

Notiziario del Comune di Rumo



in comune

Periodico semestrale del Comune di Rumo – Anno XXI – N. 09 – Dicembre 2014

Iscrizione Tribunale di Trento n. 15 del 02/05/2011

Direttore responsabile: Alberto Mosca – Impaginazione grafica e stampa: Tipografia Quaresima - Cles
Poste Italiane SpA - Sped. A. P. - 70% NE/TN - Taxe Perçue



INDICE

Due guerre mondiali, due destini opposti? di Alberto Mosca	3
Rumo un tesoro da preservare e difendere di M. Noletti - Sindaco di Rumo	4
Ci avviciniamo alla fine della legislatura di M. Vender - Consigliere di minoranza	6
Dal Comune	8
Vigilio Martintoni, <i>el pistor</i> di Carla Ebli	10
Per funghi col nonno di Bruno Fanti	14
Disperso 1943... un'altra storia di Marinella Fanti	17
Un libro sulla Chiesa di San Lorenzo di Giorgia Fanti	19
"Non più uomo..." di Loredana Vinante	21
La Sagra de San Lorènz di Marinella Fanti e Comitato Sagra San Lorenzo 2014	23
Fulmine mortale sul campanile della Chiesa di S. Udalrico di Pio Fanti	27
I prestiti linguistici di Angelica Fellin	29
La tromba magica di Silvano Martinelli	32
Leggiamo tra le righe di Nadia Todaro	34
Oblitum Sum di Carla Ebli	35
Con le mani in mano di Nadia Todaro	36
Inaugurazione parco tematico di Sergio Vegher Presidente Ass. culturale Rumés	38
La "Festa della Mosa" a cura dell'Amministrazione comunale di Rumo	40
I Fosser " <i>i torna a ciasa...</i> " di Margherita Poncato e Luigino Fosser	41
Dall'Emilia a Rumo - Poesia di Carla Solieri	42
La minestra degli sposi di Carlo Bacca	43
La fratellanza della minestra di Nadia Todaro	43
I farmaci equivalenti di Luca Ceschi	44
Numeri utili	47

Foto di copertina:

Le Maddalene, viste dalla strada che sale alla Malga di Laurègno. (Foto di Stefano Pedullà, 30 dicembre 2013).

Foto retro copertina:

Marcena di Rumo. Monumento ai caduti di tutte le guerre. (Foto di Ugo Fanti, novembre 2014).

Lanza di Rumo. Monumento ai caduti di tutte le guerre. (Foto di Ugo Fanti, novembre 2014).

I presepi

Le fotografie alle pagine 4, 6 e 46 sono di Ugo Fanti e si riferiscono a presepi realizzati ed esposti in mostra a Rumo, nelle precedenti rassegne annuali.

Hanno collaborato: Associazione culturale Rumés, Carlo Bacca, Luca Ceschi, Comune di Rumo, Carla Ebli, Bruno Fanti, Giorgia Fanti, Marinella Fanti con Comitato sagra S. Lorenzo 2014, Pio Fanti, Ugo Fanti, Angelica Fellin, Luigino Fosser con Margherita Poncato, Silvano Martinelli, Alberto Mosca, Michela Noletti, Carla Solieri, Nadia Todaro, Matteo Vender, Loredana Vinante.

UN LUSTRO IN COMUNE

di Alberto Mosca

Cinque anni fa il notiziario comunale di Rumo ricominciava a vivere.

Sostenuto dall'Amministrazione comunale fresca di elezioni, capace di raccogliere lo sforzo congiunto di maggioranza e minoranza, affidato ad un manipolo formidabile di componenti la redazione, **"in comune"** si preparava a raccogliere un'eredità pesante e importante, creata e consolidata da anni di impegno del "mitico" maestro Corrado Caracristi.

Così, dopo qualche anno di silenzio, l'avventura ha ripreso avvio e a me è stato affidato il compito di "dirigere responsabilmente" uno strumento di comunicazione che nel tempo è cresciuto e che mi ha permesso di conoscere e farmi amici un gruppo di persone davvero straordinarie, che ha saputo farsi forza dei momenti di maggiore entusiasmo e tenere duro anche quando qualche amarezza ha reso più difficile andare avanti.

All'inizio il gruppo era incredibilmente

numeroso (era la prima volta che vedevo tanta gente presa per il notiziario comunale), poi con il tempo sono emerse le colonne, quelle su cui puoi davvero contare, sempre.

E a loro tutta la comunità di Rumo deve essere grata, perché l'impegno semestrale è stato sempre tanto e i risultati sempre all'altezza; di più, il notiziario ha saputo migliorare costantemente per forma e contenuti. I rapporti personali si sono consolidati, la reciproca stima ha consentito di intraprendere altre iniziative, tutte accomunate dalla voglia di valorizzare i paesi di un Comune e di una valle davvero ricca di potenzialità.

E allora... grazie. A tutti per quanto fatto in questi anni e a chi ci ha dato fiducia, con l'augurio che il futuro ci permetta di proseguire in questa impresa culturale per Rumo e la sua gente, insieme ai più fervidi auguri di Buon Natale da parte mia e di tutta la redazione di **"in comune"**.

DIRETTORE

RUMO UN TESORO DA PRESERVARE E DIFENDERE

di Michela Noletti - Sindaco di Rumo

Mi accingo a scrivere sfogliando la prima pubblicazione del nostro notiziario datata dicembre 2010 e penso agli anni trascorsi. Anche il nostro mandato sta giungendo a conclusione. Cinque anni sono lunghi ma trascorrono anche veloci; pensate a quante cose avete fatto e vi sono successe negli ultimi cinque anni. Un tempo lungo e intenso che cambia chiunque.

Alla fine di un percorso amministrativo durante il quale si è coinvolti in prima persona è naturale guardarsi indietro. Nel soffermarsi sulle cose fatte ci si rende conto che è difficile riportare in modo

esauriente in poche righe le opere e le iniziative realizzate e avviate, i contatti avuti ogni giorno con la gente. Le stesse cose scritte non rendono giustizia della ricchezza delle relazioni umane costruite, che fanno grande l'esperienza di chi è chiamato a guidare un'Amministrazione comunale.

Sono stata eletta Sindaco in un periodo difficile, dato sia dal particolare contesto economico molto arduo dove la volontà di superare le molte limitazioni poste da una legge finanziaria che ha penalizzato in modo particolare gli enti locali, è stata notevole, sia per una continua e costante



evoluzione in campo istituzionale. Vi racconto questo, perché ciò che non si è potuto realizzare non appartenga solo alla critica.

A volte ho avuto la sensazione che la mia figura di primo cittadino si trasformasse in esattore delle tasse per conto del governo e di una Provincia inflessibile nel tagliare le risorse finanziarie, bloccando iniziative e realizzazioni importanti per la nostra comunità, rigida di tagli se agivamo troppo moderati. La mia funzione è stata anche quella di costante portavoce di un diritto, attraverso una moltitudine di incontri e riunioni, per non vedere sfumati servizi realizzati e ottenuti con molto impegno anche da chi mi ha preceduto, oltre che sostenitrice di un Comune come il nostro, carico di storia, con una sua chiara identità e generatore di futuro, per non vederlo venire meno perdendo il ruolo che sempre lo ha contraddistinto.

Quando termina il mandato di un Sindaco è naturale chiedersi se ha fatto molto o poco, se ha fatto bene o male. Spesso è comodo soffermarsi solo su ciò che si manifesta in apparenza senza mai approfondire per essere correttamente informati sulle dinamiche interne dell'amministrazione. Per mettere in atto rigore e fermezza non è necessario esaltarla o vantarla pubblicamente. Le azioni più anonime sono

sempre quelle più acute e che raggiungono lo scopo.

Quando sei Sindaco lo sei di tutti, sempre. Il tuo paese diventa un tutt'uno con te: quando è festa, quando un problema personale o di famiglia ti toglie la serenità quotidiana, quando non ci sei ma il tuo pensiero è sempre lì, quando sei assente da casa spesso, quando torni tardi. Devi decidere ogni giorno per tutti, con il tuo pensiero e la tua coscienza.

Ma ho vissuto anche cinque anni speciali fatti di ricordi indelebili e di gioie che il vivere con gli altri sempre ti danno. Sono riconoscente ad ognuno di voi, grazie a tutti, ma proprio a tutti.

Colgo l'occasione per ringraziare la redazione di questo notiziario, avete svolto un lavoro eccellente e auspico che questa pubblicazione possa continuare costante nel tempo.

A tutti i possibili candidati per le prossime elezioni comunali auguro una campagna elettorale serena non perdendo di vista lo scopo per cui ci si mette in gioco: il bene e lo sviluppo della nostra comunità.

È dal profondo del cuore che auguro a tutti voi un sereno Natale e un felice Anno Nuovo. Siate consapevoli che Rumo ci deve appartenere come un tesoro prezioso e che tutti insieme ne siamo responsabili.

A TUTTI I LETTORI DI "IN COMUNE"

*Se anche voi volete dare un contributo per migliorare il nostro notiziario comunale con articoli, fotografie, lettere, ecc., non esitate ad inviare il vostro materiale **entro 31.05.2015** all'indirizzo e-mail: **incomune2010@gmail.com** oppure a consegnarlo in Biblioteca.*

Per il materiale fotografico destinato alla pubblicazione si richiede di segnalare: l'origine, il possessore o l'autore, la data ed eventuali altri elementi utili da inserire nella didascalia.

CI AVVICINIAMO AL FINE LEGISLATURA...

di Matteo Vender - Consigliere comunale del gruppo di minoranza "en pass ennànt".

Sono passati quasi cinque anni dall'insediamento di questo Consiglio comunale e dall'impegno che tutti noi abbiamo cercato di trasmettere. Sono stati anni di lavoro e di cambiamenti che si sono fatti sentire anche nella nostra realtà; ormai il ruolo del Consigliere comunale è considerato di ostacolo all'attività normale.

Il Comune è diventato esecutore di decisioni e servizi, è venuta meno la discussione sui piccoli e grandi temi che animano la vita comunitaria. La riforma

istituzionale delle Amministrazioni comunali dovrebbe ripensare il ruolo dei Consiglieri e non semplicemente considerarne eccessivo il numero.

Nel nostro Gruppo consigliere "En Pass Ennànt" abbiamo avuto la sostituzione di Ciro Borriello, con Alan Torresani; dimissioni dovute a motivi personali. Ringrazio Ciro per l'impegno profuso e per la tenacia con cui ha saputo mettere in luce alcuni temi di grande attualità e di generale interesse, e faccio gli auguri ad



Alan che in questo breve periodo possa apprendere e maturare l'esperienza necessaria per poter proseguire anche in futuro.

Gli interventi che l'Amministrazione ha messo in cantiere sono stati certamente frenati dalle pastoie burocratiche, dai fallimenti in cui è incappata con alcune imprese vincitrici di gare d'appalto e dal taglio delle Risorse che la P.A.T. ha operato a danno degli Enti Locali. Una menzione merita certamente la modifica del PRG, per il dibattito che si è sviluppato sulle norme inserite in tema di agricoltura e di impianti intensivi; argomenti sentiti non solo a Rumo, ma in tutti quei Comuni che si affacciano ora alle coltivazioni industriali di mele e ciliegie.

Le varie associazioni operanti sul territorio hanno potuto contare sul sostegno economico dell'Amministrazione comunale, senza il quale non sarebbero in grado di fare quello che fanno, sia in campo sociale, che ludico-ricreativo per i nostri censiti, ma anche a favore del turismo locale.

Il lavoro che il prossimo Consiglio comunale dovrà affrontare, sarà ancora più impegnativo. Non credo di essere un indovino, se penso che il tema principale sarà quello delle fusioni dei Comuni, dell'accorpamento di alcuni Servizi; in al-

tre parole ridurre i costi della Politica. In realtà su questo argomento ritenevo che in questo fine legislatura se ne parlasse, almeno per percepire gli umori della popolazione e per dare qualche elemento alla futura discussione nella nuova Assemblea. Non sarà facile, per chi dovesse mettere la parola "fine" al Comune di Rumo: inserire la nostra storia su di un solco nuovo, ma ancora tutto da reinventare; discutere a mente fredda della perdita del proprio "Sindaco" e del proprio "Campanile", per avere una nuova centralità e degli altri riferimenti. Pensare in positivo fa parte del mio DNA, per cui a volte mi viene in mente che forse in futuro, stante le attuali ristrettezze economiche, si potranno evitare anche degli sprechi e delle Opere pubbliche che costano molto in termini di manutenzione ordinaria e sono servite più alle varie Giunte comunali, piuttosto che a portare dei benefici concreti alla nostra popolazione.

Desidero ringraziare tutti i componenti della redazione del giornalino "in comune", oltre che per l'ottimo lavoro svolto, anche per l'impegno e la dedizione lungo questi anni; hanno ben saputo raccogliere l'eredità di Corrado, con il valido supporto del giornalista Alberto Mosca.

Chi fosse interessato a ricevere il periodico
o a farlo recapitare ad un amico o parente,
è invitato a fornire i dati utili per la spedizione scrivendo a:
incomune2010@gmail.com
oppure a contattare la Biblioteca del Comune di Rumo.

DELIBERE DEL CONSIGLIO COMUNALE

ORDINE DEL GIORNO DEL CONSIGLIO COMUNALE DEL 18.09.2014

Numero delibera	OGGETTO DI DISCUSSIONE	ESITO ED EVENTUALE VOTAZIONE
	Esame ed eventuale approvazione del verbale della seduta precedente.	favorevoli 9, contrari 0, astenuti 4 (Loredana Vinante, Alan Torresani, Angelo Torresani e Cristian Paris)
16	1^ Variazione alle dotazioni di competenza del bilancio annuale per l'esercizio 2013 e del bilancio pluriennale 2014-2016.	favorevoli 8, contrari 3 (Angelo Torresani, Cristian Paris e Moreno Fedrigoni) ed astenuti 2 (Matteo Vender e Alan Torresani)
17	Rettifica della deliberazione consigliere n.05/2014 dd.04.04.2014, avente ad oggetto: "Determinazione tariffe per il servizio di fognatura anno 2014".	Unanimità, per alzata di mano
18	Approvazione di modifiche al Regolamento comunale di contabilità.	Unanimità, per alzata di mano
19	Nomina Revisore del Conto Consuntivo triennio 2014-2017.	Unanimità, per alzata di mano. Rag. Paolo Berti di Fondo



L'esterno della centralina idroelettrica realizzata in località S. Antonio a fianco del torrente Lavazzé, sfruttando il "salto" a partire dalle sorgenti dell'acquedotto potabile a servizio dei Comuni di Rumo, Revò e Romallo.

ORDINE DEL GIORNO DEL CONSIGLIO COMUNALE DEL 31.10.2014

Numero delibera	OGGETTO DI DISCUSSIONE	ESITO ED EVENTUALE VOTAZIONE
	Esame ed eventuale approvazione del verbale della seduta precedente.	favorevoli 12, contrari 0, astenuti 1 (Renzo Marchesi)
	Presentazione relazione della Giunta comunale in merito alla verifica dello stato di attuazione dei programmi e degli equilibri di Bilancio	
20	2^ Variazione alle dotazioni di competenza del bilancio annuale per l'esercizio 2013 e del bilancio pluriennale 2014-2016	Unanimità, per alzata di mano
21	Adozione in prima istanza di variante al piano regolatore generale del Comune di Rumo per la realizzazione di varie opere pubbliche.	voti favorevoli 7, contrari 0 ed astenuti 3 (Alan Torresani, Moreno Fedrigoni e Angelo Torresani)
22	Approvazione di rettifica di previsioni del PRG comunale, ai sensi dell'art. 34 della L. P. n. 01/2008 e s.m..	Unanimità, per alzata di mano



Gazèbo (chiosco) in legno, realizzato in prossimità del Parco giochi e del Centro polifunzionale di Corte Superiore.

RIFLESSIONI E RICORDI

VIGILIO MARTINTONI, *EL PISTOR*

Dal mulino al forno, dalla farina al pane

Intervista di Carla Ebli

El pistor (il panettiere) è un mestiere antico, di cui abbiamo le prime testimonianze riconducibili all'Antico Egitto attorno al 3500 a.C. Durante le invasioni barbariche conobbe una profonda crisi, tanto che quest'attività si limitò ad un ambito esclusivamente domestico. Secoli dopo, con la commercializzazione del lievito di birra (XVII-XVIII sec.), ma soprattutto con la creazione dei macchinari meccanici e la diffusione dei forni

elettrici, la panificazione è passata ben presto da un'attività artigianale ad una produzione industriale.

Quando ho incontrato Vigilio per quest'intervista incentrata sul suo mestiere di *pistor*, ho capito fin dal primo istante che non si sarebbe parlato di un lavoro, di un mestiere, ma di una vita...

"La mia vita è stata vissuta all'insegna del pane fin da piccolo", racconta Vigilio andando con la mente a ritroso negli anni trascorsi. *"Sono nato nel 1940, negli anni della Seconda Guerra Mondiale. Fin da bambino aiutavo mia mamma e le mie due zie, dette le Gobe, a fare il pane di segale per l'intero paese di Mione. In quegli anni tutti avevano un campo seminato a segale e molti, non avendo un forno, si rivolgevano alle Gobe per panificare.*

Il pane non consumato subito, veniva biscottato per garantirne la conservazione. Praticamente si aspettava che nel forno dove era stato cotto, con il passare delle ore, calasse la temperatura e si infornava di nuovo. Con la pasta avanzata io mi divertivo a modellarla a forma di ometti o «popini» (bimbi) e con due fagioli facevo loro gli occhi. Pensa che negli anni dell'emigrazione, le mie «ande» (zie), sfornavano sacchi e sacchi di pane di segale biscottato, in previsione dei due mesi di traversata dell'oceano in

Basilea (Svizzera). Vigilio Martintoni alle prime... infornate. (Foto in possesso di Vigilio Martintoni, anni '60).



nave, che quella povera gente avrebbe dovuto affrontare. La mortalità era altissima; quella dei bambini raggiungeva quasi il diciassette per cento, ma molti di quelli che erano partiti con la scorta del pane scrissero lettere di ringraziamento alle mie «ande». Quel pane di segale biscottato aveva garantito loro la sopravvivenza in quei lunghi giorni in mezzo all'oceano.

Il pane bianco, invece, veniva fatto in ogni casa. A quei tempi, tutti coltivavano anche il frumento. Erano le donne che impastavano ed infornavano il pane, perché questo lavoro faceva parte del «menù» domestico, ovviamente in quegli anni esclusivamente femminile.

Poi i tempi cambiarono e con questi anche il sistema di vita subì un'evoluzione... Oppure un'involuzione? Mi chiedo tra me e me, senza voler interrompere il fluire delle parole e delle emozioni di Vigilio nel raccontarmi gli anni della sua infanzia. "... Così si abbandonarono i vecchi lavori, soprattutto quelli legati all'agricoltura ed in particolare quelli rivolti alla panificazione. A Marcena, già prima della Seconda Guerra Mondiale, Guido Eccher con il padre Emilio, panificava a livello artigianale il pane bianco, quello di frumento, per le persone dell'intero Comune di Rumo. Io stesso, quando andavo a falciare sui monti con mio papà, venivo mandato a Marcena ad acquistare due o tre «micchette» (pagnottine). Qualcuno panificava ancora in casa, ma piano, piano il panificio stava provvedendo al fabbisogno di pane di un sempre più crescente numero di famiglie.

In seguito, Guido Eccher cedette l'attività al fratello Olivo. Questi costruì una nuova casa, adibendo il pian terreno a panificio vero e proprio. Il forno, nei primi anni



Rumo. I dolcetti preparati da Vigilio con i bambini della Prima Comunione. (Foto in possesso di Vigilio Martintoni, anno 2010).

era a legna, poi invece venne sostituito con uno più moderno, alimentato a gasolio, in uso ancora oggi."

Penso alla legna che per milioni di anni ha alimentato il fuoco, compagno fedele dell'evoluzione dell'uomo... Chi avrebbe mai pensato che proprio con questo nuovo elemento, il gasolio, l'umanità intera nel giro di pochi anni si sarebbe trovata a fare i conti in termini monetari, e non solo?

Ma torniamo a Vigilio ed alla sua vita. "A soli sedici anni partii per Basilea in Svizzera, con un contratto di apprendista come aiutante in un panificio. I miei requisiti erano buoni grazie all'esperienza maturata a casa delle mie «ande». È stato un mestiere quasi innato, una passione che durò tutta la vita..."

La stessa vita di Vigilio diventa pane. "In Svizzera conseguì anche la licenza media, visto che emigrai con la sola licenza elementare. Iniziai il turno alle due di notte, fino a mezzogiorno, ma il lavoro era molto gratificante. Qui, imparai anche a fare dolci e biscotti. Facevo persino le uova ed i coniglietti di cioccolata in occasione della Pasqua. In Svizzera ci tenevano tutti alle festività e alle ricorrenze, che prevedevano quindi il confezionamento di specie diverse di dolci. Persino le stagioni recla-



Basilea (Svizzera). A sinistra, seduto sul bancone, Vigilio Martintoni con la famiglia presso la quale lavorava insieme ad altri colleghi e apprendisti. (Foto in possesso di Vigilio Martintoni, anni '60 circa).

mavano il loro dolce specifico! Qui, non si usava il panettone, ma il Kriststholen, un particolare dolce che richiede quasi una trentina di ingredienti e per le Pentecoste, ad esempio, si confezionava una rosa, la rosa delle Pentecoste per l'appunto."

Vigilio mi mostra un vecchio libretto, ovviamente scritto in tedesco, dove ci sono anche stampate le figure di diverse tipologie di dolci con annesso il procedimento, simile a quei libretti di istruzioni per l'uncinetto o il ricamo. Mi incanto di fronte a quelle immagini in bianco e nero: è proprio vero che fare il pane non è un mestiere, ma un'arte vera e propria ed artisti si nasce, come Vigilio. Ed è altrettanto vero, che quando si nasce artisti, non serve chiedersi: cosa mai farò da grande?

"In Svizzera, chi come me oltre a panificare confezionava anche dolci, veniva chiamato panettiere/conditore. Nel maggio del 1960 tornai in Italia per la visita militare. Al termine delle ferie dovevo rien-

trare a Basilea. Era il 14 maggio e partii da Rumo con la mia nuova Vespa 150. Giunto nella zona del Passo dello Stelvio, a causa di un muro di neve alto quattro metri che bloccò anche i corridoi del Giro d'Italia, fui costretto a cambiare itinerario. Allora puntai verso il Passo Bernina; ma anche lì, tra un piccolo guasto e la neve, procedevo al rallentatore. Comunque a mezzanotte ero davanti al panificio pronto per il mio turno di lavoro dopo ben quindici ore di viaggio. Tornato definitivamente in Italia, spinto da motivi familiari, dal 1984 al 1991 continuai il mio mestiere rilevando l'attività e prendendo in affitto proprio il panificio di Olivo Eccher a Marcena. Lui, fintanto che la salute glielo concesse, mi affiancò nel lavoro. Era il mese di aprile del 1991 quando l'affitto, alla scadenza del contratto, non mi fu più rinnovato. Per questo mi trasferii a Revò, dove lavorai fino al 2000 con Andrea Fellin."

Ed è così che a Rumo si è conclusa la storia della "pistoria" e quindi della

panificazione, che poteva vantare la presenza di un forno a diffondere per le vie, già dalle prime luci dell'alba, il fragrante profumo del pane appena sfornato.

"Qui lavoravo dalle otto di sera fino a mezzogiorno e qualche ora anche nel pomeriggio. Le cose da fare erano sempre molte e grande la responsabilità. In questi anni l'aiuto di mia moglie è stato prezioso: lei mi raggiungeva in panificio alle tre del mattino e mi dava una mano con il pane, le consegne, i dolci e si occupava anche della contabilità. Anche mio figlio Fabian, quando era libero dai suoi impegni scolastici, mi dava una mano.

Ho sempre preparato l'impasto con il lievito madre; lo lasciavo riposare sul tavolo, poi facevo le forme che lievitavano lentamente fino al momento dell'infornata. Per fare il lievito madre usavo una decima parte dell'impasto. Aggiungevo comunque un po' di lievito di birra ed il malto. È quest'ultimo a conferire quel colore rosa dorato al pane durante la cottura. Ora non si usa più il lievito madre, se non per fare le ciabatte (tipo di pane). Oggi la panificazione si è industrializzata al punto da far velocemente sparire i laboratori artigianali, dove tutto avveniva secondo tempi e modalità più lente. Ora, per far lievitare in fretta l'impasto si usa una maggior quantità di lievito di birra e si impasta con un macchinario con braccio-spirale. In questo modo però l'impasto non è più poroso, ma assomiglia ad una poltiglia tanto da rendere la mollica gommosa.

Forte della mia esperienza in Svizzera, avevo proposto, in particolare agli albergatori di Rumo, l'uso di un pane diverso dalle «michete» nei pranzi importanti come ad esempio il pranzo nuziale; per gli antipasti, minuscoli bocconcini al latte e per il pranzo dei filoncini rustici da presentare tagliati a fette. Queste sono piccole accortezze che conferiscono più eleganza alla tavola imbandita. In quei primi anni, consegna-

vo il pane porta a porta, ma ovviamente questo servizio stava diventando sempre più insostenibile, quindi presi la decisione di consegnare il pane solo agli esercizi e ai masi di Provés e di Lauregno. Oltre al pane facevo dolci e torte di vario genere e persino i grostoli, le trecce e i brezedei. I brezedei erano le famose ciambelle che fino a non molti anni fa venivano regalati ai vicini di casa e ai parenti dei futuri sposi. Questa tradizione si perde nel tempo: la futura sposa, il giorno prima delle nozze insieme alle sue amiche, preparava in casa i brezedei. Anche il futuro sposo doveva essere presente, perché era lui che doveva fare il buco alla ciambella! In seguito questa abitudine è andata persa, ma era rimasta la tradizione dei brezedei, che i futuri sposi dovevano regalare ai vicini di casa e ai parenti." Ma torniamo al mestiere, anzi all'arte del pistor... " Il pane non solo bisogna saperlo impastare, ma deve avere anche una buona lievitazione ed infine bisogna saperlo cuocere. Se l'impasto lievita troppo, il pane durante la cottura "cade", se invece è lievitato poco "aumenta". Solo se è lievitato nella giusta maniera con la cottura "si sviluppa". Gli accorgimenti sono tanti. Ora che sono in pensione, faccio ancora il pane per uso personale e nella stagione delle mele, faccio lo strudel esattamente come avevo imparato fin da bambino da mia mamma."

È con grande passione che mi mostra il suo laboratorio in miniatura, munito di una piccola impastatrice proveniente dalla Svizzera, il vecchio tavolo da lavoro in legno ed una cassa con le code di rondine, che lo hanno accompagnato per tutta la sua vita. Qui tiene gli stampi per le torte e per i biscotti e persino i vecchi stampini per i coniglietti di cioccolata e tanti ricordi che lo emozionano ancora. Non mancano i mattarelli e nemmeno i sacchetti di farina ed i vasetti contenenti lievito e malto. Il sapore di tutta una vita,

fatta di notti su notti passate a preparare quel pane quotidiano, sempre presente nelle sue forme più svariate sulle nostre tavole. Infine, stringendo una fotografia tra le mani mi dice con gli occhi lucidi: "Questi ometti, spighe e treccine di pasta di pane li ho fatti con i bambini della Prima Comunione!"

Vorrei concludere con le parole di una canzone di un disco mai pubblicato: "... In questo o in quel paese/non ha importanza quale/chiude bottega il vecchio/il ricco vende il pane/La gente cerca il soldo..." (La storia del pane e del soldo, Gianni Siviero).

PER FUNGHI COL NONNO

di Bruno Fanti dei Mariani

Venerdì 12 settembre, guardo sconsolato fuori della finestra, un'altra uggiosa giornata di pioggia; non se ne può proprio più di questo tempo, l'estate chi l'ha vista? Qualche raro sprazzo di sole per illuminare colture devastate dai numerosi nubifragi di quest'anno, alberi abbattuti e case allagate, tetti scoperti dal vento, insomma, qui nelle campagne venete come in altre parti del nostro martoriato Paese, uno scenario quasi apocalittico e tanta povera gente che si è vista portare via il lavoro di una stagione o di una vita in un attimo, considerando anche il periodo poco felice sul fronte occupazionale per molti e, quindi, il danno più la beffa.

Oggi ricorre l'anniversario della scomparsa del nonno Sisinio: sono esattamente trentaquattro anni che è andato avanti come usiamo dire noi alpini e per questo sono doppiamente triste. Ricordo con nostalgia i bellissimi momenti trascorsi a Rumo verso la metà degli anni sessanta, proprio in questo periodo. Allora il tempo era molto più stabile e le stagioni ben definite, adesso non si capisce più niente, c'è chi parla di effetto serra, chi afferma che siano normali processi evolutivi

del nostro pianeta, teorie che certamente non ci confortano e non forniscono certezze. Sta di fatto che, settembre, in passato è sempre stato un bel mese e soprattutto in montagna le giornate più fresche ed il cielo più limpido esaltavano i colori di uno scenario fantastico.

Con il nonno, non c'era giorno che non si andasse per i boschi per qualche scorribanda e sempre con itinerari nuovi e, talvolta, si univano a noi la nonna e la zia Luisa. La cosa che mi divertiva era quando si andava per nocciole, dopo di noi passava la nonna e dalla pianta che noi pensavamo ormai senza frutti lei riusciva a trovarne ancora parecchi; le *nosèle* (= nocciòle) che si raccolgono nei boschi di Rumo sono caratterizzate da una pezzatura di piccolo calibro però, quando le apri e le gusti, scopri un sapore intenso recante tutti i profumi della vallata *Rùmera*, il che conferma il vecchio detto che vuole il vino buono nella botte piccola.

Ma la cosa che mi entusiasmava di più, era quando si andava per funghi col nonno (i miei preferiti erano e lo sono ancora i *pinferli* o *finferli*¹⁾, per la loro forma, il colore, il profumo e il loro sapore) anche

1) Il *finferlo* o *pinferlo* (forma dialettale) è un piccolo fungo mangereccio, detto anche *gallinaccio* o *cantarello*. Nome scientifico: *Chantarellus cibarius*

perché in quelle circostanze mi raccontava un sacco di storie di quando era fanciullo o vicende ed aneddoti legati alla sua famiglia o alle varie leggende che aleggiavano in quel di Rumo. Se poi di funghi non ne trovavamo molti, a me bastava stare con lui per ascoltare in esclusiva le sue storie e siccome era giovane dentro, lo consideravo come uno della mia età con cui poter parlare anche di argomenti futili.

Si partiva alla mattina presto, equipaggiamento leggero: ai piedi un paio di pèdule, un bel bastone ed un coltello a serramanico in tasca. *"Pòp⁽²⁾, un buon coltello serve sempre nei boschi"* affermava il nonno, soprattutto se avevi la fortuna di trovare un ramo bello dritto di nocciolo per ricavarne un buon bastone che, oltre da appoggio, serviva per frugare tra i cespugli e i rovi perché, fin da bambino, mi era stato insegnato di non

mettere mai le mani tra i cespugli senza prima aver controllato, perché poteva esserci una vipera, mentre facendo un po' di rumore e aiutandosi con il bastone, nell'eventualità, si poteva allontanarla o farla scappare ma, fortunatamente, in tanti anni non ne ho mai incontrata una.

Ritornando al coltello, quello del nonno l'ho ereditato io; me lo consegnò anni fa la zia Luisa mentre ero in vacanza a Rumo con la mia famiglia dicendomi: *"Bruno, questo è il coltello del nonno e tu sei il maggiore dei nipoti Fanti e quindi credo di interpretare la sua volontà lascian-*



Sisinio Fanti dei "Mariani" di Placeri e la moglie Maddalena Vender, nonni paterni di Bruno Fanti, di ritorno da una passeggiata nei boschi di Rumo. (Foto in possesso di Bruno Fanti, anni '70).

dolo a te, lui ne sarebbe felice." Lo presi tra le mani come si fa con una reliquia. Chiudendo gli occhi e stringendo l'impugnatura immaginai di rivivere le emozioni del nonno mentre lo impugnava per tagliare un solido ramo di nocciolo; è un rituale che ancora oggi periodicamente ripeto. Tornando a noi, ricordo che un giorno, mentre cercavamo funghi sulla Prada, la bellissima formazione montuosa situata immediatamente a nord est di Rumo e caratterizzata da ampi prati verdi (forse da qui proviene il nome) intervallati da boschi ricchi di alberi d'alto fusto, il non-

2) Fanciullo, ragazzo.

no mi raccontò di quando era bambino: nella stagione fredda capitava a volte che l'orso, non trovando da mangiare a sufficienza nei boschi, scendesse in paese e si avventurasse tra le case in cerca di cibo, cercando di entrare in qualche stalla per sottrarre qualche animale.

Già il racconto mi faceva accapponare la pelle, anche perché il Sisini si divertiva a far risaltare per bene le misure del plantigrado,

assicurandomi che, ritto sulle zampe posteriori, poteva superare i due metri d'altezza e i 250 kg di peso. Figuratevi il mio stato d'animo quando il nonno mi disse: *"pòp, cerca un po' più in là perché se guardiamo in due nello stesso posto abbiamo meno possibilità di trovare dei funghi"*.

Con poca convinzione e molta paura cominciai ad allontanarmi di qualche metro, muovendomi con circospezione e trasalendo ad ogni minimo stormire di frasche, ma poi un po' alla volta mi tranquillizzai e mi concentrai nella ricerca. Tutto andava per il meglio, quando improvvisamente un rumore di rami smossi alle mie spalle, accompagnato da un sordo grugnito: *"Grauuu!Grauuu!"* mi fece rizzare i capelli e senza pensarci due volte mi lanciai in una folle corsa verso valle. Ad un certo punto con la coda dell'occhio guardai alle mie spalle e vidi quel mattacchione di mio nonno, che se-



Il coltello usato da Sisinio Fanti dei "Mariani" quando andava nei boschi di Rumo alla ricerca di funghi o nocciole, "ereditato" dal nipote Bruno Fanti. (Foto in possesso di Bruno Fanti).

duto per terra si stava sbellicando dalle risa. Era lui il presunto orso, mi aveva fatto proprio uno scherzo coi fiocchi, uno di quelli tosti, roba da farsela nei calzonni, ma dovevo aspettarmelo da un buon-tempone come lui.

D'altronde era figlio di sua madre come si suole dire, perché anche la bisnonna Maria si divertiva nel raccontare ai suoi figli storie inquietanti, tra le quali in particolare quella riguardante i "confinati", quei personaggi presenti nei racconti della mitologia popolare di alcune valli del nord Italia, che ritornati dopo la morte sulla terra per espiare i propri peccati, erano costretti a vagare per i boschi con una lanterna leggendo un breviario fino alla completa espiazione delle loro colpe; oppure quella del Basilisco: terrificante serpente alato presente nelle leggende nònesi, che divorava animali e persone al suo passaggio. Però questo fa parte di un'altra storia.

DISPERSO 1943... UN'ALTRA STORIA

di Marinella Fanti

Molte sono le storie da narrare, infiniti i racconti di famiglia che si tramandano di bocca in bocca, di generazione in generazione. Il paese diviene luogo di ricordi, di divertenti aneddoti, di avvenimenti che diventano parte del patrimonio culturale della popolazione che vi abita e che spesso, però, si perdono nella memoria.

Ecco però, che qualcuno si ostina a ricordare, non vuole riservare a quella storia l'oblio. Al contrario, compie un atto d'amore nei confronti di quel racconto un po' ingiallito dal tempo: prende in mano una penna ed inizia a scriverlo.

Nasce così il libro di Carla Ebli, nostra compaesana, intitolato *"Disperso 1943... Un'altra storia"*. Sì, perché proprio di una storia, quella della famiglia dell'autrice, si va a narrare. In particolare Carla ci dona un dolore antico, mai sanato: la scomparsa in Russia nel 1943 durante la Seconda Guerra Mondiale, dello zio Mario Ebli. Uno zio che Carla non ha potuto mai conoscere, ma che per tutta la vita ha cercato fra i ricordi della nonna, del padre, dei fratelli. Ed infine negli archivi.

Ed eccoci regalato questo scritto. Libro che è stato presentato all'Auditorium di Marcena la sera dell'11 luglio 2014. A questo evento hanno presenziato in tanti, in un'atmosfera di sincera partecipazione ed interesse nei confronti di questo compaesano, che non ha potuto mai fare ritorno nella sua terra natale.

Oltre all'emozionata autrice, erano presenti sul palco Giuseppe Ferrandi, direttore della Fondazione Museo storico



Auditorium comunale di Rumo. Carla Ebli alle prese con gli autografi. In bella mostra, la "dolce" copertina del libro, opera delle Cake designer Amedea Pancheri e Nadia Todaro. (Foto di Ugo Fanti, 11 luglio 2014).

del Trentino, il quale ha creduto fin da subito nel progetto di Carla ed ha contribuito alla pubblicazione del libro. Al suo fianco Alberto Mosca, giornalista ed editore: il libro è stato pubblicato con Nitida Immagine Editrice. Entrambi gli ospiti hanno approfondito e contestualizzato il periodo storico descritto da Carla, ricordando e sottolineando l'importanza di mantenere viva la memoria di ciò che è stato, riflettendo sui significati e sull'impatto generazionale della Guerra.

Invitati speciali della serata il Gruppo Alpini di Rumo, corpo del quale faceva parte lo stesso Mario Ebli e il Capo Gruppo degli Alpini di Lizzana e responsabile della Fanfara Alpini di Lizzana, Franco Simoncelli, il quale ha voluto deliziare Carla e tutti i presenti in sala, esibendosi in alcune suonate con la tromba.

Dopo le spiegazioni, le riflessioni ed i commenti, la "parola" passa alle immagini:



Auditorium comunale di Rumo. Da sinistra: Giulio Visintainer, Alberto Mosca, l'autrice, Giuseppe Ferrandi. (Foto di Ugo Fanti, 11 luglio 2014).

fotografie di un tempo che appare oggi così lontano, quasi irreali; volti, sguardi, ricordi di una famiglia, di una comunità come quella di Rumo e dei suoi abitanti. Ad accompagnare queste testimonianze silenziose, le note del pianoforte suonate da Marica Marchesi, la figlia di Carla. Poco dopo sul palco sale il giovanissimo Saverio, il piccolo di casa Marchesi, il quale ha voluto spiegare il disegno da lui realizzato in merito alla Ritirata di Russia, che è presente nelle prime pagine del libro.

Il tempo della presentazione ed i temi toccati sono scanditi dalla lettura di alcuni brani del libro a cura di Marinella Fanti. Inoltre la stessa Carla ha voluto leggere al pubblico alcune righe da lei scritte, non senza commozione.

L'atmosfera è serena, distesa, c'è interesse nel pubblico. Si vuole sapere, si desidera conoscere questa storia, ancora e ancora. Ci si commuove ascoltando alcune poesie sul tema della guerra decantate con maestria da Giulio Visintainer, chia-

mato sul palco a sorpresa. È proprio lui che nota come il libro e la serata abbiano come filo conduttore la donna. Sì, perché anche di donne si vuole parlare, di coloro le quali aspettarono figli, mariti e nipoti e che quando ciò non avvenne, continuarono a sostare sull'uscio di casa ogni giorno, perché troppo era il dolore e la nostalgia di quell'abbraccio mai restituito.

È questo il sentimento che si percepisce a fine serata. Quello di un'attesa durata più di 70 anni, del dolore dell'aver aspettato che Mario Ebli ancora bello e giovane tornasse dalla Russia al suo paese natio. Ma Mario non è mai tornato, riposa chissà dove, sotto agli infiniti campi di girasole e Carla, finalmente, lo ha riportato fra noi grazie alle sue parole.

Si conclude così, fra una lacrima ed un sentito complimento questa serata particolare, che lascia in bocca un sapore dolce ed amaro al contempo; sapore di un antico dolore che finalmente ha potuto trovare pace.

UN LIBRO SULLA CHIESA DI SAN LORENZO

di Giorgia Fanti

Quest'anno Mione di Rumo ha festeggiato "alla grande" la sagra del Patrono, S. Lorenzo, evento molto importante per questa piccola comunità, ma anche per l'intero Comune di Rumo. Quale occasione migliore per presentare il libro: *"La Chiesa di San Lorenzo a Mione di Rumo. Storia – Arte – Restauro – Notizie di Comunità"*. Ricerca storica di Pio Fanti. Contributi di Salvatore Ferrari, Claudia Paternoster, Nicoletta Pisu. Così deve aver pensato, Pio Fanti, nostro concittadino molto attivo per quanto concerne la ricerca storica e la conservazione e la manutenzione dei beni ecclesiastici, sia per passione, che come membro del Consiglio degli affari economici della Parrocchia della Conversione di S. Paolo. Il Comitato organizzatore della Sagra ha accolto favorevolmente l'idea, inserendo così la presentazione nell'ambito dei festeggiamenti e arricchendone

l'intero programma.

L'evento si è svolto giovedì 7 agosto scorso all'Auditorium comunale di Marcena, non senza un po' di dispiacere per non aver potuto organizzare la presentazione nella stessa Chiesa di San Lorenzo, troppo piccola e inadatta per eventi di questo genere. La sala era gremita di persone, molte anche da fuori Comune, che hanno preso parte con interesse e partecipazione all'evento. È stata apprezzata molto anche la bravura degli Armonici Cantori Solandri, gruppo a quattro voci maschili che hanno allietato piacevolmente la serata con le loro melodie.

Presentatore d'eccezione, il giornalista Gianni Faustini già direttore dei quotidiani *"L'Adige"* e *"Alto Adige"* e presidente dell'Ordine nazionale dei giornalisti che, a turno, ha posto domande agli autori del libro presenti sul palco, cercando di



Auditorium comunale di Rumo. Presentazione del libro *"La Chiesa di San Lorenzo a Mione di Rumo"*. Da sinistra: Nicoletta Pisu, Pio Fanti, Gianni Faustini, Salvatore Ferrari, la facciata sud della ex canonica (e sede scolastica) della Curazia di Mione e Corte, il quartetto vocale gli "Armonici Cantori Solandri". In primo piano il numeroso pubblico presente. (Foto di Ugo Fanti, 7 agosto 2014).

La Chiesa di San Lorenzo a Mione di Rumo

Storia - Arte - Restauro
Notizie di Comunità



Ricerca storica di Pio Fanti

Contributi di

Salvatore Ferrari Claudia Paternoster Nicoletta Pisu

La copertina del libro "La Chiesa di San Lorenzo a Mione di Rumo" edito dalla Parrocchia della Conversione di San Paolo. (Foto di Ugo Fanti, 7 agosto 2014).

tirare le fila del discorso e facendo alcune osservazioni personali al riguardo. Nel frattempo, sullo sfondo, scorrevano alcune immagini presenti anche nella pubblicazione, che poi venivano commentate dagli autori, per rendere più comprensibili i contenuti del libro. Immagini di ieri e di oggi, dei lavori di restauro, di alcuni parroci e primissari che si sono succeduti nella Curazia di Mione e Corte Inferiore, dell'edificio un tempo canonica curaziale e sede della scuola elementare per gli alunni residenti a Mione e Corte Inferiore, della precedente edizione della Sagra di San Lorenzo... Sì, perché il libro riporta non solo dati e dettagli tecnici, ma anche un insieme di notizie di comunità, dalle quali si evince come si viveva non molti anni fa in una piccola realtà di periferia. Tutto ciò, anche attraverso i racconti degli stessi curati che vi hanno operato, che descrivono atteggiamenti, usanze, comportamenti delle loro "anime".



Auditorium comunale di Rumo. In occasione della presentazione del libro "La Chiesa di San Lorenzo a Mione di Rumo", la dott.ssa Katia Pizzini (a sinistra) vicedirettrice dell'Archivio storico diocesano di Trento, autrice di una tesi di laurea dal titolo: "Luoghi d'incontro fra culture figurative nell'Anaunia: le chiese di Santo Stefano a Revò, San Paolo a Marcena e San Vigilio a Lanza", riceve a titolo di omaggio e ringraziamento, da Yvette Maccani sindaco di Revò e Michela Noletti sindaco di Rumo, un quadro raffigurante le suddette tre storiche chiese. (Foto di Ugo Fanti, 7 agosto 2014).

Al pubblico presente in sala vengono dati alcuni assaggi di questi testi attraverso la voce di Giulio Visintainer, lettore di incredibile bravura che riesce a rendere quasi "vivi" i dialoghi presenti sulla carta. E alcuni di questi, a sentirli raccontare oggi, fanno fare più di un sorriso!

Al termine, dopo i doverosi ringraziamenti ed i saluti finali, gli ospiti sono attesi per un momento conviviale sotto il tendone in piazza a Mione, dove il comitato della Sagra ha preparato un ricco spuntino.

Una serata piacevole, interessante, che si è conclusa, tra l'altro, con un fuori programma: i sindaci di Rumo, Michela Noletti, e di Revò, Yvette Maccani, hanno consegnato un ricordo alla dott.ssa Katia

Pizzini, vicedirettrice dell'Archivio storico diocesano di Trento e presente in sala, per la sua tesi di laurea sulle chiese di San Paolo a Marcena, di San Vigilio a Lanza e di Santo Stefano a Revò. Un riconoscimento meritato per il lavoro di studio compiuto qualche anno fa, sul quale si è basato in parte anche Pio Fanti per la sua ricerca storica, e che non era ancora stato riconosciuto dai rispettivi Comuni. Un bel gesto che ha concluso degnamente una serata storico-culturale molto partecipata.

Un ringraziamento particolare va sicuramente al nostro concittadino, Pio Fanti, che attraverso il suo impegno e la sua dedizione, "regala" opere importanti non solo a tutta la nostra comunità, ma sicuramente anche ai posteri.

"NON PIU' UOMO..."

di Loredana Vinante

Due serate dai contenuti decisamente forti hanno interrotto in modo insolito quest'estate piovosa. Il 14 e il 16 agosto nella sala dell'Auditorium di Marcena, si è vista la partecipazione di un pubblico attento ed incuriosito. Se numerose sono state le manifestazioni che hanno voluto celebrare il ricordo del centenario della prima guerra mondiale, possiamo dire che anche il nostro Comune, con la collaborazione della Pro Loco, ha fatto la sua parte. Così, per non dimenticare, un serio e preparato presentatore affiancato dal gruppo teatrale di Rumo, ha ridato vita a lettere, pensieri, diari e alle paure dei soldati, tristi protagonisti del lontano conflitto '14-'18. Con un gioco di ombre e voci fuori campo, la realtà di quel tempo andato si è trasformata in dolorosa realtà di oggi. Con un crudo quanto veritiero documentario, un filmato dell'epoca, ab-

biamo vissuto il dramma dell'uomo, spaventato, mutilato, reso pazzo dal rumore continuo degli scoppi e dai patimenti in trincea. Non più persona ma pedina. Non più uomo con una dignità e una personalità, ma burattino senza idee e senza possibilità di scelta. Solo, disperato, terrorizzato. Soldati rinchiusi in centri cosiddetti di "riabilitazione", sottoposti a terapie più simili a torture che a cure, costretti poi a tornare sui campi di battaglia, anche se ormai mentalmente compromessi.

Il secondo incontro riporta il pubblico attento e, a tratti, commosso, ai numerosi compaesani che da Rumo sono partiti per la guerra. I nomi che leggiamo sui monumenti ai caduti, fuori delle chiese di Marcena e Lanza, riprendono vita. Quei nomi ora hanno un volto, una famiglia, un lavoro, una storia. Sullo schermo scorrono le foto sbiadite e il narratore ci racconta



Soldati di Rumo richiamati per la guerra. Si riconoscono in ultima fila: Albino Mengoni (il secondo da sinistra), Carlo Vender (il quinto da sinistra) e vicino Nicolò Fanti di Ronco (1880 - 1956). In prima fila, seduto sulla destra del cartello, Giovanni Valorzi (1892 - 1964).

la realtà di quel tempo. Per i più anziani è come rivivere un dolore antico, per noi, nati dopo la guerra, è un aprire gli occhi su tanto soffrire.

Invitati non a caso al "non applauso", abbiamo assorbito ogni attimo delle serate ed abbiamo certamente avuto modo di porci tante domande sul perché e sul

significato del "fare la guerra". Siamo certamente tornati alle nostre case cambiati e più consapevoli. Spero anche più partecipi con chi vive il dramma delle guerre attuali. La divisa e il colore della pelle sono diversi, ma la sofferenza dei popoli rimane la stessa. Ovunque.

Chiediamo ai nostri lettori di aiutarci!

Come si può notare dalla didascalia, mancano all'appello diversi nomi del gruppo di soldati di Rumo richiamati in guerra, che compaiono nella foto di inizio pagina.

Preghiamo chi potesse fornire notizie utili per l'identificazione di qualcuno degli "innominati", di comunicarlo alla nostra redazione o direttamente a Corrado Caracristi (tel. 0463/530430), che sta ultimando un'accurata ricerca storica e socio-economica sulla comunità di Rumo, riferita al periodo 1900-1918 ed alle nefaste ricadute causate dalla Prima Guerra Mondiale.

LA SAGRA DE SAN LORÈNZ

a cura di Marinella Fanti e del Comitato Sagra San Lorenzo 2014

Come da tradizione quest'anno la comunità di Mione ha celebrato il santo patrono della frazione, San Lorenzo, organizzando la sagra in suo onore.

Gli ultimi festeggiamenti risalivano al 2008, ovvero all'ultima volta in cui il 10 agosto era di domenica. Non si conosce in realtà l'origine di questa particolare usanza, che si perde così nel passato. E così, dopo "soli" sei anni di attesa, rieccoci alle prese con i preparativi!



*Sagra di San Lorenzo a Mione.
La piazza imbandierata. (Foto di Ugo Fanti, 2014).*

Per l'occasione molti oriundi della piccola frazione di Mione e non solo, hanno fatto ritorno in paese per godere della festa, che è divenuta un appuntamento per incontrare vecchi amici, conoscenze, parenti e per vivere assieme qualche momento gioviiale. Non appena ci si incontra riaffiorano i ricordi: "Ti ricordi quella volta, a San Lorènz?" E ancora: "Guarda queste foto, era il San Lorènz del '69! Altri tempi!" Quest'anno i giorni di festeggiamento sono stati quattro: il sette, l'otto, il nove e il dieci agosto.

La prima sera vi è stata la presentazione del libro: *"La Chiesa di San Lorenzo a Mione di Rumo"*, ricerca storica di Pio Fanti, nostro compaesano di Mione, con i contributi di Salvatore Ferrari, Claudia Paternoster e Nicoletta Pisu. La serata si è svolta all'Auditorium di Marcena ed è stata molto partecipata. È seguito poi un rinfresco a Mione, sotto al tendone, per gli autori, il gruppo vocale "Gli Armonici Cantori Solandri" che ha allietato la serata, i partecipanti alla presentazione e i compaesani, molti dei quali ancora alle prese con gli ultimi preparativi.

L'8 agosto si è entrati nel cuore delle celebrazioni. Si è partiti alle 19.00 con la cena tipica preparata dalle sapienti mani di Mirella Paris, cuoca conosciuta e rinomata per le sue prelibatezze che si rifanno alla tradizione culinaria locale, supportata da tutto lo staff presente in cucina e ai tavoli, che ha contribuito alla perfetta riuscita della cena. Sono stati serviti strangelapreti, canederli, *tortèi* di patate, affettati, formaggio. A pancia piena ci si diverte di più, e così non poteva mancare l'intrattenimento musicale con la fisarmonica, strumento molto apprezzato nei nostri paesi! Ha poi avuto inizio il concerto del fenomenale gruppo *"Billy and the Crazy Dogs"*, seguito dai travolgenti *"Chupones"*. La musica ha animato l'intera serata fino a tarda notte e non è mancata la partecipazione di giovani e meno giovani sulla pista da ballo.



Sagra di San Lorenzo a Mione di Rumo. La processione per le vie del paese. (Foto di Ugo Fanti, 2014).

Per chi invece avesse avuto ancora una qualche voglia culinaria da togliersi dopo la ricca cena, ecco il mercatino della sagra ricolmo dei dolci e degli immancabili *gròstoi* (= dolce tipico) preparati con cura dalle donne del paese. È qui che molti turisti incuriositi chiedono informazioni sulle tradizioni del paese, sulla cucina tipica, sui significati della festa. Una signora entra, attratta dai *gròstoi* posti in vendita, racconta commossa che la nonna, emigrata da Mione negli Stati Uniti ad inizio secolo, li preparava sempre per ricordare la lontana terra natale e li offriva a tutta la famiglia nelle occasioni di festa. Oltre ai dolci erano presenti anche dei piccoli lavori "artigianali" preparati appositamente per l'occasione: strofinacci da cucina ripiegati in maniera simpatica, taglieri, cassette in legno con alcuni prodotti tipici locali, sacchetti di semi di cumino e finocchio e tanto altro.

Nonostante le fatiche del venerdì, sabato 9 agosto si raccolgono le energie per la gran serata. A partire dalle 18.00 Happy hour, seguito da una grigliata di car-

ne. Scoccate le 20.00 *Baby dance* per i più piccoli e alle 21.30 ad animare la serata, la cover band *"Riflesso"*. A notte inoltrata si cambia musica, è tempo di scatenarsi! DJ Lou Albert e ragazze immagine fino a mattina! L'atmosfera è allegra, spensierata, le viuzze della frazione piene di gente che festeggia... Un gran bel successo! Tutto lo staff lavora molto, ma non si rinuncia alla giovialità e nonostante gli impegni si trova sempre qualche momento per ballare, cantare e divertirsi. Fino all'alba le danze non si fermano e anche quando la musica è spenta qualche irriducibile del sabato sera rimane a far baldoria.

Il risveglio della domenica risulta perciò un po' duro, la stanchezza e i bagordi cominciano a farsi sentire. Non per questo ci si perde la tradizionale S. Messa della domenica mattina presieduta da don Ruggero Zucal alla quale partecipa non solo lo staff, ma anche la comunità tutta di Rumo. In seguito, al momento di raccoglimento, durante il quale non si perde l'occasione di ricordare don Renato Valori, si passa all'aperitivo offerto dagli organizzatori e ci si accomoda per il pranzo. Il tempo è soleggiato, le mille bandierine sventolano gioiose. Ad animare il pomeriggio ci pensa l'associazione culturale *"Amici di Castelfondo e della Val di Non"*, la quale oltre ad aver allestito una *"cort"* (= cortile, portico) con oggetti e mobili antichi, ha offerto la possibilità di indossare abiti d'epoca per qualche ora, realizzando così il sogno di grandi e piccini, di divenire per un giorno dame di corte e gran duchi.

La piazza di Mione è gremita, arriva l'ora della processione per le vie della frazione con il Santo patrono portato in spalla dai giovani compaesani. Una gran folla segue l'intero percorso animato dalle canzoni del coretto dell'oratorio e del coro parrocchiale di Marcena, Mione e Corte. C'è chi porta un fiore, chi indossa la maglietta ufficiale della Sagra, chi inve-

ce indossa fieramente i sensazionali abiti d'epoca. Non mancano i fotografi pronti ad immortalare ogni momento, affinché non vada perso!

Il pomeriggio prosegue all'insegna dello stare assieme; molta la gente anche da fuori paese. Si propongono per i bimbi alcuni *"giochi da 'n bòt (= di una volta)"* e musica per tutti con il gruppo *"Carnia Day"*. Verso sera si ripete la cena sotto al tendone. I bar sono sempre all'opera e anche il pub *"Fora de man"*, allestito appositamente per la sagra, serve cocktails senza sosta.

Dopo cena, ballo liscio per gente di tutte le età con i fantastici *"Banane e Lampone Live Band"*, con la presenza del M° Francesco Tassoni, campione del mondo di organetto, che ha suonato senza sosta per il pubblico presente.

Da non dimenticare la mostra *"Le meraviglie del Beppe"*, esposizione durante i giorni di festa, di numerosi e originali lavori artigianali del nostro compaesano Giuseppe Martintoni, il quale ha voluto condividere con conoscenti e turisti la propria passione. Non scordiamo inoltre il museo etnografico *"El vout da le arzare da 'n bot"* di Caracristi Bruno, rimasto aperto durante la sagra per chiunque volesse visitarlo.

La festa si conclude con grande soddisfazione di tutti i partecipanti e dello staff, non senza qualche nota di nostalgia per la Sagra già conclusasi.

Si smonta il palco, le bandierine colorate vengono tolte, le decorazioni smantellate. È già tutto finito! Ma tranquilli, la festa ritornerà. Basterà avere un po' di pazienza e aspettare... altri undici anni! Sì, perché il prossimo San Lorènz capiterà nel 2025!!!

Con l'augurio di ritrovarci ancora tutti qui a festeggiare insieme, magari con qualche ruga in più, lo staff ringrazia e saluta tutti i collaboratori e i partecipanti ricordando che...

A MION L'È SEMPER FESTA!

FULMINE MORTALE SUL CAMPANILE DELLA CHIESA DI S. UDALRICO

di Pio Fanti

"25 giugno 1757. I fratelli Giovanni Battista e Maria¹, figli di Leonardo fu Giovanni Battista Pretol, mentre si trovavano all'ingresso della chiesa di Sant'Udalrico, dentro il campanile della chiesa stessa, e stavano

primo solaio del campanile, benché gravemente ferito e bruciato dal fulmine in una gamba, restò incolume; allo stesso modo, ne uscì incolume Antonio figlio di Valentino Torresani, che stava suonando le campane



Il prospetto Sud della chiesa di S. Udalrico a Corte Inferiore anteriormente al restauro in corso. (Foto di Ugo Fanti).

suonando le campane in occasione di minaccia di tempesta, colpiti dal fulmine morirono sul colpo, in comunione di Santa Madre Chiesa e furono sepolti nel cimitero di San Paolo [a Marcena di Rumo], fra il pianto generale della gente, insieme a due altri dei quali si dirà qui di seguito.

Il terzo dei fratelli, mentre si trovava sul

con la soprascritta Maria, mentre il di lui fratello maggiore stava scendendo dal terzo solaio; egli fratello più piccolo, era stato mandato dal padre a chiamare gli altri.

Nelle medesime circostanze, Tommaso² fu Tommaso Vender del medesimo luogo, tutti e tre non sposati e, ritengo, minorenni, mentre aiutava il sopradetto Giovanni

1) Nati rispettivamente il 15 maggio 1735 (22 anni) ed il 22 luglio 1741 (16 anni).

2) Nato il 22 febbraio 1740 (17 anni).

Battista nel suonare le campane e scendeva dai solai superiori del campanile, morì colpito dal fulmine e fu sepolto con i due dei quali si è detto sopra.

Anche Maria figlia del fu Simone Valorz, alquanto anziana, mentre colta da terrore per il fragore dei tuoni e dei fulmini, fuggiva alla chiesa, fu colpita dal fulmine proprio davanti alla porta d'ingresso del campanile stesso; il lampo l'aveva colpita alla testa, fra gli occhi e le orecchie. Maria morì sul colpo

e fu sepolta nel cimitero di San Paolo.

Questa tragica e lacrimevole circostanza si verificò il giorno della vigilia della festa di San Vigilio verso le ore 5 della sera, mentre io, cantati i Vespri, mi trattenevo per la benedizione allo scopo di far allontanare la tempesta.

Nota Bene: Nelle stesse circostanze, con i soprascritti Maria e Antonio si trovava in fondo alla torre del campanile anche un figlio piccolo di Michele Wegher, fabbro oriundo di Lauregno; il bambino fu proiettato fuori dal campanile dalla forza del vento e, rimasto illeso, corse a Marcena dove diede notizia del fatto".

Il racconto originale in latino³ di questo evento calamitoso, riportato nel "Registro dei morti dal 1727 al 1792", è di don Udalrico Fantelli⁴, curato della Valle di Rumo in quegli anni.

La morte contemporanea di quattro persone a causa di un evento straordinario come il fulmine, di cui tre giovani impegnati nel suonare a distesa le campane della chiesa di S. Udalrico per allontanare la minaccia di una tempesta che si stava avvicinando ed una donna più anziana, che cercava riparo all'interno della chiesa, ha indubbiamente colpito violentemente la piccola comunità di Corte Inferiore.

Oltre al dolore delle famiglie coinvolte nella tragedia, il fulmine causò danni anche alla



Una simulazione della possibile cuspide, ante 1957, del campanile della Chiesa di S. Udalrico – prospetto Sud - a Corte Inferiore,. Non disponendo di elementi storici di riferimento, la ricostruzione è stata effettuata dall'arch. Patrizia Mazzoleni di Tuenno sulla base di comparazioni dimensionali e dell'analisi tipologica di un discreto numero di campanili presenti in Val di Non.

3) La traduzione in italiano è del prof. Udalrico Fantelli di Dimaro, già docente di lettere e preside di istituti scolastici comprensivi, sindaco del Comune di Dimaro, assessore del Comprensorio della Val di Sole ed attuale dirigente scolastico del Collegio Arcivescovile di Trento. che ringrazio.

4) Don Udalrico Fantelli, figlio di Giovanni Domenico e Maria Antonia Taddei, nacque a Dimaro il 14 marzo 1706. Sacerdote a soli 23 anni, fu primissario per tre anni nella Val di Rabbi, curato della Valle di Rumo dal 1749 al 1766 e successivamente a Dimaro e Carciato. Nel 1773 venne nominato "economo ossia direttore camerale del Castello del Buon Consiglio di Trento", operando per sei anni al servizio del Principe Vescovo Cristoforo Sizzo de Noris e del suo successore Pietro Vigilio Thun. In seguito fu ancora curato a Carciato ed a Dimaro. Morì il 27 febbraio 1784. Notizie avute dal prof. Udalrico Fantelli, che ringrazio.

copertura lignea del campanile. L'annotazione del curato nulla dice in proposito, e non vi sono pertanto elementi sufficienti per stabilire le caratteristiche strutturali e la forma originarie della parte terminale del campanile.

L'attuale copertura con scandole di larice del tipo "a capanna" con doppia falda inclinata appena sopra la cella campanaria, è poco diffusa nelle nostre valli, dove prevale largamente la cuspide, che si protende alta e slanciata nel cielo per alcuni metri.

Le ricerche presso l'Archivio storico parrocchiale di Marcena, l'Archivio storico diocesano, hanno indirettamente confermato l'avvenuto danneggiamento del tetto, senza peraltro chiarire se ci fu poi una riparazione o una ricostruzione del medesimo, nelle forme e dimensioni precedenti.

Negli Atti Visitali redatti in seguito alla visita pastorale vescovile del 1766, la prima successiva all'evento calamitoso, si parla della necessità di porre rimedio al danno materiale, in tre punti diversi della relazione conclusiva, con le seguenti disposizioni: *"si aggiusti il campanile rovinato dalla saetta"* – *"si ristori il campanile pregiudicato da un fulmine"* – *"che venghi aggiustato il campanile perché rovinato dalla saetta ottanni sono"*.

Nelle *"Rese di conto"* o anche *"Minute dell'utile e dello speso"* annuali, si trovano alcune registrazioni riguardanti spese di entità modesta, effettuate per riparazioni al tetto del campanile, come da riquadro di fondo pagina.

Delle chiese antiche esistenti nei centri abitati più vicini a noi, solo quella di S. Martino a Livo ha una torre campanaria con il tettuccio "a capanna".

Da una ricerca effettuata da Luigi Conter di Livo, che di seguito cerco di riassumere e ringrazio per la sua cortese e qualificata collaborazione, non è chiaro se la forma attuale fosse quella originale del 1400. La tradizione popolare vuole che il campanile avesse in origine la classica cuspide e che poi, causa un incendio, fosse stato ricostruito nella forma attuale. Don Luigi Conter nel suo libro *"Fatti storici di Livo"* edito nel 1913, afferma: *"... forse un tempo il coperto era appuntito come quello della parrocchiale e di Preghena. Non si sa a quale epoca, ma certamente fu incendiato, perché si vedono ancora all'interno le travi carbonizzate..."*; nel corso dei recenti restauri della chiesa, non sono emersi elementi chiarificatori ed a giudizio degli stessi restauratori il campanile venne edificato, in origine, nelle forme attuali.

Luigi Conter, scorrendo il libro dei nati di Preghena, ha trovato la seguente annotazione datata 15 luglio 1827: *"Circa le ore 5 di sera cadette un fulmine sul campanile di Cis e ha fracassato tutta la cupola"*. In questo caso, nella ricostruzione si è optato per una soluzione alla "mussulmana", difficilmente corrispondente alla situazione precedente all'incendio.

Per *"vedere di nascosto l'effetto che fa"*, come dice la ben nota canzone di E. Jannacci, ho chiesto all'architetto Patrizia Mazzoleni di Tuenno, progettista e direttrice dei lavori di restauro della chiesa di

Anno 1757:	Per aggiustar la fune della campana rotta dal fulmine	Troni	2
Anno 1758:	Si passano per questa volta e senza conseguenze per l'avvenire, Troni otto e Carantani 8 spesi in chiodi per rifare il coperto del campanile rovinato dal fulmine	Troni	8.8
Anno 1775:	Al muraro per aver accomodato le finestre e rifatto il campanile	Troni	11
Anno 1827:	Per riparare il coperto del campanile	Troni	29.51

Sant'Udalrico a Corte Inferiore, di realizzare un prospetto grafico dell'esterno della chiesa, un *rendering*, definizione in lingua inglese oggi più che mai di moda, sostituendo virtualmente l'attuale tettuccio a capanna del campanile, con una cuspidi ottagonale rivestita con le classiche scandole di larice, come da tra-

dizione plurisecolare.

A mio avviso, il lavoro eseguito dall'arch. Patrizia Mazzoleni, che ringrazio per la sua disponibilità e professionalità, rende questo gioiello storico-artistico più coerente con il paesaggio circostante e più piacevole alla vista.

A volte è bello anche sognare!

I PRESTITI LINGUISTICI

di Angelica Fellin

In questo secondo articolo dedicato all'origine tedesca di alcuni vocaboli facenti parte del nostro dialetto, dato l'avvicinarsi delle feste natalizie e la conseguente riscoperta di alcune tipiche ricette della tradizione contadina, ho pensato di proporre come argomento i piatti, le ricette e gli ingredienti di origine tirolese e tedesca che hanno lasciato traccia nella nostra Valle.

Un tempo l'alimentazione si basava su ricette semplici, fatte con ingredienti poveri e derivati dalla produzione agricola e dall'allevamento di tipo familiare che erano caratteristici di tutto il territorio del-

l'arco alpino. Nella nostra area di confine col mondo tedesco, la vicinanza delle due comunità ha permesso che anche le tradizioni culinarie venissero a contatto, ed ha favorito lo scambio di prodotti alimentari da un territorio all'altro: si pensi ad esempio alle fiere annuali che permettevano alle famiglie che vivevano nei masi o nei paesini, di reperire ingredienti o prodotti altrimenti difficili da trovare.

Il contatto fra la comunità di lingua italiana e quella di lingua tedesca ha favorito anche uno scambio delle ricette facenti parte delle due tradizioni, che a volte sono state modificate o contaminate in



Piatto di carne con contorno di crauti. (Foto di Giulia Stringari - Nanno).

base al gusto personale e alla reperibilità degli ingredienti, e che oggi sono considerate fra i piatti più importanti della cucina tradizionale trentina.

In seguito, riporto alcuni esempi di vocaboli che appartengono, sia al campo semantico degli ingredienti rurali, che a

quello delle ricette *de sti ani*, che hanno dato vita a tale contaminazione.

Anche in questo caso come fonte principale per la mia ricerca mi sono basata sul Vocabolario ananico e solandro raffrontato col trentino di Enrico Quaresima (1964), oltre che su fonti orali.

Bècherla: pagnotta, dal tedesco Bäcker;

Botér: burro, dal tedesco Butter;

Bràcediei (pl.): ciambelle, dal tedesco Brezel;

Brezdèl: brezdel (ciambellona dolce ricoperta di zucchero), dal tedesco Brezel;

Canèderli, cjanèderli, cialèndri (pl.): canederli, dal tedesco Knödel, ma deriva dalla forma tirolese Knödl; è un tipico esempio di ricetta scambiata e poi contaminata, dato che oggi esistono i canederli che seguono la ricetta tirolese e i canederli alla trentina con le diverse varianti;

Cartòforle (pl.): patate, dal tedesco Kartoffel;

Chez: formaggio, dal tedesco Käse;

Còlm: pannocchia di granoturco, dal tedesco Kolben;

Cràfen, cròfen: crafen (palla di pasta dolce lievitata e frita, ripiena di marmellata), la prima dal tedesco Krapfen, la seconda dalla variante tirolese Kropfen;

Cràuti (pl.): crauti (ricetta a base di cavolo cappuccio sottoposto a fermentazione), dal tedesco Kraut o meglio Sauerkraut;

Crìes: trippa, dal tedesco Gekröse o meglio dalla variante Gkriès;

Cùgluf: torta riempita di frutta, dalla ricetta austriaca chiamata Gugelhupf;

Finferlo: finferlo, dal tedesco Pfifferling;

Griès: semolino, dal tedesco Grieß;

Mòsa: mosa (piatto povero a base di farina di frumento e farina bianca stemperate e fatte cuocere nel latte o nell'acqua a bollore; ricoperta poi di abbondante burro fuso), dal tedesco Mus, o meglio dalla forma tirolese Muos/Mues;

Sgnàpa: grappa, dal tedesco Schnaps;

Smalz: strutto (pasta bianca compatta derivata dall'estrazione del grasso dal maiale) dal tedesco Schmalz;

Smòrn: smorn, (crêpe o meglio amblet un po' più spesso, tagliato a pezzi, ripassato in padella e servito cosperso di zucchero a velo e marmellata di mirtilli rossi), dal tedesco Schmarren, o meglio dalla forma tirolese Schmorn;

Tònco: sugo dello spezzatino, dal tedesco Tunke;

Virstel: wurstel (insaccato di carni bovine e suine), dal tedesco Wurst o meglio dalla forma bavarese Würstel.



Lo strudel di mele, dolce originariamente tipico della tradizione culinaria austriaco-tirolese, ma assai diffuso anche nelle nostre Valli. (Foto di Giulia Stringari - Nanno).

Nella canzone folkloristica trentina dedicata ai canederli, è interessante notare quanti siano i prestiti derivati dalla tradizione tedesca o tirolese: vedi le parole canederli V.1,13,14; speck V.6; finferli V.18; mosa V.19; crauti V.23.

***I canederli*¹**

*Per fare dei canederli
col brodo e col ragù
se zapa del prezzemolo
e se lo taia su
farina, ovo e zigole
luganeghe col speck
pan vecio senza migole
en toc de formai sgnecc.*

*Se fa balotole
de pan gratà
tre quattro fregole de ai pestà
na meza chicchera de lat e vin
ecco i canederli de noi trentin.*

*Ensema coi canederli
noialtri ghe magnam
'na tesa de luganeghe
en toc de smacafam
ne pias polenta e finferli
la mosa con el lat
capussi cole scodeghe
che vanza for del piat.*

*Per la maiolica inoltre ghè
capussi e crauti su per Pinè
gaven le trote zo lì a Toblin
col vin santo e 'l marzemìn.*

Altre due ricette prese in prestito dalla tradizione tedesca sono lo **Zèlten** e lo **Strùdel**, che in questo periodo dell'anno non mancano di inondare le nostre cucine con profumi e sapori che richiamano la magica atmosfera natalizia. Buone Feste a tutti!

1) A. Corazzolla, *Civiltà rurale della Valle di Non, Usi, Costumi, Tradizioni, e Mestieri di ieri*, Casa Editrice Inama, Taio (TN), 2006, pag. 54.

LA TROMBA MAGICA

di Silvano Martinelli

Prologo

Un tempo era consuetudine e tradizione, pascolare le mucche, dopo l'otto di settembre di ogni anno, in taluni prati e terreni privati. Diritto scritto e citato più volte anche nella Carta di regola della comunità di Rumo.

Negli anni 1960/65, nel paese di Placeri operavano tre allevatori, con circa quindici capi bovini, ed ogni anno esercitavano il diritto di pascolo nei prati allora esistenti in località "Ciarbor". Questi terreni, ubicati nel territorio del Comune di Rumo, compresi tra la confluenza del torrente Lavazzé con il Pescara, e delimitati a Nord dall'affioramento porfirico denominato dialettalmente "Crozi di Prenzena", erano, però, di proprietà di contadini del paese di Cagnò.

Allo sguardo del passante, l'affioramento porfirico rivela tutta la sua natura selvaggia ed incontaminata e trasmette un sentimento ed un'emozione di nostalgia e rispetto. Nelle sue vicinanze ci sono le prime testimonianze storiche della presenza stabile dell'uomo nella nostra valle.

Dopo l'otto di settembre, i tre contadini di Placeri di buon mattino radunavano in piazza i loro bovini ed a turno li conducevano, attraverso l'antico sentiero dei Trozi, nella citata zona delle Ciarbor. I turni di custodia dei bovini venivano stabiliti ogni mattino tra mio padre e gli altri due allevatori di Placeri: Albino Fanti (1894-1973) e Silvio Fedrigoni (1912-1989), e quasi sempre, il compito e l'onere toccava a me, con la supervisione ed il controllo di uno degli altri due signori.

Durante la giornata al pascolo, dato l'esiguo numero dei capi di bestiame da accudire, l'impegno maggiore consisteva nell'impiegare il tempo, e considerata la differenza di età tra me e l'accompagnatore di turno, il problema non era da poco. Tuttavia entrambi i contadini si prodigavano a raccontarmi dei fatti e degli avvenimenti avvenuti ed ambientati in quei luoghi, che ora io ho ripreso e scritto in tre racconti, il primo dei quali ho voluto intitolare:

La tromba magica

Si menzionava che nei tempi passati, gli abitanti dei paesi di Cagnò e Revò, spinti dalla fame, compivano delle scorribande nei campi di Montagnana e Prenzena, per rubare e razziare i prodotti dei campi: frumento, fagioli, patate e rape. I contadini di Rumo avevano tentato in molti modi di impedire queste incursioni, ma gli approfittatori spinti dalla fame, con sotterfugi ed espedienti vari, riuscivano sempre a prendere ed arraffare qualche prodotto.

Un giorno i proprietari dei terre-



Uno sguardo dall'alto dei "Crozi di Prenzena" su quello che una volta erano i prati delle "Ciarbor", si intravede in fondo, un lembo di prato, unico rimasto, appartenente ai proprietari del "Mas del Bolego". (Foto archivio Silvano Martinelli, 2014).



Vista dai "Crozi di Prenzena", verso il ponte di Montagnana, si intravede la strada che collega Rumo a Cagnò, che pare emergere dalle nebbie dei ricordi e del tempo. (Foto archivio Silvano Martinelli, 2014).

ni in questione, esasperati, si radunarono in assemblea per cercare una soluzione all'inconveniente; molti espressero le loro idee, ma nessuno era in grado di risolvere il caso ed il problema. I contadini stavano per lasciare avviliti la riunione, ormai rassegnati a subire e sopportare anche per quell'anno i furti della gente di Cagnò e Revò, quando un giovane, che spesso andava a pascolare i propri armenti in quei luoghi, si alzò e disse: *"Io sono in grado di impedire queste continue ruberie"*.

I membri dell'assemblea, sentita l'affermazione del giovane, scoppiarono in una sonora risata e gli chiesero se intendeva prendere in giro la qualificata e stimata riunione. Il giovane per nulla intimorito rispose: *"mettetemi alla prova"*. I presenti, considerato che nessuna idea si era rivelata valida per risolvere il problema, pensarono che al limite non ci avrebbero rimesso nulla. Dissero al ragazzo: *"Se riuscirai a tenere lontano i malintenzionati, ogni anno avrai diritto a pascolare i prati delle «Ciarbor» dopo la festa della natività."*

Nei giorni seguenti, il giovane si recò al pascolo nella zona dei Trozi e mentre os-

servava il bestiame, seduto sull'altura denominata "Plaza della Merenda", cominciò a cantilenare sottovoce: *"dres, tres, tornes el lavez le pu che mez"* e dopo aver ripetuto alcune volte questa filastrocca, si concretizzò davanti a lui un uomo anziano con la lunga barba bianca che chiese al giovane: *"Perché mi chiami?"*

Il ragazzo, che già molte volte aveva visto l'anziano, dopo aver ripetuto quel ritornello, spiegò il problema di cui doveva trovare la soluzione. Il vecchio assicurò il suo interessamento e promise che il giorno successivo avrebbe fatto trovare in quel luogo qualcosa, che lo avrebbe aiutato e sollevato dall'impegno assunto con i compaesani.

Quella notte il ragazzo dormì pochissimo, era agitato e curioso di sapere cosa avrebbe rinvenuto il giorno seguente. Di buon mattino dopo aver svolto i lavori nella stalla, condusse i propri armenti al pascolo dei Trozi, ed ivi arrivato, corse verso la Plaza della Merenda, dove vide posata per terra una tromba, dal colore scuro e dalla forma alquanto strana e contorta, che incuteva rispetto e timore.

Egli prese lo strumento, vi soffiò dentro e ne uscì un suono che lo fece spaventare e rabbrivire. Gli animali al pascolo corsero verso di lui impauriti, nel bosco non si sentiva nessun rumore, il vento si era quietato, gli uccelli e gli animali selvatici si erano nascosti.

Il giorno seguente e per molti ancora, il ragazzo con la sua tromba, si metteva di guardia sulle rocce di Prenzena e quando vicino al ponte di Montagnana compari-

vano i malintenzionati di Cagnò e Revò, suonava la tromba, ed essi fuggivano impauriti e terrorizzati, così spaventati da non presentarsi più. Dopo un po' di tempo nessuno si avventurava più a rubare nei campi della gente di Marcena e Mione, e fu così che il ragazzo, dopo l'otto di settembre di ogni anno, poteva recarsi a pascolare i propri armenti nei prati delle "Ciarbor".

LEGGIAMO TRA LE RIGHE

di Nadia Todaro

Le società contadine hanno sempre avuto come obiettivo primario la lotta contro la fame. Talvolta si trattava di una fame reale dettata da epidemie, carestie o maltempo. Più spesso, invece, si trattava di una fame "potenziale", una sorta di angoscia collettiva, di una minaccia imminente da cui bisognava proteggersi. Nel nostro racconto, il cui ambientamento ha delle evidenti origini storiche con dei riferimenti spazio-temporali ben definiti, lo spettro della fame funge da incentivo per dare vita a un mito tanto fantasioso quanto antico.

Nel corso della storia, per garantirsi un minimo di sussistenza, gli uomini hanno adottato diverse strategie: alcune decisamente geniali, altre decisamente stolte. Nel primo caso hanno escogitato metodi brillanti per conservare i cibi oltre il loro naturale ciclo di vita (ad esempio l'essiccazione o la salatura), oppure hanno selezionato sapientemente piante di diversa qualità, in modo da prolungare nel tempo la loro presenza sia nel campo, che sulle tavole. Nel secondo caso, invece, possiamo elencare i miseri tentativi dei vari raggiri, delle estorsioni o dei veri e propri furti.

Tutti gli abitanti rurali erano soggetti al duro lavoro e a ricompense esigue; a ognuno di loro erano familiari i morsi della fame e di conseguenza la solidarietà e la collabo-

razione erano valori imprescindibili per la sopravvivenza. Per porre fine alle ruberie, abitudine che aveva messo a dura prova la salute fisica e mentale degli abitanti di Marcena e Placeri, erano necessari dei cambiamenti drastici e duraturi: c'era bisogno del "tuono" della tromba. Quest'ultima rappresenta il simbolo di potere ed autorità per eccellenza.

La tromba è presente fin dai primordi durante la caccia, poi sul campo di battaglia, non mancava mai nelle celebrazioni delle corti rinascimentali e ancora oggi primeggia nelle parate militari. La potenza del suono della tromba, adatto fra l'altro a comunicare a grandi distanze, risuona nelle orecchie e nei ricordi ancestrali dei ladri come un monito, un avvertimento secco volto a far cessare l'insana pratica ed a fare posto a consuetudini più eque e ragionevoli. Il messaggio dal tono terrificante e intimidatorio era arrivato forte e chiaro: nei campi e nelle coltivazioni di Montagnana e Prenzena non ci furono più incursioni "ille-gali". Sarà che i ladri avranno collegato quest'avvenimento al suono più temuto nella storia dell'uomo: quello delle trombe del Giudizio universale? Fatto sta' che i contadini continuarono a vivere fra sacrifici, dolori e stenti, ma almeno fu fatta giustizia.

OBLITUS SUM

di Carla Ebli

I grandi mutamenti non avvengono mai in modo catastrofico, ma seguono un lento processo, quasi impercettibile, di metamorfosi di antiche abitudini. Un tempo, nessuno se ne stava mai con le mani in mano; nemmeno i bambini. Chi di noi non ricorda la sgranatura dei fagioli o l'avvolgimento delle matasse di lana in gomitoli?

Con la comparsa nelle case del televisore ben presto, soprattutto i bambini imbambolati dalle immagini televisive, si finiva con il rimanere seduti a fissare delle immagini, con le mani in mano. Quel nuovo modo di guardare sostituiva ogni altra possibile azione, all'infuori del respirare.

Ricordo molto bene mia mamma quando mi stimolava a non starmene a mani vuote... "prendi in mano i ferri o l'uncinetto o il lavoro a mezzo punto, anche un libro, ma non startene lì con le *man en man* senza fare niente". Come poteva capire che io stavo già facendo qualcosa, che

non me ne stavo come asseriva lei, senza fare niente? Come potevo spiegarle, che guardare e seguire i programmi televisivi, anche se non ti impegnava con le mani, era pur sempre fare qualcosa? Mia mamma apparteneva a quella generazione continuamente abituata ad avere "*l'opre in man*".

Come nella poesia "A Silvia" di Giacomo Leopardi: *...allor che all'opre femminili intenta/sedevi, assai contenta...* oppure in quella della "La quiete dopo la tempesta": *...L'artigiano a mirar l'umido cielo,/con l'opra in man, cantando/fassi in su l'uscio...*

Durante il filò, unico momento di svago dei tempi passati, le persone non smettevano di usare le mani: le donne erano impegnate con il lavoro ai ferri, all'uncinetto, al ricamo o quant'altro; mentre gli uomini, in genere, erano presi da lavori di intaglio o a costruire ceste e gerle utilizzando le cortecce di nocciolo, oppure erano entrambi impegnati nel lavoro di stalla... Si parlava, si ascoltava e si usavano le mani.

Ormai nessuno si meraviglia più di questo starsene con "*le man en man*" davanti allo schermo televisivo o a quello del computer. In fin dei conti il problema è stato egregiamente risolto dalla tecnologia, che ci ha messo in mano telecomandi sempre più sofisticati, tastiere e cellulari di ultima generazione, che permettono di essere sempre collegati alla rete. Ma purtroppo non è Facebook ad essere finito nelle nostre mani, piuttosto noi siamo finiti nelle sue mani!

Forse, oggi è giunto il momento del contrordine: stai un po' con "*le man en man*".



Mani unite. (Disegno a matita di Amedea Pancheri).

Il tempo passa, il mondo cambia e la società si trasforma. Mentre i nostri muscoli non vengono più sollecitati, la nostra mente viene bombardata da innumerevoli stimoli. Una serie di macchinari specializzati e altamente sofisticati svolgono quell'immensa mole di lavoro duro e faticoso che fino a qualche secolo fa veniva affrontato da mani possenti ma agili, ruvide ma attente, lente ma sapienti. Non adoperiamo queste apparecchiature solo per il lavoro, bensì anche per giocare, pensare e innamorarci.

Ci troviamo, dunque, nel bel mezzo di una rivoluzione socioculturale, in cui ogni settore umano - oltre a quello economico anche quello personale e persino intimo - viene fortemente influenzato dalle nuove tecnologie. Tanto per fare un esempio cito Facebook, un luogo virtuale dove si possono esprimere e condividere con altri utenti informazioni, idee, opinioni, foto, immagini, musica, video e persino frammenti di esperienze personali. Molti professionisti si avvalgono di questo strumento perché è capace di ampliare il giro d'affari entro tempi ristretti e tramite risorse esigue; perché è possibile diffondere informazioni in qualsiasi angolo del mondo, a qualsiasi ora attraverso un gesto quasi impercettibile, con un clic, per l'appunto. Grandi, grandissime potenzialità, assolutamente impensabili fino a qualche decennio fa.

Tuttavia, secondo la legge del contrappasso, sembra essere un fenomeno globale da maneggiare con cautela fin dall'inizio, altrimenti ci potrebbe sfuggire di mano. Nel momento in cui ci si iscrive al social network, ad esempio, è importante leggere ed essere consapevoli delle condizioni poste da Facebook, prima di accettarle a cuor leggero. Quando si divie-

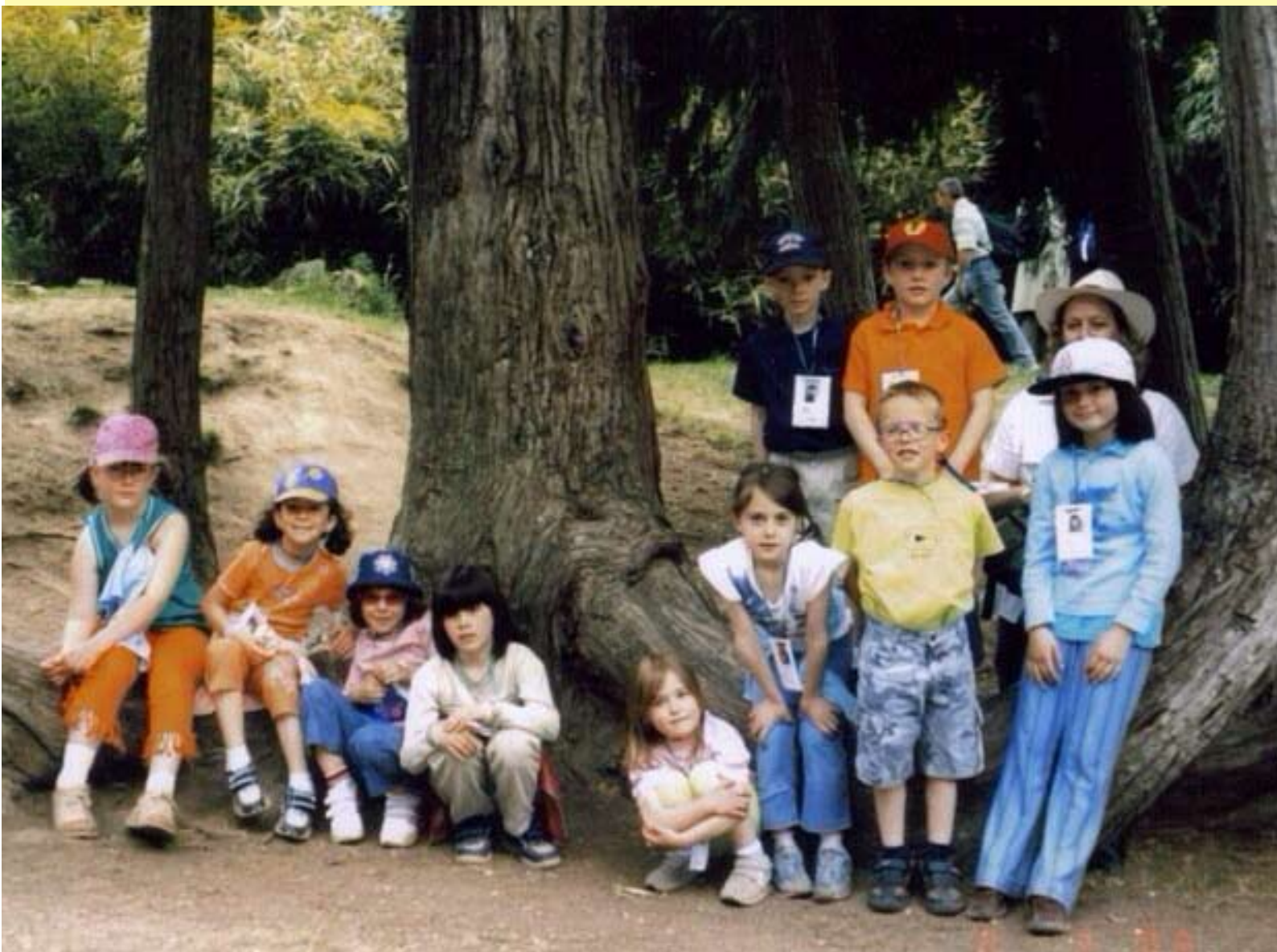
ne "cittadino" della comunità virtuale, fra tanti accordi ci si impegna anche ad autorizzare i gestori di Facebook a svolgere delle ricerche sulla **manipolazione delle emozioni e convinzioni**.

Premettendo che ogni mezzo di comunicazione, dalla stampa in poi, ha sempre influito sulle persone, a livello cognitivo, emotivo e comportamentale, mi permetto di dire che gli esperimenti svolti da Facebook vanno ben oltre la "semplice" influenza, provocano un vero e proprio **condizionamento**. È preoccupante e allarmante scoprire che i partecipanti agli studi non vengano avvisati esplicitamente e tantomeno venga data loro la possibilità di scegliere se parteciparvi o meno. Si tratta, dunque, di indagini **semicon-sensuali, di dubbia etica**.

Non dimentichiamo, inoltre, che Facebook ha accesso a pensieri, azioni e sentimenti di ogni suo singolo abitante (attualmente si conta circa un miliardo), perciò ha il potere di vincolare in modo molto mirato e profondo una vasta scala di popolazione. Facebook, allora, non è affatto gratuito, lo si paga a suon di ricordi, credenze e considerazioni. Non è nemmeno democrazia, assomiglia più a un patto col diavolo, dove non si sventa l'anima, ma le emozioni, altrettanto essenziali.

Pur richiedendo poco sforzo fisico, ma molto impegno mentale, esorto i miei e i vostri figli a **non rimanere con le mani in mano**. Anche escludere il social network dalla vostra vita ha un suo costo, potrebbe significare perdere preziose opportunità lavorative, informazioni utili, contatti rari e via dicendo. **Reclamate ed esigete regolamentazioni chiare, eque secondo le leggi del mercato e dell'etica, che governino i social network!**

*GUSTATEVI LA VITA
CON LO SPIRITO DI QUANDO ERAVATE BAMBINI
COSÌ MAGARI NON INVECCHIERETE!*



I coscritti del 1996. Davanti, da sinistra: Mirta Dallagiovanna, Denise Torresani, Debora Ungaro, due bambine che non fanno parte dei coscritti, Marica Marchesi, Pietro Carrara, Veronica Fedrigoni; in seconda fila: Nicola Dallagiovanna, Killian Gamper e la loro insegnante Anna Maria Fanti. (Foto di Massimiliano Ungaro, maggio 2003).

*AUGURI AI COSCRITTI DEL'96
DA TUTTA LA REDAZIONE*

INAUGURAZIONE PARCO TEMATICO

"Le pietre delle Maddalene"

di Sergio Vegher, presidente Associazione culturale Rumés

Rumo 21 giugno 2014, ore 17: inaugurazione del parco tematico "Le pietre delle Maddalene".

Nel parco antistante la chiesa di Marcena possiamo trovare una serie di massi ciclopici recuperati sul territorio di Rumo e Proveis, che vanno a formare una vera e propria cartina geologica. Unica nel suo genere, permette di vedere una moltitudine di rocce diverse tra loro e di capirne la formazione e le caratteristiche. I massi disposti su un terreno di circa 2000 mq sono posizionati esattamente come si trovano sul territorio circostante, partendo dalle Maddalene per arrivare fino alla formazione di Tregiovo (torrente Pescara). Con dei ciottoli sono segnalate le due faglie che tagliano Rumo in tre parti: la faglia delle

Giudicarie che passa sulla Bassetta e attraversa Rumo e Proveis e la linea di Rumo che passa dal Cornicolo e, tagliando le Maddalene, arriva fino a Rabbi e oltre.

Un' inaugurazione che dà il via, dopo la ristrutturazione di malga Masa Murada come centro studi di geologia dedicato a Lauro Morten, ad un percorso lungo ma ricco di storia. Una storia unica a livello internazionale, che darà visibilità ai nostri paesi. Un territorio unico anche dal punto di vista geologico, con una vasta diversificazione disseminata nel giro di pochi chilometri. Una vera ricchezza per gli studiosi esperti, ma anche un'attrattiva per le scolaresche e per i visitatori "curiosi".

La partecipazione dell'Università di Bologna, con il professor Giuseppe Bargossi

Marcena di Rumo. Il Parco tematico "Le pietre delle Maddalene". (Foto di Franco Zadra, Novembre 2014).



e la moglie Federica Landini, ha contribuito sensibilmente alla realizzazione del parco, con un lavoro scientifico veramente importante. Nulla è stato lasciato al caso: le tabelle esplicative applicate su ogni masso ed il gazebo adibito a contenere le cartine geologiche territoriali, che permettono di capire come funziona il movimento delle placche tettoniche, che hanno e che continuano a modificare millimetricamente il nostro territorio.

Infine un tocco di natura vicino ad ogni masso, sempre su idea del Prof. Bargossi: il locale Corpo forestale con il funzionario dell'ufficio distrettuale di Cles Paolo Zorer e il personale della Stazione forestale di Rumo, hanno dapprima recuperato e poi trapiantato delle piante in prossimità dei massi, esattamente come le potremo trovare sul territorio. Anche quest'ultime corredate di tabelle informative. Il nome delle piante è riportato non solo in latino ed in italiano, ma anche in dialetto.

Un grande lavoro di squadra a cui l'Amministrazione comunale ha dato il proprio supporto finanziario per quello che riguarda le tabelle informative, mentre il resto del lavoro è stato opera di volon-

tariato. Un particolare ringraziamento a chiunque ha creduto e ha contribuito alla realizzazione di questo progetto.

Un prato divenuto ora un giardino geologico, visitato già da due scuole della Valle di Non e da una comitiva venuta appositamente da Verona a fine agosto. Ora c'è la richiesta di una scuola di Torino per un soggiorno di tre giorni, per visitare il parco, le miniere e il nostro territorio, seguendo un progetto culturale e didattico formativo.

I progetti sono ancora molti, per questo vi è stato un accordo di programma che vede coinvolti i Comuni di Rumo, Proveis, Revò e Livo: creare una rete sentieristica per raggiungere le miniere, l'apertura di una di esse, la valorizzazione dei fossili di Tregiovo, il recupero del forno fusorio e l'allestimento di un piccolo museo, peraltro già in atto.

Un territorio interessante sia dal punto di vista geologico, che da quello minerario, inserito in uno scenario naturalistico di rara bellezza a cui è oggi più che mai doveroso dare visibilità e vivibilità turistica e didattica.



LA "FESTA DELLA MOSA"

a cura dell'Amministrazione comunale di Rumo

Nonostante la serata uggiosa, la "FESTA DELLA MOSA" anche quest'anno ha avuto un notevole successo! Nella piccola frazione di Scassio, solitamente tranquilla e silenziosa, da parecchi anni si propone questo evento culinario che attrae tantissime persone, per gustare in compagnia il cibo appetitoso. Nel nostro piccolo paese e, più precisamente in alcune famiglie del luogo, si tramanda la semplice ricetta de "la mosa": antico pasto contadino tipico del luogo, preparato cuocendo per 40 minuti in una ampia teglia, latte, sale, farina bianca e un'adeguata quantità di farina di frumento, il tutto condito con il burro fuso. Il 20 agosto, come da tradizione, si è svolta la bella festa, durante la quale sono stati serviti più di 400 pasti.

L'iniziativa è proposta dall'Amministrazione comunale di Rumo e può essere così ben organizzata, grazie al lavoro di molti volontari. Quest'anno, con grande soddisfazione di tutti, anche il Gruppo giovani ha collaborato con entusiasmo e vivacità alla buona riuscita dell'evento. Come negli anni passati, è stato proposto ai "commensali", di contribuire con un'offerta libera in denaro da devolvere ad associazioni che operano nel sociale. Così sono stati raccolti

1262,82 euro destinati all'AISLA del Trentino (Associazione Italiana Sclerosi Laterale Amiotrofica), tanto più che, proprio a Rumo, vive un malato di SLA.

La sindaco Michela Noletti, ha spiegato con poche parole ai partecipanti lo scopo della raccolta del denaro mentre, sui tavoli apparecchiati per la cena, un volantino informativo spiegava brevemente l'origine della malattia, lo scopo e gli obiettivi dell'associazione AISLA del Trentino. È proprio il caso di dire che la generosità vien mangiando!

Ci auguriamo che questa golosa quanto allegra festa rimanga un appuntamento fisso anche negli anni a venire. Ancora grazie a tutti: volontari, associazioni, Gruppo giovani e ai tanti generosi partecipanti.



Il Gruppo Giovani di Rumo: da sinistra, Luigi Carrara mentre mescola la mosa con la "glava", Alessandro Torresani, Federico Martinelli, Martina Fedrigoni, Michele Eccher, Jessica Martinelli, Marica Marchesi, Ingrid Gamper, Daniel Dallagiovanna, Valeria Marchesi, Annalisa Marchesi. Il resto del gruppo è alle prese con acqua, birra e vino da servire ai tavoli! (Foto a cura del Gruppo Giovani di Rumo, 20 agosto 2014).

I FOSSER "I TORNA A CIASA..."

di Margherita Poncato e Luigino Fossler, Longare (VI)

Due anni fa abbiamo cominciato, io Margherita Poncato, con mio marito Luigino Fossler e suo cugino Vinicio Fossler, a ricostruire l'albero genealogico dei Fossler. Dal certificato di matrimonio del primo Fossler arrivato a Caldogno (VI), abbiamo scoperto: nato a Rumo (TN) il 03 gennaio 1789. Da lì, la spinta a risalire indietro negli anni, passando per gli archivi dell'Arcidiocesi di Trento; successivamente una telefonata all'Ufficio anagrafe del Comune di Rumo dove, e qui è stata la cosa grandiosa, abbiamo conosciuto Gianfranco Zanotelli, una persona che ci ha aperto le porte, o meglio i portoni, mettendoci in contatto con due formidabili ricercatori: Corrado Caracristi e Pio Fanti. Grazie al loro indispensabile aiuto abbiamo ricostruito le discendenze famigliari risalendo fino alla fine del 1500, trovando il legame di parentela più stretto tra i vicentini, veronesi e torinesi, con i discendenti di Viola Fossler vedova Zanotelli, mancata ad ago-

sto 2013: l'ultima persona con questo cognome nel Comune di Rumo che vide per 400 anni, la discendenza dei Fossler.

Conosciuto il paese, affascinati dai luoghi e dall'ospitalità degli abitanti, tanto da trascorrere il mese di agosto a Rumo, abbiamo voluto farli conoscere anche ad altri amici e parenti Fossler. Domenica 21 settembre abbiamo organizzato la giornata di ritorno a Rumo. È stato splendido passeggiare i per i luoghi di origine di Angelo Giuseppe Fossler che, agli inizi del 1800, venne in Veneto sposandosi a Thiene (VI) nel 1814 e stabilendosi a Caldogno.

Il ritrovo conviviale all'Hotel Margherita, con un pranzo superlativo, coronato dalla presenza di Pia e Gianfranco Zanotelli, Frida e Sergio Zanotelli ed alla fine anche con la presenza di Corrado Caracristi, Pio Fanti, Guido Zanotelli.

Tutti i partecipanti alla festa sono rimasti positivamente colpiti dalla bellezza dei luoghi e dalla cortesia e simpatia delle persone conosciute.



Lanza di Rumo. Un gruppo di 24 persone provenienti dal Veneto, discendenti direttamente o tramite un loro congiunto, da Angelo Giuseppe Fossler nato a Rumo il 3 gennaio 1789 e trasferitosi nel Veneto agli inizi del 1800; si sposò a Thiene (VI) nel 1814 e si stabilì poi a Caldogno (VI). (Foto inviataci da Luigino Fossler).

DALL'EMILIA A RUMO

Ci è giunta una semplice poesia scritta in rima, dettata certamente dal cuore, composta da Carla Solieri, figlia di Carla Focherini.

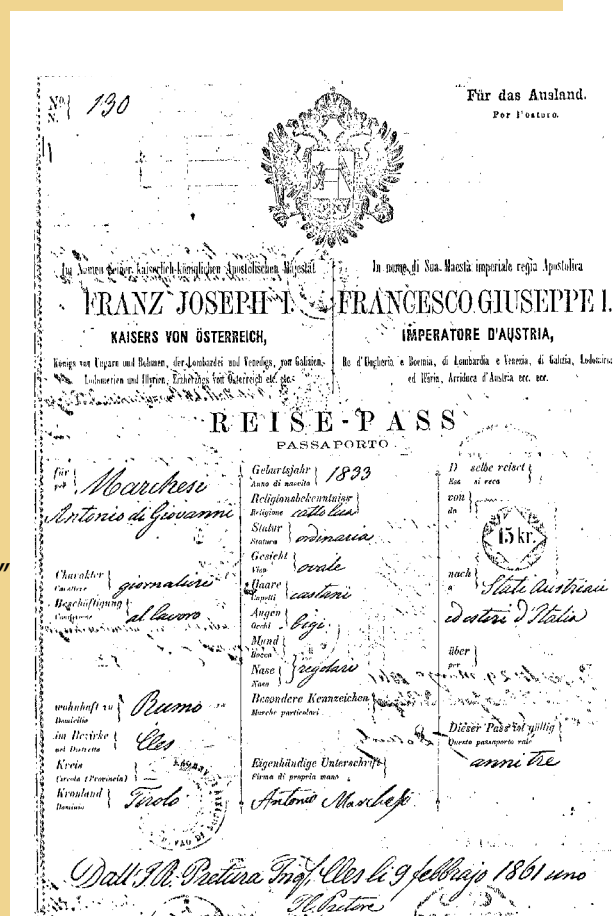
In essa si percepisce il forte legame che unisce la famiglia Focherini a Rumo. Questo legame non riporta nel nostro Comune solo i figli ed i nipoti di Odoardo Focherini e di Maria Marchesi, ma anche i pronipoti. Nella poesia, Carla, nata casualmente a

Cles, racconta delle sue origini e dei cambiamenti che lei ha notato sul nostro territorio nel tempo, come il mutamento nella viabilità e nel paesaggio. Parla di un tempo dimenticato ma non poi così lontano, quando per entrare nel nostro Trentino, dall'Emilia si doveva avere il passaporto!

Commovente, a mio parere, che Rumo sia stato per tanti un buon rifugio, seppur temporaneo dopo il terremoto.

*La storia che vado a narrare,
è di una famiglia che da tanti anni a Rumo va a villeggiare.
La nonna di lassù è natia, ci ha trasmesso per quei luoghi una specie di magia,
che ci fa ancora tornare,
anche quando al mare vorremmo stare.
Io poi sono la più fortunata
perché in un dì di luglio
a Cles sono nata!
Erano in vacanza i miei genitori
e mi hanno fatta nascere tra funghi e fiori.
In mezzo ai boschi e ai meleti,
da 42 anni passo giorni lieti.
I nonni raccontavano che per arrivare
Il passaporto dovevan timbrare,
mamma e zie viaggiavano nel grande furgone
quando ancora non c'era lo stradone,
per noi la strettoia di Taio era obbligo passare
e ora i miei figli grazie alla galleria,
una fila non sanno cosa sia!
Quando due anni fa la nostra Emilia ha "tremato"
Il cuore dalla paura si è fermato,
naturale è stato scappare
tra le montagne e le persone a noi tanto care,
che con altruismo e solidarietà
ci hanno aiutato a tornare alla normalità.
Tutte le parole non riescono a spiegare
quello che a noi la Val di Non
in anno in anno riesce a dare.
Allora avanti per altri 100 anni
senza fare alla Valle troppi danni!*

Carla Solieri



Il passaporto (Reise-Pass) rilasciato dalla Pretura di Cles il 9 febbraio 1861 ad Antonio Marchesi fu Giovanni, antenato di Carla Solieri, nato a Rumo nel 1833 ed emigrato poi in Emilia Romagna. (Foto di Carla Solieri).

LA MINESTRA DEGLI SPOSI

di Carlo Bacca

Una volta, quando ero piccolo, un venditore ambulante si fermò a pranzare a casa mia ed assaggiò la minestra preparata dalla mia mamma. Questo signore aveva apprezzato la vivanda a tal punto da battezzarla "la minestra degli sposi", proprio per enfatizzare il sapore particolarmente gustoso e intenso del cibo, che all'epoca si poteva assaporare solo in occasione del banchetto nuziale.

In una pentola capiente mettere a freddo l'acqua, alcuni pezzi di puntine di petto di manzo (oggi giorno si usa piuttosto un pezzo di polpa di manzo abbinato a delle ossa possibilmente corredate dal midollo e a qualche pezzo di gallina ruspante), una carota, uno o due gambi di

sedano e una cipolla a cui è stato tolto solo lo strato esterno della buccia, che è stata tagliata a metà e tostata leggermente sul lato della polpa. Portare il tutto a bollore, togliere, di tanto in tanto, le impurità con una schiumarola e proseguire la cottura per circa due-tre ore a fiamma bassa, di modo che il bollore non sia troppo forte. A fine cottura filtrare il brodo, portarlo nuovamente a bollore e aggiungere un composto fatto da otto cucchiari di pangrattato, quattro cucchiari di grana grattugiato, tre uova sbattute e un bel ciuffo di prezzemolo o erba cipollina tagliata finemente.

Buon appetito!

LA FRATELLANZA DELLA MINESTRA

di Nadia Todaro

Molto probabilmente la bollitura, accanto all'arrostire, è la tecnica di cottura più antica che conosciamo. A piante e verdure selvatiche, a legumi, a radici e tuberi viene trasmesso il calore dall'acqua bollente in cui sono immersi. Da semplici ingredienti e da pochi rudimentali strumenti si ottengono brodi, zuppe e vellutate.

La minestra è una vivanda dalla consistenza liquido-cremosa a seconda del tipo di preparazione e degli ingredienti usati. Ne esiste una varietà infinita, ma ciò che accomuna tutte le zuppe è la caratteristica di assumere la forma del contenitore che le accoglie. A differenza della carne, che viene sezionata e tagliata, la minestra è uguale per tutti. Quando si serve il mi-

nestrone a tavola non c'è il rischio di privilegiare un commensale rispetto ad altri. La classica domanda "petto o coscia?" diviene superflua, dato che la vellutata non viene suddivisa in bocconi succosi, duri, secchi o saporiti, ma viene distribuita (dal latino ministrare) 'equamente' a tutti i partecipanti al desco. Attraverso la minestra le differenze sociali si appiattiscono, mentre prende vita la condivisione e l'uguaglianza fra gli individui.

Mi piace pensare alla minestra come ad una mamma che elargisce calore e nutrimento ai suoi figli, magari differenziando le porzioni in base alle singole necessità, ma non differenziando nella sostanza.

FARMACIA E DINTORNI

I FARMACI EQUIVALENTI

di Luca Ceschi

Ogni giorno, dietro al banco in Farmacia, mi capita di parlare di farmaci equivalenti. Visto l'interesse o comunque la necessità di conoscere meglio questo argomento, cercherò di rispondere alle domande che più frequentemente mi vengono poste:

Cos'è un farmaco equivalente?

Il farmaco equivalente o generico è un farmaco che contiene lo stesso principio attivo («l'ingrediente» principale), nella stessa quantità e via di somministrazione, di un medicinale di riferimento (di marca), sviluppato e brevettato da un'azienda farmaceutica e commercializzato con un nome di fantasia. **Scaduta la protezione brevettuale** (dopo circa 20 anni), l'azienda titolare del brevetto perde l'esclusiva del prodotto e pertanto altre aziende farmaceutiche possono produrre e commercializzare il medicinale equivalente.

Il Farmaco equivalente presenta la stessa qualità del farmaco di marca?

I medicinali equivalenti, devono presentare gli stessi requisiti di **qualità, sicurezza ed efficacia** dei corrispondenti medicinali di riferimento.

Come tutti i medicinali, i farmaci equivalenti devono essere prodotti nel rispetto delle **rigorose norme di buona fabbricazione**. Queste norme assicurano che tutti i medicinali equivalenti o di marca siano prodotti e controllati secondo rigorosi standard di qualità.

Il sistema di **controllo qualità** di un'azienda di equivalenti, **deve comprendere l'intero processo di produzione**: dall'ordine e ricezione delle materie pri-



me, alla produzione, confezionamento, stoccaggio, spedizione e consegna.

Nessun medicinale, sia esso di marca o equivalente, può essere commercializzato nei Paesi della Comunità Europea senza aver ottenuto preventivamente l'**Autorizzazione all'Immissione in Commercio (AIC)** da parte di un'Autorità Regolatoria Nazionale Europea.

L'AIC garantisce ai pazienti, oltre a qualità ed efficacia, la **sicurezza del medicinale**.

Ogni azienda farmaceutica deve monitorare per legge gli effetti derivanti dall'uso di un dato medicinale e deve investigare, valutare, comprendere e cercare di **prevenire qualsiasi reazione avversa o altro problema** che potrebbe insorgere in relazione all'assunzione di un medicinale.

nale.

Il Farmaco equivalente ha la stessa efficacia del farmaco di marca?

Due medicinali si definiscono equivalenti e garantiscono la medesima efficacia terapeutica, quando sono dimostrate:

1.**Equivalenza farmaceutica:** stesso principio attivo nella stessa quantità e via di somministrazione

2.**Bioequivalenza:** ogni medicinale equivalente deve essere assimilato e reso disponibile nell'organismo con simile velocità e quantità rispetto al farmaco di marca.

La **bioequivalenza** è accertata da studi di biodisponibilità che misurano, attraverso il confronto con il medicinale di marca, la quantità di principio attivo presente nel sangue nel suo massimo picco e ad intervalli di tempo regolari.

Lo studio di bioequivalenza fa parte della documentazione tecnica che viene valutata dall'Autorità Regolatoria per il rilascio dell'AIC.

Gli eccipienti influenzano l'efficacia di un medicinale?

Gli eccipienti sono sostanze non attive da un punto di vista terapeutico, pertanto **non influenzano l'efficacia del medicinale**. Per questo motivo i medicinali equivalenti **non devono necessariamente contenere gli stessi eccipienti** del medicinale originatore; ciò che deve essere garantito è che il principio attivo venga rilasciato alla stessa velocità e nella stessa quantità del medicinale di marca, come dimostrato dalla **bioequivalenza**.

Perché i farmaci equivalenti costano meno?

I farmaci equivalenti sono economicamente più convenienti in quanto le aziende che li producono non hanno i costi che derivano dallo studio e la ricerca di un nuovo farmaco. Per questo si presentano sul mercato con un prezzo decisamente più basso. L'utilizzo di farmaci equivalenti permette un **risparmio** di almeno il 20%

rispetto ai farmaci originatori.

In base alla legge 405 del 2001 il Farmacista è tenuto a informare il paziente della possibilità di **sostituire il farmaco** richiesto o indicato in ricetta dal medico con un farmaco **equivalente che presenti un prezzo inferiore**.

Oggi i farmaci equivalenti sono disponibili per tutte le principali patologie (croniche e acute): in dieci anni (dal 2000 al 2010) le confezioni di farmaci equivalenti vendute sono aumentate infatti da 17 milioni a 286 milioni. A questa crescita ha forse contribuito anche la crisi economica di questi ultimi anni, ma sicuramente è pure aumentata la consapevolezza che il farmaco equivalente è uguale al farmaco di marca.

La **Provincia di Trento** è al primo posto in Italia per quanto riguarda l'utilizzo di farmaci equivalenti, con il 30%, mentre la media nazionale arriva a malapena al 10%; siamo però lontani dalle percentuali di paesi del Nord-Europa, quali la Germania, dove l'uso di farmaci equivalenti supera il 60%.





Buone Feste



NOME	TELEFONO
Uffici comunali	0463.530113 fax 0463.530533
Cassa Rurale di Tuenno Val di Non	
Filiale di Marcena	0463.530135
Filiale di Mocenigo	0463.530105
Carabinieri - Stazione di Rumo	0463.530116
Vigili del Fuoco Volontari di Rumo	0463.530676
Ufficio Postale	0463.530129
Biblioteca	0463.530113
Scuola Elementare	0463.530542
Scuola Materna	0463.530420
Consorzio Pro Loco Val di Non	0463.530310
Guardia Medica	0463.660312
Stazione Forestale di Rumo	0463.530126
Farmacia	0463.530111
Ospedale Civile di Cles - Centralino	0463.660111

ORARI E INDIRIZZI UTILI

AMBULATORI

Dott.ssa Moira Fattor	Lunedì	10.00 - 11.30
	Martedì	14.00 - 15.00
	Mercoledì	09.30 - 11.00
	Venerdì	11.30 - 12.30
Dott. Claudio Ziller	Mercoledì	14.30 - 15.30
Dott.ssa Maria Cristina Taller	1° Martedì del mese	17.30 - 18.30
Dott.ssa Elvira di Vita	1° Giovedì del mese	16.00 - 17.00
Dott.ssa Silvana Forno	3° Giovedì del mese	14.00 - 15.00
Farmacia	Lunedì	09.00 - 12.00
	Mercoledì	15.30 - 18.30
	Venerdì	09.00 - 12.00
	Sabato (solo luglio e agosto)	09.00 - 12.00
Biblioteca <i>* Nei mesi di luglio, agosto e settembre, l'orario pomeridiano è il seguente: 14.30 - 17.30</i>	Martedì	15.00 - 18.00*
	Mercoledì	15.00 - 18.00*
	Giovedì	10.00 - 12.00
		15.00 - 18.00*
	Venerdì	15.00 - 18.00*
	Sabato	10.00 - 12.00
Centro Raccolta Materiali	Mercoledì	15.00 - 18.30
	Sabato	09.00 - 12.00
Stazione Forestale	Lunedì	08.00 - 12.00

*"... ogni esercito
si ritrova comunque perdente
Di uomini sepolti
nelle prigioni del dolore
si gonfia la vittoria
Lacrime fluite uguali
dagli occhi di ogni nazione
sui treni vuoti del ritorno.*



*Disattese le promesse
sulle ali rattappite della gloria
E la pace?
Grido di un sogno
che squarcia e smuove e rincorre
ed unisce
gli uomini
sotto un'unica bandiera..."*

(C.E.)



in comune

Notiziario del Comune di Rumo