

# И ОЭ RUMO ЭИ

Periodico del Comune di Rumo  
Anno XXVIII - N. 26 - Giugno 2024  
Iscrizione Tribunale di Trento  
n. 15 del 02/05/2011  
Direttore responsabile: Alberto Mosca  
Impaginazione grafica e stampa:  
Nitida Immagine

Poste Italiane SpA - Sped. A. P. -  
70% NE/TN - Taxe Perçue



COMUNE DI RUMO



## INDICE

- pag. 3 **Attaccati al campanile, aperti al mondo**  
pag. 4 **Emozioni, testimonianze e racconti sulla violenza di genere**  
pag. 6 **Partecipare attivamente fa crescere una comunità**  
pag. 7 **Dal consiglio comunale**  
pag. 8 **70 anni per il caseificio di Rumo**  
pag. 11 **Un nuovo e giovane direttivo per la Pro Loco di Rumo**  
pag. 13 **I coscritti del 2005**  
pag. 14 **Sole e acqua: energie preziose**  
pag. 16 **Il gruppo oratorio di Rumo presenta**  
pag. 18 **Da Rumo alla Spagna con una super pizza!**  
pag. 20 **Riconoscimenti a Paolo Bacca**  
pag. 22 **Amarcord**  
pag. 24 **Il bar Lanterna**  
pag. 26 **L'osteria**  
pag. 28 **Felicità**  
pag. 29 **Frugando tra le carte**  
pag. 31 **La comare**  
pag. 32 **L'arcobaleno delle api**  
pag. 34 **Ida Paris Sgro l'impiegata postale cavaliere del lavoro**

IN  
CO  
MUN  
Я  
NE



**Foto in copertina:** ph. Ugo Fanti

**Foto in retrocopertina:** ph. Ugo Fanti

**Hanno collaborato:** Laura Abram, Susanna Boccalari, Greta D'Angioletta, Franca Bertolla, Corrado Caracristi, Carla Ebli, Bruno Fanti, Giorgia Fanti, Marinella Fanti, Ugo Fanti, Paola Focherini, Sonia Molignoni, Alberto Mosca, Michela Noletti, Arianna Pedri, Daniel Rizzi, Nadia Todaro, Vincenzo Torresani, Loredana Vinante, gli uffici comunali, il direttivo Pro Loco, gli alunni e gli insegnanti della Scuola primaria "Odoardo Focherini e Maria Marchesi di Rumo"

**Realizzazione:** Nitida Immagine - Cles

# ATTACCATI AL CAMPANILE, APERTI AL MONDO

Anniversari importanti, senso civico coltivato fin dalle giovani generazioni, storie di emigrazione contemporanea, ricordi della Rumo di un tempo e un'inedita incursione letteraria.

Anche questa prima edizione del 2024 porta nelle case dei rumeri un piccolo mondo vivace e aperto, locale ma non localistico, in cui il senso di appartenenza a una comunità si intreccia a provenienze ed esperienze diverse.

A partire dai 70 anni del caseificio, nato nel 1954, singolo episodio di una lunga storia millenaria; una ricorrenza cui fa controcanto un intervento sul consorzio irriguo, quasi a legare mondi antichi e persone benemerite, punti di riferimento ancora oggi vivi e fissi nella memoria collettiva della comunità.

Si arriva ai temi dell'attualità più stringente, legata alle energie rinnovabili e alla sostenibilità della presenza umana sul pianeta, fino a Pro Loco e Oratorio, presenze consolidate capaci di rinnovamento. Per arrivare a scoprire che la pizza "made in Rumo" spopola in Spagna o magari riflettendo sul tema mai risolto della felicità, tra, piccole cose, capacità di meravigliarsi a prescindere dall'età e attimi da cogliere prima che svaniscano.

Infine, prosegue l'impegno del nostro giornale contro la violenza di genere: in apertura di questo numero con l'emozionato resoconto di una serata tenutasi lo scorso 14 marzo nell'auditorium comunale di Marcena.

**Alberto Mosca**

IN  
CO  
RUMO  
NE

# EMOZIONI, TESTIMONIANZE E RACCONTI SULLA VIOLENZA DI GENERE

Il fenomeno della violenza è molto complesso e trasversale, si manifesta indifferentemente dal ceto sociale o dall'estrazione economica di una persona, è più o meno marcato rispetto ai vari periodi storici dell'umanità ed emerge anche nei vari contesti organizzati, dal traffico alle riunioni condominiali.

La "violenza di genere" rappresenta uno dei modi in cui la violenza si può declinare ed è la risultante di un rapporto interattivo con molte dimensioni, da quelle storiche-culturali a quelle sociali-antropologiche, fino a quelle politiche-educative e finanche quelle psicologiche.

La violenza di genere coinvolge nella trattazione tantissimi professionisti: giornalisti, politici, sociologi, assistenti sociali, antropologi, giudici, avvocati, educatori e psicologi. Ognuno di loro offre una propria chiave di lettura rispetto a questo fenomeno tanto complesso quanto urgente da affrontare. I modelli delle singole categorie professionali non sono né esaurivi, né sufficienti per fornire alla società degli strumenti utili ed efficaci atti a fronteggiare questa piaga. Dobbiamo, dunque, fare uno sforzo mentale e culturale per abbracciare l'integrazione dei vari modelli di lettura della violenza di genere e per scongiurare il rischio di infilarci nelle strade senza uscite delle comodità, delle polarizzazioni e del semplicismo.

Come redazione, che fra l'altro è composta quasi interamente da membri di genere femminile, ma dalle professionalità molto eterogenee fra loro, stiamo provando a sostare all'interno di questa complessità offrendo, di volta in volta, spunti e vertici di osservazioni vari rispetto allo stesso fenomeno.

Per questo numero è la volta di Arianna Pedri. (Nadia Todaro)

IN  
C  
O  
M  
U  
R  
Y  
N  
E

Il 14 marzo scorso, presso l'Auditorium comunale di Marcena di Rumo, ho preso parte con grande interesse alla serata di presentazione del libro "Cosa vuoi che sia", dedicata alla narrazione di testimonianze e racconti sulla violenza di genere in tutte le sue sfumature.

Una serata organizzata a qualche giorno di distanza dalla "Giornata internazionale dei diritti delle donne", per ricordare e ricordarci che l'8 marzo non potrà mai essere una vera e propria "festa" fino a che ci sarà ancora necessità di parlare di violenza, in tutte le sue forme.

Una serata voluta e pensata dalle mie due colleghe di redazione, Susanna Boccalari e Carla Ebli, che oltre a dedicare il proprio impegno alla sua organizzazione, insieme all'assessora Giorgia Fanti che ne ha curato la moderazione, hanno preso parte alla stesura del libro come co-autrici insieme ad una quindicina di donne in giro per l'Italia.

Una serata ricca di interventi e testimonianze, che in platea ha suscitato una gamma complessa e profonda di emozioni...

**Tristezza** nell'ascoltare le storie di donne che in

passato hanno subito delle violenze, violenze che comunemente potrebbero essere considerate "di poco conto", e che hanno reagito con il silenzio, per il timore di non essere credute o che quanto accaduto sarebbe stato minimizzato.

**Rabbia** nel sentire i racconti di chi è rimasta schiacciata dal peso di parole che manipolano, offendono e sgretolano l'autostima di una donna, che l'hanno resa succube di relazioni tossiche, possessive, di dominio e controllo.

**Indignazione** davanti a storie che ancora troppe volte finiscono tragicamente, con la morte di una donna, che era figlia, madre, compagna, amica, semplice conoscente o sconosciuta, e davanti alle quali ci si trova sempre a chiedersi "Perché?", spingendoci a chiedere giustizia, affinché non accada più.

**Solidarietà** nei confronti delle vittime di violenza, ma anche nei confronti di quelle realtà di supporto e di aiuto che ogni giorno sono al loro fianco, come il Centro Anti Violenza di Trento, rappresentato e raccontato nei numeri da Carlotta Fontana, presente in sala, e la fondazione Famiglia Materna di Rovereto, il cui impegno è stato illustrato da Arianna Brigo,

collegata da remoto. L'intervento durante la serata di questi importanti presidi territoriali è stato fondamentale per comprendere la portata di un fenomeno troppo spesso ignorato o minimizzato, che però è presente con numeri importanti su tutto il territorio provinciale, ed è trasversale alla culturizzazione delle donne, alle professioni, alle origini e al ceto sociale e all'età, che vede coinvolte sempre più spesso giovani donne.

Chi si rivolge a queste strutture trova prima di tutto accoglienza, comprensione e rispetto, e se acconsente, anche un percorso personalizzato per uscire dalla violenza, delle attività di supporto da parte di professionisti (avvocati, psicologi...) e sostegno economico. Al termine della lettura di brevi stralci dei racconti raccolti nel libro "Cosa vuoi che sia", intervallati dalla voce di Emilia Springhetti e dalle note della chitarra di Maurizio Poli, e dopo le presentazioni del Centro Anti Violenza di Trento e della fondazione Famiglia Materna di Rovereto, sono stati ospiti sul palco Loredana Magnoni e Massimo Baroni di Tenno, i genitori di Alba Chiara Baroni, vittima di femminicidio nel 2017, accompagnati dalla consigliera provinciale Vanessa Masè.

Definirei **empatia** l'emozione collettiva provata da parte di chi ha ascoltato in rispettoso silenzio una testimonianza così forte e toccante, provando solo ad immaginare il dolore di due genitori che hanno perso una figlia per mano di un ragazzo che avevano accolto come un figlio, e cercando di comprendere come siano riusciti a trasformare quel dolore in impegno sociale profuso in attività di sensibilizzazione.

La serata si è conclusa con i saluti istituzionali della sindaca Michela Noletti, i ringraziamenti per la numerosa partecipazione da parte delle due brave organizzatrici, e la vendita di alcune copie del libro protagonista della serata, andate letteralmente a ruba, di cui una parte del ricavato è stata donata alla Fondazione "Famiglia Materna" di Rovereto.

Dopo questo turbinio di emozioni, che sento di aver condiviso con le tante persone che hanno partecipato a questo evento, e che ho rivissuto leggendo nei giorni successivi il libro che mi sono portata a casa, mi sono chiesta cosa fosse "giusto" provare di fronte al doloroso racconto di una violenza subita, o ogni volta - fin troppe - che arriva la notizia dell'ennesimo femminicidio.

Anche se la percezione che il fenomeno della violenza di genere è così diffuso e difficile da risolvere

potrebbe generare un senso di **frustrazione e impotenza**, sono convinta debba prevalere la **speranza** che, nonostante tutto, in futuro si potranno - si dovranno - vedere dei segnali di cambiamento. Affrontare la violenza sulle donne richiede sensibilità, comprensione e un impegno collettivo per creare un ambiente sicuro e di supporto per le vittime, e prevenire la violenza è possibile insegnando nuovi modi di gestire le relazioni e le emozioni. Finché ce ne sarà bisogno, non stanchiamoci di parlare di violenza di genere, di tenere alta l'attenzione, e di fare rumore. Sempre.

**Arianna Pedri**

Numero Anti Violenza e Stalking 1522  
Numero unico europeo per le emergenze (NUE) 112

Centro Antiviolenza Trento  
Ass. Coordinamento Donne ONLUS  
via Dogana, 1 – Trento  
tel. 0461 220048  
centroantiviolenzatn@gmail.com  
Sportello di Cles: Via Lorenzoni, 27  
Sportello di Cavalese:  
Via Guglielmo Marconi, 10

Fondazione Famiglia Materna  
Via Saibanti, 6 - 38068 Rovereto (TN)  
Tel. 0464 435200  
info@famigliamaterna.it  
Centro Antiviolenza Rovereto  
Via Flaim, 20 Rovereto.  
tel. 0461 220048, tasto 2  
centroantiviolenzarovereto@gmail.com

La Strada - Der Weg Onlus  
Via Visitazione 42 - 39100 Bolzano  
0471 203 111  
info@lastrada-derweg.org

**IN  
CO  
RUMO  
NE**

*Vi invitiamo a contribuire al tema con i Vostri pensieri o riflessioni inviando una mail all'indirizzo e-mail: incomune2010@gmail.com*

# PARTECIPARE ATTIVAMENTE FA CRESCERE UNA COMUNITÀ

Attualmente "partecipazione" è forse una delle parole più celebrate. L'impegno delle persone è vitale per la costruzione di una società, partecipare attivamente alla formazione del futuro promuove anche l'aggregazione del tessuto sociale, che è un valore essenziale. E se da un lato la sua evocazione è indice di un successo dall'altro ne rafforza la tenuta di una comunità. In quest'epoca contemporanea talvolta egoismo e indifferenza prevalgono, sinonimi di un senso di sfiducia, di critica e di estraneità.

Ma orientare le aspettative di molti verso un orizzonte comune, secondo prospettive e iniziative mosse dal desiderio, più che dalla paura, e dal dialogo più che dal conflitto, è quello che meglio mette a profitto le potenzialità di un territorio. E il fare squadra significa disporre di un "patrimonio" inestimabile.

Riunire in sintesi queste riflessioni tratteggia l'immagine di Rumo. Quando una Comunità Energetica Rinnovabile, prima ed unica in tutta la Val di Non, nasce attraverso un gruppo motivato dove si incrociano idee, visioni, energie, fonti di conoscenza e amore per la propria terra. Un'iniziativa vincente tesa a svilupparsi e crescere.

Quando due piccole realtà come la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria reagiscono con successo e non mancano mai di stupirci grazie ad una valevole e originale pedagogia che si rafforza con la partecipazione delle famiglie, delle Associazioni e del Comune. O nel momento in cui la partecipazione civica diventa strumento e tre

ASUC rinnovano i comitati, nuovi e riconfermati membri danno così continuità alla cura del patrimonio collettivo.

E il volontariato? Anima e cuore di ogni comunità è una delle risorse più preziose, e noi trentini lo sappiamo benissimo perché ne siamo i principali interpreti. Lo vediamo in tutti i vari aspetti associazionistici, ed in particolare attraverso i Corpi dei Vigili del Fuoco Volontari, una delle nostre eccellenze. Lo scorso mese di maggio l'assemblea elettiva svolta presso la nostra caserma ha visto il rinnovo del direttivo e la riconferma del Comandante, Nicola Torresani. Una riunione che ha distinto un gruppo coeso e motivato, indice che il saper fare squadra è centrale e fa raggiungere significativi risultati.

E laddove crescono le forme di partecipazione crescono anche le capacità comuni, la Pro Loco ricostituita in primavera vede una partecipazione tutta giovanile, composta da un gruppo fresco e vivace, ed in questo quadro quello che bisogna cogliere sono gli aspetti positivi di queste trasformazioni, dare ai giovani la possibilità di costruire si trasforma poi in opportunità.

La partecipazione civica è essenziale per la crescita e la salvaguardia di una comunità, dove le persone hanno la possibilità di partecipare attivamente contribuiscono alla formazione del proprio futuro e del luogo che li circonda. A Rumo ci aspettano ancora importanti progetti e l'agire insieme con condivisione sarà sempre strumento ed energia vitale per superare con successo nuove e stimolanti sfide.

Il Sindaco  
**Michela Noletti**

# DAL CONSIGLIO COMUNALE

Il consiglio comunale, nella seduta del **29 novembre 2023**, all'unanimità per alzata di mano, ha approvato il bilancio di previsione finanziario 2023 – 2025 e Documento Unico di Programmazione 2023 – 2025. 7°Variazione; inoltre, il bilancio di previsione per l'anno 2024 del Corpo volontario dei Vigili del fuoco volontari regolarmente istituito in questo Comune e infine la declassificazione delle neoformate pp.ff.5687/2 e 5687/3 in C.C. Rumo di rispettivamente mq. 210 e mq.394, con alienazione delle stesse.

Il consiglio comunale, nella seduta del **28 dicembre 2023**, all'unanimità per alzata di mano, ha approvato le tariffe per l'acquedotto potabile anno 2024 e quelle per il servizio di fognatura anno 2024.

Inoltre, la determinazione dei valori venali in comune commercio e i criteri per la determinazione del valore delle aree edificabili per l'attività dell'ufficio tributi dal periodo d'imposta 2024; per l'imposta immobiliare semplice, le aliquote, detrazioni e deduzioni d'imposta per il 2024. Infine, il Documento Unico di Programmazione (DUP)2024-2026 e il bilancio di previsione per gli esercizi 2024 – 2026(compresa nota integrativa).

Il consiglio comunale, nella seduta del **5 febbraio 2024**, all'unanimità per alzata di mano, ha approvato il bilancio di previsione finanziario 2024 – 2026 e Documento Unico di Programmazione 2024 – 2026. 1°Variazione; quindi la presa d'atto dello scioglimento della convenzione per il servizio di segreteria tra i Comuni di Rumo e Cis e lo schema di convenzione per il servizio di segreteria tra i Comuni di Rumo e Bresimo. Infine, la declassificazione delle neo formate pp.ff. 5601/5 di mq.4 e 5601/7 di mq. 14 con alienazione delle stesse al sig. Riccardo Vender.

Il consiglio comunale, nella seduta del **3 aprile 2024**, all'unanimità per alzata di mano, ha ratificato la deliberazione giuntale n.16/2024 del 15.02.2024, avente ad oggetto: Art. 175, comma 4, del d.lgs. 267/2000, adozione variazione d'urgenza al bilancio di previsione 2024-2026 e al documento unico di programmazione 2024-2026. 2°Variazione: ratificato inoltre la deliberazione giuntale n.19/2024 del 27.02.2024, avente ad oggetto: Art. 175, comma 4, del d.lgs. 267/2000, adozione variazione d'urgenza al bilancio di previsione 2024-2026 e al documento unico di programmazione 2024-2026. 3°Variazione.

Quindi ha approvato il bilancio di previsione finanziario 2024 – 2026 e Documento Unico di Programmazione 2024 – 2026. 4°Variazione; il rendiconto dell'esercizio finanziario 2023 del Corpo volontario dei Vigili del Fuoco del Comune di Rumo; la modifica allo Statuto dell'Associazione forestale delle Maddalene al fine di consentire l'ingresso nella stessa del Comune di Bresimo; la declassificazione in C.C. Rumo delle neo formate pp.ff. 5601/6 di mq.17, 5601/9 di mq. 131 e 5612/2 di mq. 39 – alienazione delle stesse all'ASUC di Mione - Corte. Acquisizione dall'ASUC delle neo formate pp.ff. 970/5 di mq. 7, 2088/4 di mq. 25, 2088/8 di mq. 418 e 2089/2 di mq. 4 in C.C. Rumo; la rettifica della deliberazione consigliare n.03/24 del 05.02.2024 avente ad oggetto: "Declassificazione delle neo formate pp.ff. 5601/5 di mq.4 e 5601/7 di mq. 14 – alienazione delle stesse al sig. Riccardo Vender."

Il consiglio comunale, nella seduta del **27 maggio 2024**, all'unanimità per alzata di mano, ha approvato il rendiconto dell'esercizio finanziario 2023 del Corpo volontario dei Vigili del Fuoco del Comune di Rumo e il rendiconto dell'esercizio finanziario 2023.

# 70 ANNI PER IL CASEIFICIO DI RUMO

Il Consorzio Produttori Agricoli Rumo festeggia i 70 anni dalla costituzione della società cooperativa. Gli allora soci dei caseifici turnari di Rumo decisero di unirsi in un'unica sede dove si valorizzassero e commercializzassero i prodotti agricoli di Rumo. La decisione non fu facile, ma necessaria per poter proseguire.

Primo passo da fare: trovare una posizione strategica che soddisfi tutti... non per visibilità,

bensì per distanza! Fu incaricato un geometra che trovasse un terreno che sia esattamente a metà strada tra due punti estremi di Rumo, qualcuno dice tra i campanili di Lanza e Mione. La lunghezza del percorso era molto importante perché il latte veniva conferito personalmente due volte al giorno, a piedi.

La struttura fu completata e il primo gennaio 1957 entrò in funzione; in quell'anno furono la-

IN  
CO  
MUNE  
RNE



vorati 3527 ql di latte, con 149 soci conferitori tutti di Rumo. Nel 2023 sono stati lavorati 35000 ql conferiti da 50 soci dei quali solo 7 di Rumo.

Il latte veniva trasformato in formaggio nostrano e burro. Le difficoltà sono state molte e l'organizzazione difficile ma nel 1959 un ulteriore passo viene fatto! Si affida a un esterno la raccolta del latte: mattina e sera il socio porta il bidone alla "posta" stabilita. Tale servizio viene svolto da Giuseppe Rauzi, che per compenso avrà il siero prodotto dalla lavorazione per ingrassare i maiali, che potrà tenere nella porcilaia adiacente il caseificio.

Nel 1963 per la lavorazione del latte si passa dall'uso della legna, di cui ogni socio doveva fornire la quantità stabilita, all'uso di nafta. Le cose però continuano a non funzionare e non si riesce a "far bilancio": si studiano varie ipotesi, anche quella di conferire il latte alla Corradini di Cles (industria lattiero casearia) ma alla fine decisero di produrre anche un formaggio diverso dai tradizionali. Inizia così la produzione di un nuovo formaggio tipo Grana. Si decide anche di autogestirsi la porcilaia. Nel 1966 si acquistano le attrezzature per produrre formaggio Grana.

Nel 1969 si decide di produrre quasi esclusivamente formaggio Grana e di aprire il caseificio anche a produttori dei comuni limitrofi. Dal 1970 in poi entrano a far parte del caseificio produttori di latte di Preghena, Livo, Capelle, Cis, Bresimo, Proves, Lauregno e Tregiovo.



IN  
CO  
RUMO  
NE

Il numero dei soci continua ad aumentare: la punta massima è stata nel 1979 con 279 soci conferitori, mentre la punta massima di latte lavorato è stata di 46.460 ql nel 2018 con 67 soci.

Nel corso degli anni sono stati fatti molti investimenti: la realizzazione del magazzino per la prima parte di stagionatura assorbendo la porcilaia, il negozio per la vendita dei nostri prodotti e di altri prodotti del territorio. Questa è, brevemente, la nostra storia!

Siamo ancora qui, con gli stessi problemi, pro-



IN  
CO  
MUNE  
R

duciamo Trentingrana, un formaggio d'eccellenza che però non ha il riconoscimento che merita! Siamo ancora qui che fatichiamo come allora, sperando in un futuro migliore, coltivando sogni e falciano prati augurandoci che il verde che ci circonda sia quello della speranza! La speranza di un futuro migliore.

**Franca Bertolla**

# UN NUOVO E GIOVANE DIRETTIVO PER LA PRO LOCO DI RUMO

Lo scorso marzo 2024 abbiamo dato nuova vita al direttivo della Pro Loco. Dopo i quattro anni di mandato del vecchio direttivo ne abbiamo costituito uno nuovo. L'uscente Presidente Giuseppe Braga, a conclusione del suo incarico, ha lasciato il suo posto a favore del nuovo Presidente Daniel Fedrigoni. Il direttivo è composto attualmente da Daniel Fedrigoni nelle vesti di Presidente, dal Vicepresidente Marco Vegher, dalla segretaria Martina Fedrigoni, dal tesoriere Alice Savinelli e dai consiglieri Saverio Marchesi, Mattia Carrara, Leonardo Moggio, Federico Martinelli e Chiara Ungaro. Il primo evento in programma per il nuovo anno è la passeggiata eno gastronomica "Di Fontana in Fontana" che avrà luogo domenica 2 giugno 2024. Stiamo già organizzando le tappe e il nuovo percorso, il quale si strutturerà nella parte bassa del paese, comprendendo le frazioni di Corte Inferiore, Mione, Placeri e Marcena; l'arrivo e la partenza rimarranno presso il Centro Polifunzionale di Corte Superiore. Abbiamo intenzione di valorizzare il momento post-passeggiata con servizio di bar e tavola calda e di intrattenimento con musica dal vivo. Riguardo invece al "Raduno delle Fisarmoniche" la data stabilita è quella di domenica 14 luglio 2024 e la nostra location sarà la piazzetta di Corte Superiore. Ci sarà il pranzo e l'intera giornata verrà



allietata dall'intrattenimento dei suonatori amatoriali, che condivideranno la loro passione per la musica con i presenti e trascorreremo così un pomeriggio di spensieratezza ed allegria.

L'ultima data, che concluderà gli eventi estivi in programma, sarà il secondo weekend di settembre con "La Smalgiada" che si terrà nei giorni 13-14 e 15 settembre. Riproponiamo con entusiasmo la serata del venerdì, vista la buona riuscita dell'anno scorso; abbiamo in previsione delle belle novità e un intrattenimento musicale con i fiocchi ... quindi vi aspettiamo numerosi! Concluderemo poi con le manifestazioni organizzate per Santa Lucia e

IN  
CO  
RUMO  
NE





IN  
CO  
MUR  
NE

per Carnevale. Cogliamo l'occasione, dopo aver presentato il nuovo direttivo e gli eventi in previsione per il nuovo anno, per ringraziare tutti coloro che hanno contribuito alla buona riuscita delle manifestazioni intercorse. È sempre piacevole e gratificante vedere l'appoggio delle associazioni e della comunità (dai più giovani a quelli con più esperienza) durante gli eventi, anche perché è doveroso sottolineare che il direttivo della Pro Loco è l'organo che si occupa di prendere le decisioni mentre la parte pratica viene gestita e condivisa con l'intera popolazione e la mole di lavoro è elevata, tanto che richiede sempre una copiosa manodopera... che non è mai troppa!

Ci auspicchiamo quindi lo stesso sostegno e contributo anche per questo 2024. In conclusione, il direttivo ci teneva a ringraziare l'uscente Presidente Giuseppe Braga per il buon lavoro svolto durante questi quattro anni. Ognuno di noi, chi era nel direttivo prima e chi è entrato ora, ha saputo fare propri i suoi consigli ed insegnamenti. Siamo onorati e pronti a intraprendere questa nuova avventura e a questo punto cogliamo l'occasione per farci un grosso in bocca al lupo!

#### Il direttivo della Pro Loco



# I COSCRITTI DEL 2005



Allego alla presente due fotografie della classe 2005.

La prima è della quarta elementare, scattata dal loro maestro Corrado, l'altra è della festa per i 18 anni fatta a gennaio '24 ad Innsbruck.

1. Da sinistra a destra

Alessio Marini, Matteo Torresani, Adela Hantig, Mauro Gebelin, Agnese Bondi, Chiara Bertolla, Marco Stankov, Sebastiano Culacciati, Saverio Marchesi, Dylan Bertolla, Emanuele Braga, Justin Brida, Daniele Torresani e Samuel Bertolla.

2. Da sinistra a destra

Daniele Torresani, Justin Brida, Giulia Carrara classe 2006 unita al gruppo perché aveva appena compiuto i 18, Dylan Bertolla, Saverio Marchesi (dietro), Samuel Bertolla, Chiara Bertolla, Matteo Torresani, Emanuele Braga, Alessio Marini e Sebastiano Culacciati (i due accovacciati).

Sonia Molignoni



RUMO  
CO  
NE  
IN

# SOLE E ACQUA: ENERGIE PREZIOSE!



Tetto palestra a Corte Superiore.

**IN  
CO  
MUNI  
C  
NE**

La Scuola Primaria di Rumo già lo scorso anno aveva presentato su questo giornalino la tabella riassuntiva della produzione del 2022 delle energie rinnovabili (fotovoltaico ed idroelettrico) da parte del Comune di Rumo. Così ora ripropone la stessa tabella con i dati del 2023 per un confronto. A marzo del 2022 gli alunni e gli insegnanti della Scuola Primaria avevamo proposto al Comune di mettere un tabellone esterno al municipio ben visibile, in cui si sarebbero potuti riportare proprio questi dati, in modo da sensibilizzare la popolazione sull'importanza delle energie rinnovabili e sul loro corretto mantenimento. Per questo erano disposti anche a dare un loro premio di 1000 Euro vinto a Roma. L'amministrazione aveva respinto l'idea, perché la riteneva troppo impattante e di difficile aggiornamento.

Così i ragazzi della scuola si sono rimboccati le maniche, credendo fermamente in questa proposta ed hanno costruito un loro tabellone in legno aggiornato di anno in anno con i dati forniti dal Comune stesso.

Nel 2022 era stato rilevato che l'impianto sopra l'ex asilo di Mocenigo non stava funzionando bene, così l'impianto sopra la scuola materna a Mione. Ora, in base ai dati forniti, sembra che questi impianti siano rientrati nella media di produzione.

Ugualmente adesso gli alunni presentano la tabella aggiornata al 2023, semplicemente per tenere controllata la produzione, perché è sicuramente un'entrata importante a livello economico ed ambientale per il Comune di Rumo. Inoltre questo articolo serve, come era stato pensato in origine, per sensibilizzare le persone alle energie "pulite". C'è da notare che le centraline idroelettriche fanno anche nel 2023 la parte del leone. Un'entrata copiosa e costante che porta la produzione di energie rinnovabili a oltre 672 mila Euro per il Comune di Rumo, con quasi 5 milioni di kW/h prodotti. Ora i ragazzi, viste le entrate dell'idroelettrico, propongono al Comune di Rumo di riflettere sulla possibilità di costruire una centralina idroelettrica che sfrutti le acque pulite che usciranno dal nuovo depuratore. Queste infatti non sono soggette al minimo vitale perché non prelevano da nessun torrente. Inoltre i ragazzi propongono di sfruttare le grandi superfici esposte a Sud sul tetto della palestra di Corte Superiore e dello stesso municipio per posizionare pannelli fotovoltaici di nuova generazione. Tutto ciò sarebbe un ulteriore impegno per un mondo più pulito!

**Corrado Caracristi**



Tetto municipio.



Visita al nuovo depuratore in via di costruzione, da parte dei ragazzi della Scuola Primaria.

**RUMO IN CO NE**

Localizzazione dell'impianto	Tipo Impianto	Energia prodotta nel 2022 in kW/h	Energia prodotta nel 2023 in kW/h	Proventi ricevuti dal Comune di Rumo nel 2022	Proventi ricevuti dal Comune di Rumo nel 2023
Sopra il campo sportivo a Marcena	Fotovoltaico	205.615	235.885	€ 117.230,21	€ 92.719,20
Sopra il teleriscaldamento	Fotovoltaico	21.499	34.342	€ 5.847,72	€ 9.341,02
Sopra la Scuola Primaria	Fotovoltaico	7.527	5.992	€ 3.567,79	€ 2.840,20
Sopra la Scuola Materna	Fotovoltaico	4.635	4.713	€ 2.198,88	€ 2.233,96
Sopra l'ex asilo di Mocenigo	Fotovoltaico	2.522	3.865	€ 1.195,42	€ 1.832,01
Centralina ai "Molini"	Idroelettrico	2.411.408	3.853.146	€ 397.883,63	€ 464.128,31
Centralina ai "Polentöi" all'80% il 20% va al Comune di Novella	Idroelettrico	198.239	283.557	€ 69.334,48	€ 60.102,26
Centralina agli "Alézi" al 50%, l'altro 50% va al Comune di Livo	Idroelettrico	213.061	442.418	€ 16.927,60	€ 39.120,22
<b>TOTALE</b>		<b>3.064.506</b>	<b>4.863.918</b>	<b>€ 614.185,73</b>	<b>€ 672.317,18</b>

# IL GRUPPO ORATORIO DI RUMO PRESENTA

Il Gruppo Oratorio di Rumo, come aveva fatto molte volte in passato, ha deciso nei mesi scorsi di organizzare una raccolta fondi. Quest'anno il ricavato è stato devoluto alla Parrocchia di Sant'Antonio di Padova di Mendoza, in Argentina, per sostenere i parrocchiani di don Gabriele Bossini, un sacerdote oriundo di Marcena. Si tratta di una parrocchia corposa, ai margini della città, caratterizzata da una marcata diseguaglianza fra un'esigua parte opulenta della popolazione e una consistente parte della stessa povera, che vive letteralmente di stenti.

Per questa missione il G.O.R. ha accettato l'invito "Degli amici dell'ex asilo di Nanno", un gruppo di genitori che si impegna nel volontariato, cimentandosi in delle rappresentazioni teatrali (esilaranti) in giro per la Val di Non. Per ogni serata gli attori chiedono al pubblico delle offerte da devolvere, a piacimento, a persone o ad associazioni in difficoltà. Il 12 febbraio di quest'anno, si è tenuta all'Auditorium di Rumo la rappresentazione teatrale "I Croods": è stato uno spasso sentire le risate dei bambini, il coinvolgimento affettuoso del pubblico e, soprattutto, la complicità divertita degli attori! Una serata ben riuscita, non solo per le offerte molto generose (un totale di 601,00 euro), ma anche per la collaborazione nell'organizzazione della serata da parte di alcuni volenterosi giovani del G.O.R.

nizzare la serata da parte di alcuni volenterosi giovani del G.O.R.

Chi ha aiutato nella raccolta fondi, chi si è dedicato alla distribuzione dei rinfreschi dopo lo spettacolo, chi ancora si è reso disponibile per le pulizie del giorno dopo. Un grosso grazie per il vostro sostegno concreto, avete 'tuonato' quella sera! Infatti, come era solito dire Don Bosco "Le parole sono suoni, i fatti sono tuoni".

Qui di seguito la lettera di ringraziamento di don Gabriele.

## Alla comunità parrocchiale di Rumo

Sono don Gabriele Bossini e desidero ringraziare a nome mio e a quello della mia parrocchia per la vostra donazione alla parrocchia di San Antonio di Padova, Mendoza.

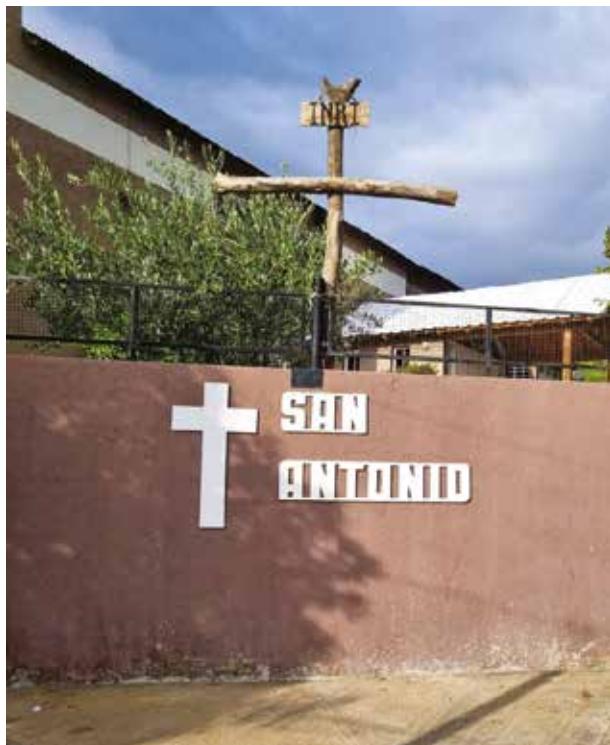
Solo adesso ho un po' di tempo per scrivere, giacché l'attività pastorale Quaresimale e Pasquale è stata molto intensa.

La mia parrocchia è composta da quasi 30.000 anime, una parrocchia centrale e due capelle; ci sono alcune zone molto povere perciò l'aiuto è stato provvidenziale.

Marcena è sempre viva nel mio cuore.

Lì sono nato, sono stato battezzato e ho ricevuto





la prima comunione, lì ho sentito la prima chiamata silenziosa del Signore per seguirlo.

Mia madre mi mandava inverno ed estate a servire la messa da don Albino del Pin, anziano e santo sacerdote.

Mia zia Elena mi insegnava la messa in latino.

Poi come dimenticare le passeggiate con mia madre, la zia Maria, cugini Insom, e amici verso il torrente che scendeva dalla Poinella? Altre camminate sulla Prada, la Poinella, la Siromba o verso Proves.

Poi la partenza con gli occhi rossi.

È stato il paradiso perduto della mia infanzia che sempre palpita nell'anima mia.

Dopo anni, già sacerdote, sono tornato in Italia, concretamente a Roma, per la laurea in Teologia all'università Gregoriana.

Poi la tragica morte di mio fratello Paolo.

Come dimenticare: drammaticamente, nella parrocchia, davanti al suo feretro, abbiamo pregato con i suoi amici e cantato davanti alla cappella con tutto il cuore alcune canzoni della SAT: "Capitano della compagnia" e "Al Dio delle Cime".

Canzoni imparate da lui. Eliano e Giovanni, altri due miei fratelli, avevano creato, in Argentina, un coro familiare, insieme ad altri amici, per conservare la nostra identità Trentina in Argentina.

Degli amici mi domandarono di celebrare la San-

ta Messa sull'Ilmenspit (Cima Olmi) per lui, la sua famiglia e i suoi amici. Una messa indimenticabile. Fu un giorno bellissimo, in tutti i sensi, indimenticabile celebrazione. Perciò molte volte sogno i prati, i boschi, la neve, i funghi il vento, il profumo dei fiori ecc. e il camminare per le Maddalene.

Ho celebrato le nozze d'oro come sacerdote e il Signore mi ha fatto un bellissimo regalo: la visita dei miei nipoti con i loro figli, qui in Argentina.

Per questo comparto la mia Preghiera di quel giorno davanti a Gesù Eucaristia fu questa:

"Signore cosa posso offrirti, sono povero, tu lo sai, il mio nulla è così vero e profondo che non avevo né ho ora, niente da offrirti. Io sono un nulla incommensurabile. Ma solo con questo mi getterò tra le tue braccia, con il solo desiderio di trovarci: senza occhi nell'oscurità della notte per cercarti così tanto senza trovarci, con le mani disfatte d'aprir tanti rovi per trovarci con i piedi grondanti sangue. Non rimarrà nulla di me quando ti raggiungerò, ma con questo solo mio nulla mi getterò tra le tue braccia, affinché le mie viscere ferite d'amore si aprano, allora ci sarà un divino splendore nelle tue pupille e solamente tu saprai come il mio nulla ha potuto mutare la sua essenza in una fiamma infinita d'amore".

Che il Signore vi benedica oggi e sempre per la vostra generosità. Ho vissuto e vivrò sempre con Marcena, la sua chiesa, il campanile, il suono delle sue campane, le sue valli, i monti, i prati, i torrenti, i fiori, i laghi e le Maddalene, e tante persone care che non dimenticherò mai, soprattutto i miei cari! Finisco con la parola di Dio:

"Chiunque infatti vi da da bere un bicchiere d'acqua nel nome mio, perché siete di Cristo, io vi dico in verità che non perderà affatto la sua ricompensa."

Ebrei 13, 16: "Non dimenticate di esercitare la beneficenza e di far parte agli altri de' vostri beni; perché è di tali sacrifici che Dio si compiace."

Ancora grazie infinite.  
Ci rivedremo nell'eternità  
Don Gabriele Bossini

Nadia Todaro

IN  
CO  
RUMO  
NE

# DA RUMO ALLA SPAGNA CON UNA SUPER PIZZA!

L'esempio di un ragazzo curioso e appassionato che esporta con talento e dedizione il "made in Italy" e la qualità legata alla sua terra di origine: l'Italia, il Trentino, Rumo!

"Anche le situazioni peggiori migliorano con una buona pizza!"

Chissà quante volte Gabriele Fanti, pizzaiolo originario di Rumo, classe 1995, ha deliziato la sua famiglia con squisite pizze, sabato sera dopo sabato sera, rendendo i genitori e la sorella maggiore insaziabili "cavie" dei suoi deliziosi esperimenti ed eccezionali progressi!

Un'escalation di bontà alla ricerca del giusto equilibrio tra farina, acqua e lievito. La sensibilità di calibrare al milligrammo le dosi prima e i tempi di lievitazione poi di quei morbidi panetti rotondi: una piramide soffice costruita con passione, tanto esercizio e innato talento che lo ha portato sempre più in alto, fino a prendere un volo che gli ha cambiato la vita.

Oggi 29enne, Gabriele vive felicemente in Spagna, precisamente a Ponferrada, una cittadina tra le montagne del Nord. In questo luogo circondato dalle cime che un po' gli ricordano casa, ha aperto nel 2023 la sua pizzeria "La Nonesa Pizzeria da Gabri", sfornando un prodotto dal gusto tipicamente Italiano. Con lui c'è la compagna e la famiglia di lei, tutti coinvolti con molto entusiasmo in questo "gustoso" progetto.

Facciamo un passo indietro, per capire come Gabriele sia passato dal fòglar di Rumo al forno professionale della sua pizzeria in Spagna!

**Gabriele, giovanissimo pizzaiolo con già un'importante esperienza alle spalle e la responsabilità di un'impresa. Come nasce il tuo progetto?**

La passione per i lievitati, in particolare per la pizza, l'ho sempre avuta fin da giovanissimo. Ho poi fatto un corso professionale a Piné, terminato il quale è arrivata la voglia di viaggiare per scoprire il mondo e fare altri tipi di esperienze. Per cui, perché non unire le due passioni?

**Come mai hai scelto proprio la Spagna come destinazione?**

È partito tutto da un viaggio che doveva essere temporaneo. Quando sono arrivato a Cubillos del Sil (provincia di Léon, n.d.r.) ho iniziato a lavorare in un bar e dopo qualche tempo ho proposto al proprietario, poi diventato grande amico, di iniziare a lavorare sulla pizza. Così abbiamo sistemato il magazzino del locale trasformandolo in una cucina... sono rimasto lì per due anni e mezzo!

**Come sei arrivato all'idea di aprire un locale tuo?**

Quando ho conosciuto la mia fidanzata, ci siamo messi in proprio. Ma il primo step è stato il





foodtruck! Abbiamo realizzato e cotto pizze sponstandosi in vari posti della Spagna, ci siamo fatti conoscere ed è stato un successo! Evento dopo evento, hanno iniziato a contattarci per partecipare a diverse manifestazioni. Pensare ad un locale nostro è stata quindi un'evoluzione naturale. Così abbiamo aperto a Ponferrada: un locale che risultasse informale e accogliente per i clienti, dove gustare un prodotto di ottima qualità sempre fedele a sé stesso. Qui oramai ci conoscono - e riconoscono - tutti!

#### **Quante pizze servi in media la sera?**

Con il foodtruck siamo riusciti a servire fino a 300 pizze in una sera! Al locale fino a 100-120, dipende poi dalle serate. La voce si è sparsa anche fuori da Ponferrada e abbiamo veramente un bel riscontro.

#### **Cosa attira di più della pizza italiana secondo te?**

Intanto c'è una questione "iconica": pizza uguale Italia nella mentalità dello straniero. Quindi certamente un prodotto realizzato da un pizzaiolo di origini italiane rende ancora più autentica l'esperienza. Poi è una questione di materie prime e di lavorazione che fanno la differenza rispetto all'offerta che solitamente c'è qui in Spagna e anche in altri Paesi d'Europa o del Mondo. Anche qui dobbiamo scendere a compromessi: da una parte evitare di avere in menù pizze con qualunque tipo di ingrediente e accostamenti troppo azzardati che ci allontanerebbero da ciò che vogliamo proporre; d'altra parte dobbiamo anche cercare di integrare le tradizioni, accostando ingredienti locali con gusto e originalità.

#### **Come è fatta la tua pizza e cosa la rende speciale?**

Uso una miscela personale di farina "0" e "00" per ottenere la giusta forza e sviluppare una maglia glutinica adatta alla lunga lievitazione (mai meno di 24 ore di maturazione dell'impasto), aiutato dalla biga. Scelgo materie prime di qualità e alcuni prodotti riesco a farli arrivare dall'Italia. Inoltre, elemento fondamentale, la cottura: il forno è importantissimo per la riuscita di un'ottima pizza e una cottura perfetta porta con sé alta digeribilità del prodotto. Noi abbiamo due forni diversi, uno per le pizze tonde e uno elettrico per le pizze in teglia.

#### **C'è una pizza dedicata a Rumo o al Trentino?**

La "Nonesa", ovviamente! È una pizza con gorgonzola, noci e speck che faccio arrivare rigorosamente dal Trentino Alto-Adige! Non resta che prenotare un biglietto aereo per andare a trovare Gabriele, in attesa che decida un domani di fare ritorno a Rumo e deliziare anche la Val di Non con le sue pizze mondiali!

**Greta D'Angiolella**

IN  
CO  
RUMO  
NE

# RICONOSCENTI A PAOLO BACCA

Era il 1988 quando Paolo Bacca venne eletto a Presidente del Consorzio Irriguo di Lanza: si precisa che lui non faceva parte dei delegati ma che si rese disponibile pur di portare avanti il Consorzio visto che nessuno si proponeva. Da allora sono passati ben 35 anni di intenso lavoro. Per i primi anni si è ammaestrato nei lavori da farsi. A sentire da lui gli anni dal 1993 al 1998 furono burrascosi, riguardanti il perimetro del Consorzio con assemblee infuocate. Alla fine dell'anno 1999 chiamò a segretario Vincenzo Torresani, in quanto il predecessore aveva dato le dimissioni. Anche qui, trovare il sostituto non fu semplice e lo preoccupava molto per poter proseguire alla guida del Consorzio cui tanto teneva. Il suo programma era, oltre a sistemare strade, di arrivare a ripristinare il canale irriguo e portare l'acqua nei prati.

Si è partiti nel 2005 con il progetto di massima suddiviso in tre lotti che prevedeva una spesa complessiva di circa Euro 1.500.000,00. Il primo lotto, dopo diversi rinvii da parte della Provincia per mancanza di fondi, è stato finanziato nel 2011 per una spesa ammessa di Euro 855.000,00.

Il secondo Lotto venne approvato dalla Provincia nel dicembre 2016 per una spesa ammessa di Euro 412.000,00. Il terzo lotto fu approvato dalla Provincia nel dicembre 2020 per una spesa ammessa di Euro 195.000,00. La Provincia di Trento è intervenuta con un contributo pari all'80% per i tre lotti.

Nel corso del 2023 si sono ultimati i lavori del nuovo canale irriguo, portando l'acqua in tutti i prati del perimetro consorziale per circa 121 ha. Nel corso del 2023, in una riunione per la nomina del nuovo Presidente, Paolo ha dichiarato che non intendeva ricandidarsi, per l'età avanzata e per lasciare il posto a un giovane. Da qui è nata una discussione, dato che nessuno dei presenti voleva assumere tale incarico.

A un certo punto, visto che la situazione non si sbloccava, si è reso disponibile Gregorio Torresani. Si è dunque passati alla votazione per eleggere il Presidente: Gregorio Torresani con vice Mainrado Gamper.

Per ringraziare Paolo per quanto ha fatto per la comunità di Lanza-Mocenigo come Presidente del Consorzio, si è tenuto nel mese di febbraio un incontro conviviale alla presenza del Direttivo in carica presso un ristorante della zona.

Il nuovo Presidente ha consegnato una targa ricordo al Presidente uscente per i suoi 35 anni di Presidenza svolti con competenza, passione, dedizione e con stima di riconoscenza.

Un grande applauso e un grazie a Paolo da parte di tutto il Direttivo per il suo impegno, silenzioso, gratuito e sempre presente sui lavori, affinché fossero svolti nel migliore dei modi.





Alla fine il segretario Vincenzo Torresani ha ri-pilogoato i lavori svolti dall'anno 2000-2024, così riassunti:

Lavori strada "Villa en sota" - inizio anno 2000: spesa Lire 181.354.189

Lavori calamità anno 2000 - inizio anno 2002: spesa Euro 189.171,48

Lavori ripristino strade "Fassol e Strenta" - inizio anno 2003: spesa Euro 86.025,91

Lavori calamità anno 2002 - ripristino strade "Molini e Portele" - inizio anno 2003: spesa Euro 32.831,89

Lavori ripristino strade "Agol-Coller-Mula" - inizio anno 2005: spesa Euro 129.140,00

Lavori sistemazione strada "Fontane" - inizio anno 2007: spesa Euro 145.125,00

Lavori nuovo canale irriguo - I lotto - inizio anno 2012: spesa 766.559,48

Lavori nuovo canale irriguo - II lotto - inizio anno 2017: spesa 411.969,67



Lavori nuovo canale irriguo - III Lotto - inizio anno 2021: spesa Euro 166.616,00

Lavori strada "Palù-Cenigo-Cros" - inizio anno 2023 spesa ammessa Euro 131.226,00 non ancora terminati i lavori.

### STORIA DEL CONSORZIO IRRIGUO DI LANZA

Le tracce storiche fanno risalire la derivazione dell'acqua a scopo irriguo per Lanza e Mocenigo agli inizi del '700. Da due documenti originali del 1837 e del 1838 del Giudizio Distrettuale di Cles, si può rilevare come già in quei tempi lontani la vita del Consorzio Irriguo di Lanza era disciplinata da appositi regolamenti per una distribuzione equa e razionale dell'acqua. Questo fatto ci aiuta a comprendere come i nostri avi utilizzassero l'acqua a scopo irriguo prima di ogni altro paese della Val di Non, e ne avessero colto l'importanza e i benefici per il foraggio. Seguirono dei progetti e opere più sostanziose: a partire dal 1933 si volle rimodernare il vecchio canale a scorrimento e nel 1947 il Comitato per l'acquedotto di Lanza fece redigere un progetto di derivazione dal Rio Valle dagli 80 ai 120 l/s per 80 ettari e per 4 km di lunghezza. Ma questo progetto aveva come necessità la costituzione di un consorzio secondo la normativa vigente. Nel frattempo, il Comitato fece richiesta di derivazione dal Rio Valle, che venne rilasciata con decreto del 1954 dall'ufficio del Genio Civile di Trento per 120 l/s di acqua per l'irrigazione a scorrimento. Venne quindi costituito un comitato promotore per la costituzione del Consorzio Irriguo di Lanza che si attivò nel settembre 1957. Questo fu il primo passo per dare inizio all'attività consortile, nata nell'intento di contribuire all'incremento e al progresso agricolo delle famiglie di Lanza e Mocenigo, nonché alla costruzione, manutenzione, all'esercizio di tutte le opere di bonifica e miglioramento fondiari: approvvigionamento idrico, sistemazione della viabilità interpuoderale. Attualmente il Consorzio conta n. 416 Consorziati con una perimetrazione di ettari 756,69.

**Vincenzo Torresani**

# AMARCORD

Il 7 Aprile, per Treviso è una giornata triste: infatti viene ricordato il tragico bombardamento del 1944. Erano le ore tredici quando suonò l'allarme e poi si scatenò l'inferno. Per anni ci si chiese il perché di tutto questo scempio, tra le varie supposizioni, la più attendibile è che non si volesse infierire sulla città, ma sulla vicina stazione e lo scalo Motta per danneggiare la ferrovia, ed impedire così che le truppe tedesche di occupazione ricevessero rifornimenti, visto che quello di Treviso era un importante snodo ferroviario.

Otto anni dopo sono nato io, Treviso si stava ancora leccando le ferite ed ho ancora il ricordo di quando ero bambino di zone della città recanti i segni di quella devastazione. Quella notte del 2 settembre del 1952, venni al mondo all'una, al civico 12 di piazza San Vito, in pieno centro storico. Era una tranquilla notte, ormai l'estate stava sentendo l'avvicinarsi dell'autunno e di fronte, si stavano gettando le fondamenta di quelli che sarebbero diventati i futuri grandi magazzini Polissèni, una struttura moderna con ampie vetrate, che male si inseriva nel contesto storico della città, ma bisognava ricostruire ed innovare, i tempi stavano cambiando e la ripresa economica pian piano e la caparbietà tipica dei trevigiani stavano ristabilendo gli equilibri perduti.

L'ostetrica, la rossa, per via dei suoi capelli, (una brava come la Anzolina, la comare) che aveva aiutato mia madre a farmi venire al mondo, andando a casa e incrociando gli operai al lavoro disse "Voi state costruendo qui, io ho aiutato a costruire lassù" indicando l'appartamento dei miei.

Mio padre, appena fui lavato e vestito, mi portò dai suoi che abitavano nella porta accanto, il nonno Sisinio, quando mi vide con al collo un bavaglino con la scritta Brunetto pianse a lungo, ricordando il figlio Bruno, morto tragicamente in tenera età, forse pensando che la sorte avesse voluto restituirmi ciò che gli aveva tolto e, come scrisse in passato, fu il ricordo di questo che ci legò così profondamente. Successivamente, mio padre mise delle lampadine celesti sulla terrazza situata in cima alla casa, da dove quel 7 aprile del 1944 as-

sieme al fratello Alberto, inconsciamente, con una cassetta in testa per ripararsi, avevano assistito al bombardamento, uscendone miracolosamente indenni, ma anneriti dal fumo.

Una volta accese, mio padre si sentì chiamare dalla piazza, era suo amico d'infanzia e compare, Alfredo Beltrame, mio prossimo Padrino di Battesimo, che tornava dal lavoro (gestiva un ristorante) e fu proprio lui che coniò il nome del famoso dolce trevigiano Tiramesù, in dialetto veneto, italianizzato poi in Tiramisù, anche se la differenza di pronuncia è minima.

Comunque, da quella terrazza illuminata apprese



la lieta notizia. Per la cronaca il mio padrino (Sànt-oeo in dialetto) sarebbe diventato poi una delle più eminenti figure della gastronomia regionale ed Italiana, fondò "El Toulà" a Cortina, ristorante capostipite di una fortunata serie di locali prestigiosi con questo nome, sia in Italia che all'estero. Alfredo Beltrame è mancato prematuramente nel 1984. Nel mio nome completo c'è il suo, infatti mi è stato imposto durante il battesimo quello di Bruno, Vinicio, Alfredo; il secondo nome è per ricordare uno zio, fratello di mia mamma, aviere scelto del trentaseiesimo stormo aerosiluranti, disperso in azione.

Sono passati gli anni ma l'umanità non ha capito niente, le guerre continuano, il nostro pianeta, è un puntino nello spazio, un granello di sabbia se confrontato con altri, ma popolato da personaggi

con la mente animata da ambizioni personali, sete di potere, avidità, e della parola pace non conoscono il significato, loro se ne stanno al sicuro e mandano dei poveri Cristi a combattere e a morire. E pensare che tutte le risorse impiegate per fini bellici, se fossero impiegate per il benessere della collettività, potrebbero portare veramente l'umanità ad un livello evolutivo superiore.

Mi ritornano in mente le parole della canzone "Imagine" di John Lennon un inno alla pace ed alla fratellanza e anche di una canzone dei Pooh "Padre a vent'anni" dove possiamo trovare la frase "E perché tutti parlano di pace e più ne parlano più la pace non arriva mai." Ma le parole e le manifestazioni per la pace non servono a nulla se manca la volontà di cambiare le cose a coloro che reggono le redini. Girando pagina e pensando ai giorni della mia fanciullezza, mi ritornano in mente certi episodi legati a vari personaggi che ho avuto modo di incontrare nel mio cammino, uno di questi, che ricordo con ammirazione e gratitudine è certamente il dottor Giuseppe Moschini, che è stato il medico di famiglia per molti anni.

Il Dottore era una persona squisita, di grande pazienza e umanità, aveva la capacità di mettere le persone a proprio agio. Alto, magro con mani dalle lunghe dita che usava sapientemente per ispezionare e tastare i punti dolenti, la sua diagnosi era sempre rapida e precisa, se avevi un problema lo individuava velocemente e nel caso ti prescriveva il farmaco più adatto. Un vero signore, figlio di un medico e a sua volta medico per passione.

Ricordo che una volta con i miei andammo nel Padovano per far visita a dei nostri ex vicini trasferiti lì e tornando a casa cominciai a stare male, fu data la colpa inizialmente a del salame che avevo mangiato, ma nausea e altri malesseri aumentarono e allora i miei preoccupati contattarono il dottore. Nell'attesa, mia madre, come al solito in quelle circostanze, mise in bagno una saponetta nuova e un asciugamano pulito.

Il Dottor Moschini arrivò puntualmente, con la sua 500 bianca e faceva sorridere, vedendo questo uomo alto scendere da una vettura così piccola, però così pratica da parcheggiare anche in certe strette viuzze di Treviso.

Una volta in casa e appoggiata la sua borsa, mi chiese cosa sentivo e dopo avermi ascoltato, tocandomi un punto dell'addome vedendo la mia

smorfia disse categorico rivolgendosi ai miei "Appendicite acuta, ricoverarlo immediatamente." Il pomeriggio stesso fui ricoverato e la mattina dopo mi operarono, per fortuna in tempo, perché il problema si stava facendo serio.

Ero parecchio spaventato all'idea di venire operato, era comprensibile a nove anni, ma una volta sedato mi addormentai e quando mi svegliai il problema era stato risolto e dopo un paio di giorni con dolori abbastanza forti per via dei punti, ritrovai il sorriso e una settimana dopo tornai a casa. In quell'occasione venne a farmi visita in ospedale il mio maestro, non me lo sarei mai aspettato, ma da adulto capii che per lui che non aveva avuto eredi, tutti i suoi alunni erano come fossero suoi figli; ne ebbi la certezza, ripensando anche a quel sacchetto di caramelle che mi consegnò con un sorriso. Il dottor Moschini è venuto a mancare anni fa e lo ricorderò sempre con ammirazione e gratitudine. Anche mia madre è venuta a mancare in febbraio, alla soglia dei novantatré anni, in seguito dell'aggravarsi di una patologia seria.

Adesso riposa accanto a mio padre. Ero ancora bambino quando pensavo a questa eventualità e cercavo di scacciare il pensiero ricorrente che un giorno i miei non ci sarebbero stati più, senza pensare che il fato avrebbe potuto scegliere me per primo, prendendosi poi mio fratello Paolo a soli cinquanta anni.

Alla fine, ho dovuto accettare questa realtà, il tempo passa velocemente, si porta via i tuoi cari ma ti lascia i ricordi, in maniera di farti sentire sempre vivo e presente chi non c'è più. A proposito di ricordi, ho saputo solo recentemente che è mancato due anni fa mio cugino Carlo Fanti, l'altro cugino Vittorio Fanti e sua moglie Viola, che ci faceva sempre una calorosa accoglienza ogni volta che arrivavamo a Rumo e anche un caro amico d'infanzia e compagno di giochi, Remo Vegher scomparso prematuramente e la notizia mi ha addolorato tanto. Purtroppo manco da Rumo da qualche anno, però pensavo che qualche parente mi aggiornasse. Forse questo notiziario potrebbe dedicare uno spazio sia per i defunti e anche per i nuovi nati e i matrimoni, privacy permettendo. Riuscirò quest'anno a fare una visita a Rumo? Magari prima che questo racconto venga pubblicato. Un abbraccio a tutti.

**Bruno Fanti dei Mariani**

IN  
CO  
RUMO  
NE

# IL BAR LANTERNA

Per diverso tempo l'unico bar presente a Mione era stato gestito da Barberina (Rina) Paris dei "Zaromedi" e chiuse nei primi anni '50: era un piccolo locale, ubicato nell'attuale abitazione di Lucio Paris.

Accade poi che Remo Fanti "dei Filipini", commerciante di legname, nel 1960 inizia i lavori per aprire la saracinesca del suo locale, che avviene il 15 agosto 1963.

Il nome scelto è "BAR LANTERNA".

Dei sette figli, tre già frequentano la scuola alberghiera, perciò Remo ha visto nel locale un'ottima possibilità di lavoro per la sua famiglia. Inizialmente al banco ci lavorano Camilla, la moglie, e Alfonsa, la figlia più grande, ma tutti in famiglia partecipano all'attività. I locali al piano superiore sono ancora vuoti ma vengono utilizzati,

la, sempre molto partecipati.

In quegli anni al Bar Lanterna c'è anche uno dei pochi televisori del paese e il telefono pubblico, indispensabile per le piccole aziende presenti a Mione per chiamare e per ricevere telefonate di lavoro, e soprattutto per comunicare con i tanti emigrati all'estero.

Per molti anni il locale mantiene lo stesso caratteristico aspetto, con al centro il fornello a legna, il bancone ricoperto di legno, le numerose piccole lanterne appese alle pareti e un vecchio tronco che fa da colonna al centro!

Nel 1970, alla morte di Remo, la licenza va ad Antonio, unico figlio maschio ma essendo egli ancora minorenne il bar viene dato in gestione, per un paio di anni, al guardiacaccia Vittorio e a sua moglie Olga. Dal 1974 Donatella, rinunciando ad

altri progetti, prosegue l'attività finché nel 2006 ne diventa titolare a tutti gli effetti e lo rinnova completamente: scompaiono la vecchia e obsoleta cabina telefonica e il fornello; il televisore è ora un grande schermo davanti al quale le varie tifoserie, in special modo gli Interisti, si ritrovano numerosi a seguire le partite di calcio. Il locale così rinnovato è molto accogliente e curato.

Il bar è pure il riferimento storico per l'organizzazione della sagra di S. Lorenzo e rimane ancor'oggi un punto di incontro per giocare alle

carte. Al mattino "i soliti" si scambiano quattro chiacchiere davanti a un buon caffè. Chi cerca informazioni su orari, percorsi, indirizzi, permessi di pesca o fotocopie... qui le trova. Su una parete spicca la foto sorridente del marito di



zati in occasione di qualche festa e in particolare per le coscrizioni.

Nel bar c'è anche il biliardo, ma è sui tavoli che il gioco delle carte la fa da padrone, tanto che di frequente vengono organizzati tornei di brisco-



Donatella, Giannino, scomparso nel 2012, che in questo locale riusciva ad aggregare e coinvolgere tanti amici.

Nel tempo il Bar Lanterna è stato frequentato da persone "uniche", che hanno lasciato un ricordo: in particolare Ezio, con la sua allegra e contagiosa risata. A tutt'oggi è un punto di aggregazione sociale e ritrovo per pensionati, ciclisti e motociclisti di passaggio, per "gli abitudinari" e per coloro che amano consumare la colazione sui tavolini esterni.

Ma il bar Lanterna è molto più di tutto questo: è un posto dove ci sono lo spazio e il tempo per incontrarsi di persona, per un saluto che non sia demandato a un messaggino ma ad un abbraccio, per iniziare la giornata lasciando da parte l'elenco delle mille cose da fare almeno per il tempo di un caffè.

È un posto dove qualche chiacchiera scaccia un momento di solitudine, dove ci si scambiano le ultime notizie, buone o meno buone che siano, dove chi si mette a disposizione per un aiuto viene a conoscenza di qualche esigenza particolare, mettendo in moto la "macchina dei soccorsi".

E se ci scappa qualche pettegolezzo... tutto fa parte del vivere in una piccola comunità, dove

un bar assolve a tante utilità, compreso il sentirsi davvero parte di essa, concretamente. Chiudo con un pensiero per il rapporto speciale che Donatella ha con i compaesani e con i turisti che regolarmente tornano per le ferie. Ormai pensionata, "la Tela" prosegue comunque l'attività: puntuale, preparata, capace e appassionata per questo suo lavoro, anche se le lascia poco tempo per la sua vita privata!

Auguriamo a Donatella tanta salute e una continuità nel futuro al suo amato locale.

**Loredana Vinante**



# L'OSTERIA

## SERE TROPPO LUNGHE

di Susanna Boccalari

Attilio e Celso sono come i mobili dell'osteria: vecchi.

Vengono da Guerino ogni sera, dopo cena e, quartino dopo quartino, fanno mezzanotte.

«Cosa vedi nel bicchiere?» chiede Attilio stasera.  
«Vino.»

«Sbagliato. C'è una storia, la mia.»

«Contamela.»

«Prima un sorso, che ho la gola secca.»

Attilio vuota il bicchiere e aspetta.

«Allora, la storia?»

«Eh, me la son bevuta!» E ride, il vecchio. Ride e piange.

Le lacrime si fanno strada fra le rughe.

Celso è deluso: «Ma almeno era una bella storia?»

«No, non era una bella storia.»

Si alza, incerto sulle gambe: «Grama, come questo vino.»

Per chi è giovane come l'acqua la parola "Osteria" evoca un mondo che ormai non c'è più.

Non basta battezzare Hosteria, Ostaria o roba simile un bar, un caffè o un più modaiolo pub per farne un'Osteria - proprio con la lettera maiusco-

## SERE MASA LONGE

Traduzione di Carla Ebli

El Tilio e el Celso i era come la mobilia de l'osteria: vecli.

I niva for dal Guerino ogni sera dopo zena e, cartin dopo cartin, i fava mezanot.

«Che vedes po' en tel bizer?» el domanda el Tilio stasera.

«Vin.»

«As sbaglià. Ge ent na storia, la mia.»

«Alora contimela.»

«Prima bevi for en goz che gai la gola suta.»

El Tilio el svodia for el bizer e 'l speta.

«Ma alora sta storia?»

«Ioi me l'ai beuda for tuta.»

El grigna, el vecel Tilio.

El grigna, el planz.

Le lagrime le se fa strada fra le ruie.

El Celso el g'e restà mal: «Ma almen l'era na bela storia?»

«No ve no pop, no la era propri bela par engot.»

El leva su co le giambe nade: «Grama, na storia propri agra come sto vin.»

la - né arredarlo con mobili scompagnati prodotti in serie e fintamente anticati.

Il mondo dell'osteria era semplice, il tempo scorreva al ritmo delle stagioni e delle stagioni erano gli odori, i suoni. I silenzi. Un insieme unico e ir-

ripetibile. Parliamo degli odori: erano odori stratificatisi nel tempo, che né un'imbiancatura alle pareti né una pulizia a fondo riusciva a sconfiggere. Tornavano sempre.

Il profumo di vino, forte, robusto e corposo, la punta sottile di un liquore e il morbido di un caffè si mescolavano all'aroma di sigarette senza filtro, di sigari toscani, di tabacchi da pipa. E poi l'odore di cappotti o mantelle umide di pioggia o di neve, che si asciugavano accanto alle stufe a legna o a carbone, assieme ai cani che qualcuno si portava appresso e che non venivano lasciati fuori se pioveva; di camicie che avevano asciugato la fatica del lavoro nei campi e che non venivano di certo cambiate ogni giorno come oggi.

Era odore di umanità, di bagni settimanali che sapevano di sapone da bucato, di brillantina domenicale. E di naftalina, quando i vestiti buoni venivano indossati per le grandi occasioni: il giorno dei morti, un matrimonio, per la messa grande. Per andare dal dottore in città.

Se poi nell'osteria c'era anche l'angolo "Sale e Tabacchi" ecco l'odore pungente dei fiammiferi e quello semplice del sale, che solo qui potevano essere venduti. Sale semplice, fine o grosso le qualità finivano lì, altro che sali esotici, con erbe aromatiche! Un altro insieme di odori di cui si è persa memoria.

E i silenzi? Erano silenzi pieni di piccoli suoni: il sospirare di chi fissava un bicchiere mezzo pieno, o mezzo vuoto, perso in chissà quali pensieri, i sottili segnali di chi giocava a carte, i colpetti sul tavolo che un oste, sempre pronto, sapeva interpretare: un bicchiere, un quartino, un mezzo litro. E poi, quando calava la carta giusta - o sbagliata - ecco il fragore di risate e di proteste, che svegliavano bruscamente chi si era appisolato.

All'osteria di parlava in dialetto, ricco di parole o modi di dire intraducibili ma perfette per le varie occasioni. L'italiano? Bah, ci si provava se entravano i notabili del paese: il medico, il farmacista, il sindaco, il prete (e qui ci scappava qualche latinorum recuperato dalla messa), che non disdegnavano di certo una fetta di pane casereccio e un paio di fette di salame, fatto in casa come il norcino comanda, alte un dito.

Le osterie erano per lo più locali per uomini. Poteva esserci la moglie dell'oste, che gli dava il cambio all'ora dei pasti: decisa, sapeva tenere a bada chi si prendeva qualche confidenza e lo sguardo di quando qualcuno continuava a far segnare e lasciava che i conti si allungassero spesso apriva anche i portafogli più restii. Qualcuna veniva a recuperare mariti, padri e suoceri che parevano aver perso la strada di casa.

Quando questo mondo ha cominciato a scricchiolare? Sono stati cambiamenti spesso lenti, ma inevitabili. Prima tappa: il frigobar dei gelati, a pozzetto. Grande, con gli sportelli che si aprivano dall'alto, e da cui usciva una nuvoletta che sapeva di "freddo" e di dolce. E la clientela si arricchisce di bimbetti che arrivavano coi soldini contati per un ghiacciolo o un gelato, scelto consultando attentamente il cartellone che sovrastava il frigo, con immagini invitanti e il prezzo ben in evidenza.

Nessuno metteva fretta: i piccoli lussi vanno assaporati in ogni loro momento. Per fidelizzare la nuova clientela ecco che arriva il calciobalilla, a volte messo in una stanzetta a parte: altre voci, altri suoni. Alla fine arrivarono i jukebox e più tardi i flipper e la partita a carte non fu più la stessa cosa con nelle orecchie le canzoni yeyè, il fracasso delle palline e le musiche che accompagnavano i punti realizzati.

Anche le mensole dietro il bancone cambiarono aspetto: alle bottiglie di Oro Pilla, Stock 84 e Cynar, più qualche grappa locale, cominciarono ad affiancarsi liquori "da gente di città", sul bancone comparvero le ciotole con le noccioline, gli espositori per le caramelle e le Brooklyn e, di fianco al frigo dei gelati, quelli per le Patatine Pai (vediamo chi si ricorda!).

Fine. I vecchi avventori lasciarono il posto alla nuova generazione, sistemandosi in tavolini in disparte, e di quel mondo rimasero i ricordi di serate passate in buona compagnia, con gran discussioni che finivano in un bicchiere di vino e ritorni a casa un po' a zig zag.

Susanna Boccalari

IN  
CO  
RUMO  
NE

# FELICITÀ

Solitamente le persone passano la loro esistenza nella ricerca della felicità, ma cos'è la felicità? Non c'è una vera e propria definizione, ognuno la interpreta secondo ciò che prova, secondo le esperienze passate. In filosofia è "una sensazione di benessere raggiunto dopo la realizzazione a pieno delle proprie virtù e di un determinato scopo significativo per la propria vita." Infatti la filosofia molto spesso è definita eudemonistica, ovvero proiettata sulla ricerca costante della felicità.

Non so bene cosa sia, d'altronide ho solo diciassette anni, una vita davanti e tante esperienze da provare. Per me si cela nelle piccole cose, nei fenomeni davanti ai quali si prova meraviglia, di fronte a ciò che si osserva con gli occhi di un bambino. Ad esempio in un tramonto sul mare, nel guardare la luna e le stelle, in un pomeriggio passato con le amiche a ridere e scherzare...

La felicità è nell'amore che si prova verso un'altra persona, quell'amore puro e sincero che non ti viene insegnato, ma che si trova dentro di te. Sta in un abbraccio profondo durante un periodo buio, nelle parole rassicuranti di una persona cara. È nel raggiungimento dei propri obiettivi, nella realizzazione di sé stessi. Insomma, senza esempi non saprei dare una vera e propria definizione di felicità, è un concetto complesso da spiegare, magari perché nemmeno io in fondo so realmente cosa sia. Magari è un qualcosa di irraggiungibile che ogni individuo rincorre per tutta la propria esistenza e che non troverà mai.

Chissà... Però di una cosa sono certa, si può trovare ovunque se solo si hanno gli occhi per percepirla. Spesso guardandomi attorno rimango stupita da quanto la gente sia cieca, non riesce ad apprezzare le piccole cose, ma va alla costante ricerca di una felicità "superficiale". Vanno tutti a cercare la felicità nei beni materiali,

nei soldi, nella ricchezza, non accorgendosi di ciò che conta davvero. Le persone rincorrono quella felicità irraggiungibile, perché, come si dice, chi troppo vuole nulla stringe.

Pare irraggiungibile per le persone che la cercano in ciò che è altrettanto irraggiungibile. Non serve avere la luna per essere contenti, basta davvero poco, come un sorriso, un piccolo gesto. Purtroppo però nella società odierna sono pochi coloro che condividono il mio stesso pensiero. Nessuno si accontenta, non si sa apprezzare più nulla se non i beni materiali e la ricchezza, tutte cose superflue e inutili che non lasciano il segno nella vita di una persona come lo lasciano i momenti vissuti, gli scenari, le persone speciali.

Per i filosofi infatti durante la propria permanenza terrena bisognerebbe mortificare il corpo mettendo da parte la cupidigia e la fame di denaro e ricchezze per concentrarsi interamente sulla cura dell'anima. Essa infatti dopo la morte corporea continua a vivere portando con sé tutti i ricordi, mentre tutto ciò che riguarda l'ambito materialista svanisce non lasciando nessuna traccia.

Ecco perché è importante concentrarsi sui valori, sono quelli infatti a rendere la vita ricca e colorata, a rimanere nell'anima, al contrario di ricchezze che portano solo l'invidia tra le persone, la cupidigia implacabile che spesso porta anche a conseguenze tragiche. Le guerre, la violenza spesso nascono proprio per questo, per il voler ottenere sempre più di ciò che si ha. L'idea della cupidigia però spesso viene fatta passare per giusta, ad esempio con la pubblicità che influenza molto su ciò: infatti viene definita da Keynes, filosofo ed economista, "mezzo studiato per rendervi scontenti di ciò che avete e farvi desiderare ciò che non avete." Per comprendere che quest'affermazione sia vera non è necessario ragionare a lungo, basta guardarsi

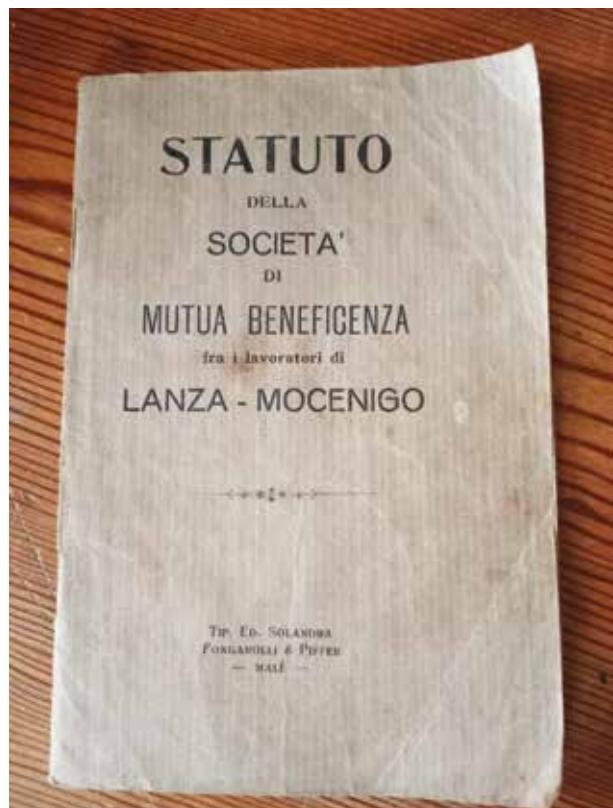
attorno, purtroppo la nostra realtà è diventata prevalentemente materialista.

Dovremmo imparare tutti a vivere secondo la dottrina epicurea, nella quale non si pensa al futuro, a ciò che accadrà per desiderare la felicità, ma basta vivere a pieno nel presente, godendosi ogni istante che la vita ci dona. Bisogna vivere la giornata senza la prospettiva sul

domani, gioire di ogni piccola cosa e accogliere tutto ciò che deve ancora accadere come fosse un dono. La filosofia in gran parte aiuta a trovare le risposte ai quesiti interiori più insidiosi, ma il segreto per trovare la felicità è cogliere l'attimo, "Carpe diem".

**Anna Lampedecchia**

## FRUGANDO TRA LE CARTE



Metà maggio. Fuori piove come non avesse mai piovuto.  
La noia di un pomeriggio "fuori stagione" e un articolo da scrivere per il notiziario "In comune".

Lo scoglio della pagina bianca, anzi dello schermo vuoto.

Lascio il computer acceso e mi metto a sistermare un cassetto, precisamente il cassetto del disordine che, scommetto, si trova in qualsiasi casa. Quello che tutta la famiglia usa come svuotata tasche.

Nel mezzo di tante scartoffie, fotografie, biglietti da visita mi capita nelle mani, neanche a farlo apposta, un libretto sottile e consunto.

Si tratta dello "Statuto della Società di Mutua Beneficenza fra i lavoratori di Lanza-Mocenigo", (Tip. Ed. Solandra Fongarolli & Piffer - Malè).

Non posso non curiosare tra le pagine ingiallite. In prima pagina è riportato il certificato di ammissione alla società in data 10 luglio 1922.

Riporto alcuni articoli dello stesso:

1 - I lavoratori di Lanza-Mocenigo, riunitisi in assemblea il giorno 2 marzo 1922, decisero di formare una fraterna Società...

2 - La Società è istituita a soccorrere coloro che la compongono in caso di malattia, concorrenza alle spese d'obito di ogni socio, protezione e aiuto alle vedove e ai figli minori superstiti dei soci.

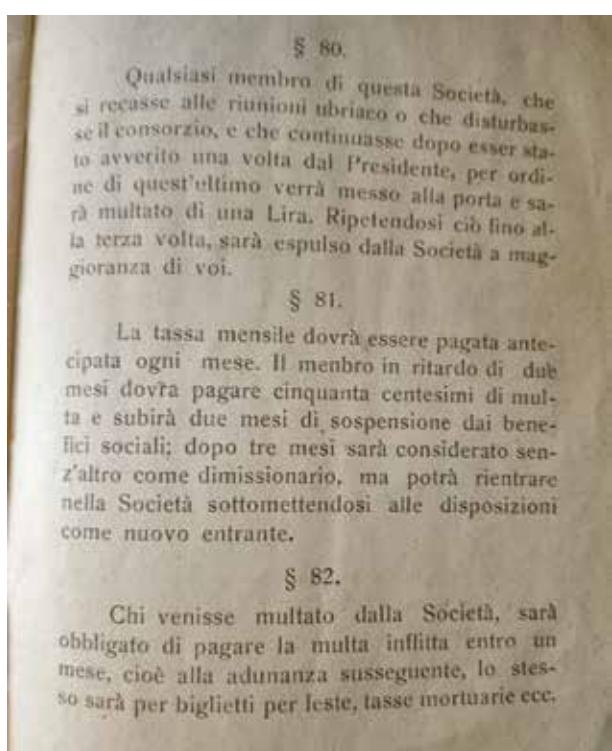
6 - La Società dovrà mantenersi aliena da ogni questione e discussione politica e religiosa...  
Vengono di seguito riportati i limiti di età dei soci

IN  
CO  
RUMO  
NE

(dai 18 ai 50 anni) e la tassa di ammissione diversificata per fasce di età, da Lire 8 annue a Lire 25. Vi sono articoli specifici in merito all'amministrazione, alle tasse, alle elezioni, al sussidio, ai funerali.

In merito a questi riporto in particolare:

54 - La Società è in dovere di andare a prendere i soci defunti in casa quando si trovano nelle due frazioni e tutti i soci che trovansi in detti luoghi devono intervenire al funerale. Il segretario farà due appelli, uno ove giace il defunto ed il secondo al cimitero.



Altri articoli riguardano i processi e le punizioni, gli accidenti, la ricreazione di cui riporto la prima parte dell'articolo

91 - La società terrà ogni anno una festa a beneficio ed in onore della sua fondazione...

In ultimo vi sono riportati alcuni articoli in merito al Contegno nella sala.

Nella sala di riunione è severamente proibito di usare titoli confidenziali verso un socio, ma bensì sarà dovere di rispettarsi vicendevolmente.

93 - nessuno dei membri avrà diritto ad alzarsi in piedi per discutere la medesima questione.

94 - il membro che desiderasse di parlare durante la riunione, prima si alzerà in piedi chiedendo il permesso al presidente, facendo il segno indicato nella sala, sempre che abbia finito di parlare quello prima di lui. Dovrà esser breve il più che gli sia possibile, attenersi agli argomenti del discorso, usare parole rispettose evitando qualunque personalità e rivolgendo sempre la parola al presidente.

95 - Tutti i membri entrati nella sala sileveranno il cappello dalla testa e non se lo rimetteranno, finché la riunione non sarà finita.

Finisco così il mio articolo, per non togliere gusto e piacevolezza nella lettura di quanto sopra, che mi ha colta di sorpresa in una giornata piovosa di maggio e mi ha regalato l'idea e le parole per riempire il vuoto dello schermo in modo da consegnare, entro i termini stabiliti, il mio articolo per il notiziario.

**Carla Ebli**

# LA COMARE

Recentemente ho avuto l'onore di fare da comare a una mia cara amica. Ogni volta che penso a questo termine mi viene da sorridere, perché nella mia testa la comare è la levatrice, quella che aiutava le nostre nonne a partorire. Oppure, eventualmente, potrei pensare alla betonegia, la signora di paese che sa tutto di tutti e diffonde le chiacchieire meglio del gazzettino. Io, tuttavia, non sono un'ostetrica e spero di non essere neanche una pettegola della peggior specie, sono invece una comare perché ho fatto da testimone di nozze.

Presa da questi dubbi linguistici, ho deciso di fare una piccola ricerca sui termini nonesi comare e compare.

Secondo la pura etimologia del termine, comare deriva dal latino *cum* (= con) + *mater* (= madre) ed ha, quindi, come significato originario quello di "donna che tiene a battesimo un bambino". Il termine usato più comunemente oggi, "madrina", ha la stessa radice, essendo diminutivo di "madre".

È diverso, invece, quello usato in noneso: vidaza. Quest'ultimo termine è particolare e di etimologia piuttosto oscura: ipotizza Enrico Quaresima che possa derivare dall'abbreviazione dell'antico tedesco *gotfader* (= padre in Dio, padrino) che ha dato origine a *gudàz* (presente, ad esempio, nel dialetto lombardo).

La successiva adozione di una i e quindi l'evoluzione a *guidàz* (presente in alcuni dialetti del Nord Italia) e al nostro *vidàz* è attribuita dal Quaresima alla mescolanza di questa parola

con il termine *guida*, relativo al ruolo spirituale del padrino.

Ma torniamo a comare: secondo il dizionario, a livello regionale questa parola può indicare anche la levatrice, poiché spesso era lei, un tempo, che presentava i neonati al battesimo. Ecco perché per noi l'ostetrica è rimasta la comare. Infine, come significato esteso, può avere anche quello di "donna che fa da testimone alle nozze", significato che, credevo, in noneso non fosse passato.

Ho poi scoperto, però, che nel nostro dialetto abbiamo il termine *compare* da l'anel, che indica proprio il testimone di nozze. Anch'esso derivato da *cum* (= con) + *pater* (= padre), avrebbe come primo significato quello di "colui che tiene a battesimo il figlio altrui" e, subito dopo, quello di "testimone di nozze", specificato spesso, anche in italiano, da diciture come *compare di matrimonio* o *compare d'anello*, per il compito che gli era riservato di consegnare gli anelli agli sposi durante la cerimonia.

Visto che in noneso il primo significato è espresso dal termine *vidàz*, compare non risulta oggi molto usato, se non con il significato di "caro amico". Facciamo attenzione però al proverbio, che ci mette maliziosamente in guardia di fronte a questi amici, poiché in noneso si suol dire: Compare da l'anel, pare del prim puttel. Cara amica mia, fai in modo che il tuo nuovo sposo non legga questo articolo, magari lui non conosce il proverbio!

Laura Abram

IN  
CO  
RUMO  
NE

# L'ARCOBALENO DELLE API

Cari bambini, oggi vi voglio raccontare una cosa, molto strana ma divertente, che è accaduta questa primavera a casa di Graziella, una signora che abita in una piccola casa in collina.

Dovete sapere che Graziella ha un orto, dove coltiva fragole, zucchine e piselli, pomodori e dove, da tanto tempo, crescono un albero di ciliegie e uno di mele.

Per avere dei buoni frutti non ci vogliono solo della buona terra, un po' di concime e dell'acqua, ci vuole anche l'aiuto delle api, che raccolgono il polline dai fiori, lo portano su altri fiori e... oplà, ecco che piano piano i fiori diventano delle belle fragole rosse e dolci, ciliegie grassottelle, zucchine e grosse mele gialle.

È con l'aiuto delle api che per tutta l'estate Graziella può raccogliere tante cose buone e in autunno mettere in cantina una cassetta di mele, ottime per fare torte.

Ecco perché in un angolo dell'orto Graziella ha sistemato un alveare.

Sapete cos'è un alveare? Sì che lo sapete, anche qui a Rumo ce ne sono tanti, dipinti con colori allegri. Beh, magari i più piccini ancora non lo sanno: l'alveare è la casa delle api, con tante stanzette dove viene accudita l'ape regina, le api piccoline crescono, si conserva il miele e dove le api si riposano durante l'inverno.

Alla fine dell'autunno scorso, quando ormai non c'erano più fiori e cominciava a fare freddo, le api operaie avevano chiuso per bene la porticina dell'alveare; nelle cellette avevano già preparato del buon miele da mangiare durante l'inverno, quindi si addormentarono, tenendosi vicine vicine per stare al calduccio.

L'inverno era stato lungo, era caduta tanta neve, ma finalmente il sole cominciava a scaldare i prati, gli orti e i giardini: l'erba stava mettendo un bel vestito verde, i cesugli stiracchiavano i rametti per far posto alle foglie nuove, mentre i fiori cominciavano a far capolino tra l'erba, con tanti bei



colori. Li conoscete i colori dei fiori, vero? All'inizio della primavera, un raggio di sole andò a bussare alla porticina:  
«Ehi, toc toc! C'è qualcuno in casa?» chiamò a gran voce.  
Una delle api guardiane aprì la porta, stiracchiandosi, e sbadigliando disse:  
«Ma chi bussa così forte? Ah, sei tu, Sole! Buon giorno!»  
«Buongiorno anche a voi. Su, forza, sveglia che è ora di mettersi al lavoro! I fiori si stanno aprendo e hanno tanto buon polline da raccogliere!»  
L'ape guardiana fece un giretto attorno all'alveare: aveva proprio ragione il Sole, era ora di mettersi al lavoro, per aiutare i fiori a diventare frutti, e per preparare il miele, tanto miele, che Graziella avrebbe messo nei vasetti per i nipotini.

Quindi l'ape guardiana andò a svegliare le api operaie, che veloci veloci, cominciarono col fare un bel giro nei dintorni: nel giardino di Graziella erano sbocciate margherite e tulipani, mentre nei prati c'erano ranuncoli, fiori ombrello e, nascoste tra gli steli, piccole viole profumate e tanti altri fiori che anche voi di sicuro vedete quando andate a passeggiare.

«Tutto a posto, adesso facciamo uscire anche le api più piccine, insegniamo loro come raccogliere il polline e come trovare la strada di casa senza perdersi», disse l'ape più anziana.

Dall'alveare uscirono tante piccole api, che non avevano ancora visto un prato, il cielo azzurro, le nuvole, i fiori.

Come erano curiose! Come voi bimbi, che ogni giorno scoprite qualcosa di nuovo, anche le piccole api correvaro di qua e di là, ridendo e scherzando. Impararono a fare delle palline con il nettare dei fiori, a portarlo nell'alveare senza farlo cadere e a metterlo bene in ordine nelle stanzette. Quando si appoggiano su un fiore, ai loro vestitini si appiccicava sempre un po' di polline, una polverina gialla, ma entrando in altri fiori... i vestitini si pulivano da soli, i fiori erano molto contenti e dicevano sempre "Grazie, amica ape!" Un giorno alcune apine incontrarono delle farfalle, che avevano bellissime ali di mille colori.

«Che belle ali! Come possiamo averne anche noi di così colorate?» chiesero a una farfalla che svolazzava tra i tulipani.

«Oh, è molto semplice: chiedete ai fiori se vi danno un poco del colore dei loro petali!» rispose la farfalla, ridendo.

Le api cominciarono quindi a chiedere un po' di rosa ai tulipani, del giallo ai ranuncoli, del rosso ai primi papaveri, ma tutti rispondevano che non si poteva, il colore non si staccava e poi non si erano mai viste api con le ali colorate!

Le apine proprio non capivano: le farfalle riuscivano ad avere tutti quei bei colori, perché loro no? Eppure avevano sempre chiesto "per favore". Alla fine la lavanda, molto gentilmente, disse loro:

«Oh piccoline mie, le farfalle vi hanno preso in giro! Loro nascono con quelle belle ali, non vanno a raccogliere il colore dai fiori. Bricconcelle che sono! Ma non state tristi, voi siete bellissime così.»

Ma una piccola ape non era molto convinta: e se invece si poteva trovare del colore da qualche

parte? Doveva trovare il modo di avere delle belle ali gialle e rosse.

Svolazzando intorno alla casa di Graziella la piccola ape vide sul balcone una bambina che stava facendo qualcosa di strano e andò a curiosare, posandosi su un vaso di gerani.

Wow! La bimba aveva disegnato su un foglio una farfalla e ora, intingendo un pennellino in alcune piccole ciotole, stava colorando le ali della farfalla: un po' di viola, un po' di rosso e di giallo e il nero per le antenne.

Ecco come si potevano colorare le ali!

L'ape si avvicinò alla bimba e le chiese, gentilmente perché era un'apina ben educata, se poteva colorare anche le sue ali come quelle della farfalla.

La bimba, un po' sorpresa, disse:

«Ma davvero tu mi puoi parlare? Ma che bello! Certo che posso provare, ma poi le ali diventano pesanti, magari si rompono: mi sembrano così delicate! E poi ti assicuro che le tue ali sono bellissime così.»

«Oh che peccato!»

«Però posso provare a dipingerti coi colori le striscioline gialle del tuo vestitino. Cosa dici, proviamo?»

«Sì, sì dai proviamo: io vorrei quel rosa lì.»

E così la bimba, che si chiamava Anna, piano piano, con un pennellino sottile, colorò le striscioline gialle dell'ape di un bel rosa, poi andò a prendere uno specchietto così che l'ape potesse vedere il risultato.

«È bellissimo! Grazie Anna, ora vado a mostrarlo alle mie amiche!»

Quando l'ape tornò dalle sue amiche, tutta contenta e un pochino vanitosa, raccontò cosa era accaduto e, se volevano anche loro un vestitino colorato, indicò dove potevano trovare Anna.

Fu così che la bimba quel pomeriggio ebbe un gran daffare a vestire le nuove amiche con abitini nuovi e sul balcone si sentì un gran ronzio: erano le apine che ridevano e scherzavano mentre aspettavano con pazienza il loro turno.

«Avete visto che bell'azzurro! E guardate lei che viola stupendo!»

Quando tornarono all'alveare, tutte felici per la novità, le api più grandi sorrisero, ammirarono i bei colori ma misero in guardia le piccole:

«Ah, le nostre api vanitose! Sono belli i nuovi vestitini, ma non arrabbiatevi se domani con la ru-

giada i colori spariranno! Questi non sono i colori dei fiori, sono quelli che usano i bimbi per giocare. Però siete proprio belle e se fate un bel girotondo... diventerete un bellissimo arcobaleno.» Le api si divertirono molto quel giorno e non si arrabbiarono quando, il mattino dopo, qualche goccia di rugiada fece sciogliere il colore: per qualche ora si erano sentite belle come le farfalle. E poi sapevano dove abitava Anna e chissà,

magari sarebbero tornate per farsi colorare di nuovo le loro striscioline gialle.

Davvero strana questa storia vero? Eppure le cose sono andate proprio così, e per farvi vedere com'erano le api colorate, sono riuscita a fotografarne alcune.

**Susanna Boccalari**

## **IDA PARIS SGRO L'IMPIEGATA POSTALE CAVALIERE DEL LAVORO**

Tutti o quasi, abbiamo almeno una volta sentito questo nome, allora perché non spiegare alle nuove generazioni di Rumo chi era questa donna che con la sua intelligenza,

la sua onestà, la sua sensibilità si è fatta stimare da tutti? Desidero "spolverarne" il ricordo con questa ode che, Lucia, una mia amica di Carpi, aveva composto quando Ida compì i 100 anni.

Abitavi nel centro del paese, quasi ne fossi la "SIGNORA"  
ricevendo rispetto da tutti, ben oltre i confini della tua Rumo.

Distribuivi lettere, telegrammi, pacchi, consigli e aiuti  
in maniera attenta, silenziosa, discreta.

Hai incontrato l'Amore avanti negli anni,  
ma avevi già dato tanto amore alla zia Cune, a tua sorella Carolina, ai nipoti;  
in particolare a Ada che ti ha sempre contraccambiato con uguale affetto e attenzione.

Donna austera, intelligente, attiva, generosa, Cavaliere del lavoro,  
hai attraversato 100 anni nell'amore verso tutti,  
dono di quel Dio che incontravi quotidianamente nella tua chiesa.

Hai vissuto le sofferenze di due guerre mondiali,  
hai partecipato agli avvenimenti di un secolo,

hai condiviso le gioie e i dolori dei tuoi compaesani.

Io, Paola Focherini, unica erede rimasta della famiglia Marchesi-Focherini che per ben 50 anni è stata inquilina della sua (e nostra) mitica dimora,

la ricordo con affetto e continuo con Ada quella stima che legava Ida alla mia mamma.

**Paola Focherini**

## NUMERI UTILI

**Uffici comunali** 0463.530113

fax 0463.530533

**Cassa Rurale Val di Non Rotaliana e Giovo**

Filiale di **Marcena** 0463.530135

**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

**Dott.ssa Moira Fattor**

Lunedì 10.30 - 12.00

Mercoledì 14.00 - 15.30

Venerdì 09.00 - 10.00

**Dott. Claudio Ziller**

Mercoledì 14.30 - 15.30

**Dott.ssa Maria Cristina Taller**

1° Martedì del mese 17.30 - 18.30

**Dott.ssa Silvana Forno**

3° Giovedì del mese 14.00 - 15.00

**Farmacia**

Lunedì 09.00 - 12.00

Mercoledì 15.30 - 17.30 (mesi invernali)

Venerdì 09.00 - 12.00

Sabato (solo luglio e agosto) 09.00 - 12.00

**Biblioteca**

Martedì 14.30 - 17.30

Mercoledì 14.30 - 17.30

Giovedì 14.30 - 17.30

Venerdì 14.30 - 17.30

Sabato 10.00 - 12.00

**Centro Raccolta Materiali**

Orario estivo (dal 1 aprile al 31 ottobre)

Mercoledì 14.00-17.30

Venerdì 14.00-17.30

Sabato 14.00-17.00

Orario invernale (dal 1 novembre al 31 marzo)

Mercoledì 14.00-17.30

Venerdì 14.00-17.30

Sabato 14.00-17.30

**Stazione Forestale**

Lunedì 08.00 - 12.00

## 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 il **01.10.2024** 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.



# IN СО ОМУЯ НЕ



COMUNE DI RUMO