, Fabio Scaia, Mariangela Scaia, Walter Scaia, Giuseppe Vaia.

Un ringraziamento particolare vogliamo farlo alla signora Ester Nicolini, che lascia l'incarico di segretaria dopo quasi vent'anni. Durante tutto questo tempo ha

saputo dedicarsi a questa Associazione con professionalità e sacrificio, rubando tempo prezioso alla famiglia per la società.

Nel corso della prima riunione, il nuovo direttivo ha stilato il programma delle manifestazioni per l'anno 2002:

- data da destinarsi tra 5 - 6 - 7 luglio giornate del folklore, organizzate dal B.I.M.
- Domenica 14 luglio festa dell'anziano a Boniprati
- Venerdì 26, sabato 27 e domenica 28 luglio sagra di S. Giacomo a Prezzo
- Sabato 3 agosto si esibirà il Coro Azzurro a Boniprati
- Giovedì 8 agosto polenta carbonera in piazza a Prezzo
- Giovedì 15 agosto passeggiata ecologica con meta da destinarsi
- Domenica 18 agosto festa a malga Baite
- Domenica 1 settembre festa presso la chiesetta della Madonna delle grazie a Prezzo

Musiche a scuola

VITTORIO MARCHETTA

Un anno in musica all'Istituto Comprensivo di Pieve di Bono

Ouverture

E la musica continua. Continua, cresce e aiuta a crescere. Continuano i progetti già avviati lo scorso anno scolastico offrendo esperienze formative sempre più corrispondenti ai bisogni degli alunni, in armonia con le "musiche" presenti nel territorio.

Alle elementari: "Voci Danze Storie del Paesaggio Sonoro" (1-2) (3-4-5); alle medie, oltre le 2 ore settimanali curricolari: - Laboratorio "Progetti Sonori" (1) - Laboratorio "Musica in scena" (2) - Ipertesto Musicale (3) Corso di Chitarra (1-2-3) - "La Banda a Scuola" (1-2-3). In questo breve contributo desidero riportare le esperienze più significative legate al territorio.

Allegro moderato

Bambini bendati si aggirano nel boschetto attorno a Castel Romano. Provano a sentire il mondo senza vederlo, a rincorrere i suoni ascoltati, sviluppando così un'attenzione globale al Paesaggio Sonoro. Nel silenzio dello sguardo iniziano a scoprire quante voci, suoni, rumori può cogliere l'orecchio. Si stupiscono, si divertono, crescono.

Nella Foresta nascosta di Castel Romano scorre un ruscello. I bambini e le bambine di prima e seconda elementare ne ascoltano la voce, progettano "sculture so-

nore" suonate dall'acqua, affrontano problemi di "acustica" e provano a risolverli empiricamente (come fa l'acqua a suonare un campanellino?).

Registrano tutto ciò che incontrano nella passeggiata sonora e in classe provano a disegnare i colori e le forme dei suoni di quel paesaggio.

Sviluppano così la loro sensibilità: passano da un modo di percezione all'altro, compiono operazioni di astrazione, si pongono in relazione diretta e flessibile con l'ambiente e con i compagni, compiono passi verso l'attitudine alla collaborazione.

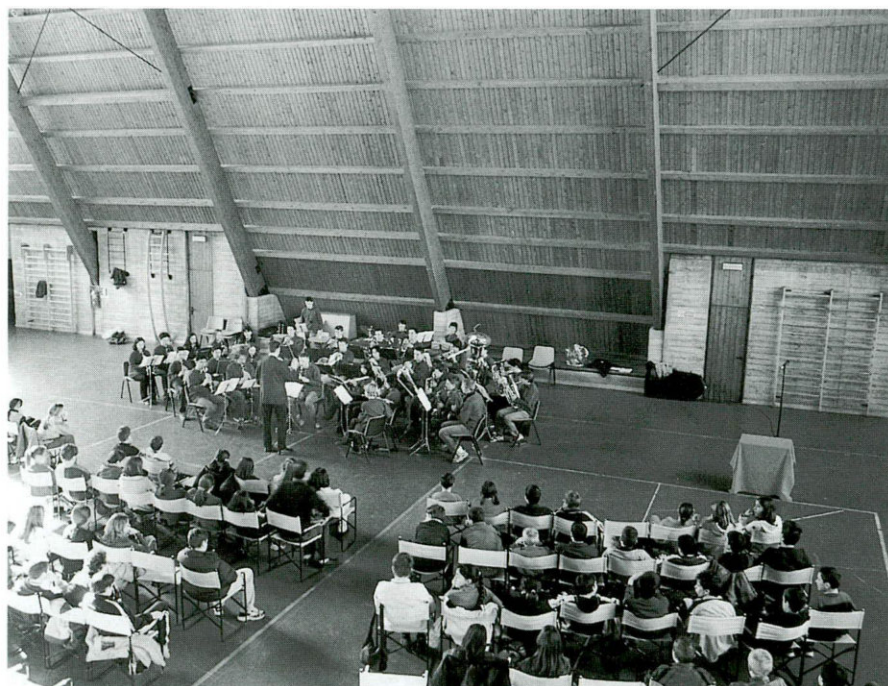
Andantino con moto

Lo scorso anno scolastico le classi II A e II B della scuola me-

dia hanno cominciato una ricerca musicale sul campo: intervistato persone, registrato canti, analizzato manifestazioni musicali, conosciuto bande, riscoperto strumenti appartenenti alla cultura musicale locale.

Quest'anno, in terza, hanno voluto comunicare il loro lavoro attraverso una forma efficace: un ipertesto. Tutti gli elementi ricercati lo scorso anno sono stati intrecciati tra loro costituendo una rete musicale in cui è possibile ritrovare persone, strumenti, musiche del luogo in cui viviamo.

Così è stato progettato e composto uno strumento della memoria per sottolineare l'importanza della musica nella nostra cultura e delineare alcuni tratti fondamentali dell'identità musicale locale.



Allegro vivace

Continua in crescendo l'esperienza con la Banda dell'Istituto di Istruzione Superiore di Tione. Gli incontri-lezione dei giovani bandisti di Tione sono sempre seguiti con grande attenzione (notevole lo stupore degli stessi davanti all'interesse dimostrato dai nostri alunni).

Il 9 febbraio 2002 il concerto della stessa Banda ha entusiasmato tutti per la scelta del repertorio, per la voglia di suonare, per l'importante momento di festa che ha saputo creare. (foto 1)

Quest'anno anche la Banda Musicale di Pieve di Bono è entrata nel progetto e per il primo giu-

gno è previsto un concerto in cui si affiancherà alla Banda dell'Istituto di Istruzione Superiore di Tione e al Gruppo musicale della nostra Scuola.

La musica continua a unire realtà del territorio e della scuola facendo emergere punti di contatto e interessi verso un armonico sviluppo individuale e sociale.

Adagio ma non troppo

Le uscite sul territorio, l'uso di mezzi informatici, i concerti, sono frutto di scelte didattiche mirate, compiute dal Collegio Docenti del nostro Istituto forse

anche soprattutto grazie alla direzione della Dott.ssa Maria Rosaria Apollonio.

L'attenzione dimostrata nel rendersi conto dei bisogni musicali della realtà scolastica (alunni, genitori e docenti) ascoltando e accompagnandomi nella ricerca degli strumenti più efficaci per centrare gli obiettivi è sotto gli occhi di tutti. Credo che osservando gli atteggiamenti degli alunni e constatando i loro apprendimenti si possa affermare che i progetti finanziati abbiano raggiunto i loro obiettivi. Forse alle musiche della scuola mancava un direttore d'orchestra e forse lo abbiamo trovato ... e non solo per la musica!

Con i genitori è meglio

GLI INSEGNANTI DELLE CLASSI TERZE

Gli insegnanti delle classi terze della Scuola Elementare hanno deciso di aderire all'iniziativa "Giocare meglio collaborando", proposta dal Forum Trentino per la Pace.

La necessità è emersa dal bisogno di creare un clima dove i rapporti sociali siano valorizzati e creino legami di solidarietà e condivisione.

I genitori degli alunni hanno accolto con entusiasmo la proposta, impegnandosi nel portare avanti il discorso nella quotidianità familiare, nelle occasioni di gioco e nelle feste fra ragazzi.

Nei quattro incontri avvenuti nelle classi fra alunni ed esperti, attraverso giochi mirati si è sti-

molata e facilitata la capacità dei bambini nel collaborare per il

raggiungimento di un obiettivo comune, quale la riuscita del gio-



co. Si sono trovati spontaneamente nella situazione di affrontare meglio i problemi di relazione, di capire se stessi e di confrontarsi con gli altri, rispettando e/o condividendo il punto di vista altrui.

Gli alunni hanno recepito il messaggio proposto, tanto che lo hanno portato fuori dalle mura scolastiche.

Il giorno 11 aprile, nella palestra, i genitori e gli alunni delle classi terze hanno invitato ad una grande festa tutti gli alunni della scuola elementare: sono state due ore "intense" di giochi molto coinvolgenti, dove tutti si sono divertiti, soprattutto i "papà e le mamme"

Ma la festa non è finita qui, perché i genitori hanno offerto a tutti i partecipanti dolci e bevande.

Un grazie a tutti, ai genitori degli alunni, ai conduttori Elena e Marco, agli insegnanti, ed in par-



ticolare alla dirigente dott.ssa Rosaria Apollonio per averci sostenuto e per la sensibilità dimo-

strata ad ogni iniziativa volta alla promozione del **ben-essere** dei "suoi alunni".



Le scarpe delle feste

BASILIO MOSCA

A Bersone nel 1938 il movimento commerciale era assicurato da:

- la Famiglia Cooperativa: alimentari, generi misti, tessuti, lane, chiodi...
- la Tabaccheria, collegata al Cafè Pedrocchi (sì, avete letto bene) vendita di sale e tabacchi, pane, pastiglie Valda e tabacco da naso "Zinziglio" e S. Giustina";
- la bottega della Luigia: pane, sardine, dadi Maggi, caramelle, però non esisteva un negozio per la vendita di scarpe dalle feste.

C'erano ben tre osterie: l'osteria Garibaldi (el Bepi), il già nominato Cafè Pedrocchi (sala da ballo con il "verticale") e l'osteria della Rina a Formino con vista panoramica sulla chiesa e sulla canonica. Da qualche tempo aveva chiuso il grande Albergo delle Alpi della famiglia Colandi.

Ma...scarpe in vendita neppure l'ombra.

C'era il parroco don Bonisolli che celebrava la messa alle cinque del mattino; le sue prediche domenicali erano sorprendenti, volutamente sconnesse con molte interruzioni improvvise, pause, sospensioni: "un vero comunicatore", direbbero oggi!

Ma non c'erano scarpe in vendita.

C'era il Corpo dei Pompieri, comandato dal Guerino che, nelle feste solenni, arrivava in piazza con sottobraccio l'elmo di ordinanza lucidissimo e con tanto di piumone innestato sulla parte superiore. C'era il Circolo dell'Azione Cattolica, c'era la Biblioteca del Cribio che era stato costretto ad eliminare alcuni libri ritenuti "all'indice", come raccontava lui (il

don Ferrante manzoniano!).

Sul libro paga del Comune c'erano: il sagrestano, il guardaboschi, lo stradino, la guardia campestre, la levatrice e l'organista.

Ma non si vedevano scarpe basse dalle feste.

C'erano cinque caseifici turnari, c'erano due maestri con trenta alunni ciascuno, c'erano tre sarti per uomo e quattro sarte per donna e c'erano anche tre calzolari – el Ciavata, l'Ettore e il Serafino – che aggiustavano scarpe vecchie ogni tanto confezionavano anche scarpe grosse, quelle con le "broche e le zape", ma nessuno di loro era in grado di confezionare scarpe "dalle feste" belle, lucide, basse!

L'estate di quel 1938 stava per finire, quando in famiglia si prese la decisione (con una sola astensione) di mandarmi a Verona nel Collegio dei Salesiani per frequen-

tare il corso ginnasiale. "Sperom che i l'endrize!" fu il laconico commento di papà Stefano. Da quel momento nella "stua" si installò un laboratorio permanente che coinvolse tutta la parentela femminile con il compito di mettere insieme il corredo come era richiesto dal regolamento del collegio e contrassegnato col numero 140. L'operazione, anche se molto complessa, sembrava procedere bene e senza eccessive difficoltà; anche la divisa venne confezionata a perfetta regola d'arte: giacca a doppio petto, calzoncini lunghi con risvolto, il tutto in tessuto nero e poi camicie bianche con il collo inamidato, complete di cravatta di seta nera.

Il dramma scoppiò quando mancavano pochissimi giorni alla partenza: nessuno aveva pensato alle scarpe basse che si adattassero all'eleganza della divisa, e a



Bersone, come avrete capito, non si vendevano scarpe basse. Qualcuno suggerì di acquistarle a Brescia durante la sosta prima di salire sul treno per Verona, ma c'era il tempo? I negozi sarebbero stati vicini alla stazione? Forse era meglio tentare a Tione. Le ipotesi si intrecciavano con ritmo crescente ed inoltre rischiava di saltare la tranquillità che finora aveva caratterizzato l'atmosfera del laboratorio. Improvvisamente, un giorno si sparse per il paese una strabiliante notizia: la Cooperativa di Creto aveva in vendita uno stock di scarpe acquistate dal fallimento di una fabbrica di Bussolengo. Una fortuna insperata, ma occorreva far presto poiché le scarpe stavano andando a ruba, grazie alla convenienza dei prezzi. E così, già il sabato successivo, dopo aver partecipato alle esercitazioni ginniche che si svolgevano ogni sabato nel campo sportivo a cura della GIL (Gioventù Italiana del Littorio), tutto eccitato e vestito ancora da "balilla", varcai la soglia della Cooperativa, accompagnato dalla sorella Zeffi. Un commesso molto cerimonioso, appena ci vide, abbandonò frettolosamente gli altri clienti per indirizzarci verso un corridoio malamente illuminato, lungo il quale si intravedeva uno scaffale foderato alla buona con carta da pacco biancastra, sul quale erano allineate, in bell'ordine, alcune paia di scarpe. Per la verità, rimasi un po' sconcertato e deluso dalla scarsa quantità e varietà delle scarpe in mostra. Sospinti dal solerte commesso, iniziammo a passare in rassegna l'esposizione, indugiando davanti a ciascun paio il tempo necessario per esaminare attentamente ogni particolare ed essere facilitati nella scelta.

Il primo paio era molto elegante: la tomaia, a tinte diverse nero e marron, mentre la punta, ricamata con disegni floreali, spiccava per il

suo colore bianco tanto da sembrare la prua di una nave! Nonostante ciò, decidemmo che quel tipo di scarpa non faceva al caso nostro e perciò passammo oltre.

La vista del successivo paio mi mise allegria poiché richiamava l'immagine di quei vestitini elegantini "alla marinara" che indossavano i principini di Casa Savoia o gente simile. Il particolare curioso era costituito dal gambale che si alzava sino a fasciare interamente il polpaccio con un bizzarro e complicatissimo intreccio di lacci multicolori: roba da femminucce che mai avrei calzato. Al terzo esemplare non dedicammo alcuna attenzione poiché non si riusciva a decifrarne la forma: una cosa tra la ciabatta ed il sandalo francescano ed inoltre le dimensioni erano smisurate.

L'ultimo paio di scarpe esposte sullo scaffale era leggermente lontano dalla mia vista, per cui non mi era possibile esaminarlo adeguatamente. Il solito commesso si affrettò a spingere le scarpe verso di me, mentre con uno straccetto, levato dall'ampia tasca del camice alquanto bisunto, si era messo a spolverare delicatamente e quasi con devozione le scarpe che, finalmente, apparvero in tutta la loro brillantezza e nello stesso tempo mi rivelarono quel particolare che mi aveva incuriosito già in lontananza: verso l'estremità delle punte, uno strano gonfiore si impennava prepotentemente e sfacciatamente verso l'alto, formando una specie di bernoccolo simile a un promontorio che rendeva brutta ed inguardabile l'intera scarpa, che pure presentava motivi di una certa eleganza. Passato il primo stordimento, senza proferir parola, infilai il lungo corridoio avviandomi verso l'uscita senza dare ascolto né ai richiami della sorella né tantomeno alle parole del commesso che andava elencando, spudoratamente, i pregi e la convenienza dell'offerta.

"Mai e nessuno mi avrebbe obbligato ad infilzare simili scarpe!" mi dicevo guardando con occhio di sfida il portone da cui sarebbe uscita la sorella, la quale effettivamente apparve dopo qualche minuto con un pacchetto sospeso sotto il braccio, esclamando tutta soddisfatta: *"Bravo! Con la tua fuga abbiamo ottenuto un ulteriore sconto!"*

Ricordo ancora la stizza, la rabbia che rodeva dentro di me e la tristezza nel tornare a casa con quell'ignobile acquisto. Mentre la sera in camera meditavo, ancora ossessionato, su quanto era avvenuto, mi balenò improvvisa un'idea. Saltai dal letto, agguantai le scarpe e, dopo averle abbondantemente bagnate, le sistemai sotto le gambe posteriori del letto, badando bene che fossero in perfetta corrispondenza con le famigerate gobbe. Mi stesi trasversalmente nella parte inferiore del letto stesso per aumentarne la pressione e finalmente mi addormentai, non senza essermi complimentato per la brillante idea.

Al mattino, quando mi svegliai, il mio primo pensiero corse subito all'operazione intrapresa la sera precedente. Mi chinai immediatamente e tolsi le scarpe da sotto i piedi del letto. Miracolo! Le gobbe erano scomparse e le punte delle scarpe erano diventate straordinariamente piatte, tanto che non resistetti alla voglia di accarezzarle. Non l'avessi mai fatto! Quasi in simultanea, le stramaledette gobbe ripresero la loro forma originale, emettendo come un sospiro di sollievo: flop! flop!

La delusione e lo sconcerto mi tolsero ogni forza di reazione: mi sentii vinto! Tolsi da sopra l'armadio il bel valigione che aveva accompagnato papà Stefano nei viaggi in Australia e in America ed incominciai a sistemarvi tutte le mie cose, avendo cura di mettere sopra le ormai famose scarpe la

pila dei libri pesanti: il Bernini, il Melzi, il Laterza....pensando che forse il lungo viaggio, la diversa pressione atmosferica, il vapore del treno, le nebbie della pianura, potessero fare il miracolo. Non successe nulla!

Le etichette incollate sulla valigia con le immagini di Perth, Sidney, New York, Solvay, Oakland, S. Francisco, Menlo Park, il Golden Gate, Berkeley,... mi ricordavano i grandi sacrifici a cui si era sottoposto papà Stefa-

no per offrire alla sua Lucia ed ai suoi figli una bella casa sulle falde del Cerè a Bersone, dove avrei trascorso la mia giovinezza. Questi o simili erano i pensieri che mi passavano per la mente, intanto che la corriera del Bortol affrontava, ansimando, i tornanti delle Coste per poi collinare verso Caino, Nave e Brescia, dove alle ore 10 sarei salito sul treno per Verona. Ormai alle scarpe non ci pensavo più.

Man mano che la distanza da

casa aumentava, dentro di me aumentava anche uno strano vuoto, un senso di tristezza; sentivo che qualche cosa si staccava da me e che fra poco mi sarei trovato tra gente sconosciuta, in luoghi sconosciuti, dove nessuno mi avrebbe degnato di una parola, di un cenno, di uno sguardo...a meno che.....a meno che non infilassi quelle straordinarie, bellissime, originalissime scarpe che avevo nascosto nel valigione dalle borchie tutte d'oro.

Un Boldrini di Prezzo nel Canton dei Grigioni

A CURA DI MARIO ANTOLINI

da **Judicaria** n° 47 agosto 2001
(Voci del verbo emigrare)

I "Gelber"

Da una interessante ed imprevedibile ricerca divulgata successivamente attraverso una bella pubblicazione - degli studenti, con il loro insegnante, delle Scuole Superiori di Poschiavo - (centro montano di 3600 abitanti nel Canton dei Grigioni in Svizzera) - torna alla luce un'altra pagina inedita della ricca storia migratoria dei Boldrini di Prezzo (Pieve di Bono, in Giudicarie) «sulle strade del mondo».

Già sono note ai fedeli Lettori di "Judicaria" n° 43, pag. 3 - le avventurose emigrazioni dei fratelli Silvio e Clemente Boldrini in Alaska, fra quei "cercatori d'oro" che hanno lasciato nel cammino delle popolazioni migranti

un'indelebile traccia di infinite e tuttora inenarrate sofferenze, fra le quali è pure sbocciata qualche sporadica fortuna. Ebbene, proprio loro sono figli del protagonista di queste pagine.

La ricerca degli studenti svizzeri verte su un insolito argomento: «Sulle orme dei "Gelber", ossia i cercatori tirolesi di genziana "gialla"; significativo il sottotitolo: «Alla ricerca della nostra identità, tra segni e testimonianze della civiltà contadina». Un esempio concreto di quanto la Scuola possa e debba vivere il suo diretto rapporto con il territorio e con le popolazioni in cui si trova ad operare e ad agire.

L'acquavite di genziana

"I cercatori di genziana ai fini della distillazione e della conseguente produzione di acquavite": un tema che diventa affascinante anche per noi Giudicariesi, coinvolti in una sfaccettatura delle



nostre tipiche emigrazioni - segantini, moleti, maiolini, spazzacamini eccetera - fino ad oggi sconosciuta ai più, cioè i "Gelber".

Ma Danilo Mussi già aveva pubblicato - (in «In Villa Pellugi... Magnifica Communitas Vallis Randenae» (1999) - dei precisi documenti storici della prima metà dei

secolo XIX (1830, 1828, 1852) in cui si fa riferimento alle concessioni governative (impero austriaco) per «raccolgere genziana ai fini di fabbricare acquavite (spirito acquoso che si ricava dalla radice di genziana)». La documentazione riportata dal Mussi si riferisce unicamente a specifici casi di Bocenago, Pelugo e Borzago, soffermandosi sulle figure di Giacomo e Giuseppe Boroni che, nel 1852, avevano ottenuto «il diritto di escavare e ridurre durante l'estiva corrente stagione tutte le radici di genziana che si trovassero sull'Alpe Covel (Val di Borzago)», con il permesso pure «di costruirsi un piccolo casinello nel luogo detto Stablo Porcile per abitarvi».

La situazione rendenese - tutti certo ricordano ancor oggi la "Genziana Boroni" di Borzago (Spiazzo Rendena) - ci pare storicamente determinante, in quanto il volume degli studenti svizzeri parte proprio dalla presunta presenza in Val Trevisina, di un "Bait dai Gelber" appartenuto al tirolese - precisamente del "Tirolo italiano" (!) Battista Boldrini, il quale aveva ottenuto regolare ospitalità e lavoro «per genziana, legna morta, n. 2 piante d'opera, nonché la località per una capanna, il tutto in Valle di Trevisina».

Una località in cui il nostro convalligiano di Prezzo aveva posto le radici per sé e per la sua famiglia, in un ascoso luogo montano, riscoperto soltanto ora dall'attenta ed approfondita indagine conoscitiva che fortunatamente abbiamo sotto mano. Un lavoro che portò alcuni membri del gruppo di studio persino a Prezzo - nell'agosto 2000 - «per rintracciare notizie più precise sulla vera identità di questo personaggio»: un personaggio che viene descritto con precisione nel citato volume, così come riportato nel paragrafo che segue, e che viene riportato integralmente.



Battista Boldrini

«Il registro parrocchiale di Prezzo ci racconta che Battista Boldrini era morto nel 1902 e che le sue spoglie mortali vennero sepolte nel cimitero di Creto, località ove risiedette negli ultimi anni della sua vita. Il signor Luigi Girardini ci raccontò che Battista perì a causa di una forte polmonite, contratta accanto al suo alambicco per far la grappa che aveva installato a Condino.

«Giovanni Battista Boldrini nacque a Prezzo il 17 marzo 1824, figlio di Francesco e di Margarita Maestri. Nel 1851 si unì in matrimonio con Domenica Magro, figlia di Battista e Maria Borseri, e la coppia ebbe sette figli, tre dei quali morirono in tenera età. I figli Silvio e Clemente, dopo aver lavorato alla costruzione della galleria del San Gottardo (probabilmente insieme al padre Battista), parteciparono alla "gold rush" del Klondike. Tornarono dall'Alaska molto ricchi.

«Battista» (detto "Batistign") non andò così lontano; dieci anni

(1872-1882) li passò comunque nelle viscere del San Gottardo, in qualità di minatore. Dimorò pure a Disentis; i figli Clemente, Battista, Silvio e Margherita videro la luce in Svizzera; fece poi ritorno a Creto ove esplicò anche la professione di albergatore; infatti ereditò l'albergo "Palazzo Rosa".

«La sua attività che più ci interessa è, comunque, quella di segantino (lavoratore che segava a mano, con altri due colleghi, assi e tronchi). Egli percorreva "Il sentiero delle segherie" che, dopo un cammino di tre quattro giorni portava da Prezzo a Poschiavo (un fatto da studiare!) [sic, nel volume] - Il sentiero saliva la Val di Daone, scollinava dietro il monte Re di Castello, scendeva la Val Savioere per giungere a Cedegolo, in Val Camonica; da qui proseguiva verso Edolo, s'inerpicava su per l'Aprica per approdare in Valtellina.

«Sappiamo con certezza che Battista lavorò in una segheria di Tirano. Considerando che le sue tracce documentate qui a Poschiavo van-

no dal 1857 al 1897 (quarant'anni!) e la facilità con cui si muoveva fra la nostra gente e le autorità, si può ritenere che abbia lavorato anche nelle nostre segherie. Ce lo conferma pure il signor Girardini, il quale ci raccontò che suo bisnonno Battista conobbe la Domenica a Poschiavo, dove lui lavorava a "tirar la sega" e lei a fare la sarta. Domenica Magro era nata a Stazzona in Valtellina l'8 ottobre 1825; morì a Tione il 20 gennaio 1917, anche ella a causa di una polmonite, dopo l'evacuazione [per cause di guerra] di Creto (1915). Venne sepolta a Tione (allora terra austro-ungarica): quel giorno era caduto un metro di neve e i profughi morivano dal freddo e dall'inedia.

«La nostra soddisfazione è molto grande perché quel piccolo toponimo "Bait di Gelber" ci ha portati lontano, anzi, insperabilmente lontano. E l'avventura è stata davvero affascinante. Ci sembra così di capire molto meglio come mai questo tirolese sia giunto dalle nostre parti a fare il segantino e a cavare genziana. La moglie Domenica, Valtellinese di Stazzona, rivendica sicuramente la sua parte».

Interessanti documenti

Esemplari i documenti riprodotti nel citato volume - e che qui si riproducono nella loro "impeccabile" calligrafia - come pure tante piccole "n miniature" che scaturiscono dal capitolo dedicato a:



«Battista Boldrini il cavatore di radici più conosciuto in Valle; dal 1857 al 1897 presente negli atti d'archivio». Le esemplificazioni non mancano. (Riportiamo alla lettera i testi del volume).

Chi era "l'umile servo" Battista Boldrini? Abbiamo rinvenuto le

generalità del Boldrini: egli era un tirolese (dei "Tirolo italiano", come amava precisare), proveniente da Prezzo, un comune dei Trentino, con alcune centinaia di abitanti, in provincia di Trento. Il nome del Boldrini appare per la prima volta nei documenti (di Poschiavo) il 24

agosto 1857. Si tratta di una denuncia in cui lo si accusa di averlo «ritrovato in contravvenzione facendo cavare sulla montagna dei Laghi le radici con otto uomini forestieri tutta la scorsa settimana ... ». Tale denuncia venne però prontamente ritirata. Vi è pure il certificato di buona condotta che il Boldrini allega alla sua ultima domanda datata 7 luglio 1897; certificato con cui da parte del Capo Comune Scaia, del 27 maggio 1897, «si dichiara che Boldrini Battista fu Francesco di Prezzo del Distretto Capitanale di Tione gode buona fama e condotta politico-morale; non essendo mai stato inquisito e non avendo mai dato alcun lamento né in comune, né in privato per cui si rende degno del presente. Ciò a lode del vero».

Cosa prometteva Boldrini per ottenere i permessi? - Dal documento n. 29, l'ultimo rintracciato in archivio e, con molta probabilità, anche l'ultimo inoltrato dal Boldrini: «Il sottoscritto inoltra umilmente nuova domanda affinché Codesto Lodevole Consiglio voglia, in vista anche del permesso dei citati Signori Proprietari, concedergli lo scavo di genziana alle seguenti condizioni: I° Il sottoscritto si obbliga pagare un'equa tassa pel consumo della legna. II° Si obbliga pure di coprire tutti i buchi che verranno fatti nello scavo della genziana III° A maggior garanzia per il coprimento dei buchi, il sottoscritto si dichiara pronto a fare un adeguato deposito in contanti IV° A convalidare maggiormente l'esatto adempimento degli inerenti obblighi adopererà esclusivamente uomini del suo paese. V° A comprova unisce pure un certificato della sua condotta (...)»

In una nuova petizione del 26 maggio 1881 per l'ottenimento del permesso di cavar radici, il Boldrini esorde dicendo che «la disgrazia da cui infelicamente fui colpito mi costringe a rinunciare

ai lavori che esigono una certa robustezza fisica»; non riusciamo ad arguire di quale infortunio si tratti, ma sappiamo invece con certezza che l'incidente che lo ridusse a «uno stato di quasi miserabilità» accadde poche settimane prima del dicembre 1861.

Dove cavò il Boldrini nella regione di Cavaglia - Nel doc. 6, del 24 agosto 1857, risulta citato per la prima volta il nome di Giovanni Battista Boldrini. Il doc. no. 7, del 30 agosto 1857, ci informa che egli cavò radici nella regione di Cavaglia.

Sul monte di Rosso - Nel doc. no. 8, del 28 agosto 1861, il Boldrini sottolinea che «anche quest'anno il sottoscritto ha impresso di raccogliere delle radici di Genziana». E cioè sul monte di Rosso. Ciò sta inoltre a significare che egli si portava in Valle già da anni.

In zona Torno, Murascio e Vartegna - Doc. 9. Il 10 dicembre 1861 il Boldrini inoltra domanda di legna morta al Comune per poter distillare in zona Tomo, Murascio e Vartegna. Intende cavare nel 1862.

Nelle tenute di Orsé, Campaggio e Quatrada - Doc. 11. Il 17 aprile 1864, Battista Boldrini, tirolese, chiede al Comune di Poschiavo di poter sia cavare le radici che raccogliere la legna morta per la distillazione, nelle tenute «di Orsé, e Campaggio cioè dalla... di Quatrada alla valle...».

In Val Trevisina, soprattutto sul Comune di Brusio - Doc. 16. 25 marzo 1873: Battista Boldrini domanda il permesso di cavare in Val Trevisina. Caverà soprattutto sul Comune di Brusio. Chiede pure il permesso di «raccogliere le poche radici di Genziana nelle vicinanze della capanna contro proporzionato indennizzo».

Nella Valle di Campo - Doc. 20, del 26 maggio 1881. Il Boldrini chiede il permesso di poter cava-

re nella Valle di Campo ove «germoglia copiosa la genziana».

Sui monti di Soasar, Vartegna, Braita, Somprai, Quadrada - Doc. 26, del 3 novembre 1895. Il Boldrini chiede per l'ultima volta il permesso di cavare radici sui monti di Soasar, Vartegna, Braita, Somprai, Quadrada di sopra e di sotto dato che «nel prossimo anno 1896 o 97 sarebbe intenzionato di voler fabbricare acquavite di Genzana sul monte di Somprai...».

Doc. 28, del 20 febbraio 1896. Paolo Platz, per incarico ricevuto da Battista Boldrini, inoltra nuovamente domanda (corredata dal consenso di tutti i Vicini) di poter cavare radici nelle zone di Soasar, Vartegna, Braita, Somprai, così come nella domanda dei 3 novembre 1895 (vedi doc. 27). La domanda, prodotta in Consiglio comunale il 20 febbraio 1896, non venne concessa.

Doc. 29, del 26 maggio 1897. Il Boldrini ritorna alla carica, sempre per poter cavare nelle «tenute di Quadrada, Vartegna, Somprai, Soasar, etc.». La redazione della domanda è molto ben curata e circostanziata. Il Boldrini è sicuramente ricorso a una persona molto competente. Per ottenere tale permesso non disdegna neppure di farsi certificare il suo stato di «buona condotta» dalle autorità di Prezzo. Questo è l'ultima domanda del Boldrini.

Considerazioni

Una testimonianza davvero encomiabile - quella che ci giunge dal Cantone dei Grigioni - e che ci dimostra come tanti nostri conterranei giudicariesi, in tutta semplicità e nel più assoluto nascondimento e silenzio, hanno portato nel mondo i valori del lavoro, della serietà, dell'onestà, della professionalità anche nelle cose più semplici della sacrificata quotidianità.

Ospitale di Strada

1840-1852

ANTONIO ARMANI

Esisteva a Strada già nel 1500 un convento dei frati Carmelitani, il Gorfer lo data 1502, che funzionò sino al 1785, anno in cui fu soppresso, per venire poi acquistato dalla Vicinia di Strada nel 1787. I comuni della Pieve di Bono, facenti parte della chiesa Arcipretale di Santa Giustina, pensarono bene nel 1839, che lo si potesse adattare ad Ospizio per i poveri dei loro paesi, e l'anno successivo inoltrarono domanda alle autorità competenti, ed il 17 xbre del 1843 il parroco di Creto, don Giovanni Merlo, espose il progetto ed il percorso che si doveva intraprendere, a dare spinta a questa idea era stato in particolare modo il lascito di tal G.F.Taffelli. «Per Eccelso Imp. R.Ministero delle Finanze di Vienna. Il sig. Giacomo Fortunato Taffelli di Brescia ma oriundo della Pieve di Bono, non avendo eredi necessari, disponeva del suo patrimonio in pie beneficenze e massime della povera inferma umanità, ed era addì 6 febbraio 1844 e successiva postilla del 12 xbre 1844, che con atto notarile metteva la prima pietra dello Spedale nuovo che doveva poi aprirsi ai poveri, di quanto sua parte depositava in dote 50 lire austriache equivalenti a circa duemila fiorini».

Facciamo ora un passo indietro a vedere cosa successe in canonica a Creto in una movimentata giornata il giorno 23 gennaio 1844, di buona mattina si presentarono Batista Filosi

capocomune di Strada in compagnia di Bartolomeo e Martino Filosi, deputati, i quali davanti al giudice prematico Alessandro Maffei, misero come si suol dire le mani avanti, vollero sapere se al comune di Strada fosse conveniente che l'ex convento diventasse ospitale, visto che era di loro proprietà, inoltre volevano sapere dove avrebbero alloggiato il cappellano che fungeva da curatore d'anime lì in paese, proponevano di locarlo in una casa del beneficio Benossi, ma che gli altri comuni contribuissero alle spese di adattamento.

Inoltre vollero sapere se il loro comune doveva concorrere alle spese della ristrutturazione dell'ospedale, a quelle di mantenimento del fabbricato, di tutte le spese di muri e compera di fondi adiacenti, alle spese di amministrazione, di arredamento e di mantenimento di individui lì accolti tanto dal proprio come da altri comuni.

C'era poi la questione su chi doveva pagare l'assicurazione contro il pericolo d'incendio, ricevute le assicurazioni necessarie acconsentirono al progetto. Poi si presentarono Giacomo Leonardi capocomune di Daone in compagnia dei deputati Giovanni Nicolini, e Antonio Corradi, i quali affermarono: «la rappresentanza di Daone ha dichiarato in piena unanimità e concordanza di trovare conveniente d'entrare pure essa colla sua quota al sostenimento delle spese della riduzione di convento in ospedale, onde i poveri del comune

possano fruire della beneficenza del pio fondatore».

Fu quindi la volta del medico Lorenzo Pagnoni, del chirurgo Romedio Pagnoni e del farmacista Pietro Alimonta, che proposero la loro volontà di impegnarsi una volta al giorno, a curare gli infermi accolti nell'ospedale, e ciò gratuitamente, il farmacista si promise di somministrare i medicinali occorrenti agli stessi infermi, con il defalco del 30% delle vigenti tariffe.

Il medico ed il chirurgo inoltre puntualizzano che l'offerta è valida per tutto il periodo del contratto che li lega ai comuni della Pieve di Bono, dipendenti dal locale servizio di Condino, sempreché i comuni non pretendano di diminuirgli l'onorario, aggiungono di non poter curare gratuitamente i poveri di Lardaro e Roncone, qualora questi due comuni avessero d'essere partecipi ai benefici, il motivo era che Lardaro e Roncone dipendevano dal distretto di Tione.

Toccò poi a Carlo Pagnoni di Creto perito e geometra, e Giovanni Cis pure di Creto, levatari dei lavori, il Cis si obbliga di lavorare dietro gli operanti assunti dal Pagnoni, dei quali dichiara la massima fiducia, si obbliga di assumere questa impresa col prezzo del 5% di meno del preventivo, si obbliga di dare e avere compiuto l'opera entro un anno dal giorno che gli verrà data l'autorizzazione a procedere ai lavori.

E per finire si ritrovano il parroco don Merlo con Giacomo Bugna Tonaldo da Bersone e Tere-

sa moglie di Antonio Bugnella da Formino, proprietari gli ultimi due di fondi adiacenti all'ex convento, una prativa di pertiche viennesi 129, ed un'arativa di 124, questi terreni servivano per un eventuale ampliamento, la firma di vendita verrà posta il 14 giugno 1845.

In una successiva riunione del giorno dopo sempre a Creto in canonica si riunirono i rappresentanti comunali della Pieve per discutere di come spartire le spese inerenti ai lavori di adattamento del convento in ospedale, in base al numero degli abitanti si decise di fare pagare ad Agrone 236 fiorini, Bersone 452, Cologna 333, Creto 474, Daone 636, Por 497, Praso 648, Prezzo 472, Strada 252 per un totale di quattromila fiorini. Ma vediamo ora dove i comuni presero i soldi.

Agrone propone il ricavato della vendita delle piante d'alto fusto del bosco di Marack.

Bersone propone il ricavato della vendita della legna del bosco Flanet contratto già assicurato alla ditta Glisenti.

Cologna propone l'avanzo di cassa dell'ordinaria amministrazione di quest'anno. Creto propone la vendita delle legne tutte esistenti nel bosco Cere, atta a carboni.

Daone propone l'intervento cassa che ha pronto in delibera.

Por propone la vendita di 400 piante di alto fusto di larice del bosco di Ringia ed altre 100 piante in località Costalunga.

Praso propone, siccome comune scarso di mezzi, una sovratassa di sei termini sul mobile e rusticale da esporsi nel corrente anno, la quale da un introito di f.188 per la differenza della quota propone il ricavato delle legne del bosco Bagol e Stabol. La deputazione prega d'essere dall'Eccelso Governo autorizzata all'emissione della sovrainposta.

Prezzo siccome scarseggia nel

modo più assoluto di mezzi comunali, siccome ha dovuto versare alla cassa delle Concorrenze stradali di Stenico f.500 non ha assolutamente mezzi per coprire la propria quota, pertanto prega la Concorrenza Stradale di Stenico perché debba con sollecitudine di ripassargli il mutuo insieme ai relativi interessi esistenti.

Strada propone il credito che ha verso il sig. Steffano Bondoni di Condino in 400 f. che scade a maggio. Con atto governale del 22 novembre 1844 n°24691, il Capitanato Circolare di Rovereto approvava la riduzione dell'ex convento ad uso di ospitale ed approvava che la relativa impresa sia per contratto, tanto per maestranze e materiali, che la manualità e condotte siano affidate al sig. Giovanni Cis fu Giacomo di Creto col defalco del 7% del prezzo di preventivo di fiorini 3728 riducibili pertanto a fiorini 3467.

Il 13 giugno 1845 si ritrovano nella canonica di Creto i rappresentanti dei comuni più il perito Carlo Pagnoni ed il Giovanni Cis levatario dei lavori, e qui viene proposto che siccome i popolati comuni di Lardaro e Roncone con il 9 giugno hanno aderito a far parte dell'iniziativa, e di conseguenza partecipare alle spese, tornerebbe in questo modo conveniente dilatarsi nel fabbricato, ed occupare la sagrestia della chiesa di Strada ed erigerne una nuova sul lato a mattino. Ed il 15 giugno si affidano le nuove varianti dei lavori a Giovanni Cis fu Giacomo al quale fa da sicurtà Giorgio Planz di Creto. Ed i lavori partono subito difatti già il 20 agosto dello stesso anno il Gio Cis chiede il pagamento della prima rata per la prima parte dei lavori. Alla fine del 1846 i lavori sono terminati ed in data 19 gennaio 1847 viene richiesto il collaudo, questo viene eseguito l'11 febbraio dal peritologo Giuseppe

Butterini di Condino, alla fine dei preventivati fiorini 3467, le spese ammontarono a fiorini 5041. Ed il nuovo fabbricato diventava di proprietà degli undici comuni. Nello stesso anno arrivarono anche i primi infermi, nelle tre camerate e nei ventidue letti il 28 dicembre 1847 si trovarono ospitate ventidue persone, in parte mantenute dai comuni di residenza, in parte sussidiati, ed alcuni ospitati ad intervalli. Non si sa chi si prendesse cura della loro assistenza. Il 18 gennaio del 1848 il Capitanato Circolare di Rovereto faceva presente che l'Ospitale abbisognava anche di una camera mortuaria, di un terapieno, di altri muri e di altri cessi.....sic!! I lavori proseguirono e dopo quattro anni ci fu l'inaugurazione ufficiale. Il 15 marzo 1852 l'ordinariato del vescovo di Trento così scriveva: «...mi è assai consolante l'intendere che dopo tanti dispendi e tante cure l'Ospedale a Strada pei poveri ammalati potrà possibilmente venire aperto il primo di giugno prossimo venturo», ed in data 14 agosto 1852 sempre l'ordinariato scriveva:« si ha l'onore di partecipare che entro la settimana prossima la superiora delle suore della Carità suor Luigia Gallini condurrà a Strada dall'ospedale superiore di Trento due suore destinate a quel nuovo Ospizio, che poscia essa si recherà a Lovere Bergamo da dove verrà in poco tempo inviata la terza suora. Oltre al già citato Giacomo Fortunato Taffelli altre persone negli anni successivi lasciarono legati all'Ospedale e precisamente: Legato Giacomo Cis di Bezzecca f.500, legato don Antonio Monte di Lardaro f.100, legato Gio Corradi di Daone f.10, legato don Giovanni Merlo f.30 per dieci anni, legato Antonio Pressari f.300, legato Cis di Bezzecca f.200.

El Carbonèr

DARIO MARTINELLI

Premessa.

È questa una delle tante storie che, negli anni trenta, Martina Castellini raccontava a noi ragazzi nelle lunghe serate invernali. La storia ci veniva raccontata ovviamente nel dialetto di allora e pertanto la presente versione in italiano cede molto in fatto di freschezza e di scioltezza rispetto al testo originale; contiene inoltre alcune modificazioni, sia pur di non gran conto, operate al fine di sveltire il testo e togliere alcune scabrosità di linguaggio. La parte finale della novella poi, che essendo piuttosto lunga la Martina ci raccontò a puntate impegnando più di una sera, (alle nove si andava a letto) è stata da me alquanto abbreviata.

Ho mantenuto invece con maggior fedeltà la parte iniziale dove, sia pur brevemente, viene descritta la vita ed il lavoro dei "carbonèr". Questo al fine di conservare la memoria di un mestiere che nelle nostre valli venne praticato fin nei primi anni del 2° dopo guerra, ma che via via è andato in abbandono tanto che forse solo i più anziani ne conservano il ricordo oggi, che siamo nel 2002 con tanti veloci cambiamenti avvenuti.

Desidero ricordare ancora una volta Martina, ora novantenne, vive con i suoi familiari a Buenos Aires, dove, nell'immediato dopoguerra, si è trapiantata una piccola colonia di agronesi.

Dopo oltre mezzo secolo di assoluto silenzio, grazie alla rivista "PIEVE DI BONO NOTIZIE" che pubblicò il racconto della "Per-



la" pure preso da quelle storie, ho avuto il piacere di sentirla al telefono in occasione del Natale 99 e penso di andare a ritrovarla laggiù entro il corrente anno. Ed anche questa è una bella favola.

Il racconto.

In un piccolo reame, uno di quelli che esistevano solo ai tempi in cui Berta filava, quando re, regine, principi e principesse servi e

sudditi vivevano d'amore e d'accordo senza problemi se non quello di sbarcare il lunario, viveva un giovane, rozzo di modi, ma di testa fina che di mestiere faceva il carbonaio.

Ogni anno, sul far dell'estate era solito recarsi su un monte boscoso, dove si tratteneva per qualche mese a carbonare. Era un luogo sperduto, lontano - da tutti, quello - da lui prescelto per il suo lavoro. Lì aveva la sua capanna fatta di rami a mo' di centine e ricoperta con frasche di abete che egli, per prima cosa, doveva rinnovare a sostituire poiché quelle dell'anno prima stavano perdendo gli aghi ormai rinsecchiti. All'interno rinnovava il suo giaciglio pure fatto di rami di abete su cui stendeva una pelle di pecora, e sistemava le sue poche cose, una tazza di legno, un mestolo, un paiolo su una panca anche questa ricavata con rami intrecciati. In un angolo un secchio per l'acqua che riempiva ad una sorgente vicina, e poi i suoi attrezzi da lavoro: un'accetta (sigur), una roncola (podeta), una pala (badil) e poco altro.

All'esterno un piccolo focolare sul quale cuocere la polenta che condivideva con il latte della capra che si portava al seguito e arrostiti gli uccelletti che catturava con gli archetti o qualche cosciotto di lepre presa al laccio che lui stesso tendeva lungo gli stretti sentieri frequentati da tali bestiole. Poco discosta dalla capanna una piccola piazzuola (jal), sulla quale operava per la fabbrica del carbone, veniva ripulita dagli sterpi e dalle erbacce e quindi, con la legna raccolta nel bosco e tagliata a misura, il "carboner" iniziava la costruzione di un cumulo a forma di cono (pojatt) che poi veniva ricoperto con terriccio umido:

Praticate le giuste aperture per presa d'aria e sfiati, veniva ap-

piccato il fuoco alla legna che con lenta e incompleta combustione dopo vari giorni si trasformava in quello che è noto come carbone di legna (carbonella).

Mentre il Gusto, così era chiamato il nostro carbonaio, era in tali faccende affaccendato, capitò che passasse di lì un cacciatore, caso raro in quel sito fuori mano. Il cacciatore tirò fuori la boraccia del vino e un pezzo di formaggio (cioncada) che aveva con sé mentre il carbonaio, contento di avere un po' di compagnia, preparò una bene odorante polentina.

Dopo mangiato, accesa la immancabile pipa, si misero seduti a parlare del più e del meno ed il cacciatore riferì una notizia che colpì la fantasia del Gusto: il re era intenzionato a far sposare la propria figlia, ma voleva un genero forte, e pertanto aveva emesso un bando che recitava: "Il re e la regina, di questo sereno reame intendono concedere la mano della propria figlia principessa al giovane che fosse in grado di tagliare la grossa quercia esistente nel giardino reale nel tempo massimo di un'ora. Attenzione però, "proseguiva il bando: "Chi accettando la sfida non fosse stato in grado di compiere l'opera nel tempo stabilito di un'ora, sarebbe stato punito con la morte per aver rovinato il più bell'albero del regno." Parola di re. Dobbiamo sapere che la quercia in questione aveva un diametro di quasi due metri ed un'altezza di quasi quaranta.

Il cacciatore se ne andò alla fine dei discorsi ed il Gusto riprese il proprio lavoro.

Ma non cessava di fantasticare. Rifletteva sul bando reale e considerava la sua esistenza di povero carbonaro piena di stenti e fatiche e scarsa di soddisfazioni. Quella notte non riuscì a dormire; nella sua vita, pensava, non

aveva prospettive che qualcosa potesse cambiare in meglio! Tanto valeva tentare il tutto per tutto a costo di lasciarci la pelle. Pensa e ripensa alla fine decise di rischiare. Si alzò che era appena l'alba e, per prima cosa, affilò bene bene la propria scure, poi, fatta una polenta per mangiare lungo il cammino, prese il suo zaino e partì. Ormai era preso dall'entusiasmo e nemmeno si curò di lavarsi il muso più nero che bianco per la polvere di carbone e, per la stessa ragione, nero pure il suo vestito. Camminava di buon passo, fischiettando nella fresca aria del mattino, quando, in mezzo alla via, scorge una vipera attorcigliata su sé stessa che si beava al tepore del primo sole.

Il Gusto, che era di gran cuore, la scostò con la punta del suo bastone dicendole: "Attenta vipera che se dovesse passare di qui uno meno buono di me con una bastonata ti spedirebbe all'altro mondo" "Grazie - replicò la vipera - e se mai avrai bisogno sarò pronta a correre in tuo aiuto". Il nostro proseguì il suo viaggio ben dubbioso che una vipera avrebbe mai potuto prestargli aiuto.

Dopo non molto tempo, arrivò dove un ruscelletto attraversava la via ed egli, chinatosi per bere un sorso d'acqua, notò una lunga processione di formiche che tentavano di superare il rio, ma invano poiché erano di continuo travolte dalla corrente. Il Gusto, sempre pronto ad aiutare tutti, tagliò un ramo di nocciolo e lo pose a cavallo del rio improvvisando un ponticello sul quale subito si affrettarono le formiche ed egli sentì una vocina che diceva: "Grazie, grazie stai tranquillo che, quando avrai bisogno, ti verremo in aiuto." Anche stavolta il Gusto restò meravigliato dentro di sé di quest'altra profferta di aiuto, ed, incredulo, riprese a camminare. Cam-

mina e cammina arrivò in un punto dove la strada era fiancheggiata da un alto muro e scorre un topolino che invano tentava da passare dall'altra parte: troppo grandi e lisce erano le pietre che formavano il muro.

Anche qui il nostro carbonaio pensò di intervenire e, presa delicatamente fra le dita la bestiola la posò in cima al muro. Il topino non finiva più di ringraziare promettendo il proprio aiuto al momento del bisogno ed il Gusto,

sempre sorpreso di queste continue promesse di aiuto delle quali non ravvisava né il bisogno né la possibilità, continuò il cammino. Non era passato molto tempo che sentì un rumore come di sbatter d'ali. Si girò verso un boschetto e vide un grosso uccello preso in un laccio che invano tentava di liberarsi. Era un'aquila ed il Gusto non esitò ad avvicinarsi ed a tagliare il cordino che la tratteneva. L'aquila si alzò nel cielo poi fece una picchiata verso il nostro

e lasciò cadere vicino a lui una bella piuma in segno di ringraziamento e volò via.

Il Gusto la raccolse e infilatala nella tasca interna della sua giacchetta, proseguì. Ormai era giunto in vista della città che il sole stava tramontando per cui si fermò a mangiare un boccone ed a passare la notte nel folto di un boschetto. Dormì profondamente ed al mattino poté presentarsi fresco, ma sempre nero il viso e l'abito, all'ingresso del palazzo reale.

Al portone venne fermato dalle guardie che volevano impedire l'accesso ad un tipo del genere, ma egli, non senza agitare la propria scure, non si dette per inteso, dicendo che era lì per in virtù del bando reale. La disputa risvegliò la regina e la principessa che subito capirono la ragione del contendere e, visto che il pretendente non era quel bel cavaliere che esse si aspettavano, timorose che mai avesse a superare la prova, cercarono con ogni mezzo di farlo desistere anche con promesse di doni di non poco conto. Ma il Gusto non volle sentire ragione e pretese di esser portato di fronte al re. Questi però, anche perché convinto che il nostro non ce l'avrebbe fatta a tagliare l'albero nel tempo di un'ora, non senza ricordargli la pena di morte in caso di fallimento, disse: "Parola di re è parola di re! Sia ammesso alla prova."

Il carbonaio venne allora condotto nel parco di fronte ad un albero gigantesco come mai aveva visto l'uguale. Ma egli non si disperò. Si levò la giacchetta, una sputata sulle mani e, al via, giù colpi di accetta che pareva un mulino a vento. Schegge di legno volavano tutt' intorno mentre la lama della scure mandava bagliori di luce ai raggi del sole. Tutti rimasero impressionati a fronte di tale spettacolo e la regina più di tutti; ma, quando dopo circa mezz'ora



Fotoricerca

Cortesia di: Laura Armani ▶

Persone: (da sinistra)

Tullio, Ines, Angelo, Sergio, Elio,
Dante, Vigilio (tutti Armani)

Anno: 1956

Località: Staboletto

Cortesia di: Zefferino Armani

Soggetto: Natale

Persone: (da sinistra) si riconoscono

Giorgio Garbini, Claudio Foresti,
Celestino Gnosini, Rizzo, Mora, Achille,
Tamburini (figlio sorella Natalina), Natalina,
Cesare Cis, Cornelio.

Anno: 1959



Cortesia di: Laura Armani ▶

Soggetto: Madonna Pellegrina

Persone: si riconoscono
Abele Grezzi, Abramo Nicolini
che portano la Madonna.

Anno: 1949

Località: Segheria Ghezzi



◀ *Cortesia di:* Dario Maestri - Prezzo
Soggetto: sopralluogo alla sorgente "Atio" per il nuovo acquedotto
Persone: ing. Franceschetti progettista, Giosuè Maestri podestà, Raffaele Armani impresario, Carlo Rocca tecnico comunale
Anno: 1939
Località: Praso



▲ *Cortesia di:* Dario Maestri - Prezzo
Soggetto: Commilitoni
Persone: si riconoscono: Eligio Balduzzi, Costante Balduzzi (orsat), Bortolo Capella.
Anno: 1916



▲ *Cortesia di:* Dario Maestri - Prezzo
Soggetto: Guerra 1914 - 1918 - sul retro si legge: "...carissime sorelle! Siccome presto dovrò partire per la Galizia, vi mando la mia fotografia. Saluti aff.mo fratello Giosuè"
Anno: 1914 - dicembre
Località: Bressanone

Cortesia di: Dario Maestri - Prezzo
Persone: (da sinistra in alto) Silvestro Maestri, Benvenuto Capella, Giosuè Maestri, (da sinistra in basso) Costante Balduzzi, Bortolo Capella
Anno: 1913
Località: Solvay M.I.A ▶



Cortesia di: Dario Maestri - Prezzo
Soggetto: Cascina in costruzione
Località: Clef



► *Cortesia di: Dario Maestri - Prezzo*
Soggetto:
Persone: Gianni Orsat, Adele, Costantina, Mariota

Cortesia di: Dario Maestri - Prezzo
Persone: Maria Teresa Riccadonna

Cortesia di: Elvio Ghezzi
Soggetto: riprese cinematografiche in Alta Val di Fumo
Persone: al centro Felice Corradi
Fotografia: di Cesare Bettoni - BS
Anno: 1950
Località: Val di Daone



► Cortesia di: Elvio Ghezzi
 Persone: Celestina Pellizzari
 Anno: 1950
 Località: Daone



Cortesia di: Pia Nicolini
 Località: Daone



Cortesia di: Elvio Ghezzi
 Soggetto: "Vecchia Casina" in Val di Fumo
 Fotografia: di Cesare Bettoni - BS - Anno: 1950 - Località: Val di Daone





Villa Sorriso

LA PRESIDENTE ELENA ROCCA

Villa Sorriso, solida palazzina immersa nella verde quiete di Forte Carriola, ormai da due anni, nel periodo estivo, accoglie per un sereno soggiorno terapeutico riabilitativo le famiglie coinvolte direttamente o indirettamente dal dramma del disagio psichico. Lì nell'atmosfera serena familiare di Villa Sorriso, nelle ore dedicate alle passeggiate o ad altre attività del tempo libero anche l'inquietudine dell'anima sembra meno angosciata e quasi quasi trova pace. Abbiamo ballato anche noi all'aperto nelle vostre gioiose piazze nelle calde sere rallegrate dalla musica; abbiamo applaudito lo spettacolo teatrale presentato presso i ruderi di Castel Romano; abbiamo goduto il fresco pulito dei vostri boschi e percepito la squisita sensibilità della vostra ospitalità, silenziosa, discreta, ma genuina e attiva. Come non rimanere intimamente commossi dal misterioso silenzio dei vostri monti, dalla intatta bellezza della natura presso le Malghe, dall'incredibile panorama che si ammira in alcune località, ma anche e soprattutto dal calore umano delle vostre autorità civili e religiose, nonché dei vostri concittadini? Ci avete accolto: non ci avete temuto né emarginato e per questo desideriamo ringraziare. Anche quest'anno l'Associazione di familiari e volontari per la salute mentale Psiche Lombardia Onlus, con la collaborazione della Cooperativa Sociale Onlus di tipo B Ergo kai

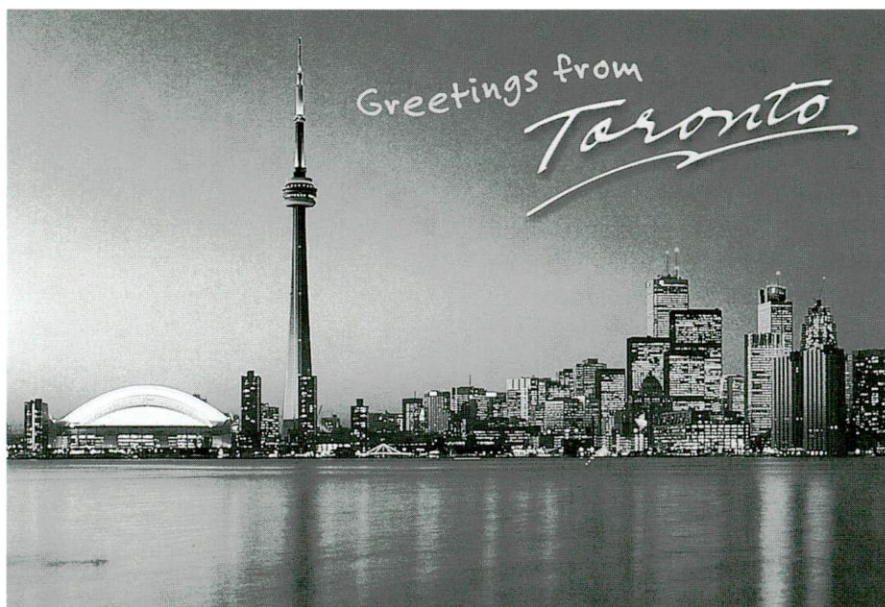


Psiche

Lombardia

Associazione di familiari e volontari per la salute mentale

Sede di Milano e Provincia via Anfiteatro, 4
20121 Milano Tel. e fax 02 8052478



Un saluto e un grazie per notizie Pieve di Bono da Rosa Nicolini di Praso e Luisa Mazzachi di Bersone.

Logo-A parole e a fatti, realizzerà a Villa Sorriso il progetto "Vacanze Insieme" per offrire un'opportunità di sollievo e di ristoro a chi sof-

fre, sicura di godere dell'amicizia vera e solidale di tutta Pieve di Bono e delle sue splendide Frazioni, adagate su verdi colline.

ANNI **21**
NUMERI **42**
PAGINE **2928**

PIEVE DI BONO NOTIZIE

1981-2002

1981	N. 1 - Gennaio/Aprile 1981 - Anno I, n. 1 - Pagine 20	Esaurito
	N. 2 - Maggio/Agosto 1981 - Anno I, n. 2 - Pagine 28	Esaurito
	N. 3 - Settembre/Dicembre 1981 - Anno I, n. 3 - Pagine 32	Esaurito
1982	N. 4 - Numero monografico sul CENTRO SCOLASTICO - 24 gennaio 1982 - Pagine 36	Esaurito
	N. 5 - Gennaio/Aprile 1982 - Anno II, n. 1 - Pagine 36 (+ cartina fuori testo)	Esaurito
	N. 6 - Numero monografico su ESTATE '82 NELLA CONCA - Giugno 1982 - Pagine 56. (Servizi speciali: LA BANDA MUSICALE DI PIEVE DI BONO - LA SAGRA DEL FOLCLORE)	Disponibile
	N. 7 - Maggio/Dicembre 1982 - Anno II, nn. 2-3 - Pagine 60	Esaurito
1983	N. 8 - Gennaio/Aprile 1983 - Anno III, n. 1 - Pagine 56	Esaurito
	N. 9 - Maggio/Dicembre 1983 - Anno III, nn. 2-3 - Pagine 52 Erroneamente il N. 9 porta: Anno III, nn. 1-2, anziché nn. 2-3)	Esaurito
1984	N. 10 - Gennaio/Aprile 1984 - Anno IV, n. 1 - Pagine 56	Esaurito
	N. 11 - Maggio/Agosto 1984 - Anno IV, n. 2 - Pagine 48	Esaurito
	N. 12 - Settembre/Dicembre 1984 - Anno IV, n. 3 - Pagine 72	Esaurito
1985	N. 13 - Gennaio/Dicembre 1985 - Anno V, nn. 1-2-3 - Pagine 60	Esaurito
1986	N. 14 - Gennaio/Aprile 1986 - Anno VI, n. 1 - Pagine 48. (Copertina a colori).	Disponibile
	N. 15 - Maggio/Agosto 1986 - Anno VI, n. 2 - Pagine 56	Esaurito
	N. 16 - Settembre/Dicembre 1986 - Anno VI, n. 3 - Pagine 68	Disponibile
1987	N. 17 - Gennaio/Agosto 1987 - Anno VII, nn. 1-2 - Pagine 92	Disponibile
	N. 18 - Settembre/Dicembre 1987 - Anno VII, n. 3 - Pagine 68	Disponibile
1988	N. 19 - Gennaio/Aprile 1988 - Anno VIII, n. 1 - Pagine 76	Disponibile
	N. 20 - Maggio/Agosto 1988 - Anno VIII, n. 2 - Pagine 84	Disponibile
	N. 21 - Settembre/Dicembre 1988 - Anno VIII, n. 3 - Pagine 84	Esaurito
1989	N. 22 - Gennaio/Aprile 1989 - Anno IX, n. 1 - Pagine 92	Esaurito
	N. 23 - Maggio/Agosto 1989 - Anno IX, n. 2 - Pagine 68 (+ poster scolastico a colori fuori testo)	Disponibile
1991	N. 24 - Marzo 1991 - Pagine 92	Esaurito
	N. 25 - Luglio 1991 - Pagine 76 (+ poster «Manifestazioni Estive» offerto dalla Cassa Rurale Bersone)	Disponibile
	N. 26 - Dicembre 1991 - Pagine 92	Disponibile
1992	N. 27 - Giugno 1992 - Pagine 108	Disponibile
	N. 28 - Dicembre 1992 - Pagine 84	Disponibile
1993	N. 29 - Giugno 1993 - Pagine 112	Disponibile
	N. 30 - Dicembre 1993 - Pagine 84	Disponibile
1994	N. 31 - Giugno 1994 - Pagine 104	Disponibile
	N. 32 - Dicembre 1994 - Pagine 76	Disponibile
1997	N. 33 - Gennaio 1997 - Pagine 76	Disponibile
	N. 34 - Giugno 1997 - Pagine 72	Disponibile
	N. 35 - Dicembre 1997 - Pagine 64	Disponibile
1998	N. 36 - Giugno 1998 - Pagine 80	Disponibile
	N. 37 - Dicembre 1998 - Pagine 64	Disponibile
1999	N. 38 - Giugno 1999 - Pagine 84	Disponibile
1999	N. 39 - Dicembre 1999 - Pagine 88	Disponibile
2001	N. 40 - Luglio 2001 - Pagine 86	Disponibile
2001	N. 41 - Dicembre 2001 - Pagine 64	Esaurito
2002	N. 42 - Giugno 2002 - Pagine 64	Disponibile

Pieve di Bono notizie

SEMESTRALE DI INFORMAZIONE DEL COMUNE DI PIEVE DI BONO

N. 42 - GIUGNO 2002

38085 PIEVE DI BONO (TN) • ITALIA

Sped. in a.p. comma 2 - art. 20/C - Legge 662/96 Filiale di Trento
Taxe Percue (Tassa riscossa) - Ufficio Postale - Trento Ferr. Italy

In caso di mancata consegna al destinatario il portalettere, nel «respingerlo al mittente», è pregato di specificare cortesemente il motivo contrassegnando con una X il quadratino corrispondente:

RETOUR RINVIO

C 33/CP 10
(Mod. 24 B)

Cocher la mention utile
Segnare l'indicazione utile

- ☐ Refusé - Rifiutato
- ☐ Non réclamé - Non reclamato
- ☐ Non admis - Non ammesso
- ☐ Inconnu - Sconosciuto
- ☐ Absent - Assente
- ☐ Parti - Partito
- ☐ Transféré - Trasferito
- ☐ Introuvable - Irreperibile
- ☐ Décédé - Deceduto
- ☐ Adresse insuffisante - Indirizzo insufficiente
- ☐ Adresse inexacte - Indirizzo inesatto

.....
Signature - Firma