

V OCE C OMUNE

ANNO III n. 6

Agosto 1997



Autorizzazione del Tribunale di Rovereto n. 204 del 13/12/1995 - Stampa: La Grafica - S.r.l. - Mori (TN)

NOTIZIARIO DI TRAMBILENO



Incarichi, competenze ed orari dell'Amministrazione Comunale

STEFANO BISOFFI

SINDACO

con le seguenti competenze: Bilancio, Finanze, Personale, Affari Generali, Sanità, Attività sociali, Assistenza e beneficenza. **Riceve Tutti i giorni dal Lunedì al Giovedì dalle 17.15 alle 18.30**

RENATO BISOFFI

VICESINDACO

con le seguenti competenze: Lavori Pubblici, Urbanistica, Edilizia con presidenza della C.E.C. **Riceve il Martedì e Giovedì dalle 16.30 alle 17.30**

STEFANO CAMPANA

ASSESSORE

con le seguenti competenze: Commercio, Industria, Artigianato, Servizi e Trasporti. **Riceve il Martedì dalle 17.00 alle 18.30**

MAURO MARANER

ASSESSORE

con le seguenti competenze: Agricoltura, Istruzione, Attività culturali. **Riceve il Lunedì dalle 17.00 alle 18.30**

WALTER SARTORI

ASSESSORE

con le seguenti competenze: Ambiente, Patrimonio, Turismo, Foreste, Sport. **Riceve il Martedì dalle 17.00 alle 18.00**

Orario Uffici Comunali

Lunedì e Mercoledì	dalle 9.00 alle 12.00 pomeriggio chiuso
Martedì e Giovedì	dalle 9.00 alle 12.00 dalle 16.00 alle 17.45
Venerdì	dalle 9.00 alle 13.00

Orario Ufficio Tecnico Urbanistico

Martedì e Giovedì	dalle 9.00 alle 12.00 dalle 16.00 alle 17.45
Venerdì	dalle 9.00 alle 13.00

In copertina: Rododendri in località Campobiso (foto Maurizio Bisoffi).

Sommario

- 1 La parola al sindaco
- 2 Storia di Trambileno: lo statuto del 1710
- 5 Alla riscoperta dei mestieri del passato: la seta
- 10 La costruzione della diga di San Colombano
- 12 Tempi di miseria - I recuperanti
- 13 "Ho trovà 'na Crós"
- 13 La Paiza paze è morta
- 14 Usanze del passato: Un capretto per il battesimo
- 15 La convenzione "Comuni del Pasubio"
- 18 I sentieri dell'anima popolare
- 19 Guida al compostaggio
- 22 Hai mangiato qualcosa che ti ha fatto male...?
- 23 Le tossinfezioni alimentari
- 24 La genziana gialla
- 25 Ultimata la pista di esbosco in località Prachen
- 26 Notizie dalla Famiglia Cooperativa
- 28 La nuova biblioteca di Trambileno
- 29 I 40 anni di sacerdozio di don Albino
- 29 Invito a collaborare
- 29 Nuovi orari in municipio
- 30 Pozza ha reso onore alla "sua" Madonna
- 31 Momenti felici alla scuola materna
- 32 C'era una volta (fiabe inventate alle elementari)
- 34 Un paese, un'associazione, una storia
- 35 Ancora una straordinaria edizione della Marcia sul Pasubio
- 35 Attenzione all'Autovelox
- 36 Festa campestre dell'Us Trambileno e torneo delle frazioni
- 37 Corso di chitarra alle Porte
- 37 Caccia al tesoro
- 38 Festa di primavera a Vanza
- 38 Notizie flash
- 39 Delibere del consiglio comunale
- 40 Concessioni edilizie

VOCE COMUNE

DIRETTORE: Stefano Bisoffi

DIRETTORE RESPONSABILE: Antonio Passerini

GRUPPO DI REDAZIONE: Luciano Bisoffi, Marco Angheben, Maria Grazia Bazzanella, Erica Maraner, Wanda Marisa, Lorenzo Scottini, Silvana Scottini.

RECAPITO: Casa Comunale - Frazione Moscheri - Tel. 868028

FOTOCOMPOSIZIONE, FOTOLITO E STAMPA: La Grafica - S.r.l. - Mori (TN)

La parola al Sindaco

Si è svolta sabato 24 maggio 1997 l'inaugurazione del Nuovo Centro Ricreativo Culturale di Trambileno, opera attesa da anni, e che rivestirà sicuramente un significativo ruolo all'interno del tessuto sociale e culturale della Nostra Comunità. Essa giunge a conclusione di una lunga fatica amministrativa che ha impegnato forze e risorse per più di una legislatura.

La singolare costruzione progettata dall'Arch. Francesco Cocco, ha suscitato tante attenzioni, interessi e critiche nel mondo della cultura ar-

renze e proiezioni, la sala per le associazioni ed altri importanti spazi. Erano presenti all'inaugurazione il Presidente della Regione Tarcisio Grandi che ha sottolineato l'alto valore e il significato profondo di tale opera all'interno di una realtà come la nostra, il Consigliere Provinciale Guglielmo Valduga, il Presidente del comprensorio del C10 Gianni Battistotti, numerosi Sindaci e rappresentanti dei Comuni Vallagarini. Con questo Centro la comunità potrà iniziare una nuova stagione di rapporti sociali finalizzati a costru-



La magnifica torta, che raffigura lo stemma del comune, confezionata per l'occasione da Daniele Bisoffi cuoco della scuola materna.



Il tavolo delle autorità

chitettonica; basti pensare alle numerose mostre e pubblicazioni non solo in ambito regionale ma anche a livello nazionale, ricordiamo l'ultima esposizione avvenuta alla triennale di Milano nel gennaio scorso.

La struttura assolve a delle esigenze e necessità di importanti servizi rivolti alla Nostra Comunità.

Essa racchiude al suo interno servizi indispensabili come l'Ambulatorio medico, il Dispensario Farmaceutico, L'Ufficio Postale; e servizi a cui non eravamo ancora abituati, come la biblioteca con una discreta dotazione libraria ed una sezione audio-video; l'auditorium comunale, predisposto per mostre, concerti, confe-

re un importante sistema di relazione fra le varie frazioni del Comune ed una più aperta comunicazione con l'Amministrazione.

Sono fortemente convinto che quanto è stato consegnato alla popolazione sarà motivo di stimolo e di aggregazione per le molte persone impegnate nella cultura e nelle associazioni, per le scuole e per la gente tutta.

Il Sindaco
Bisoffi Stefano



Canta il Coro "Città di Avio"

Storia di Trambileno - 5^a puntata

Capitoli del Comun et Università di Trembelleno

Lo statuto comunale del 1710

Nomi e cognomi dei capifamiglia che lo hanno approvato

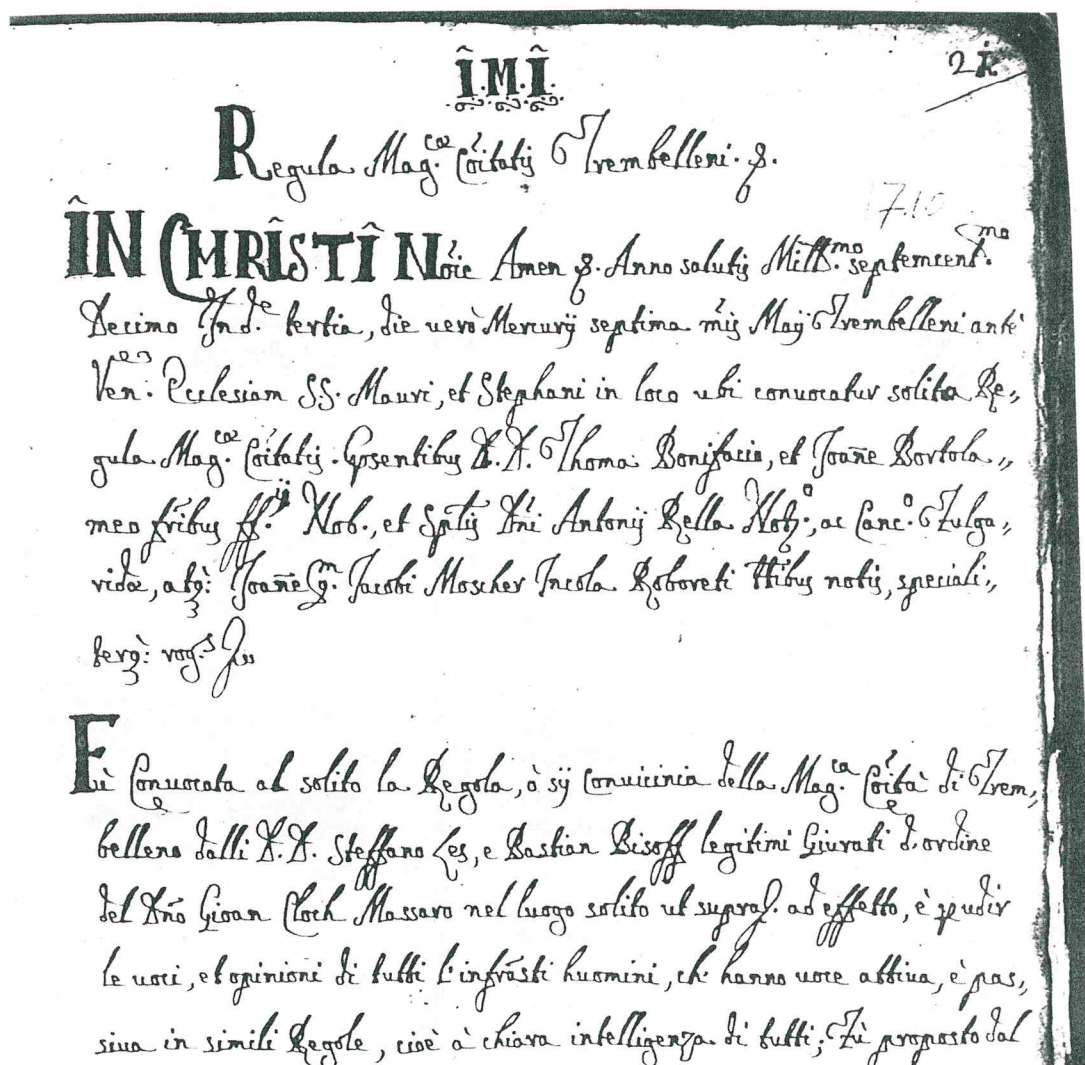
Nella biblioteca civica di Rovereto esiste un documento, duplicato su microfilm, che riporta lo statuto, o carte di regola, di tutta la popolazione ("università") del comune di Trambileno del 1710.

In realtà il documento è almeno di qualche decennio posteriore a quella data, dato che vengono anche riportate modifiche del 1717 e del 1743. Si tratta dunque con ogni probabilità di una trascrizione del documento originale, ma non ci sono elementi per dire che questa trascrizione non sia fedele. Quindi il testo dello statuto del 1710 è da ritenere, senza particolari timori, per "buono".

Questo statuto si presenta come la riunificazione delle varie disposizioni contenute in uno statuto "confermato" nel 1604 dal podestà di Rovereto (ricordiamo che Trambileno faceva parte della pretura di Rovereto, a sua volta dipendente da Vienna dove aveva sede l'imperatore) e delle disposizioni che sono state aggiunte nel corso degli anni fino al

1706. Non si fa invece esplicito riferimento allo statuto di Trambileno del 1578, di cui si è parlato nel precedente numero di "Voce Comune".

Il documento riporta innanzitutto un indice dei "capitoli", cioè dei paragrafi delle disposizioni stabilite, quindi le disposizioni stesse (25 paragrafi) indicate e sottoscritte dall'assemblea dei capifamiglia su "man-



tolameo fratelli, figli del nobile e rispettabile signor Antonio Rella notaio e cancelliere di Folgaria, e di Giovanni del fu Giacomo Moscher abitante in Rovereto, testimoni noti ed appositamente pregati.

(Il testo fin qui scritto è tradotto dal latino - dal prof. Mariano Welber, da qui in poi il testo è originale.)

Fu convocata al solito la regola o sii convicinia della magnifica comunità di Trembelleno dalli domini Steffano Les e Bastian Bisoff legittimi giurati, d'ordine del domino Gioan Cloch massaro nel luogo solito ut supra (cioè "come sopra"), ad effetto e per udir le voci e le opinioni di tutti l'infrascritti huomini ch'hanno voce attiva e passiva in simili regole; cioè a chiara intelligenza di tutti fu proposto dal suddetto massaro Cloch, ch'avanti d'ora s'era portato avanti l'illustrissimo signor podestà di Rovereto per far humile istanza che siano confirmati l'ordini fatti da' nostri antenati, dando principio alla prima confirmatione di quelli li 29 novembre 1604 e così successive sino li 8 maggio 1706...

Don Leonardo Rella, il firmatario di questa introduzione ai capitoli dello statuto, aggiunge che dalla prima stesura del 1604 col passare del tempo s'erano aggiunti nuovi "ordini" (cioè regole, disposizioni), ora tutti riuniti nel nuovo testo che egli stesso ha letto nella pubblica assemblea dei capifamiglia (la cosiddetta regola) alla presenza dei testimoni citati. Dalla votazione segreta mediante "balle" (cioè palline di due colori) era risultato che 64 persone erano favorevoli, una sola contraria. Ecco che ora si chiede al podestà di Rovereto di approvare lo statuto comunale, fermo restando il diritto del comune di "Trembelleno" di aggiungere o to-

gliere qualche parte, a seconda della necessità dei tempi.

Don Rella aggiunge i nomi dei "cavaglieri del commune" (Nicolò Marsili, Valentino Bisoff et Nicolò quondam - parole latina che significa "fu", per indicare che il padre era morto - Giorgio dalla Chiesa), dei "saltari per le feste" Gioan quondam Gioan dalla Chiesa, Domenico quondam Michel Trentin, Tomaso Saffer, Lorenzo Trentin, Domenico Marcolin, Domenico quondam Domenico Comper, Valentino Fogolar et Antonio Carpaneda.

Seguono li nomi di quelli che vi sono intervenuti. Li domini Gioan Cloch massaro, Steffano Les giurato, Bastian Bisoff giurato, il molto reverendo signor don Domenico Pedrazzi, don Pietro Paulo Urbano, Andrea Bisoff, Gioan Bisoff, Gioan Moscher detto Noviz, Romedio quondam (cioè "fu") Biasio Bisoff, Gioan quondam Paulo Zanvettor, Tomaso Saffer, Domenico Marcolin, Domenico Marisa, Baldessar Moscher, Gioan quondam Simon Moscher, Gioan Marisa, Christano Moscher detto Noviz, Antonio Saffer, Domenico figlio de Antonio Bisoff, Mattio Trentin, Domenico Meule, Valentino Meule, Christano Pernat, Romedio Pattoner, Marco Peurle, Biasio quondam Gasparo Pontesel, Leonardo quondam Domenico Fogolar, Mathio quondam Gian Maria Pontesel, Gregorio Meule, Domenico Rigo, Gioan quondam Piero Trentin, Michel Spagnol, Nicolò dalla Chiesa, Gioan Trentin, Gioan Saffer, Mathio figlio de Gioan Pattoner, Gioan quondam Domenico Pontesel, Mattio Tomazon, Lorenzo Trentin, Gioan Matuz, Antonio Carpaneda, Domenico quondam Michel Trentin, Gioan quondam Simon Zanvettor, Stefano Moscher, Francesco

quondam Gioan Maria Pontesel, Antonio Mazaoner detto Campana, Domenico figlio de Michel Moscher, Biasio Peurle, Pietro Antonio quondam Antonio Marisa, Antonio Marcolin, Antonio quondam Giorgio dalla Chiesa, Michel quondam Nicolò Zanvettor, Valentino figlio de Gioan Marisa, Gaspero quondam Andrea Obrelli, Romedio quondam Bastian Bisoff, Bastiano quondam Christano Fogolar, Bortolamio figlio de Domenico Comper, Simon quondam Domenico Zanvettor, Nicolò quondam Lucca Zanvettor, Gioan Senter, Gioan quondam Gioan dalla Chiesa, Simon Pattoner, Michel quondam Domenico Moscher, Nicolò Meule.

(Il testo che segue è tradotto dal latino)

E così fu concluso, deciso e pubblicato sulla piazza dei santi Mauro e Stefano nel luogo solito di Trambileno, nel giorno suddetto ed alla presenza dei testimoni di cui sopra. Io prete Leonardo Rella curato come scrivano della comunità, anche se il testo è scritto da altra mano ho sottoscritto le presenti, e munite del proprio e solito sigillo (il quale sigillo porta la scritta "Communitatis Trambelleni", cioè "della comunità di Trambileno") le ho pubblicate nella canonica di Trambileno, il giorno 8 maggio 1710.

A lode di Dio, della beata Vergine Maria e di sant'Antonio.

Fonti:

Mariano Welber, "Risorse umane e naturali nelle due carte di regola di Trambileno", 1992. Stampato di proprietà del Comune di Trambileno.

Fabio Giacomoni, "Carte di regola e statuti delle comunità rurali trentine", 3 voll., Milano 1991.

Biblioteca civica di Rovereto. Manoscritto Ms. 18.7.(2). su microfilm.

Raffaele Zotti, "Storia della Valle Lagarina", 2 voll., Trento 1863.

Alla riscoperta di un mestiere del passato

La seta

Tra i mestieri ormai scomparsi che hanno svolto un ruolo fondamentale nell'economia trentina in generale e in quella del nostro comune in particolare, occupa un posto di rilievo l'allevamento del baco e la lavorazione della seta.

Furono i cinesi nel III millennio a.C. a scoprire il modo di sfruttare il filamento prodotto dai bachi e a tessere i primi panni di seta. Per molti secoli questi furono riservati alla corte imperiale e ne venne mantenuto il segreto. La diffusione della stoffa verso occidente avvenne più tardi, attraverso la famosa Via della Seta (di cui parlò anche Marco Polo).

I Greci e i Romani furono notevoli importatori di questo tessuto, usato per confezionare abiti raffinati. Il primo allevamento di bachi in Europa si ebbe a Costantinopoli verso il IV secolo d.C.. Si narra che furono due monaci inviati da Giustiniano a importare le uova dalla Cina e che li nascosero in due bastoni di bambù. L'Impero romano d'Oriente si specializzò, così, nella produzione di queste preziose stoffe. Dopo la sua caduta furono gli arabi a rivolgersi a questa attività e a diffondere la coltura nel Mediterraneo, soprattutto in Spagna e in Sicilia, da dove passò in Italia sviluppandosi rapidamente.

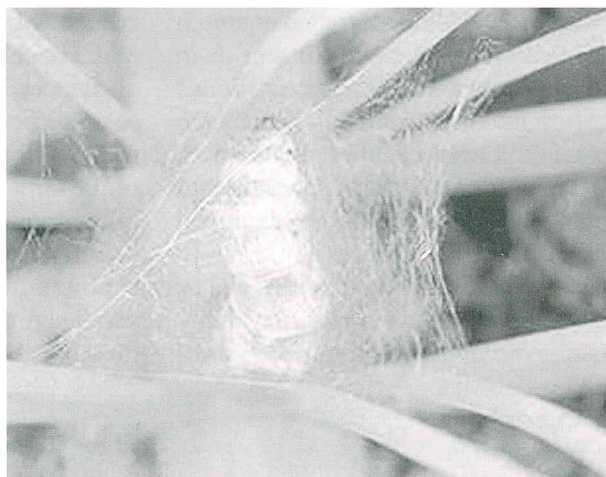
Nella nostra zona la coltura del gelso e l'allevamento del baco da seta vennero introdotti nel 1416 con la conquista di Rovereto da parte della Serenissima Repubblica di Venezia. La produzione fu subito di notevoli dimensioni e Rovereto divenne nel 1600-700 uno dei centri serici più importanti d'Europa. La presenza di canali che permettevano l'installazione di filatoi, la posizione strategica della zona che congiungeva le aree

commerciali di Germania e Italia, nonché la via commerciale naturale rappresentata dall'Adige, rendevano la città e la Valle Lagarina un territorio ideale. L'attività coinvolse tutto il retroterra rurale e diventò un lavoro che interessò l'80% della popolazione contadina, soprattutto donne e bambini. La gelsicoltura, in particolare, si sviluppò in maniera straordinaria; si stima che quasi tutto il Trentino sotto i 6-700 metri la praticasse.

Nel corso del secolo scorso l'invenzione del telaio meccanico potenziò l'industria serica. Alla fine dell'800 iniziò in Europa il declino della lavorazione della seta, da una parte per la diffusione delle malattie del baco e del gelso, dall'altra per l'aumento della concorrenza asiatica dovuta all'apertura del canale di Suez. La produzione e l'allevamento furono progressivamente abbandonati verso la metà del '900. L'invenzione delle fibre sintetiche e l'aumento del costo della seta hanno limitato l'impiego di questo pregiato tessuto.

La lavorazione della seta

La seta viene prodotta da un lepidottero (*Bombyx mori*) della famiglia dei Bombycidae, ormai estinto allo stato selvatico. La larva può raggiungere una lunghezza di 8-9 cm e ha una colorazione che va dal bruno al giallo. Si nutre di foglie di gelso tagliuzzate finemente. Il suo ciclo vitale dura 45 giorni circa durante i quali il baco subisce quattro mute, cioè si trasforma aumentando di dimensioni. Infine passa al bosco, que-



Baco da seta che sta filando il bozzolo

sto significa che l'insetto si costruisce il bozzolo (o galletta) in cui si trasforma in crisalide e quindi in farfalla. Una volta uscita dall'involucro essa si accoppia e depone le uova. Il bozzolo è formato da un filo molto sottile e resistente che può arrivare fino ai 1500 metri. La resa della galletta è del 12-13% perché la parte esterna (spelaia) e l'involucro interno (cartella) vengono scartati. I bozzoli prodotti hanno diverse forme e colore a seconda delle varie qualità: quelli bianchi sono di produzione cinese, i gialli di provenienza italiana, quelli verdi giapponesi. Il ciclo produttivo della seta si può distinguere in varie fasi, alcune compiute nelle case contadine, altre nei magazzini, in filande e filatoi.

Le uova venivano acquistate in primavera e dovevano essere tenute al caldo. Nelle case venivano predisposti appositi locali per l'allevamento. Questi dovevano essere abbastanza grandi, ben aerati, con una temperatura variabile tra i 22 e i 30 gradi, con una umidità costante del 60-65% e una illuminazione diffusa. Qui venivano sistemati dei *graticci*¹, sostenuti da cavalletti, cosparsi di foglie di gelso. L'alimentazione del baco era infatti assai importante per la qualità e la quantità della seta. Le foglie dovevano essere asciutte e le razioni molto frequenti, ma di quantità limitata. Necessari erano inoltre:

- il rinnovo della lettiera, che veniva eseguito più volte;
- l'allestimento di un bosco artificiale formato con rami di ginestre ed eriche per permettere al bruco di filare il bozzolo sui rametti, operazione nota come salita al bosco (che durava circa 15 giorni);
- la prevenzione e la cura delle malattie che potevano colpire i bachi.

Queste occupazioni solitamente competevano a

donne e bambini, poiché gli uomini nel periodo di maggio-giugno dovevano occuparsi della campagna.

I bozzoli venivano raccolti prima dell'uscita dell'insetto (sfarfallamento) e venduti alle aziende seriche. Qui, nei magazzini, si procedeva alla cosiddetta stufatura: allo scopo di non danneggiare la

bava che costituisce la galletta, i bachi venivano sottoposti, prima dello sfarfallamento, a temperature altissime tra gli 80 e 90 gradi in modo da uccidere la crisalide. I bozzoli venivano poi selezionati e rimossa la parte più esterna (spelaiatura).

La lavorazione della seta si spostava poi nelle filande e nei filatoi. Nelle prime avveniva la trattura che permetteva di dipanare il filo di seta dai bozzoli e avvolgerlo in matasse. Nei secondi il lavoro cominciava con l'incannaggio cioè il trasporto manuale del filato dalla matassa ai rocchetti (inizialmente questa fase era compiuta nelle case dei contadini). Seguiva poi la binatura che consisteva nel raccogliere e unire più fili per arrivare ad ottenere filati di grossezza

analoghi. Infine vi erano la filatura e la torcitura che avevano lo scopo di rendere il filato lucido e di spessoro uniforme, adatto alla lavorazione al telaio.

L'allevamento del baco da seta ha influenzato anche la tipologia edilizia. Il baco infatti poteva vivere esclusivamente in ambienti ben aerati, luminosi e, a causa dell'aumento delle dimensioni, spaziosi.



Distribuzione della foglia di gelso ai bachi da seta sui graticci.

Basti pensare che per un'oncia di seme (30 grammi di uova) occorrevano 50 mq di locale. Le abitazioni costituite da due grandi stanze in muratura, una per il ricovero animale e l'altra per l'uomo, vennero profondamente trasformandosi. Nel 1700-800 sorsero case sopraelevate, con più piani dove il sottotetto rivestiva una grande importanza economica.

Riporto di seguito i ricordi di alcune persone del Comune di Trambileno che hanno vissuto lo svolgersi di questa attività.

Vittoria Bisoffi di Pozza

"Il ricordo va agli anni '30. Allora, nei campi, c'erano tante piante di gelso anche centenarie

e con cui si allevava il baco da seta.

Quando a primavera i teneri germogli erano ben visibili, era il tempo di andare a Rovereto e prelevarne il seme. Questo veniva venduto a oncia, mezza oncia, un'oncia o più, conforme le possibilità della famiglia in questo impegno. Nella casa venivano occupate almeno due stanze e varia era l'attrezzatura. Servivano

due scalere², graticci, fogli di carta apposti, una scala a pioli, forbici per tagliare i rami del gelso, grandi sacche di tela per mettere le foglie, lenzuola di iuta, mazzetti di assenzio, fascine di rami di faggio secchi, un termometro. La temperatura delle stanze doveva superare i 20-25 gradi di calore, ma pur sempre ben arieggiate.

Il seme veniva consegnato in una scatola, disteso su una piccola garza, coperto con un'altra garza rigida tutta bucherellata. A casa veniva subito messo in un paniere in mezzo a una coperta di lana e vicino a una fonte di calore. Dopo 48 ore si potevano vedere i piccoli bachi usciti dalle uova grandi come la punta di uno spillo.

A questo punto si doveva osservare uno schema di orario ben preciso in ogni fase del lavoro. Si cominciava con una manciata di teneri germogli tagliuzzati, sparsi sulla garza. Subito dai buchi di questa uscivano i piccoli bachi e mangiavano il primo pasto. Nella giornata ogni tre ore veniva dato un nuovo pasto e i bachi crescevano a vista d'occhio. Dopo tre

giorni veniva cambiato loro il letto e distesi su fogli di carta poggiati sul graticcio o arelino. A una settimana di vita avveniva la prima muta, cioè la dormita delle una. Per una giornata i bruchi non mangiavano, ma dormivano e si cambiavano. Dopo di questa c'erano altre tre mute: la dormita delle due, delle tre e delle quattro. Ad ogni risveglio i bachi erano sempre più grandi e affamati; nelle due ultime settimane divoravano montagne di foglie e il letto doveva essere cambiato più volte al giorno. Anche questa funzione richiedeva abilità e delicatezza in quanto si doveva asportare solo lo strato dell'ultimo pasto dove i bachi erano distesi. Ogni

volta si aggiungevano graticci ben spazzolati con il mazzo di assenzio, usato come disinfettante. Approssimativamente per mezza oncia di seme venivano adoperati 12-13 graticci che misuravano ognuno 1 metro e 80 cm. di lunghezza per 80 cm. di larghezza. Questi venivano infilati nella scalera.

Dopo la dormita delle quattro il baco per tre quattro giorni era sempre vorace, ma poiché era entrato nella quarta settimana di vita, a poco a poco smetteva di mangiare e cominciava a purgarsi dagli ultimi residui di foglie finché diventava giallo e trasparente. Ora aveva la grandezza di un bel dito medio di una mano. A questo punto si doveva toglierlo dall'ultimo letto e adagiarlo sui graticci ben puliti. Si coprivano delicatamente con i rami secchi di faggio e poi si copriva tutto con i grandi fogli

di carta. I bachi si preparavano subito a tessere il bozzolo, filando con il loro filo di seta il loro ricco capolavoro. Era bellissimo sentirne il rumore, una promessa di un'entrata tanto agognata che veniva ad alleviare un po' i molti problemi della famiglia.

Dopo 10-12 giorni si scoprivano i fogli di carta e se andava bene era una gioia per gli occhi e per il cuore



Famiglia contadina occupata nell'operazione di sbazzolatura.

vedere i bozzoli gialli. Venivano staccati uno a uno, puliti dalle sbavature di seta, messi in lenzuola bianche di bucato e portati al deposito della raccolta dei bozzoli a S. Ilario dove venivano pesati e pagati".

Emilia Urbani di Clocchi

"La memoria va alla mia fanciullezza e soprattutto alla mamma, esperta nell'allevare i bachi da seta. Ricordo che si comperavamo delle cartine rettangolari che contenevano le uova dei bachi. Ce le portava un certo monzam, così chiamato per la sua provenienza dalla città lombarda. Questi girava per tutti i paesi della zona raccogliendo le prenotazioni. La quantità di seme ordinata poteva andare dal quarto di oncia, alla mezza fino all'oncia e un quarto a seconda della disponibilità di gelso della famiglia. Appena presi i bachi erano

molto piccoli, inferiori alle dimensioni di una formica, di colore scuro. Essi venivano messi in un posto caldo, di solito vicino al focolaio, in modo che si schiudessero. L'allevamento del baco durava un mese abbondante e si iniziava verso la fine di aprile. Al riguardo c'era un proverbio che diceva: Chi vuole una buona galletta, da S. Marco (25 aprile) la metta. A questo punto comin-

ciava il vero e proprio allevamento; i bachi venivano continuamente nutriti con foglie di gelso tagliate in modo finissimo. Diventati più grandi venivano messi su un piccolo arelino o graticcio, ricoperto di carta. In questo modo gli insetti potevano respirare e

non si rischiava di perderne alcuno. I bachi erano soggetti a quattro mute, cioè trasformazioni. Ad ogni muta diventavano sempre più grandi ed erano messi su arelini che misuravano 2 m. circa di lunghezza per 80 cm di larghezza. Quattro o cinque arelini venivano infilati nella scalera. Quando i bachi arrivavano alla quarta muta utilizzavamo 20 arelini e cinque arele (graticci che misuravano 4m. per 1m.) che noi mettevamo nel ballatoio. Qui stavamo ben attenti a chiudere ogni apertura perché i cavalieri, come noi chiamavamo i bachi, non dovevano essere soggetti a correnti d'aria. Tutto il lavoro richiedeva una grande cura. Il nutrimento doveva essere costante; mano a mano che i bachi crescevano, si potevano dare loro foglie intere e anche rami di gelso. Le foglie dovevano essere perfettamente asciutte e fresche, altrimenti i



Consegna dei bozzoli all'essicatoio di Rovereto.

bachi potevano prendere delle malattie. Era necessario avere notevoli quantità di gelso: molti campi della zona erano coltivati a mori. Gli uomini si occupavano di tagliare le foglie, mentre alle donne spettava di raccogliere oltre seguire che tutte le fasi dell'allevamento.

Dopo un mese i bachi, ormai grandi, cambiavano di colore e diventavano trasparenti. Allora noi dicevamo che erano maturi, pronti per costruirsi il bozzolo. Quindi ci si apprestava a creare un nuovo letto fatto di sarmen-
ta (legna di vite) e di rami. Il baco cominciava a filare finché si trovavano i bozzoli di colore giallo. Le gallette venivano raccolte e messe in una macchinetta con una manovella a mano che toglieva la spelaia, l'involucro esterno del bozzolo, fatto di seta sfilacciata. Le gallette venivano messe in un lenzuolo e portate all'Agraria a S. Ilario dove venivano vendute a peso. L'allevamento del baco da seta, se fatto bene, era una entrata importante per la famiglia. Mi ricordo che questa attività è continuata fino agli anni '40-'45".

Rosalia Marisa di Pozza.

"Allora si comperava il seme da un signore che abitava a Rovereto ma che era originario di Monza. Le uova venivano acquistate a once a seconda della quantità di gelso che si coltivava. Di solito la mia famiglia prendeva mezza oncia di seme e, se tutto andava bene, da essa si potevano ottenere 80 kg di gallette. Le uova venivano vendute su una specie di garza rettangolare bucherellata. Esse venivano messe su un foglio di carta e appoggiate su un arelino di piccole dimensioni. Questo è un rettangolo formato da canne di bambù intrecciate usato anche per l'uva. I bruchi venivano subito nutriti con foglie di gelso tagliate in modo sottile. Le foglie dovevano essere date asciutte e fresche altrimenti i bruchi potevano ammalarsi facilmente. Dopo una decina di giorni avveniva la prima muta, cioè i bachi dormivano un'intera giornata. Essi si trasformavano e diventavano più grandi. A distanza di una settimana circa da ognuna seguiva la seconda muta, poi la terza e infine la quarta durante le quali i ba-

chi dormivano rispettivamente due, tre e quattro giorni. Ogni volta i bachi aumentavano di dimensioni e occorreva disporli su numerosi arelini e arele³. Era necessario nutrirli spesso, tre volte al giorno, e pulirli in continuazione dai rimasugli di foglie. Dopo l'ultima muta i bruchi venivano puliti e veniva creato loro un letto fatto di ramaglie sollevate su cui i bachi avrebbero creato il bozzolo. Si vedeva quando i bachi erano pronti a costruirsi la galletta, poiché assumevano un colore giallognolo trasparente e rivolgevano il proprio becco all'insù per tentare di filare. I bachi erano poi ricoperti da carta o da lenzuola di iuta in modo che nessuno di essi potesse essere perso. I bozzoli venivano, quindi, raccolti. Essi erano ricoperti di seta sfilacciata chiamata spelaia. Occorreva perciò spelarli. C'era un apposito ferro cilindrico che veniva appoggiato al tavolo. A questo era collegata una manovella. Tenendo la galletta ben ferma sul ferro mentre lo si faceva ruotare, veniva tolta la spelaia e si ottenevano dei bei bozzoli di colore giallo. Venivano posti in lenzuola bianche di bucato e messi sui carri stando attenti a che non si schiacciassero. Si portavano a Rovereto dove venivano venduti a peso.

L'allevamento del baco da seta durava quaranta giorni circa. Tutto doveva essere finito entro la metà di giugno, poiché a Sant'Antonio si voleva andare a ballare a Pozzacchio. Era un lavoro assai impegnativo; per più di un mese non esistevano giorni di riposo e costanti dovevano essere l'alimentazione e la pulizia. Si diceva che il giorno dell'Ascensione i bachi non dovessero essere toccati, altrimenti si sarebbero ottenuti tanti bozzoli bucati, inadatti alla vendita."

Giuseppina Marisa di Boccaldo.

"Si prenotavano le uova da un signore che abitava in S. Maria e che veniva da Monza. In inverno faceva il giro di tutti i paesi per prendere i no-

minativi di chi voleva acquistare del seme. Generalmente l'allevamento si cominciava da S. Marco, ma noi andavamo a prendere le uova intorno ai primi di maggio, perché qui a Boccaldo i gelsi erano più lenti nella crescita. Il gelso è assai importante per i bachi, poiché si cibano esclusivamente di quello. Era un lavoro fatto per lo più dalle donne, perché gli uomini lavoravano stagionalmente in cantieri o nei campi. Per la famiglia era una fortuna avere in casa un anziano che si occupasse di questo mestiere. L'allevamento del baco costituiva la prima risorsa, ossia il primo guadagno dopo l'inverno. In quaranta giorni di lavoro intenso si poteva ottenere un bel gruzzolo di soldi. La vendita era per once e ogni famiglia ne comperava a seconda delle piante di gelso che aveva e dello spazio in casa. All'inizio i bachi venivano posti in cucina, ma mano a mano che crescevano, occorreva occupare altre stanze della casa. Generalmente le uova, che la mia famiglia acquistava, erano già schiuse. Si mettevano su un piccolo arelino, una sorta di vassoio fatto di bambù, ricoperto di carta in modo da non perdere alcun uovo. Questi graticci erano fatti di bambù intrecciato perché i bachi dovevano essere appoggiati su un piano ben aerato e asciutto. Diventati più grandi si utilizzavano arelini di maggiori dimensioni. Arelini e arele venivano comperati a Lizzana dal Venturini e potevano anche essere fatti su misura. L'allevamento del baco era un'operazione delicatissima. Prima di toccare i bachi che noi chiamavamo cavalieri, ci si disinfettava le mani con il menemaistro (l'assenzio). Le case erano tutte piene di mazzetti di assenzio appesi ai muri. Era una attività molto diffusa e qui a Boccaldo la maggior parte della gente allevava i bachi. Molti erano i campi di gelso. Nel 1914 i moreri furono abbandonati, ma poiché il gelso è una pianta secolare, finita la guerra, furono trovati ancora in vita. I gelsi venivano completamente spelati delle foglie, perché i cavalieri dovevano

essere spesso nutriti. Chi ne possedeva molti, poteva permettersi di non potare una parte dei mori, cosicché l'anno dopo la quantità di foglie dai gelsi era il doppio. Oggigiorno di moreri se ne trovano pochissimi qui in zona, perché vengono lasciati a se stessi e nessuno se ne cura. Mi ricordo il lavoro faticoso di raccolta delle foglie che poi dovevano essere sparpagliate per rendere asciutte e mantenerle fresche. I bachi venivano cibati tre volte al giorno, ma talvolta anche di notte per accelerare la crescita. Ad intervalli di otto giorni i bruchi subivano le mute, cioè cambiavano pelle e diventavano più grandi. I cavalieri dovevano essere spesso puliti dalle foglie rimaste e dal letame che si formava. Questo perché il letto dei bachi non doveva scaldarsi altrimenti si sarebbero ammalati e addio guadagno. Per pulirli bisognava mettere i bachi in un mucchio da una parte dell'arelino, togliere i rimasugli di foglie e poi sparpagliare i cavalieri sul graticcio lasciando dello spazio in modo che non potessero toccarsi, perché ciò creava calore. Otto giorni dopo la quarta muta i bachi diventavano trasparenti e si vedeva che erano pronti a filare il bozzolo perché avevano il becco rivolto verso l'alto. Ormai erano grandi come il dito anulare e bisognava preparare loro il bosco. I bachi venivano puliti di nuovo e veniva creato una specie di bosco con rami di "lares, carpem, péz". Le ramaglie dovevano essere alte perché i bachi creano i bozzoli sopra i rami non sotto. Le gallette venivano raccolte e tolta la parte più esterna. I vecchietti procedevano a questa operazione con le dita, ma esisteva anche una sorta di mulinello meccanico. Una volta raccolte le gallette venivano messe in lenzuola bianche e portate alla Sav, a Rovereto, per la vendita. Potevano essere vendute anche le gallette che erano andate "a broldi", che si erano ammalate, ma si prendeva molto meno denaro. Da un'oncia di seme si potevano ottenere 70-80 kg di gallette. Ogni tanto qualche galletta

ammalata ce la tenevamo e da bambini ci divertivamo a metterla nell'acqua. Era formata da un unico filo di seta lunghissimo e resistente. Questa attività è durata fino al 1946, già nel 1948 pochissime erano le famiglie che allevavano i bachi e ne ottenevano di compenso una miseria, nemmeno i soldi per la legna usata. Con l'introduzione della fibra sintetica questo lavoro è andato scomparendo.

di Barbara Pernet

¹ Graticcio = stuoia intessuta di vimini o di canne usata per seccare la frutta o allevare i bachi.

² Scalera = struttura costituita da travi di legno, a più ripiani su cui venivano riposti i graticci.

³ Le arele erano graticci di dimensioni maggiori rispetto agli arelini. La struttura che le sosteneva era formata da quattro pali fissati al soffitto, forati ogni 40 cm. al fine di inserirvi dei cavicchi di legno. Su questi ultimi venivano appoggiati dei pali trasversali che portavano le arele. Gli arelini, invece, venivano infilati nella scalera e ve ne potevano stare quattro.

BIBLIOGRAFIA

Enciclopedia Motta.
MILANO, Federico Motta Editore, 1983.

GEDEA Multimediale.
NOVARA, Istituto Geografico De Agostini, 1995.

I "Dossier di Postergiovani": serie "GIALLA" n. 15.

"Vecchi mestieri: la lavorazione della seta in Val Lagarina".
TRENTO, Ed. Alcione, 1995.

Da uno studio di Rino Dapor.
"Arte e sudore nel mondo della seta".
Rassegna di archeologia industriale organizzata dalla Cassa di Risparmio di Trento e Rovereto.
ROVERETO, Museo Civico di Rovereto, 1988.

La Diga e le Condotte, un'opera di grande valore umano e tecnologico

Correva l'anno 1957, quando l'ing. Giuseppe Zanella, presentava presso la propria Azienda Municipalizzata di Verona, lo schema definitivo per l'utilizzazione dell'impianto idroelettrico del Leno di Terragnolo, del Rio Cavallo di Folgaria e del basso Leno della Vallarsa. L'Azienda di Verona, aveva ancora nell'Agosto del 1957, presentato e predisposto domanda per utilizzo e derivazione delle acque presso l'Azienda Elettrica di Rovereto. A ciò, era subito seguito un sopralluogo di istruttoria sulle opportunità e validità tecniche che il progetto nel suo insieme rappresentava. Alla pubblica assemblea, tenutasi a Piazza di Terragnolo e presieduta da uno staff di ingegneri, progettisti e responsabili di Verona; erano presenti tutti gli esponenti e rappresentanti delle tre Valli interessate, accompagnati da un folto e vivace pubblico delle Comunità. Essi si erano fortemente opposti, alle finalità del progetto, in un'assemblea assai numerosa, tumultuosa e surriscaldata da sospetti e diffidenze, per un pe-

ricolo di imminente "rapina" al loro bene legittimo e irrinunciabile della "loro acqua". Pure l'Azienda Elettrica di Rovereto nutriva in quell'occasione dubbi e perplessità sull'iniziativa, in quanto Verona, per la seconda volta (la prima era riferita allo sfruttamento del bacino artificiale di Speccheri) si apprestava ad utilizzare a proprio vantaggio le nostre acque. La discriminante era tale, che la discussione veniva puntualmente interrotta da una istintiva ed efficace affermazione in dialetto Trentino "ma l'acqua l'è nossa".

Verso la fine del pubblico dibattito però, tutti cominciarono ad essere più riflessivi ed a discutere più pacatamente, facendo prevalere la tesi che l'acqua è e rimane comunque un bene comune al quale tutti indistintamente devono operare. Nel Gennaio del 1958 pure l'Azienda Municipalizzata di Rovereto presentò la sua prima domanda di derivazione delle stesse acque, anche e soprattutto a fronte di un diretto coinvolgimento dell'Ente nella costruzione di un'eventuale bacino. Con que-

sto rinnovato spirito di collaborazione; le due Municipalizzate di Verona e Rovereto realizzano in data 30.8.1961 la loro prima Convenzione, che sostanzialmente prevedeva la proprietà paritaria dell'impianto e di tutti i beni (terreni, opere, macchine, linee elettriche ecc...) che sarebbero andati a comporla, compreso il ritiro dell'energia producibile in misura tassativamente uguale.

Siamo così agli inizi degli anni 60, quando la città di Rovereto assume una forte spinta e connotazione industriale.

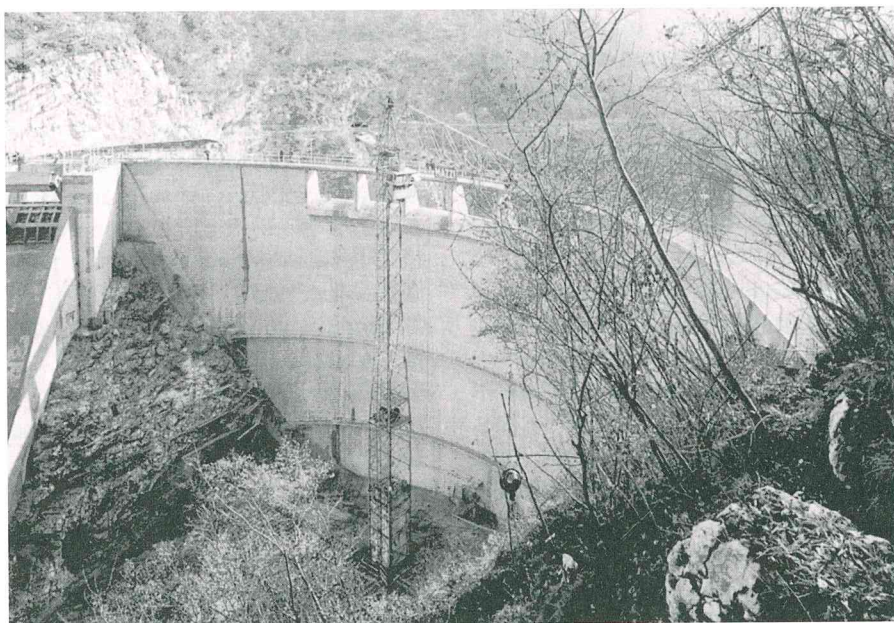
La vocazione e lo sviluppo verso questo importante e strategico settore, dà notevole e determinante impulso a molte altre sinergie di carattere commerciale e produttivo, migliorando in tal modo le condizioni economiche e sociali delle stesse popolazioni limitrofe.

Nascono nuove industrie, e molta gente può iniziare la sua prima attività lavorativa.

Questo processo virtuoso, di forte e marcata industrializzazione, richiede però, un'adeguata e consistente crescita soprattutto nell'offerta di servizi e nella costruzione di opere primarie da parte dell'ente Pubblico.

Diventa pertanto, assolutamente necessario e imprescindibile il fabbisogno giornaliero di incrementare la produzione di energia elettrica, onde consentire un più regolare ed equilibrato sviluppo dell'economia Cittadina e Comprenditoriale.

È in questo frangente e, con queste premesse che maturò e prese corpo il nuovo progetto, per la costruzione della Diga di S.Colombano. Il luogo fu propriamente scelto per una serie favorevole di coincidenze e conformità orografiche in quanto la stessa valle si predispone in modo naturale e assai intuitivo alla congiunzione dei propri versanti.



Diga di S. Colombano - Lavori di rifinitura

Altro elemento positivo è dato dalla vicinanza alla Città, e quindi dalla facilità dei rispettivi collegamenti idroelettrici.

Durante le prime fasi preliminari, relative allo studio della località e alla preparazione degli elaborati tecnici, si verificò da subito la necessità di dover allargare e costruire la strada di accesso per la costruzione della Diga.

Nel fondovalle, sul greto del Leno che proviene dalla Vallarsa e al di sotto del muraglione della Diga, si trovano tutt'ora le vecchie "paratoie" fortemente ancorate al terreno e alla roccia, le quali, formando delle piccole "Dighe" chiamate più propriamente "Chiuse" servivano in passato (17°, 18° secolo e prima) alla raccolta del legname, che tagliato molto più in alto della valle veniva successivamente calato e trasportato dalla naturale corrente d'acqua del Leno.

Il progetto definitivo approvato dai rispettivi Enti Pubblici di Verona e Rovereto, prevedeva complessivamente la costruzione di n°3 Condotte di cui due tutte in galleria, il nuovo Bacino di S.Colombano con la nuova Centrale idroelettrica. L'aggiudicazione dell'appalto avvenne nell'estate del 1962 e il successivo inizio dei lavori fu nell'Ottobre dello stesso anno. L'esecuzione dei lavori non presentò particolari difficoltà, soprattutto per lo scavo delle lunghe gallerie che furono complessivamente di m.10.856 dei quali m.560 servirono per la finestra di attacco alla Valduga di Terragnolo.

L'ultimazione di essi e dei numerosi pozzi compreso quello piezometrico (pozzo per lo sfiato della pressione dell'aria) durò fino a Marzo 1965, quando anche il secondo salto entrò in funzione.

I Cantieri per la costruzione delle gallerie erano diretti dal titolare dell'impresa aggiudicatrice, Geom. Caldart di Belluno. Alla ricorrenza di S.Barbara il (4 Dicembre) patrona dei minatori, si teneva la SS.Messa all'interno della galleria della finestra di Valduga; più di 500 m. all'interno della montagna in una grande caverna ricavata all'incrocio delle quattro gallerie che da essa si dipartivano.

La partecipazione della popolazione di Terragnolo fu quasi sempre totale; essi volevano certamente testimoniare con

ciò il loro diretto e vivo contributo, quello della loro terra, della loro Valle, sentendosi così coinvolti pienamente nella realizzazione dell'opera.

Contemporaneamente veniva costruita dall'impresa Stoffella di Vallarsa, oltre che alla strada di accesso al Bacino, la nuova Centrale di S. Colombano e la Condotta forzata. Successivamente l'Impresa Nascivera di Rovereto provvedeva alla costruzione delle opere di presa per l'immissione delle acque nel pozzo di collegamento con la galleria principale.

Il montaggio del gruppo turbina-alternatore ad asse verticale veniva fornito rispettivamente dalla Società Francese Neyrpic di Grenoble e dalla Ocren di Napoli.

La Società Francese di Grenoble famosa costruttrice di turbine e pompe idroelettriche aveva vinto la gara internazionale davanti a ditte Italiane, Francesi, Svizzere ed Austriache.

I suoi tecnici addetti al montaggio delle apparecchiature, fraternizzarono rapidamente con il nostro personale, nonostante la differente lingua, uno di essi per la sua particolare somiglianza con il famoso Generale, fu subito battezzato da tutti "De Gaulle" e tale rimase fino alla fine dei lavori.

Più complessi si presentarono invece i lavori della Diga "del Toldo" (o di San Colombano) alla quale parteciparono anche alcuni nostri compaesani tutt'ora in vita.

Furono effettuate numerose prove sulla roccia di imposta mediante perforazioni e mediante il metodo sismico e meccanico con martinetti piatti. Queste prove furono effettuate a varie profondità ed a varie quote delle spalle.

In base al risultato di esse fu impostato il modello della costruenda Diga presso l'ISMES di Bergamo.

Su di esso furono eseguiti numerosi cicli di carico così come prescritto dal Servizio Dighe, fino a provocarne il collasso (13 volte il carico massimo di acqua). Il raggiungimento della roccia buona e compatta di fondo fu trovato a oltre 43



Trasporto delle condotte alla Diga di S. Colombano

m. dall'alveo naturale del torrente, richiedendo particolari opere provvisorie, magistralmente eseguite dalla Impresa aggiudicatrice Mazzi di Verona. Per abbassare la grande falda freatica incombente sulle opere provvisorie si dovette far ricorso ad una grande benna mordente a spicchio che diede una notevole accelerazione ai lavori e all'integrità dei diaframmi.

Fu anche ricaricata la sponda destra del serbatoio con materiale arido disposto a filtro rovescio per tutto il suo sviluppo dell'invaso, così da evitare possibili smottamenti che avrebbero danneggiato anche l'aquedotto di Rovereto. La celerità dell'esecuzione di queste operazioni fu dovuta anche alla spericolata abilità del capo rusista dell'Impresa Stoffella Sig. Luigi Maraner, per questo motivo soprannominato da tutti "Gigi Ruspa".

La costruzione finale della Diga poté concludersi nell'agosto del 1965.

Il contratto che affidava all'Impresa Mazzi la costruzione della Diga fu sottoscritto dalle parti nell'Ottobre del 1963, fatalità, pochi giorni prima che si verificasse il disastro del Vajont.

Se così non fosse stato sicuramente le maggiori difficoltà avrebbero inevitabilmente provocato un notevole allungamento dei tempi di esecuzione.

Bibliografia:

I quattro Vicariati e le zone limitrofe. Rivista semestrale di cultura e vita (n° 75, luglio 1994).

I nostri anziani raccontano

Tempi di miseria nella nostra giovinezza

(I recuperanti)

Sembra pazzesco adesso pensare che ci sia stato un periodo nella nostra gioventù in cui di tirava avanti nell'inferno. Sembrava un inferno il trascorrere giorno dopo giorno nell'accettazione delle avversità. Era come se la vita ti si fosse messa contro e volesse vedere quanti calci potevi prendere.

In quel tempo in cui molte famiglie lottavano per la sopravvivenza, i residui della prima guerra mondiale combattuta anche sulle nostre montagne richiamò molti membri di queste famiglie alla ricerca di ordigni di guerra sotterrati nel terreno.

Erano bombe esplose e da esplodere, cartucce, spezzoni di granate, tutto un insieme che aveva un certo valore, ma che in ogni istante metteva l'individuo a guardare in faccia la morte.

Lontani da casa, in uno scenario da Apocalisse, spesso in mezzo alle intemperie, miseramente vestiti, ci sentivamo fortunati quando stremati dalla fatica i nostri pasti potevano consistere in un po' di polenta e formaggio, mangiati sempre con le mani sporche di terra e di "grasit" (*polvere esplosiva di colore giallastro, difficile anche da lavare*).

Non parliamo poi della notte, specialmente quando la montagna era in tempesta e noi riparati in misere baracche di le-

gno, sulla nuda terra stendevamo i nostri corpi esausti.

Il Pasubio venne a sembrare un campo arato, profuso di buche profonde anche due metri. In un lavoro massacrante con picconi e badili e spesso con le mani, ogni zolla era rimossa e setacciata nella speranza di aggiungere qualcosa in più a ciò che si riusciva a recuperare nella faticosa ricerca di ogni giorno. Tutto il materiale veniva poi portato e venduto al recupero di Rovereto.



Ci furono anche dei morti, due a Vanza, uno a Boccaldo, uno a Clochi, e dei feriti: giovani dal coraggio temerario che disinnescavano le bombe per recuperare il loro contenuto di esplosivo, avendo questo un valore assai alto (una bomba poteva contenerne dai 25 ai 30 chilogrammi). Tutta la popolazione pianse sconvolta la loro morte. Così ognuno ebbe la sua odissea, una storia uguale all'altra che, alla fine, chi l'aveva vissuta poté considerarla comunque una vittoria. Una vittoria

che ci fece tenere ancora alta la testa e considerarci ancora come esseri umani.

Più tardi i tempi cambiarono: i giovani furono chiamati alla leva militare ed addestrati ad affrontare un'altra grande guerra, la seconda guerra mondiale.

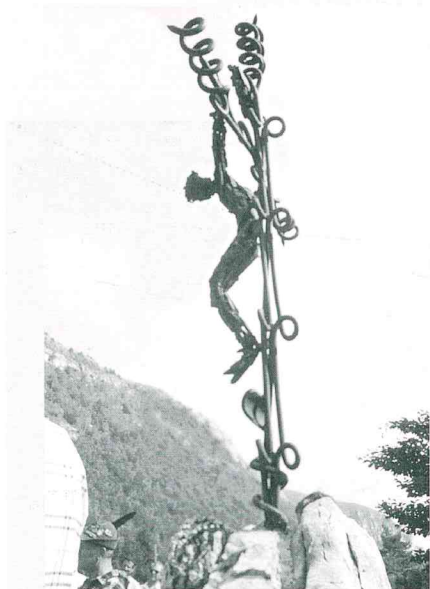
Quanti compagni rimasti sui campi di battaglia! Fortunatamente, per i nostri figli la vita non fu mai così crudele.

Siamo in pochi a testimoniare i sacrifici di quel tempo e troppo poco è lo spazio per descriverne i fatti cruciali. E purtroppo molti compagni non ci sono più.

Rinaldo Bisoffi, Francesco Zanvetto, Livio Trentini, Silvio Zanvetto, Carletto Bisoffi, Ludovico Bisoffi, Carlo Maule, Germano Angheben, Natalia Campana, Amalia Maule, Aurelia Comper, Veronica Bisoffi, Luigia Bisoffi.

I nostri anziani raccontano

HO TROVÀ 'NA CROS DE GUERA



Croce posta sull'altare del cimitero austro-ungarico del Keserle

*Su 'na montagna tuta rovinada
piena de buse fate dale bombe,
da caverne e trincee tuta sbusada
ho trovà 'n zimiteri co' le tombe*

*I Morti i l'ha portadi 'n te l'Osàri,
a là, 'n le fòse, no' è restà pù gnent,
ma i va lo stes a dirghe su 'l Rosari
pensando a tuta quella pòra zent.*

*Grisa, 'n tra i sassi e meza sbrindelada,
gh'era 'na Cros de legn, de l'altra Guera,
mi l'ho tirada fòra e l'ho netada
e l'ho piantada ancor 'n do' la era.*

*En mèz ai brazi gh'era 'na tabela
tuta scuria dal temp, scolpida a mam,
scrita en todesc, ma l'era ancora bela:
se lezeva el testament de 'n pòr cristiam.*

*"Kameraden, die Ihr
Die Heimat wiedersehet
Meldet unseren Lieben
Dass wir tapfer waren".*

*"Amizi:
Voi che podé tornar a casa vòsa,
saludé i me parenti: mi no' pòs;
diseghe che sòm chi, rento 'n sta fòsa,
diseghe che sòm mort da coragiòs."*

*Ho sentì subit en gran strucóm al còr
a pensar a quel fiol a quella vita
sbregada quando l'era ancora en fior...
e ho carezà quella Cros piantaa su drita!*

Giovanni Laezza 1934

Scritta in occasione dell'inaugurazione
dell'ex cimitero austro-ungarico di Piano
del Keserle - 1988.

La Paiza paze è morta

Nonna Maria racconta una storia che lei stessa aveva ascoltato narrare dalla sua mamma, che a sua volta l'aveva sentita dalla sua nonna, e così via...

Tanti anni fa, quando si viaggiava con cavalli e carri un signore di Vallarsa era sceso a Rovereto per compiere delle commissioni.

Verso sera, riprese la via del ritorno alla guida del suo carretto. Il cavallo procedeva lentamente ma con sicurezza nonostante la strada fosse tortuosa e molto dissestata.

Ormai stava per farsi buio, quando il carrettiere, giunto in prossimità delle "Pile" si sentì chiamare.

Dapprima non ci fece caso, ma poiché la voce continuava con insistenza si mise in ascolto. Sembrava proprio che si rivolgesse a lui... diceva infatti: "Ehi... dal caval bianc!..."

A quel punto si decise a rispondere e prontamente la voce, che proveniva dalla parte opposta della valle, continuò: "Ricordate de dir, ala prima fermata che te farai stasera, che la **Paiza, paze è morta**".

Un po' perplesso il signore proseguì il suo cammino. Ormai era scesa la notte e giunto a Spino decise di fermarsi all'osteria. Qui, davanti al suo bicchiere di vino raccontò quanto gli era successo.

Subito la cameriera trasalì e affermò: "L'è me mama, devo nar..."

Velocemente la ragazza raccolse le sue cose per partire. Salutando la padrona le lasciò in dono un gomito di lana, che infilò dentro ad un cassetto. La consigliò poi di farne buon uso senza però aprire mai il cassetto.

Da quel giorno la padrona cominciò a confezionare golfini, berretti e cal-

zini prima per i suoi figli e poi, visto che dal cassetto continuava ad uscire filo, anche per i vicini. Ogni tanto aveva la tentazione di aprire quel cassetto ma subito ricordava le parole della ragazza e resisteva, pensando ad altro.

Un giorno però, dopo aver terminato l'ennesimo maglioncino, vinta dalla curiosità, aprì il cassetto e vi trovò... l'ultimo pezzettino di filo.

Maria Trentini



I nostri anziani raccontano

Usanze del passato

Un capretto al parroco per il neonato battezzato
con la prima acqua battesimale

Nella vita, tante volte avara di soddisfazioni, troviamo sempre un avvenimento che ci fa sentire il profumo del più bel fiore dei ricordi.

Qualche decennio fa, nella nostra Parrocchia, vigeva un'usanza particolare che veniva vissuta con scrupolosa osservanza e oserei dire anche con orgoglio. L'usanza era questa: la famiglia del neonato battezzato con la prima acqua battesimale rinnovata e benedetta nel giorno di Pasqua, doveva consegnare al Parroco l'agnello o la colomba pasquale. Nei nostri paesi non avevamo l'agnello né la colomba, però al tempo di Pasqua c'erano nella stalla dei bei capretti pronti per essere portati al macello.

Il capretto che spettava al Parroco veniva macellato e consumato in un pranzo a cui doveva parte-

cipare il padre del neobattezzato.

Nel 1950 il privilegio di essere battezzato con la nuova acqua battesimale toccò a mio figlio. Mi ricordo come fosse ieri le parole del mio povero suocero: "Il giorno del battesimo prendete il capretto più grande e più bello, mettetegli al collo un bel fiocco azzurro e portatelo alla chiesa assieme al nostro piccolo Mauro."

Così fu fatto. Il giorno del battesimo i miei nipoti Luciano e Perino con il capretto in testa aprirono il cammino con i partecipanti verso la chiesa.

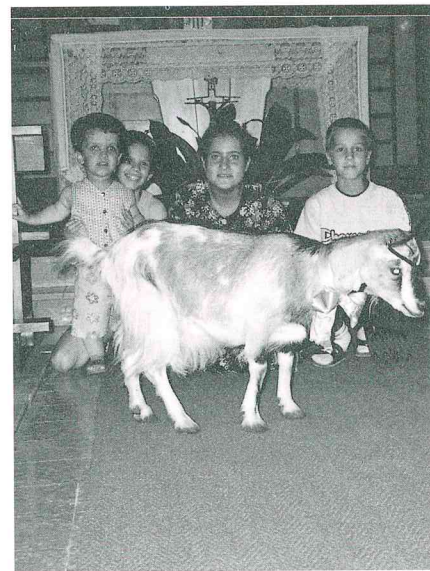
La cerimonia si svolse con tanta gioia e a mio figlio venne dato il nome del patrono della chiesa parrocchiale.

E il capretto?

Bello, col suo fiocco azzurro, sembrava felice anche lui del lieto evento. Per niente intimorito girava per la chiesa esplorando ogni spazio fino a quando si dovette pensare anche a lui. Nel frattempo il nostro Parroco, don Battista Giacomelli, aveva cambiato i piani. Fu deciso di mettere il capretto al lotto ed il biglietto vincente toccò al povero Sergio della Ca Bianca detto il "Sergente".

Ora devo aggiungere una cosa.

C'erano a Moscheri due sorelle sordomute che nella stalla della loro ca-



setta allevavano ed accudivano con amore tante bestiole. Avevano capre, conigli, galline, oche che erano per loro anche un sostentamento di vita. Ebbene, venute a sapere che il capretto della lotteria era una bella capretta, loro che nella stalla avevano un capretto maschio, si fecero subito intendere che volevano fare uno scambio e il povero Sergio della Ca Bianca aderì con piacere.

E il denaro ricavato dalla lotteria? Quello servì a fare la finestra con i vetri colorati della chiesa parrocchiale che ancora oggi ammiriamo. Caro e buon don Battista, come ha pensato di spendere bene! Altro che scorpacciata!

D'altro canto dal suo cuore buono e generoso non ci si poteva aspettare di meno!

Natalia Campana



Convenzione "Comuni del Pasubio"

PER LA GESTIONE ASSOCIATA DEI SERVIZI DI VALORIZZAZIONE DELLA ZONA MONTANA DEL PASUBIO

COMUNI DI POSINA (VI) - VALLI DEL PASUBIO (VI) - TRAMBILENO (TN) - TERRAGNOLO (TN) E VALLARSA (TN)

E stata approvata dal Consiglio Comunale di Trambileno nella seduta del 15 luglio 1997, la Convenzione "Comuni del Pasubio", finalizzata come già anticipato sul N° 4 Dicembre 1996 di Voce Comune, ad incentivare lo sviluppo e la valorizzazione dell'area montana del Pasubio attraverso le sue potenzialità naturalistiche, il recupero della memoria storica e culturale delle popolazioni interessate, il ripristino della viabilità e dei manufatti bellici.

La Convenzione è stata predisposta dal gruppo di lavoro costituito appositamente nel corso del 1996, al quale era stato affidato il compito di redigere tale schema per disciplinare i rapporti tra Enti nella gestione associata degli interventi per offrire anche una valida proposta turistica.

Riportiamo di seguito il testo integrale della Convenzione, la quale sarà sottoscritta nei prossimi mesi dai Sindaci dei cinque Comuni.

* * *

Premesso che:

- l'art. 44 della Costituzione, secondo comma, dispone che la Legge adotta provvedimenti a favore delle zone montane;
- con Legge 30 dicembre 1989, n. 439, il Parlamento ha autorizzato il Presidente della Repubblica italiana a ratificare la convenzione della CEE relativa alla carta Europea delle autonomie locali, firmata a Strasburgo il 15 ottobre 1965;
- l'art. 10 - paragrafo 1 - della citata Carta Europea sancisce il diritto delle collettività locali a collaborare tra di loro per la realizzazione di attività di interesse comune, nell'esercizio delle loro competenze;
- la Legge 31 gennaio 1994, n. 97, recante Nuove disposizioni per le zone montane, statuisce all'art. 1 che la salvaguardia e la valorizzazione delle zone montane, ai sensi dell'art. 44 della Costituzione, rivestono carattere di preminente interesse nazionale e che ad esse concorrono, per quanto di rispettiva competenza, lo Stato, le regioni, le province autonome e gli enti locali;
- l'art. 24 della Legge 8 giugno 1990, n. 142, consente la gestione coordinata di funzioni e servizi, tra Comuni, attraverso il ricorso all'istituto della convenzione;

- l'art. 40 della Legge della Regione Trentino Alto Adige 4 gennaio 1993, n. 1, prevede analogamente, lo svolgimento in modo coordinato di funzioni e servizi, attraverso il ricorso all'istituto della convenzione, precisando che le convenzioni stesse costituiscono accordi amministrativi, ai sensi dell'art. 15 della Legge 7 agosto 1990, n. 241;

Tutto ciò premesso:

Ravvisata l'opportunità di stipulare una convenzione tra i Comuni della zona montana del Pasubio: POSINA (VI), VALLI DEL PASUBIO (VI), TRAMBILENO (TN), TERRAGNOLO (TN) e VALLARSA (TN) allo scopo di formalizzare la volontà di tali Enti per un'azione organica e coordinata, finalizzata alla salvaguardia del territorio e delle tradizioni storiche e culturali delle popolazioni interessate ed alla valorizzazione della zona attraverso l'attivazione di iniziative di sviluppo economico e sociale;

Precisato che la stipula di questa convenzione tra i Comuni contraenti è da considerare un primo passo per la valorizzazione della zona Pasubiana, delle sue bellezze naturali e del suo patrimonio storico e culturale, fermo rimanendo che gli altri soggetti pubblici e privati, aventi competenze e ruoli a diverso titolo, potranno in ogni momento fornire il loro apporto e la loro adesione;

Considerato altresì che, fin da ora, i Comuni contraenti manifestano l'intenzione di coinvolgere nell'iniziativa, a pieno titolo, anche se non come parti della presente convenzione, il Museo della Guerra di Rovereto, la Fondazione 3 Novembre, i Musei Civici, il Comprensorio della Vallagarina, le Comunità Montane e le A.P.T. e le Pro-Loce operanti sul territorio, enti che certamente sono in grado di supportare tale azione con le proprie rispettive competenze;

Ravvisata inoltre l'opportunità - anche nel preciso intento di coinvolgere attivamente nell'iniziativa le popolazioni interessate - di stimolare la partecipazione, precipuamente a livello operativo, delle associazioni operanti sul territorio;

Tra i Comuni di POSINA (VI), VALLI DEL PASUBIO (VI), TRAMBILENO (TN), TERRAGNOLO (TN) e VALLARSA (TN) si stipula la seguente convenzione:

ART. 1 FINALITÀ

La presente convenzione tra i Comuni di POSINA (VI), VALLI DEL PASUBIO (VI), TRAMBILENO (TN), TERRAGNOLO (TN) e VALLARSA (TN) è finalizzata alla tutela e valorizzazione della zona montana del PASUBIO, attraverso la gestione associata e coordinata delle seguenti azioni:

A) VALORIZZAZIONE DELLE BELLEZZE NATURALI attraverso:

- A. 1 - servizio di escursionismo guidato;
- A. 2 - realizzazione di percorsi di scialpinismo;
- A. 3 - realizzazione di percorsi per l'attività di bicicletta da montagna;
- A. 4 - realizzazione di percorsi alpinistici attrezzati (c.d. Ferrate);
- A. 5 - altre iniziative.

B) CREAZIONE E/O VALORIZZAZIONE DI STRUTTURE ECONOMICO COMMERCIALI:

- B. 1 - attività agrituristiche nelle malghe;
- B. 2 - miglioramento delle capacità ricettive e di ristoro dei rifugi di montagna;
- B. 3 - altre strutture.

C) VALORIZZAZIONE DEGLI ASPETTI STORICI DELLA ZONA:

- C. 1 - escursioni guidate sui campi di battaglia della Grande guerra, sulla strada delle gallerie, sulle postazioni militari;
- C. 2 - visite al Museo della Guerra di Rovereto;
- C. 3 - visita alle malghe;
- C. 4 - percorsi storici nei forti, camminamenti e nei percorsi di guerra;
- C. 5 - altre iniziative.

ART. 2 INFRASTRUTTURE

Per la realizzazione delle finalità di cui all'articolo precedente, i Comuni convenzionati si impegnano a concordare tempi e modi di realizzazione delle infrastrutture strumentali al perseguimento di tali obiettivi, quali parcheggi custoditi, piazzole attrezzate, cartellonistica informativa, servizi di trasporto.

Si impegnano altresì a concordare tempi e modi degli interventi di manutenzione delle strutture esistenti, quali sistemazione strade e restauro dei reperti bellici.

ART. 3 DURATA E RECESSO

La presente convenzione ha la durata di dieci anni, decorrenti dalla stipula del presente atto negoziale. È ammessa la proroga dell'efficacia della stessa, purché deliberata dal competente Organo degli Enti aderenti.

Il diritto di recesso potrà essere esercitato dopo che sia stato eseguito almeno un intervento sul territorio di ciascun Comune, e di pari entità.

La facoltà di recesso, adottata dal competente Organo, è esercitabile da qualunque degli Enti convenzionati, previo preavviso di almeno un anno. La decisione di recedere, purché motivata, deve essere comunicata a ciascuno degli Enti contraenti, mediante lettera raccomandata.

In caso di recesso la convenzione rimane comunque efficace per gli altri Comuni aderenti.

ART. 4 COMUNE CAPO-CONVENZIONE

Il Comune Capo-convenzione è individuato dal Comitato di cui all'articolo seguente.

Ognuno dei Comuni convenzionati esercita tale attività per un periodo di due anni.

Il Comune Capo-convenzione attua gli indirizzi e le iniziative contenute nel piano annuale degli interventi.

Annualmente presenta al Comitato di cui all'articolo seguente il rendiconto della gestione annuale.

ART. 5 COMITATO DI INDIRIZZO

È istituito un Comitato di indirizzo per il perseguimento delle finalità stabilite all'art. 1.

Esso è composto da dieci membri, due per ognuno dei Comuni convenzionati, di cui dai 5 Sindaci (o un loro delegato) più un Consigliere Comunale nominato dal Sindaco.

Ha le seguenti competenze:

- a - predispone ed approva il Piano annuale degli interventi;
- b - specifica i rapporti finanziari tra gli Enti, secondo i criteri stabiliti nell'articolo seguente;
- c - approva il rendiconto della gestione operata dal Comune Capo-convenzione, valutandone la conformità a quanto stabilito nel Piano annuale degli interventi e l'efficienza di operato;
- d - nel caso di disapprovazione di tale rendiconto è tenuto a darne adeguata e specifica motivazione.

Tutte tali decisioni devono essere prese all'unanimità dei presenti, a condizione che siano rappresentati, almeno per un'unità, tutti i Comuni convenzionati.

Prima dell'adozione del Piano annuale degli interventi, è facoltà del Comitato acquisire il parere degli enti e delle associazioni evidenziati in premessa.

Rappresentanti di tali enti ed associazioni possono essere invitati a presenziare alle riunioni del Comitato, senza potere di voto.

Il Comitato di indirizzo dovrà riunirsi anche su richiesta di almeno due dei Comuni convenzionati.

La verbalizzazione delle riunioni è curata dal Comune Capo-convenzione



Pasubio visto dal "Dente Austriaco"

ART. 6 RAPPORTI FINANZIARI

Gli oneri finanziari sono determinati sulla base dei seguenti parametri:

A) - Le spese attuative del piano annuale degli interventi sono commisurate per il 50% in rapporto alla popolazione residente, calcolata al 1° gennaio di ogni anno e per il 50% in rapporto alla superficie del territorio Comunale.

B) - Le spese minute, quali ad esempio quelle di cancelleria e di telefono, sono a carico del Comune Capo-convenzione.

Le spese che fanno capo ad ogni Comune saranno da questi rimborsate al Comune Capo-convenzione entro trenta giorni dalla presentazione di apposita, documentata richiesta.

Le entrate, derivanti dalla gestione dei servizi, saranno ripartite sulla base dei parametri specificati al primo comma del presente articolo.

ART. 7 GARANZIE

Ogni Ente firmatario si obbliga a rispettare quanto previsto nella presente Convenzione.

A garanzia dell'adempimento, da parte di ogni Ente aderente, dell'obbligo finanziario di cui all'art. 5, viene co-

stituita, prima della stipula della presente convenzione, una garanzia di Lire 5.000.000.= (cinque milioni), nella forma di deposito su un libretto a destinazione vincolata. Il ritardato pagamento della propria quota finanziaria, oltre i 30 giorni dal termine convenuto, comporta l'applicazione degli interessi in misura legale.

ART. 8 DISPOSIZIONI PARTICOLARI

In ogni momento è ammessa la possibilità di sostituire o integrare la forma giuridica della convenzione, in conformità alla normativa di legge vigente.

Questa convenzione potrà essere modificata, nel periodo di vigenza, con l'unanime consenso di tutti i Comuni.

ART. 9 CONTROVERSIE

Eventuali controversie che dovessero insorgere tra i Comuni contraenti saranno deferite ad un Collegio arbitrale composto da cinque componenti.

Ogni Sindaco è competente alla nomina di un componente di tale Collegio.

I sentieri dell'anima popolare

Realizzata una guida che propone 46 itinerari sul Pasubio e nelle Valli del Leno

I tragitti rievocano la vita di tante generazioni passate

Vuole essere molto di più di una guida per escursionisti il libro, fresco di stampa per i tipi della Manfrini, "Itinerari sul Pasubio e nelle Valli del Leno". Vuole essere un ritornare sui sentieri e sui luoghi che pulsano di un'anima popolare, riscoprirli e farli rivivere alla gente di oggi. Percorsi che le generazioni passate hanno tracciato e calpestato per secoli, con l'animo leggero o con il cuore gonfio, nella gioia e nel dolore, in tempo di pace ed in tempo di guerra (un tempo quest'ultimo che ha segnato con indelebili cicatrici la memoria collettiva ed il volto del territorio presentato nella guida). Il libro è un invito a provare emozioni antiche, ad amare la propria terra, a rispettare (e far rispettare) la natura...

La guida è stata presentata martedì sera, 24 giugno, in comprensorio, presenti i sindaci delle Valli del Leno, Danilo Gerola di Terragnolo, Stefano Bisoffi di Trambileno, Paolo Stoffella di Vallarsa. In comprensorio (rappresentato dall'assessore al turismo Tiziano Melarini), perché è stato l'ente che ha promosso l'iniziativa degli itinerari turistici. Già uscite sono le guide del Monte Baldo, Brentonico ed Avio; di Ala Monti Lessini e Piccole Dolomiti; di Caliano, Volano e Besenello. Si sta lavorando a quella della destra Adige (Nomi, Pomarolo, Villa, Nogaredo,

Isera). Poi resterebbero Rovereto e Folgaria (quest'ultima meglio se con Lavarone e Luserna). La regia di tutta l'iniziativa è in mano a Maurizio Cristoforetti, già assessore comprensoriale, che si avvale di gruppi di lavoro di "dilettanti" (a volte si tratta di associazioni), appassionati della loro terra e della montagna. E così alla fine le guide risultano sia "lavori corali" che "atti d'amore", espressioni queste usate da Cristoforetti che ha rimarcato l'importanza rievocativa che possiedono le immagini ed i nomi dei luoghi.

Per questo, ha detto Cristoforetti, queste guide saranno preziose non

solo per coloro che vorranno accostarsi alla montagna ("e percorrerla in silenzio"), ma anche per chi vive lontano dalla sua terra e torna ogni tanto a visitarla, o per chi, anziano o invalido, potrà seguire i tragitti solo con la mente, ripercorrendoli con la memoria, o ancora per chi, trasferitosi in terre straniere, magari oltreoceano, (e sono molti quelli delle Valli del Leno) potrà tornare indietro con gli anni e con i ricordi...

Dal punto di vista tecnico la guida, corredata con tante splendide fotografie, propone 38 itinerari a piedi ed 8 in mountain bike, illustrati su altrettante cartine e arricchiti con dati riferiti alle lunghezze, alle quote, ai dislivelli, ai tempi di percorrenza...

(Dal quotidiano Alto Adige del 26 giugno 1997)



La guida "Itinerari sul Pasubio e nelle Valli del Leno" è stata presentata alla popolazione del comune di Trambileno la sera del 31 luglio 1997 presso il nuovo centro ricreativo culturale. Nell'occasione essa è stata data in omaggio a tutti i capifamiglia. Chi non l'avesse ricevuta, può farne richiesta in Comune.

La guida è comunque in vendita nelle librerie.

Per Trambileno hanno collaborato alla realizzazione del libro Gianni Bisoffi, Luciano Bisoffi, Stefano Campana, Franco Patoner, Nicola Perini, Nicola Rigo, Stefano Rigo, Walter Sartori.

“Guida al compostaggio” e la gestione dei servizi ambientali nella Vallagarina

E stato presentato nei giorni scorsi presso il Comprensorio della Vallagarina, alla presenza di un numeroso pubblico di interessati e “compostatori”, il manuale “GUIDA AL COMPOSTAGGIO” edito dal Comprensorio della Vallagarina e destinato a tutti coloro che vogliono praticare attività di compostaggio domestico dei rifiuti organici.

Accanto alle giuste osservazioni circa il mancato coordinamento degli interventi in campo ambientale fra gli Enti che, a vari livelli, si occupano di rifiuti è emersa la positività e la valenza di quanto prodotto dal C10 con particolare riferimento al compostaggio familiare dei rifiuti organici. Questa metodica infatti costituisce il primo e più importante intervento di smaltimento di rifiuti; il più corretto e quello che, sotto il profilo ambientale, offre le migliori garanzie.

Dalla presentazione e dal dibattito che ne è seguito è emersa tutta una serie di considerazioni e di dati che si ritiene utile e necessario partecipare a tutti i cittadini perché, nel loro diritto di sapere, possano conoscere ciò che è premesso, che attiene e che si prospetta nel campo dei rifiuti, per ringraziarli dell’impegno e, tuttavia, per stimolarli a fare sempre di più.

Il compostaggio come momento di civiltà.

Come moltissime altre iniziative di carattere ambientale anche il compostaggio dei rifiuti organici, teso a riutilizzare ciò che altrimenti si getta nella pattumiera di casa e

quindi in discarica, serve a confrontare comportamenti, idee e proposte, a socializzare con gli altri e, in senso lato, ad acculturarsi.

“Rifiuto uguale cultura” è l’equazione! Non possono esistere infatti interventi e soluzioni in materia di rifiuti che prescindano da un intelligente e armonioso rapporto fra Uomo e Ambiente e senza l’aiuto di una base culturale fatta di esperienza, di conoscenze, idee e fantasia.

Questo bagaglio di cultura e l’esperienza di tempi andati, quando in campagna si compostavano il letame e i rifiuti di casa, ha permesso il diffondersi della pratica del compostaggio, anche a livello domestico. L’Ente pubblico, com’è suo compito, è intervenuto ad incentivare il compostaggio con la consegna degli appositi contenitori per rifiuti organici, i “composters”, sostanzialmente per due motivi. Il primo e più importante riguarda l’approccio alla problematica dei rifiuti e il conseguente formarsi, anche con l’aiuto di altri, di una positiva, importantissima “cultura dei rifiuti”. Il secondo, meno

pregnante ma altrettanto valido, inerente il risparmio di volume di discarica e di spese di smaltimento per effetto del riutilizzo dei rifiuti organici trasformati in humus, direttamente sul luogo di produzione.

Per questo e per dare un ulteriore impulso alla riduzione della produzione di rifiuti e al riutilizzo di tutto quello che si può, risparmiando così preziose risorse naturali, il Comprensorio ha edito la “GUIDA AL COMPOSTAGGIO”. Un manualetto di formato poco più che tascabile contenente istruzioni, tecniche, modi, obiettivi e risultati dell’attività di compostaggio che ognuno di noi può fare in casa, da solo, con amici o insieme ad altri inquilini.

Dire che il Comprensorio punta molto su questo strumento di informazione, come sui precedenti opuscolo e filmato-cortometraggio intitolati “Civiltà dei rifiuti”, è riferire di una concezione e di un modus operandi da tempo propri di questo Ente, convinto com’è che **...sapere di più...** è l’indispensabile presupposto dell’**...averne ragione.**

E per meglio essere attrezzati ad utilizzare la parte organica dei rifiuti il Comprensorio, accanto ai 1364 composters già dati gratuitamente, ha recentemente “ripreso” la consegna (a chi ne fa richiesta) di ulteriori 400 composters. Completa l’iniziativa l’acquisto di una macchina tritratrice preordinata alla consegna, gratuita, di materiale legnoso finemente triturato da aggiungere ai rifiuti in trasformazione per con-



trollarne e mantenerne il giusto grado di umidità.

Quattro le regole fondamentali per ottenere i risultati sperati:

- compostare i rifiuti a diretto contatto col terreno;
- mantenere il cumulo dei rifiuti sempre soffice e/o smosso per garantire la trasformazione aerobica dei rifiuti stessi, cioè in presenza di ossigeno;
- depositare i rifiuti in modo da creare una miscela più varia possibile e di sottile pezzatura;
- controllare sempre il grado di umidità del compost: non deve infatti essere eccessivamente bagnato o inzuppato di liquidi e nemmeno troppo secco.

Altro elemento indispensabile è l'impegno personale e la dedizione senza i quali, ovviamente, non si possono pretendere risultati lusinghieri.

Cosa si può e cosa non si deve compostare, quando farlo, come, con quali metodi e tecniche, quali sono i tempi necessari per ottenere il tanto atteso humus e quali i risultati ottenibili sono ampiamente ed esaurientemente spiegati nella "GUIDA AL COMPOSTAGGIO", guida che, peraltro, è già stata spedita a tutti coloro che hanno avuto il composter dal Comprensorio, alle scuole, ai Comuni, Associazioni ambientaliste ecc. Ai fini dell'intelleggibilità ovvia dunque l'informazione del manuale alla semplicità di linguaggio e di contenuti e, per favorirne l'interesse, la proposizione degli stimoli positivi del "fai da te".

Il "fai da te" costituisce appunto un mix di volontà, interesse e orgoglio personale che dovrebbe essere il

substrato, "l'humus" di ogni attività, compresa quella del compostaggio domestico e della differenziazione dei rifiuti finalizzata al loro riutilizzo. La separazione dell'organico a fini di compostaggio altro non è che una forma di raccolta differenziata di un materiale che si avvia immediatamente al riutilizzo, ancora in casa.

La quantità di materiale organico presente nei rifiuti della Vallagarina, come risulta da una serie di campionamenti effettuati dal Comprensorio nel corso degli anni 1995/1997, è pari al **34,87 %** in peso ed è la più consistente e quella che più di ogni altra crea problemi di smaltimento e innocuizzazione in discarica. Se compostato in casa e trasformato in humus invece, il materiale organico diventa un prezioso ammendante o concime per l'agricoltura, la floricoltura, la vivaistica.

Gli altri materiali presenti nei rifiuti sono carta e cartoni (20,36%), plastica e gomma (12,73%), inerti quali pietre, vetro e ceramica (6,45%), tessuti e legno (3,31%), metalli (3,20%) e sottovaglio (19,08%), come si vede dal sinottico sotto riportato.

Nella seguente tabella invece sono riportati i dati relativi ai rifiuti raccolti in via differenziata nell'anno 1996, raffrontati con quelli recuperati nel 1995 e corredati dalla variazione di aumento percentuale. **Tutti i materiali elencati sono stati avviati al riutilizzo, salvo i rifiuti urbani pericolosi (pile, farmaci e contenitori T e/o F) che devono essere inertizzati o distrutti.**

Come si può notare, rispetto al 1995, lo scorso anno si è raccolto in ma-

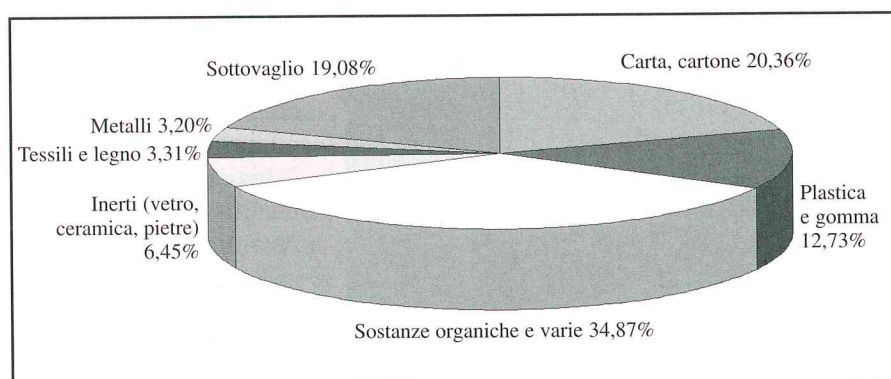
niera differenziata il **25 %** di materiali riutilizzabili in più.

Rispetto a tutti i rifiuti solidi urbani prodotti in Vallagarina le raccolte differenziate rappresentano il 9,32 % in peso, dato questo che non ha pari in provincia di Trento e che dà la misura e il grado di maturazione ed educazione ambientale delle popolazioni lagarine. Il dato, anzi, è ancora più significativo se si raffrontano le 10.600 tonnellate di rifiuti raccolti in via differenziata nell'intera Provincia di Trento (460.000 abitanti) con le sopracitate 3.082 tonn. raccolte nella sola Vallagarina (79.000 abit.).

Quasi un terzo dei materiali raccolti separatamente in Provincia di Trento infatti viene differenziato nel Comprensorio della Vallagarina da appena il 17 % della popolazione provinciale.

Alle diverse raccolte differenziate, sempre nel C10, si aggiunge quella dei rifiuti ingombranti che vengono regolarmente separati, selezionati ed avviati al riutilizzo. Se dovessimo sommare a quelle sopracitate anche questo tipo di raccolta differenziata, i materiali complessivamente recuperabili, rispetto a tutti i rifiuti urbani prodotti in Vallagarina, raggiungerebbero la "verticistica" percentuale del **19 %**, più unica che rara, non solo in Provincia di Trento, ma a livello nazionale.

Ciò che sicuramente contribuisce a questi risultati, al di là della coscienza ambientale dimostrata dai residenti della "Civitas Lagaris", è sicuramente l'imponente strumentazione (contenitori e mezzi per rifiuti) impiegata, non riscontrabile in altre realtà consimili. Per citare le più importanti basta dire che per la raccolta dei r.s.u. è stato dislocato un contenitore ogni 14 abitanti, per la carta uno ogni 159 abitanti, per la plastica uno ogni 330, per il vetro-lattine-banda stagnata una campana ogni 123 abitanti, per le pile un cestino ogni 517 abitanti. Sono stati infine consegnati 1364 composters ed altri 400 lo saranno entro un paio di mesi.



Tipo di materiale	Peso netto 1996 (kg)	Peso netto 1995 (kg)	Differenza in più (%)
CARTA	1.667.040	1.354.950	23,0
VETRO	1.127.811	1.016.613	10,9
LATTINE	2.320	2.120	9,4
BANDA STAGNATA	20.659	18.880	9,4
PLASTICA	119.140	63.000	89,1
PILE	16.600	8.100	104,9
FARMACI	4.240	2.700	57,0
T e/o F	2.180	1.200	81,7
MATERIALE LIGNEO	121.970		
TOTALE	3.081.960	2.467.563	25% (medio)

La cartina allegata riproduce in maniera sinottica la sintesi distributiva dei contenitori per rifiuti, anche differenziati.

I costi dei servizi sopracitati riferiti all'anno appena trascorso, necessari a rendersi conto delle entità degli interventi e iniziative in cantiere e di quanto sarà conseguentemente addebitato al cittadino, sono riassunti nella sottosegnata tabella.

Per operare un raffronto di comodo, tuttavia costruttivo, e per poter in

qualche misura "consolarsi" è necessario dire che a Milano il costo di smaltimento di un Kg di rifiuto è pari al triplo di quello della Vallagarina, a Merano - dove si attua una raccolta differenziata "spinta" - è più del doppio ed infine in Germania addirittura il quintuplo.

Infine le prospettive e/o i programmi fatti per la gestione dei servizi di raccolta rifiuti sono quelli della pesatura puntuale degli stessi, all'atto del vuotamento dei cassonetti, e

della rendicontazione alle famiglie delle spese di smaltimento dei riferite, non più alla superficie delle abitazioni, bensì al peso dei rifiuti singolarmente prodotti.

Altri interventi "a breve" riguardano:

- l'informazione pubblica e sensibilizzazione mediante istituzione di un numero verde e la formazione e diffusione alle famiglie di un glossario dei rifiuti domestici più comuni con ogni informazione utile su come e dove smaltirli;
- diffusione di fogli-notizie mono o pluritematici, volantini, illustrazioni ecc. presso singole categorie di produttori di rifiuti;
- assistenza tecnica ed educativa a coloro che svolgono attività di compostaggio e presso le scuole;
- controllo del corretto utilizzo dei punti ecologici e sollecitazione al "senso civico" e alla responsabilità comportamentale con raccolta dati, pareri, proposte ecc. ai fini di adattare meglio i servizi alle attese dei cittadini.

Servizio Ambiente
del Comprensorio
Alessandro Valduga

L'Assessore Comprensoriale
Stefano Bisoffi

Smaltimento rifiuti c/o discarica "Lavini"	34,97 Lire/Kg	14.389 Lire/abitante
raccolta rifiuti solidi urbani	102,81 Lire/Kg	33.257 Lire/abitante
racc.ta diff.ta dei rifiuti ingombranti	90,77 Lire/Kg	4.309 Lire/abitante
racc. diff.ta della carta, cartoni ecc.	149,36 Lire/Kg	2.871 Lire/abitante
racc. diff.ta di vetro, lattine, banda stagnata	65,60 Lire/Kg	871 Lire/abitante
racc. diff.ta della plastica	132,72 Lire/Kg	182 Lire/abitante
racc. diff.ta di pile, farmaci, T e/o F	4240,84 Lire/Kg	1.126 Lire/abitante
Costo complessivo medio della raccolta e smaltimento dei r.s.u. e degli ingombranti	126,28 Lire/Kg	51.955 Lire/abitante
Costo complessivo medio della raccolta e smaltimento presso i centri di riutilizzo dei rifiuti provenienti dalle raccolte differenziate	147,95 Lire/Kg	5.050 Lire/abitante

Hai mangiato qualcosa che ti ha fatto male?

Prendi una limonata!!!

Subito si pensa che la causa di nausea o mal di testa, possa essere attribuita al cibo, in particolare si imputano pesci, fritti, carni crude, uova, ecc...

Secondo la tradizione familiare ci prepariamo una "bella limonata calda" e aspettiamo che lo stomaco e l'intestino si riassestino.

PERCHÉ UN CIBO PUÒ FARE MALE?

Ognuno di noi conosce i propri limiti di tolleranza ad uno specifico alimento e quali sono i sintomi premonitori che segnalano l'abuso concesso alla gola.

Possiamo essere "traditi" da una di queste categorie:

1) *Cibi tossici per loro natura*: è il caso di erbe aromatiche risultate addirittura mortali. Episodi rari.

2) *Cibi tossici da inquinamento chimico*: ad esempio dovuti a residui di pesticidi negli alimenti, ai trattamenti illegali dei vini ecc...

3) *Cibi tossici da inquinamento organico*: la presenza di batteri intorno a noi è costante, fortunatamente la maggioranza è innocua. Una minoranza è costituita da batteri patogeni, responsabili di malattie.

Proprio questi ultimi venendo a contatto con i cibi danno luogo a tossinfezioni alimentari.

Quindi il cibo può essere o un semplice veicolo o può favorire la moltiplicazione batterica patogena, o può inoltre favorire la moltiplicazione permettendo la formazione di tossine da parte dei batteri.

COME POSSIAMO CONSERVARE I CIBI IN CASA?

a) *Frutta e verdure crude*: possono contenere germi sulla superficie e quindi dovranno essere conservate a parte, lontano da tutti gli altri cibi;

- prima di essere posti in frigorifero a temperature tra i 4° e 11 °C, dovranno essere privati delle parti di scarto, quindi lavate accuratamente sotto acqua corrente.

b) *Cibi da conservare a temperatura ambiente*: scatolame, olio, farina e cereali (pane e pasta), dovranno essere riposti in dispensa su appositi scaffali in ambiente asciutto e protetti da insetti.

L'*olio* dovrà essere conservato al buio, in contenitori chiusi lontano dalla luce e dall'ossigeno, poiché sono agenti che favoriscono l'irrancidimento.

Lo *scatolame* si conserva a temperatura ambiente poiché il freddo umido del frigorifero, potrebbe accelerare una eventuale corrosione della scatola.

Il cibo conservato in scatola una volta aperto va consumato subito, poiché si altera più velocemente.

c) *Cibi da conservare a basse temperature*: cibi deperibili come carne, pesce, latte

e derivati, dovranno essere conservati in frigorifero a temperature non superiori a +4°C.

La *carne* se fresca va conservata in frigorifero avvolta in carta apposita.

Il *pollo* va eviscerato, lavato e asciugato (la pelle del pollo può avere un alto contenuto microbico).

Il *pescce* va pulito dalle interiora, privato della testa, ben lavato, asciugato e conservato in frigorifero per non più di 24 ore.

Gli *insaccati* affettati vanno conservati in frigorifero e consumati entro due giorni.

Se si presentano con macchie verdi iridescenti sono indice di sviluppo microbico.

Il *latte* se pastorizzato va conservato in frigorifero per pochi giorni, se sterilizzato in contenitori chiusi può essere conservato a temperatura ambiente fino alla data di scadenza, purché lontano da fonti di calore e se aperto va mantenuto in frigorifero.

Il *formaggio* va avvolto in carta oleata o chiuso in contenitore e conservato in frigorifero.

Le *uova* vanno poste nell'apposito scomparto in frigorifero e non lasciate nel contenitore di plastica

d) *Cibi da conservare a bassissime temperature*: i cibi surgelati dovranno essere mantenuti a temperatura di - 18°C in freezer già puliti e lavati e avvolti in pellicola o sacchetti appositi. Nello scongelamento ricordare:

- non scongelare mai sotto acqua calda, ma programmare il disgelo del prodotto in frigorifero o, se indicato, mettere direttamente il prodotto in pentola ancora surgelato.

- Le verdure vanno messe direttamente in pentola con poca acqua, senza scongelarle.

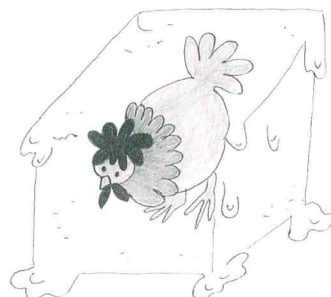
- Quando un prodotto surgelato viene scongelato, dovrà essere utilizzato entro le 24 ore e non più ricongelato.

QUANDO FACCIAMO LA SPESA

Dovremmo porre attenzione all'etichetta (è la carta d'identità dell'alimento confezionato).

Gli ingredienti sono in ordine decrescente;

- controllare la data di scadenza (la dicitura "da consumarsi entro..." indica il giorno della scadenza).



UN PRODOTTO SCONGELATO
NON VA MAI PIÙ RICONGELATO!

- Per il latte pastorizzato è bene:

- a) assicurarsi che sia posto in banco frigorifero di esposizione funzionante;
- b) controllare il periodo di validità stampigliato sulla confezione.

- Per gli alimenti conservati è bene:

- a) assicurarsi che le pareti del contenitore siano integre e non esistano punti di fuoriuscita del prodotto;
- b) assicurarsi della effettiva tenuta di coperchi a vite o a pressione;
- c) per lo scatolame verificare che i contenitori non siano arrugginiti o rigonfi.

- Per gli alimenti surgelati è bene:

- a) assicurarsi che siano posti in appositi banchi congelatori funzionanti, scegliendo i contenitori privi di brina;
- b) procedere all'acquisto a conclusione del giro di compere per evitare tempi lunghi di permanenza a temperatura ambiente.

NORME IGIENICHE

- Lavare le mani con acqua e sapone prima di ogni preparazione, usare i guanti di gomma ben lavati qualora la cute delle mani sia sede di lesioni, foruncoli, ferite o scottature;
- evitare contaminazioni crociate tra cibi differenti (es. lavare le mani dopo aver manipolato verdure o frutta ancora non pulite, prima di toccare carni crude);
- pulire accuratamente i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (es. posate, pentole ecc...);
- consumare subito dopo la cottura gli alimenti o conservarli al più presto in frigorifero (sotto i 10°C.);
- evitare di mangiare carne, pesce, molluschi e crostacei crudi o non sufficientemente cotti;
- riscaldare a temperatura non inferiore a 80 °C per alcuni minuti la carne conservata in frigorifero prima del consumo;
- lavare accuratamente frutta e verdura.

Dietista - Wanda Marisa

Le tossinfezioni alimentari

Che cosa sono i *Germi Patogeni*?

Sono microorganismi che non si possono vedere ad occhio nudo e che vivono ovunque; nei cibi, nell'acqua, nel suolo e nell'aria. Non tutti questi germi sono nocivi, alcuni sono utili (quelli che fanno fermentare gli yogurt e il formaggio).

Altri invece possono provocare malattie trasmesse da alimenti e sono detti *Patogeni*.

Queste malattie di solito si presentano con disturbi a carico dell'apparato digerente (nausea, diarrea, vomito) e spesso da febbre. *Perché si sviluppi una malattia è necessario:*

- 1) Che i germi Patogeni arrivino al cibo.
- 2) Che non vengano uccisi per esempio attraverso una buona cottura.
- 3) Che trovino nel cibo condizioni loro adatte alla crescita (sostanze nutrienti, caldo, umidità).
- 4) Che riescano a moltiplicarsi fino ad un numero sufficiente per superare le difese del nostro organismo.

Per prevenire le malattie di origine alimentare si deve:

- a) Impedire che il cibo venga contaminato, rispettando una rigorosa igiene della persona, delle attrezzature, dell'ambiente di lavoro.
- b) Cuocere a sufficienza i cibi.
- c) Consumare i cibi appena cotti o conservarli a temperature basse.

I principali germi Patogeni o agenti tossinfettivi che trovano negli alimenti un terreno di coltura ottimale, sono le Salmonelle, gli Stafilococchi, e il Clostridium Botulinum.

Salmonellosi

Esistono numerosi gruppi e tipi di Salmonelle a cui appartengono anche i bacini del *Tifo* e del *Paratifo*, le Salmonelle non Tifoidee provocano disturbi di solito circoscritti al tratto Gastroenterico.

L'incubazione è di 8-24 ore. I sintomi, diarrea, vomito, dolori addominali, febbre, durano da 1 a 6 giorni.

La trasmissione avviene attraverso l'ingestione di alimenti contaminati come latte, uova, acqua inquinata, carni.

Le Salmonellosi sono più frequenti nei bambini.

Tossinfezione da Stafilococchi

È caratterizzata dall'inizio improvviso dei sintomi (nausea, crampi addominali, vomito, diarrea), dopo 2-4 ore dall'ingestione di cibo contaminato. La fase acuta dura al massimo alcuni giorni, senza febbre.

La trasmissione avviene per ingestione di alimenti contaminati da una *tossina* prodotta dagli Stafilococchi e detta Enterotossina.

Le misure di controllo si basano sulla prevenzione dei rischi da contaminazione: misure di igiene personale, esclusione delle persone con infezioni cutanee (ricche di Stafilococchi) dalla manipolazione di cibi, conservare gli stessi cibi a basse temperature.

Botulismo

È una malattia estremamente grave, per fortuna molto rara, provocata dall'ingestione di cibi contaminati da Tossine prodotte dal *Clostridium Botulinum* (*Neurotossina*).

Inizialmente compaiono sintomi di tipo neurologico perché la tossina assorbita dal tubo digerente danneggia le fibre nervose. Successivamente si sviluppano i sintomi della *Paralisi Flaccida*, che conduce a morte per paralisi respiratoria in moltissimi casi. Il *Clostridium Botulinum* è stato trovato nel suolo e nella polvere di tutte le parti del mondo dove è stato cercato. Può contaminare i cibi conservati dove trova le condizioni ideali per svilupparsi (funghi, spinaci, pesce, carni ecc...). Per uccidere il *Clostridium Botulinum* bisogna tenerlo a temperature di 120°C per almeno 30 minuti.

Dott. Guido Fait

Conoscere la natura

La Genziana gialla

I tanti pregi della sua radice

Da Giugno ad Agosto si può ammirare nei pascoli e nei boschi radi, la fioritura della Genziana Gialla (*Gentiana Lutea*). Questa pianta elegante deve il proprio nome al Re dell'Illiria *Gentium*, il quale pare sia stato il primo a scoprirne i pregi e ad utilizzarla. La genziana cresce su terreni preferibilmente calcarei fino a 2300 metri di quota. Sulle nostre montagne è discretamente rappresentata, al punto di aver probabilmente dato origine al toponimo "Riva dell'Anziana". In passato inconsulte estirpazioni avevano ridotto notevolmente la sua presenza, ma dal 1973 è tutelata dalla L.P. del 25 Luglio 1973 n° 17 che ne vieta l'estirpazione.



Veratro bianco - "tossico"

La Genziana Gialla si riconosce per il suo fusto alto fino ad un metro e mezzo, per le grandi foglie sessili parallele ed opposte fra di loro con 5-7 nervature principali molto evidenti e per i fiori gialli, peduncolati, a 5 o 9 petali, a lobi stellari assai incisi, riuniti in gruppi ascellari.

La radice è grossa, cilindrica, carnosa, coperta di squame, spugnosa e giallastra all'interno, di odore aromatico e di sapore dapprima dolciastro, quindi amarissimo.

E proprio nella radice sono racchiusi tutti i pregi della Genziana Gialla.

È un ottimo stimolante della secrezione gastrica e della motilità intestinale e nello stesso modo stimola la formazione e la secrezione della bile. Pare favorisca la formazione dei globuli bianchi del sangue e viene impiegata nei casi di anemia e linfatisimo. È anche un buon febbrifugo. Aiuta ad arrestare la diarrea ed a combattere i vermi.

Per uso esterno può venir usata per schiarire le efelidi. L'uso più comune della radice di Genziana è quello di spezzettarla nella grappa; dopo due settimane al



Genzianella gialla - "buona"

sole ed alcuni mesi di stagionatura si può consumare questa tradizionale bevanda Trentina quale efficace digestivo.

È però assolutamente necessario saper distinguere la pianta della Genziana da quella del Veratro Bianco (*Veratrum Album*), quest'ultima velenosissima.

Il Veratro è una pianta erbacea perenne con habitat simile a quello della Genziana.

Da essa si distingue in modo macroscopico per le foglie alterne ed ellittiche, mai parallele; inoltre quando è fiorito la differenza è evidente per il colore biancastro dei fiori.

Andrea Salvetti

Bibliografia:

Il grande Libro delle Erbe 1985 Editoriale del Drago.

Aldo Poletti 1980. Tuttoerbe Ed. E.R.P.I. s.a.s. Milano.

Cappelletti, 1992. Dalle Erbe la Salute. Casa editrice Publilux TN.

Ultimata la Pista di esbosco in località "Pracheni"

In Marzo di quest'anno è stata ultimata la pista di esbosco in loc. "Pracheni".

Decisa durante la sessione forestale 1995 e quindi progettata, la prima parte dell'opera è stata realizzata lo scorso anno con il fondo delle Migliorie Boschive del Comune di Trambileno (fondo alimentato da parte del ricavato della vendita di legna e legname). Nel Marzo di quest'anno l'infrastruttura è stata velocemente portata a termine con un intervento finanziato dalla Provincia Autonoma di Trento.

La pista si sviluppa per circa metri 500 in un'area boscata costituita da

fustaia di pino nero, bisognosa di interventi di diradamento selettivo per favorire la rinnovazione sia del pino che delle latifoglie presenti.

Il fondo stradale è stato stabilizzato con idoneo materiale inerte ed, a fine lavori, tutte le superfici movimentate sono state accuratamente rinverdite.

I lavori sono stati eseguiti in amministrazione diretta a cura dell'Ispettorato Forestale di Rovereto con manodopera propria e servendosi dell'opera di mezzi di ditte locali.

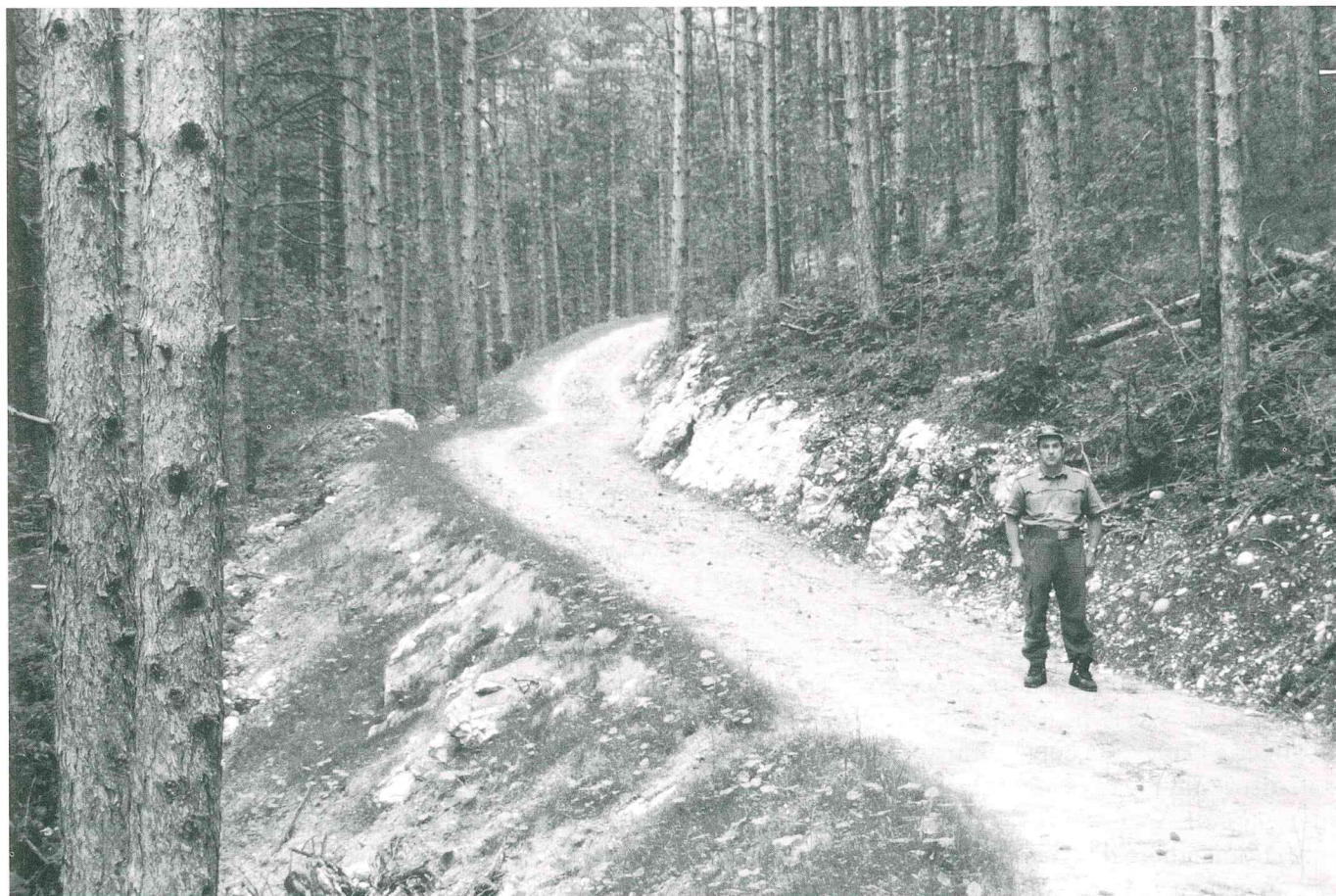
Anche il servizio di Tutela Ambientale è stato interessato per un parere interno, in quanto la pista attra-

versa un'area classificata dal piano urbanistico comprensoriale come "area di tutela ambientale Provinciale".

La realizzazione di opere di questo tipo valorizza i boschi comunali e privati consentendone la cura e lo sfruttamento nonché la tutela in caso d'incendio.

È però importante che esse vengano usate soltanto per gli scopi previsti e, per questo motivo anche la pista in località "Pracheni" è stata sottoposta al divieto di transito sulla base della L.P. 23 Novembre 1978 n° 48.

Andrea Salvetti



FAMIGLIA COOPERATIVA TRAMBILENO

Aggiungere nuovi soci, avere nuove idee

Ci sono molti modi per portare nelle case della gente di Trambileno la "Vita" della "loro" **Famiglia Cooperativa**. Questo giornalino, ormai parte integrante della nostra comunità, credo sia il "messaggero" più adatto e simpatico.

Assemblea Famiglia Cooperativa TRAMBILENO

Il giorno 18 aprile 1997, alle ore 20.00 presso l'Oratorio San Giovanni Bosco a Moscheri si è tenuta l'Assemblea generale della nostra Famiglia Cooperativa. Alla presenza di molti soci il Presidente dopo aver svolto le procedure di rito ha passato la parola al Direttore, il quale ha letto il "bilancio amministrativo anno 1996" così sintetizzato:

Vendite per corrispondenza	L. 825.557.344
Vendite per fatture	L. 14.448.393
Vendite per tabacchi e giornali	L. 80.545.816
Totale	L. 920.551.553

In sintesi alcuni **Costi**:

- **costi del Personale L. 142.356.573**, hanno inciso il 16,96% sulle vendite;
- **costi per servizi L. 36.55.142**, hanno inciso il 4,35% sulle vendite;
- **ammortamenti L. 10.716.392**, incidenza 1,28%.

Risultato di esercizio: è stato per l'anno 1996 di L. 18.591.209 al netto delle imposte; contro L. 9.799.078 dell'esercizio anno 1995.

Come si può notare, cosa sottolineata e valorizzata anche dal Presidente al termine dell'assemblea, vi è stato nell'anno 1996 un netto miglioramento grazie ad una gestione accurata e rivolta alla diminuzione dei costi. Per finire, a seguito della nostra adesione all'iniziativa proposta dal SAIT, in merito ai regali da offrire ai clienti, con la raccolta dei bollini, nell'anno 1996 sono stati distribuiti regali per una somma di lire 3.000.000. Alla fine dell'Assemblea i Soci presenti hanno apprezzato all'unanimità il bilancio dell'anno 1996 come sopra sinteticamente presentato.

Cosa significa oggi essere socio di una Famiglia Cooperativa

Essere socio di una Famiglia Cooperativa significa fare parte di una grande associazione di consumatori che spesso offre occasioni di risparmio, di servizio, di informazione e di partecipazione.

La famiglia Cooperativa è infatti parte della comunità locale e per questo attenta al suo sviluppo, alla tutela dell'ambiente, alla tutela della salute del consumatore. Principi questi, che i nostri compaesani con l'apertura della Famiglia Cooperativa, in quegli anni in frazione Pozza, avevano già allora inserito, nell'articolo 2; voce: "Scopo della società", dello Statuto.

Oltre ad essere un consumatore privilegiato, il socio partecipa alla vita sociale della sua Cooperativa, e qui permettetemi di invitare tutti, soprattutto chi non lo è già a vivere con noi la vita della nostra Cooperativa facendosi socio (in una famiglia può esserci più di un socio).

Partecipare a questa vita sociale significa anche suggerire e promuovere iniziative a favore dei consumatori, per gli anziani per le scuole e magari con l'attenzione alla salvaguardia dell'ambiente.

Una cosa importante per un socio è anche quella di partecipare all'assemblea di bilancio che è lo strumento importante per le scelte della Cooperativa; valutando così i risultati e decidere insieme i progetti per il futuro.

Per avere informazioni sullo Statuto è sufficiente rivolgersi presso la nostra famiglia cooperativa a Moscheri.

Tutte le domande presentate vengono valutate con delibera dal consiglio di amministrazione a firma del Presidente della cooperativa, con visto: positivo o negativo (come da statuto).

Obiettivi futuri

Non voglio ripetermi su cose già scritte sul n° 3 "voce comune" agosto 96 ma permettetemi che sottolinei l'importanza di questa iniziativa che i nostri compaesani hanno creduto e lavorato con impegno per creare a



Trambileno una Famiglia Cooperativa e poiché io sono convinto che i principi per cui è stata creata non sono ancora tramontati o svaniti; come Presidente, assieme al Consiglio di amministrazione ed al Direttore ci sia-

e la vita della Famiglia Cooperativa particolarmente per la nostra di Trambileno.

*Il Presidente
Dario Pederzoli*

DOMANDA DI INGRESSO

Al consiglio di amministrazione
della famiglia Cooperativa
di TRAMBIENO -TN-

Il sottoscritto Sig.
nato il a prov.
residente a prov. frazione N°
di professione

chiede di essere ammesso a socio di codesta rispettabile società.

A norma dell'articolo 4 dello statuto Speciale dichiara di sottoscrivere e versare la quota sociale
di L. e di osservare lo statuto, i regolamenti e le deliberazioni degli organi sociali.

Con osservanza

firma del richiedente

Aperta la nuova Biblioteca Comunale

Con l'inaugurazione del 24 maggio di quest'anno ha iniziato la propria attività la Biblioteca Comunale di Trambileno presso il Centro Culturale-ricreativo di Moscheri. Finalmente si è concretizzato un obiettivo che era stato fissato ancora dalla precedente Amministrazione ed ora la nostra comunità può disporre di una struttura, un servizio che speriamo contribuisca a promuovere la crescita dell'attività culturale in loco, a fornire ulteriori strumenti per l'istruzione dei nostri giovani, a creare momenti di incontro e socializzazione. Passa anche attraverso queste tappe lo sviluppo di una realtà come la nostra che deve cercare di mantenere una propria identità, una propria vitalità ed autonomia per non venir assorbita dalla città, per non divenire semplice periferia. La cultura, l'istruzione sono le principali ricchezze di un paese, sono la premessa indispensabile per ogni futuro progresso sociale ed economico.

La nostra Biblioteca, che formalmente è un Punto di Lettura perché dipende per la direzione tecnica dalla Biblioteca Civica di Rovereto, parte già con una dotazione libraria cospicua pari a circa 1500 volumi. Molto curato è il settore dei libri per bam-



L'interno della biblioteca

bini dai 3 ai 6 anni con quasi 300 volumi, della narrativa per ragazzi con oltre 400 volumi; non manca comunque la narrativa per adulti, la saggistica per ragazzi ed adulti, la bibliografia trentina, vocabolari ed enciclopedie. Sono disponibili inoltre per la consultazione i quotidiani "Alto Adige", "L'Adige", "La Repubblica" e circa una ventina di riviste fra le quali "Insieme", "Famiglia

Cristiana", "Donna Moderna", "Quattroruote", "Airone", "Il Trentino", "Terra Trentina", "Poster", "Vita in campagna", "Focus", "Topolino", "Dodo", il "Giornalino".

È possibile accedere al prestito dei libri e delle riviste (escluso l'ultimo numero) richiedendo la tessera personale per i prestiti al responsabile della Biblioteca Gianbattista Bisoffi. Tramite il Sistema Bibliotecario Trentino è anche possibile richiedere testi della Biblioteca di Rovereto e delle altre site in Provincia di Trento.

A disposizione del pubblico è presente anche una fono-videoteca con quattro poltroncine, con relative cuffie, per la visione di videocassette e l'ascolto di CD e musicassette.

Fin dal primo giorno di apertura vi è stata una buona affluenza di utenti; più di 50 persone hanno già richiesto la

tessera per i prestiti.

Il nostro auspicio è che il loro numero aumenti ancora e non solo fra i giovani e gli studenti ma anche fra gli adulti, i pensionati, gli anziani.

Orario estivo di apertura

LUNEDÌ dalle ore 10 alle 12

MARTEDÌ dalle ore 15 alle 18

GIOVEDÌ dalle ore 15 alle 18

Don Albino sacerdote da 40 anni

Grande festa in suo onore

40° Anniversario di sacerdozio per il nostro parroco don Albino Bernard: grande festa per lui domenica 6 aprile 1997 grazie soprattutto alla felice collaborazione di tutte le frazioni e all'aiuto della comunità del "Pian del levro".

Ordinato sacerdote nel 1957 a Trento, don Albino è stato cappellano a Tezze e ad Arco, Parroco a Manzano-Nomesino, a Stravino e a Fiavé, per giungere nel 1994 poi a Trambileno dove, speriamo, rimarrà ancora a lungo per continuare il suo cammino al nostro fianco.



Un'immagine della festa per il 40° di Sacerdozio di don Albino

INVITO

a tutti i lettori, specialmente ai più anziani

La redazione di "Voce Comune" invita tutta la cittadinanza ed in special modo le persone più anziane a contribuire alla realizzazione del periodico con testimonianze, ricordi, storie, episodi, vecchie fotografie... Riteniamo che tali contributi siano molto importanti per avere un'immagine vera dei tempi passati, da far conoscere alla generazione attuale e da tramandare a quelle future e siano di grande interesse per i lettori di tutte le età. Non c'è bisogno di scrivere: chi è disponibile basta che prenda contatto con qualcuno della redazione (i nomi sono scritti sulla seconda pagina di copertina), ed in modo particolare con Silvana Scottini (tel. 868257).

AVVISO

Da circa un mese sono cambiati gli orari degli uffici comunali (che "Voce Comune" riporta sempre in seconda pagina di copertina).

Ecco i nuovi orari.

Ufficio anagrafe (ed altri uffici):
lunedì e mercoledì dalle 9.00 alle 12.00
pomeriggio chiuso
martedì e giovedì dalle 9.00 alle 12.00
dalle 16.00 alle 17.45
venerdì dalle 9.00 alle 13.00

Ufficio tecnico urbanistico:
martedì e giovedì dalle 9.00 alle 12.00
dalle 16.00 alle 17.45
venerdì dalle 9.00 alle 13.00

Pozza ha festeggiato la "sua" Madonna Addolorata

Tradizione antica che merita di essere mantenuta



Un'immagine dei tempi passati

27 aprile: la piccola frazione di Pozza festeggia la "so Madona", la Madonna Addolorata.

Tutti i censiti si sono associati per rendere onore come una volta alla propria Patrona.

La statua costruita in legno molto tempo fa è sempre pronta ad ascoltare le confidenze e le speranze di tutti coloro che la pregano nel silenzio della chiesetta di Pozza.

La devozione che tutti, e in special modo le persone più anziane, hanno per la propria Madonna, è a dir poco grandissima.

Qualcosa di speciale è presente in quella piccola statua che da molto tempo viene onorata in questo giorno, tanta è la partecipazione ai preparativi.

La cerimonia, dopo la S.Messa, prosegue portando per le vie della frazione, in processione, la Madonna Addolorata.

Una volta erano le ragazze che la portavano: si vestivano con delle tuniche bianche e percorrevano le strade seguite da tutta la gente del paese. Ora i tempi sono un po' cambiati, ma la devozione è sempre la stessa.

27 aprile 1997. Il nostro parroco don Albino celebra la S.Messa, ma purtroppo dopo un po' inizia a piovare. A nulla valgono le preghiere per poter fare la processione: alla fine, a malincuore, la nostra buona Madonna deve rimanere in chiesa. È la prima volta in venti anni che non viene fatta la processione.

Quest'anno per rinnovare la tradizione di una volta, secondo la quale ci



voleva la banda a festeggiare la nostra Patrona, è stata invitata la Banda di Pomarolo.

Con notevoli difficoltà dell'ultimo minuto si è provveduto a coprire una parte di strada e così la banda ha potuto eseguire delle bellissime suonate sottolineate dai calorosi applausi dei presenti.

Un piccolo rinfresco e la lotteria hanno concluso la festa che, pur essendo bagnata, ha avuto un buon successo. Successo che non si deve vedere come un fatto materiale ma come un completamento ed un incentivo alla partecipazione ad una ricorrenza religiosa che ha radici molto lontane e che bisogna mantenere in tutta la sua importanza se non altro per conservare le tradizioni dei nostri "vecchi".

Arrivederci all'anno prossimo, sperando, anzi certi, di trovare una bellissima giornata.

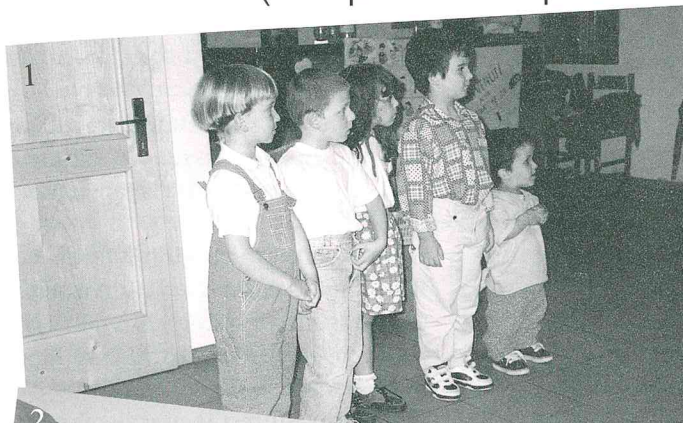


Suona la Banda di Pomarolo

Spazio Scuola

Momenti felici alla Scuola Materna

(e diploma di promozione alle elementari)



La scuola materna si è conclusa con una bella festa. Noi bambini grandi abbiamo ricevuto il diploma con queste parole:

*"Giocando alla scuola materna
ho imparato
a colorare disegnare ritagliare incollare
e con gioia cantare.
Ora sono promosso
alla scuola elementare."*

Noi bambini ricordiamo con piacere anche questi momenti felici.



1. I "grandoni" della Scuola Materna: Ilenia, Anna, Giuseppe, Fabio, Giancarlo, Oscar.

2. Tante passeggiate e giochi all'aria aperta.

3. Ottobre - sono venuti a trovarci i nostri amici della prima elementare.

4. Gita al santuario e giochi in pineta.

5-6. Corso di nuoto.

Spazio Scuola

C'era una volta

Fiabe e storie fantastiche create dagli alunni della terza elementare di Trambileno

(Invento una breve fiaba)

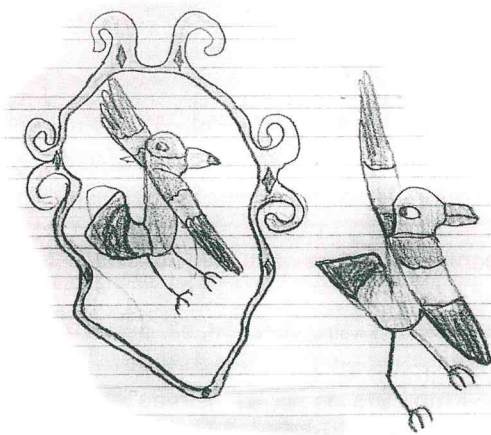
Il principe animale

C'era una volta un principe di nome Riccardo che abitava in un bel castello vicino al lago. Era molto bello, ma altrettanto egoista. Pensava sempre per sè, faceva sempre di testa sua e trattava male gli altri.

Una sera di tempesta bussò alla porta un vecchietto che voleva essere ospitato per una sera. Il principe lo cacciò via e arrabbiato se ne andò nella sua stanza. Si guardò allo specchio e vide che era diventato un pappagallo. CROCH, CROCH. CROCH, non riusciva a parlare, svolazzava di qua e di là, sembrava impazzito.

Mentre si guardava allo specchio, vide riflessa l'immagine del vecchietto che gli disse: "Fino a quando non imparerai a rispettare ed amare gli altri, resterai animale per sempre e ricordati che ogni settimana cambierai aspetto". Così detto SPAFF: sparì.

Nelle settimane seguenti continuò a trasformarsi e si trovò diverse volte in pericolo. Ormai era disperato. Vagava tutte le notti nei dintorni del castello.



Una notte, che era un elefante, incontrò un bambino piangente e disperato che si era perso nel bosco. Gli offrì il suo aiuto e la sua protezione, convincendolo a seguirlo, accarezzandolo dolcemente con la proboscide. Il bambino si lasciò trasportare, così gli salvò la vita. Arrivato al castello, lo stava aspettando il vecchietto che con tono amichevole gli parlò: "Bene, Riccardo, adesso finalmente hai capito!"

Da quel giorno Riccardo riprese le sue sembianze: tornò un bel principe, ma anche generoso e buono verso gli altri.

(Gianluca Vigagni
e Alessio Gobber)

(Invento una breve fiaba)

Il rosaio magico

C'era una volta un principe di nome Daimon che aveva due genitori molto severi e non lo lasciavano mai uscire dal palazzo. Passava le sue giornate in tristezza e sognava come poteva essere il mondo nella sua immaginazione.

Un giorno passeggiava nel giardino del palazzo, quando sentì una vocina provenire da dietro un rosaio: "Daimon! Sono la tua fatina e conosco la tua tristezza, ma so che sei buono e io ti aiuterò. Quando vorrai uscire, dovrai cogliere una di queste rose e tenerla stretta a te, ma attento a quando appassirà... subito ritorna a casa."

Daimon rimase sbalordito e nei giorni successivi continuò a pensare a quello che aveva sentito. Ma non aveva il coraggio di cogliere la rosa. Però un giorno provò: davanti a lui appar-

ve una persona perfettamente identica a lui. Il sosia disse: "Io sarò te e così tu potrai andare a visitare il mondo."

Cominciarono dei giorni felici per Daimon, lui entrava ed usciva senza che nessuno di accorgesse della sua assenza; lui però controllava sempre la freschezza della sua rosa.

Un brutto giorno il giardiniere tagliò il rosaio magico. Il principe ricadde di nuovo nella sua tristezza, ma aveva raccolto l'ultima rosa che era rimasta. Mentre la guardava, apparve una fanciulla che gli disse: "Vieni con me, io posso portarti nel paese delle fate dal quale però non potrai più tornare indietro."

Daimon senza pensarci due volte, le diede la mano e insieme scomparvero.

In realtà quella ragazza era la regina delle fate e lo portò in un paese meraviglioso dove insieme vissero felici e contenti.

Federico Sannicolò

(Invento una storia fantastica in base ad un'immagine)

Il principe d'Atlanta

Tanto tempo fa nel fondo di un grande lago c'era la città di Atlanta che era molto bella e molto ricca. Lì viveva il principe Esmeraldo con il suo popolo. Si chiamava così perché aveva la pelle verde lucente, come uno smeraldo.

Un brutto giorno vennero le sirene del Mar Nero a conquistare Atlanta. Erano esseri malvagi e mostruosi, che conquistavano tutti i popoli acquatici. Il principe Esmeraldo era schiavo delle sirene ed era chiuso in una tor-

Spazio Scuola

re. Nessuno riusciva a sconfiggere quelle creature.

Tutte le sere implorava la "Fata del Lago", strofinando i braccialetti magici che lei gli aveva donato da usare in caso di pericolo.

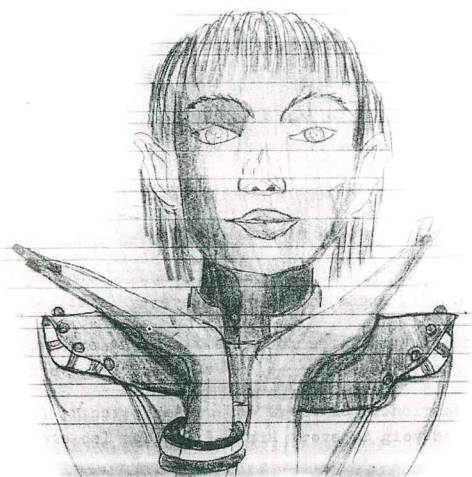
Una sera finalmente la fata arrivò e gli disse: "Prendi queste perle e quando devi servire la cena, metti in ogni piatto una perla e vedrai cosa succede.

La sera dopo così fece.

Appena le sirene alzarono il coperchio per mangiare, vennero risucchiate dalle perle, che subito dopo si dissolsero nel nulla.

Così da quel giorno Atlanta venne liberata dalla schiavitù e la vita ritornò felice.

Gianluca Vigagni



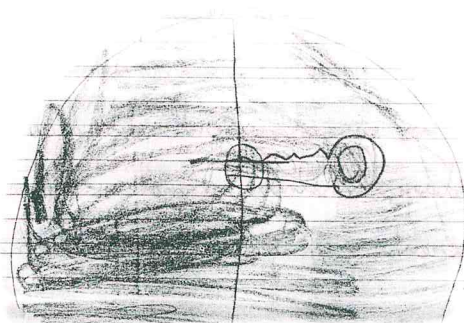
(Invento una breve fiaba)

La chiave magica

C'era una volta un bambino orfano di nome Leonardo che abitava con una zia. Erano poveri: avevano solo una capannuccia con dentro un tavolo, un letto, due sedie e solo poco cibo.

Un giorno Leonardo andò nel bosco per raccogliere frutta. Lungo la strada incontrò una vecchina tremante e infreddolita e Leonardo per la pena le regalò tutta la frutta che aveva.

"Ti ringrazio buon bambino, per la tua bontà sarai ricompensato."



Così dicendo gli regalò una vecchia chiave arrugginita e poi sparì, come per magia. Leonardo guardò stupito la chiave e la mise in tasca. Piano piano si incamminò pensieroso e poi, stanco, si fermò a riposare sotto un grosso pino. Si svegliò con un forte cinguettio, sopra di lui volava in cerchio un falco e faceva dei segni con la testa, così Leonardo capì che doveva seguirlo.

Cammina, cammina, dopo due giorni arrivò ai piedi di una montagna. Lì sgorgava una sorgente di acqua limpidissima. Il bambino si chinò a bere e sul fondo apparve una serratura. Subito gli venne in mente la chiave che teneva in tasca. Allora la infilò nella serratura: era proprio giusta. La fece girare due volte, la terza si aprì e davanti a lui apparve un immenso tesoro: oro, gioielli, pietre preziose come non ne aveva mai viste. Da quel giorno la vita di Leonardo e della zia cambiò completamente e vissero per sempre felici e contenti.

Tilka Tomio

(Invento una storia fantastica in base ad un'immagine)

I colori dell'arcobaleno

Tanto tempo fa in un lago lontano viveva un pesce dotato di poteri magici: il suo corpo aveva tutti i colori dell'arcobaleno e con quelli colorava il mondo. Sulla riva del lago viveva il popolo degli gnomi che aiutavano il pesciolino a distribuire i colori.

Dall'altra parte sulla rupe viveva la malvagia strega Geno-

veffa che odiava i colori: lì da lei era tutto scuro e cupo.

Un giorno la strega malvagia, approfittando dell'assenza degli gnomi, catturò il pesce e lo imprigionò dentro un secchio con un incantesimo, poi nascose il secchio nella caverna lì vicino. Quando tornarono gli gnomi, videro il mondo in bainco e nero: tutti erano disperati per quello che era successo.

Passarono tanti mesi, quando un giorno capitò sulle rive del lago un ragazzo buono e coraggioso di nome Gianni.

"Sono venuto fin qui per vedere il 'pesciolino arcobaleno', sapete indicarmi dov'è?"

Allora gli gnomi raccontarono la triste storia.

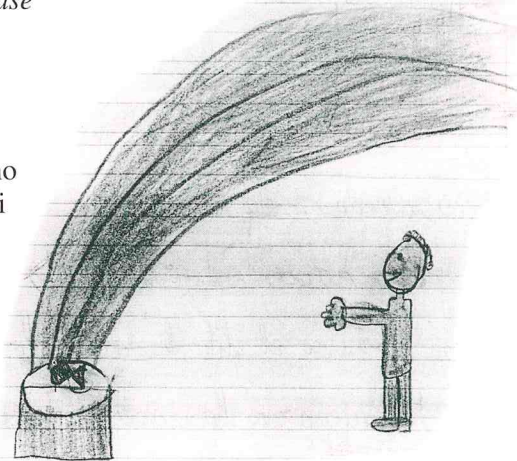
Gianni portava al dito un anello: lo sfregò due volte e dentro apparve la caverna con il secchio.

Il ragazzo spiegò che in realtà era un mago, più potente della strega Genoveffa. Gli gnomi velocemente corsero alla caverna e liberarono il pesciolino nel lago: come per incanto tutto tornò colorato.

Poi Gianni andò sotto la rupe della strega e fece uscire dall'anello un raggio che dissolse la strega e tutto il suo castello.

Da quel giorno gli gnomi vissero per sempre felici.

*Alessio Gober
Michele Campana*



Spazio Associazioni

Un paese, un'associazione, una storia

L'anno millenovecentonovantasei ha segnato una data importante per il paese di Pozzacchio e per l'Associazione Culturale Ricreativa il "Forte".

Sono infatti trascorsi vent'anni da quella estate in cui un gruppo di amici, non solo "pozzacieri" di nascita ma anche semplicemente per simpatia, si erano improvvisati organizzatori, allo scopo di animare la tradizionale festa dell'Assunta.

La piena riuscita della manifestazione aveva convinto tutti ad ufficializzare l'iniziativa; fu così che dopo aver sistemato alcuni locali della vecchia scuola elementare onde poter disporre di un punto di ritrovo e, stabilito con apposito Statuto obbiettivi e finalità, era nata la Associazione.

Alla commemorazione dei caduti al Forte dell'anno successivo, cerimonia questa mai più ripetuta, dopo che nel millenovecentocinquantesi era stato costruito l'altare-ossario, si sono susseguite nel tempo molteplici iniziative:

- il Carnevale, la festa degli anziani, delle coppie, le partite di cal-



Un momento della presentazione del libro fotografico

cio, le lotterie, il Babbo Natale, le castagnate, ultima le giornate ecologiche.

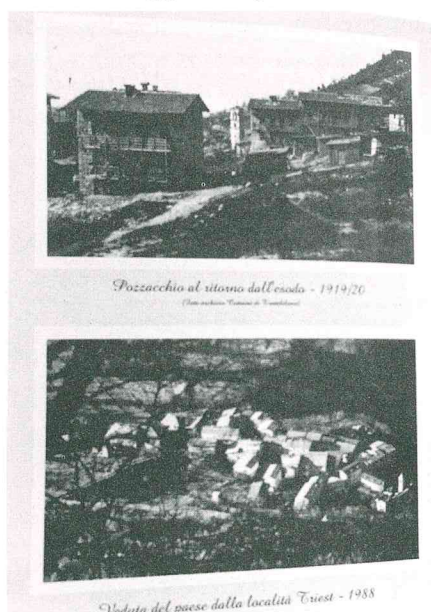
Alla base di tutto comunque, anche se le persone sono in parte cambiate, è rimasto l'impegno ed un grande entusiasmo per mantenere viva la frazione e lo spirito di chi ancora tutt'oggi vi risiede o torna per trascorrervi le ferie:

- tale considerazione spiega perché da un ventennio la storia di Pozzacchio e della sua Associazione sia una sola.

Lo si è voluto dimostrare con la realizzazione di un libro fotografico, presentato nello scorso mese di Luglio.

L'opera resasi possibile grazie alla partecipazione di tutti, raccoglie le immagini recuperate nei cassetti delle varie famiglie, in Comune, al Museo, nelle quali si raccontano oltre ottant'anni di vita; le case distrutte al ritorno dall'esodo, il duro lavoro dei campi, la ristrutturazione della Chiesa, le feste patronali, le prime motociclette, la seggiovia...

Le emozioni provate nello sfogliare le pagine cariche di ricordi e la soddisfazione letta negli occhi di chi in esse vi si riconosce è uno stimolo per le persone coinvolte nelle varie attività promosse, persone che si, ogni tanto si sentono stanche o poco ripagate, ma restano fermamente convinte di quanto sia indispensabile proseguire per questa strada.



Due pagine del libro fotografico

La nostra storia

Era l'estate 1976, quando alcuni giovani del paese decisero di animare la festa religiosa dell'Assunta del 15 agosto organizzando una giornata gastronomica con distribuzione di cibo e bevande.

L'idea fu apprezzata da tutti gli abitanti e da quanti arrivarono per la tradizionale processione; finalmente si era mosso qualcosa per far festa tutto il giorno.

Sull'entusiasmo della riuscita di quella festa nacque un Gruppo che seppe attrarre le simpatie di molti altri abitanti di Pozzacchio, venne indetta un'assemblea aperta a tutto il paese e venne fondata l'Associazione Culturale-Ricreativa "il Forte" con uno scopo ben preciso: partendo dalle tradizioni fare conoscere il paese di Pozzacchio, ed in particolare il suo "Forte" che ne ha segnato così fortemente la storia, ravvivare il periodo estivo, fornire una base di appoggio e di incontro culturale per tutti i giovani.

La sede venne fissata nei locali al piano superiore della ex scuola, locali ristrutturati grazie alla collaborazione ed al lavoro di tutti i soci.

Ancora nel 1976, il Direttivo decise di affrontare un'esperienza nuova per il paese: una marcia podistica denominata "4 passi intorno al Forte", (ripetuta poi anche nei due anni successivi), che riscontrò subito un grosso successo in quanto all'aspetto atletico aggiungeva la possibilità di muoversi in mezzo ad un paesaggio stupendo.

Nel 1977 si iniziò l'anno riproponendo una tradizione che si era persa negli ultimi anni: la maccheronata di carnevale, festa per adulti e bambini, sempre apprezzata per l'impronta pittoresca scherzosa.

Il 1977 fu l'anno fondamentale per l'Associazione: vennero gettate le basi per far conoscere il Forte di Pozzacchio, costruzione austriaca della 1^a guerra mondiale teatro di episodi violenti, eroici e tristi, ricordati con la costruzione nel 1956 di un altare-ossario in memoria ai caduti al Forte, opera realizzata grazie al parroco di allora, Padre Polcarpo.

Era intenzione dell'Associazione riportare questa commemorazione per fare conoscere questa zona quasi dimenticata del Pasubio e la sua storia affinché nessuno dimenticasse gli onori della guerra.

La cerimonia richiese un lavoro notevole, ma tutti noi eravamo convinti che su questa festa si giocava il futuro dell'Associazione e quindi l'impegno, le energie riversate in questa "impresa" furono altrettanto grandi.

Fu affrontata, per la prima volta, una ricerca storica sul Forte e sugli eventi

Sartori Walter

Spazio Associazioni

Marcia sul Pasubio

Compie 19 anni la gara podistica non competitiva sul Pasubio.

Un bellissimo ed onorevole traguardo, complimenti innanzitutto agli organizzatori, al patrocinio Comunale e a tutta la nostra Comunità.

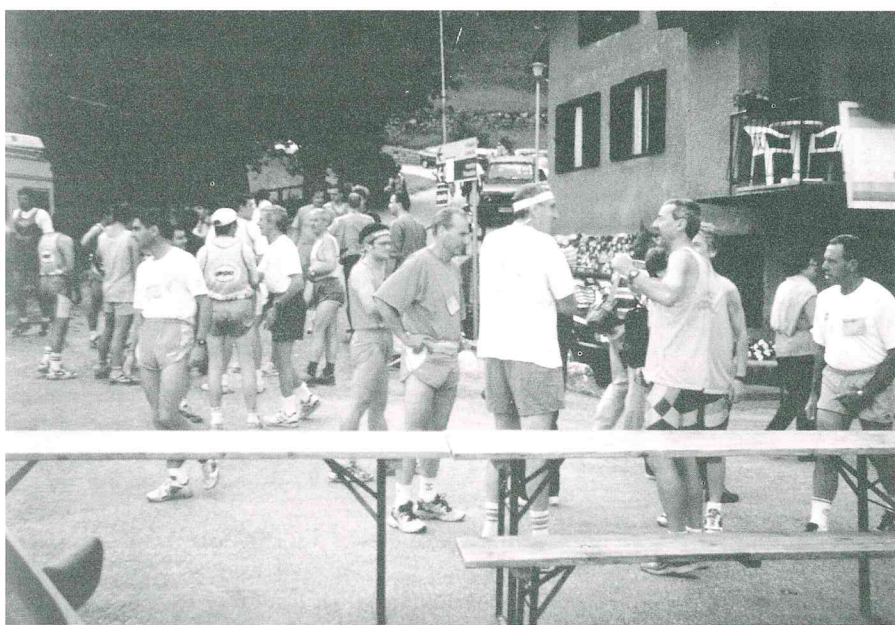
Domenica 22 Giugno, presso la frazione di Giazza, partiva la manifestazione, giunta ormai ad un'ottimo e pregevole livello di popolarità, tanto da poterla ormai definire, per tutti gli appassionati e affezionati alla montagna, l'appuntamento dell'anno per antonomasia.

Sarà per il richiamo e l'attrazione del paesaggio naturalistico e incontaminato, sarà per la sua semplice ma efficace formula "agonistica" o, forse per l'impeccabile qualità organizzativa ed ospitale, che quest'anno la manifestazione ha registrato la partecipazio-

ne iscrivita di ben 900 piccoli e "grandi" maratoneti.

Un risultato che premia e soddisfa ampiamente il Comitato organizzatore, un'appuntamento che suscita fra la gente, venuta un po'

da tutt'Italia, una viva e motivata voglia di partecipazione, un desiderio naturale e spontaneo che riesce ad aggregare gruppi e compagnie per trascorrere assieme una lieta e piacevole giornata in montagna.



Prima della partenza della marcia da Giazza

Attenzione all'Autovelox

Si porta a conoscenza della popolazione che a partire dal 15 agosto 1997 sarà effettuato sul territorio Comunale il controllo della velocità attraverso l'utilizzo dell'Autovelox.

E' infatti da tempo all'attenzione dell'Amministrazione Comunale la situazione di pericolo creatasi sulla viabilità comunale in particolare per i pedoni, legata alla eccessiva velocità a volte tenu-

ta dal traffico automobilistico nell'attraversamento delle frazioni.

A fronte di ciò e alle numerose richieste della popolazione, si è ritenuto indispensabile provvedere, alla tutela della pubblica incolumità con interventi di controllo a fini di prevenzione e sensibilizzazione al rispetto dei limiti di velocità imposti e dalle prescrizioni stradali in essere.

A tale scopo la Giunta Comunale nella seduta dd. 15.07.1997, ha deliberato di dotarsi di idonea apparecchiatura per il controllo fotografico in automatico delle infrazioni stipulando un apposito contratto di noleggio con la Ditta Multanova Italia srl di Brescia che ne curerà anche l'utilizzo, in accordo con l'amministrazione comunale ed il vigile urbano e l'idonea assistenza tecnica.

Spazio Associazioni

Festa campestre 1997 della Sportiva

Appuntamento estivo entrato nella tradizione

L'appuntamento estivo con la tradizionale festa campestre a Moscheri è stato in agenda anche per quest'anno. Le serate di luglio ed agosto si sono animate di luci e musica per gli intramontabili amanti del "liscio", ma anche per i giovani "rampolli della disco". Intrattenimenti all'aperto da gustare in allegria con gli amici, magari seduti davanti ad una cena inconsueta quanto squisita - La cucina e il bar erano fornitissimi! -

Non dimentichiamo poi la favolosa Lotteria che ha regalato al fortunato vincitore un viaggio da sogno nelle

terre d'Oriente; per non parlare poi degli altri premi, tutti straordinari!...

Soddisfazione per l'intera Società UNIONE SPORTIVA TRAMBILENO e per tutti coloro, Amministrazione comunale compresa, che da sempre offrono il loro tempo e la loro assidua collaborazione per la buona riuscita di un evento che non è solo spettacolo, ma anche e soprattutto costante impegno sociale.

A tutti GRAZIE!

U.S. TRAMBILENO

TORNEO DELLE FRAZIONI 1997 TERZA EDIZIONE

Quest'anno, nel mese di giugno, si è svolto il **Torneo di calcio Frazioni di Trambileno**, giunto ormai alla **terza edizione**.

Dopo due edizioni giocate sul mitico campo del "Tambarèr", questa volta, grazie anche alla disponibilità del Comune, il Torneo si è svolto su campo regolamentare a Moscheri, favorendo un notevole miglioramento di gioco, ma soprattutto la possibilità di una bella doccia a fine partita.

Alla prima edizione nel '95 le squadre partecipanti erano 4, quest'anno siamo arrivati a 6: Boccaldò, Porte, Pozza, Poz-

zacchio, Trambileno e Vanza con più di 70 iscritti.

Un elogio va anche ai tifosi che in questi tre anni sono sempre stati numerosi, speriamo lo siano anche in futuro.

Il torneo è stato vinto, a sorpresa, dalla squadra del Trambileno (unione tra le frazioni di Moscheri, Lesi e Clocchi) dopo che tutti i pronostici, visti i risultati delle fasi eliminatorie, davano per favorita la squadra delle Porte. Con questa vittoria la squadra frazionale di Trambileno si riconferma campione (aveva infatti vinto la scorsa edizione) e pas-

sa in testa nella classifica dell'albo d'oro: 2 Trambileno (96-97) 1 Boccaldò (95).

Delusione per la squadra del Pozzacchio piazzatasi quest'anno all'ultimo posto dopo che nei due anni scorsi era sempre arrivata in finale e quest'anno figurava nelle favorite.

Un grazie infine a tutti quanti hanno collaborato al buon esito della manifestazione e soprattutto agli arbitri, in particolare Rigo Ferruccio e Campana Mariano, che si sono fatti in quattro per dirigere anche le partite di chi non si è presentato.

Spazio Associazioni

Chitarristi in tour

Anche quest'anno, ed è il quarto, gli allievi del corso di chitarra hanno proposto il loro saggio musicale.

Nove chitarristi, un basso ed un batterista hanno dato voce a famosi brani di musica pop, blues e rock in un crescendo di ritmi che hanno coinvolto ed entusiasmato il numeroso pubblico presente. Visto il successo della serata di venerdì 13 giugno a Porte, l'esperienza è stata riproposta domenica 22 al Centro Culturale di Moscheri.

Gruppo sociale La Montagnola

Saggio degli allievi del corso di chitarra

*La caccia al tesoro*

Uno dei tre gruppi che hanno partecipato alla "caccia al tesoro"

Sotto un cielo plumbeo e di tanto in tanto uno scroscio di pioggia si è svolta domenica 25 maggio, festa patronale, la grande "caccia al tesoro". Protagonisti una quarantina e forse più tra giovani e piccoli che con grande entusiasmo e spirito di gruppo hanno partecipato a questo gioco. La macchina organizzativa ha impiegato parecchi giorni per "mettere a punto" tre differenti percorsi, poi tutto si è consumato nella frenesia di due ore; ...enigmi da risolvere ...parole crociate ...equazioni ...mappe da interpretare ...e ..."gambe in spalla"! Ad ogni prova superata l'assegnazione di un tassello del puzzle che porta al tesoro. I giochi di abilità fisica e mentale hanno galvanizzato i due gruppi dei ragazzi che hanno dato il massimo per arrivare per primi alla meta. Un vero successo! Stanchi ma soddisfatti i giovani si sono proposti quali organizzatori per una futura caccia al tesoro per "soli adulti"...

Nel tardo pomeriggio la maccheronata ha concluso con "gusto" la giornata di festa.

Spazio Associazioni

"Maccheronata di Primavera" a Vanza

- 13 aprile 1997 -

Anche quest'anno, come oramai vuole la tradizione del gruppo, gli Alpini di Vanza hanno organizzato la "Maccheronata di Primavera" domenica 13 aprile 1997.

Grazie anche ad una giornata soleggiata, sono accorse numerose persone che hanno potuto degustare un piatto di maccheroni e un buon bicchiere di vino.

Contorno alla festa giochi tradizionali per grandi e piccoli, che hanno reso la manifestazione ancora più gradita. Gli Alpini ringraziano per l'ottima riuscita e aspettano tutti numerosi ai prossimi appuntamenti.



La cottura



La distribuzione

NOTIZIE FLASH • NOTIZIE FLASH • NOTIZIE FLASH • NOTIZIE FLASH • NOTIZIE FLASH •

✓ Il 20 giugno, il 4 e 18 luglio si sono svolte le tre serate musicali organizzate dall'Assessorato alle attività culturali del Comune di Trambileno, per flauto, violino, arpa e chitarra, presso il Santuario de La Salette, il Centro Culturale e l'Eremo di San Colombano.

✓ Il 19 luglio serata presso il Centro Culturale con il Coro "Bianche Zime".

✓ Due domeniche all'insegna dell'ecologia.

In previsione dell'uscita della guida "Itinerari sul Pasubio e nelle Valli del Leno", sono state organizzate a Pozzacchio nei mesi scorsi di aprile e maggio due domeniche ecologiche. Le "fatiche" dei numerosi ed entusiasti partecipanti sono state premiate con la cena in piazza organizzata perfettamente dai cuochi dell'Associazione "Il Forte".

NOTIZIE FLASH • NOTIZIE FLASH • NOTIZIE FLASH • NOTIZIE FLASH • NOTIZIE FLASH •

Delibere del Consiglio Comunale dal 10.04.96 al 26.05.1997

Seduta del 10.04.1996:

- N° 08 Approvazione del verbale della seduta Consiglio Comunale dd.28.02.1996.
- N° 09 Esame ed approvazione delle modifiche allo Statuto Comunale.

Seduta del 13.06.1996:

- N° 10 Approvazione del Verbale della seduta Consiglio comunale dd.10.04.1996.
- N° 11 Approvazione del Rendiconto finanziario 1995 del Corpo VVFF di Trambileno.
- N° 12 Approvazione del bilancio di previsione per l'anno 1996 del Corpo VVFF di Trambileno
- N° 13 Variazioni al Bilancio di previsione 1996.
- N° 14 Primo aggiornamento del programma delle opere Pubbliche.
- N° 15 Istituzione del punto di lettura: Approvazione della Convenzione con il Comune di Rovereto.
- N° 16 Modifica della Convenzione "Strada Pasubio".

Seduta del 15.07.1996:

- N° 17 Approvazione del Conto Consuntivo dell'esercizio finanziario 1995.
- N° 18 Variazione al bilancio per l'Esercizio Finanziario 1996.
- N° 19 L.P. 32/93 - Piano Triennale degli interventi Provinciali per il ripristino e la valorizzazione ambientale - Parere.
- N° 20 Scuola elementare Moscheri - Ipotizzata Riclassificazione - Provvedimenti Conseguenti.

Seduta del 11.09.1996:

- N° 21 Variazioni al bilancio per l'esercizio finanziario 1996.
- N° 22 Recepimento dell'accordo sindacale per il personale degli enti locali per il triennio 1994 - 1995 e contestuale adozione del nuovo Regolamento Organico
- N° 23 2° Aggiornamento programma opere pubbliche

- N° 24 Nomina rappresentante del comune in seno all'assemblea del consiglio dei comuni inclusi nel bacino imbrifero montano dell'Adige

Seduta del 28.11.1996:

- N° 25 Approvazione verbale della seduta DD. 13.06.1996
- N° 26 Deliberazione consiliare N. 21 DD. 11.09.1996: "Variazioni al bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 1996" - Correzione
- N° 27 Variazioni al bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 1996
- N° 28 3° Aggiornamento programma opere pubbliche
- N° 29 Autorizzazione alla gestione provvisoria del bilancio di previsione per l'anno 1997.
- N° 30 Progetto di ristrutturazione con sopra elevazione dell'edificio 240\3 C.C. Trambileno loc. Pian del Levro da adibire a sede comunità di preghiera - Fraternità di Gesù - Esercizio del potere di deroga.

Seduta del 26.02.1997:

- N° 01 Approvazione verbale della seduta DD. 15.07.1996.
- N° 02 Approvazione verbale della seduta DD. 11.09.1996.
- N° 03 Approvazione verbale della seduta DD. 28.11.1996.
- N° 04 Approvazione del bilancio di previsione per l'anno 1997
- N° 05 Approvazione del programma delle opere pubbliche per l'anno 1997.

Seduta del 26.05.1997.

- N° 06 Variazioni al bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 1997.
- N° 07 Partecipazione del comune alla costituzione della A.S.M. S.p.A.

Concessioni edilizie

N°	Data	Richiedente	Oggetto
1611	07.01.97	Trentini Gilio	Sostituzione portoncino ingresso - Pozza
1612	07.01.97	Bisoffi Elsa	Costruzione poggolo in facciata N.O. - Vanza
1613	07.01.97	Salumificio Marsilli	Installazione nuova cabina gas metano - Porte
1614	08.01.97	Gobbi Marisa	Lavori interni ed esterni - Porte
1615	10.01.97	Bisoffi Ottilia	Deposito GPL - Vanza
1616	10.01.97	Bisoffi Sandra	Posto macchina coperto - Vanza
1617	17.01.97	Marcolini Bruno	Deposito GPL - Boccaldo
1618	17.01.97	Marisa Tiziana	2° variante alla concessione 1355 - Boccaldo
1619	27.01.97	Moscher Eletta	Ristrutturazione p.m.1 - Moscheri
1620	18.02.97	Scrinzi Massimo	Installazione pannelli solari - Dosso
1621	19.02.97	Pernat Gilio	Deposito GPL - Lesi
1622	14.02.97	Chiesa Valentino	Infissi esterni - Moscheri
1623	18.02.97	Todeschi Franco	Lavori interni ed esterni - Porte
1624	04.03.97	Marfin SpA	1° Variante alla concessione 1589 - Porte
1625	04.03.97	Marcolini Marino	Ristrutturazione edilizia e ampliamento - Boccaldo
1626	10.03.97	Salvadori SRL	1° Variante alla concessione 1346 - Toldo
1627	18.03.97	Marcolini Micaela	Ristrutturazione edif. e cost. parcheggio - Boccaldo
1628	08.14.97	Moresco Fedele	Tinteggiatura e rivestimento delle facciate - Moscheri
1629	10.04.97	Cenini Mario	Tinteggiatura dell'edificio - Pozza
1630	11.04.97	Campana Tullio	Sistemazione interna abitazione - Moscheri
1631	11.04.97	Scottini Silvana	Realizzazione scala esterna e ampliamento terrazza
1632	16.04.97	Gerola Claudio	Cambio di destinazione d'uso di parte del piano terra
1633	21.05.97	Scottini Mario	Installazione tenda da sole - Toldo
1634	28.05.97	Lorenzi Ornella	Costruzione muro di sostegno - Ca Bianca
1635	29.05.97	Tomazzoni Ivonne	Posa tenda da sole - Porte
1636	12.06.97	Scottini Fausto	Lavori interni ed esterni - Lesi