

INTRODUZIONE

La Sviluppo Turistico Grumes svolge la sua azione di portare un'economa turistica possibile a Grumes e nell'alta Valle di Cembra non solo attraverso la gestione e la promozione delle strutture di accoglienza e ristorazione realizzate in questi anni, ma anche attraverso un'intensa ed originale forma di promozione del territorio che si sviluppa di anno in anno su un tema proposto e declinato in varie forme ed eventi: i "sentieri" nel 2009. il "bosco" nel 2010, i "mestieri" nel 2011, la "storia di Grumes" nel 2012, la "viabilità" nel 2013 e per il 2014 il tema prescelto è stato "Radici: dalla terra al futuro". Con questo progetto si è voluto ricostruire la memoria dell'identità agricola di Grumes e dell'alta val di Cembra: un territorio che ha subito nel secolo scorso l'emigrazione dei suoi abitanti, l'abbandono della montagna, delle attività agricole, la scomparsa della cultura della terra.

Il ritorno alla montagna, alla terra da alcuni anni si sta accentuando e l'interesse per l'agricoltura sta prendendo corpo sulla spinta di attori diversi che hanno messo in campo strumenti, risorse ed idee:

- Il Consorzio di Miglioramento Fondiario di Grumes sta portando a termine una vasta bonifica agraria con relativo riordino:
- L' azienda vitivinicola Pojer & Sandri ha iniziato a produrre un innovativo e specifico vino adatto ai climi di montagna;
- La Comunità della Valle di Cembra ha attivato un corso di formazione sull'agricoltura;
- La Rete delle Riserve Alta Val di Cembra Avisio ha realizzato il punto promozione territoriale e vendita prodotti "Green Grill" al Bivio dei Masi.

Obiettivo del progetto: valorizzazione culturale dei saperi legati al vivere della terra, col pieno senso delle "radici" dei mondi che essa nutre, fa crescere di vita e di storia, focus sull'origine e sull'identità agricola di Grumes.

Il sottotitolo posto al progetto "Dalla terra al futuro" richiama ed esalta il crescente ruolo della terra, dell'agricoltura come comparto economico in grado di dare prospettive reali in un'epoca di profonda crisi dell'economia

industriale e finanziaria. Riscoprire le proprie radici contadine recuperandole, reimpararle, reinterpretarle in chiave contemporanea consente di riattivare un patrimonio disponibile, ricostruire economia e rientrare in sintonia col proprio habitat.

Il progetto ha messo assieme i concetti del rispetto per l'ambiente, dell'agricoltura sostenibile, del mangiare bene e sano, la percezione delle conoscenze immateriali e dei valori che supportano prodotti e produttori agricoli, le connessioni al territorio, i saperi di generazioni, le economie indotte specifiche, che sono allo stesso tempo identità locali e forme di resistenza all'omologazione delle monoculture. Accanto a questo, l'esigenza di ravvivare le immagini del paesaggio di ieri, di ridar voce agli ultimi testimoni del lavoro nei campi abbandonati, di far incontrare le risorse umane del secolo scorso con le energie umane e i saperi di oggi che possono costruire un futuro sulle esperienze, sulle radici di una comunità.

Le Radici sono un tema stimolante e aperto a vari ambiti della cultura, della vita, dell'economia, del paesaggio, della storia. Ne hanno illustrato in maniera affascinante in una serie di incontri-conferenze personaggi ed interpreti della cultura del calibro di Don Marcello Farina, filosofo, Annibale Salsa, antropologo e Presidente emerito del CAI, Alberto di Gioia, ricercatore del Politecnico di Torino, Sergio Valentini, ristoratore e già presidente di Slow Food Trentino A/a, Walter Nicoletti, giornalista, Franco De Battaglia, storico, giornalista e cultore della nostra civiltà alpina.

A tutto questo hanno fatto da contorno un insieme di iniziative, proposte, appuntamenti culturali, percorsi formativi, laboratoriali, spettacoli di varia forma e genere che sono state delle opportunità apprezzate dai molti per lo spessore culturale che la qualità dell'intrattenimento.

Riportiamo qui di seguito, per dare modo anche a chi si è perso o non ha potuto fruire dei momenti più significativi, sia la riproduzione della Mostra alle Are: "Radici: dalla terra al futuro", sia le varie conferenze tenutesi nel corso dell'anno con personalità di spicco della cultura trentina.

RADICI: la fecondità delle parole

Parola e parole

Marcello Farina

Una piccola introduzione

È come entrare in un oceano e pensare di abbracciarlo tutto con lo sguardo questo tentativo di affrontare il tema della parola e di quell'immenso mondo che le circonda, fatto di emozioni, di riflessioni, di esperienze le più diverse, sia nel tempo (dall'inizio della storia dell'umanità), sia nello spazio (presso tutte le culture del mondo).

Ci sono, comunque, alcune suggestioni che la parola può suscitare in ciascuno di noi:

Prima fra tutte il fatto che lì dove c'è la parola di solito c'è libertà, e dove la parola viene tolta, soffocata, negata, lì si instaura la servitù, la dittatura, la prepotenza; Poi viene il fatto che lì dove c'è la parola c'è relazione, almeno in astratto, proprio perché le parole diventano, via via, domanda e risposta tra le persone; Infine, si può affermare che lì dove c'è la parola, c'è narrazione, cioè storia, memoria, tradizione (orale e scritta), cultura, comunicazione che diventa linguaggio, dialogo, messaggio.

LA "FECONDITÀ DELLA PAROLA"

Vorrei ricordare tre "passaggi" tra i tanti che la storia delle donne e degli uomini ci offre sulla "fecondità" della parola, cioè sulla sua capacità di "cambiare il mondo", di "rinnovarlo" e, insieme, qualche volta si "prenderlo", tra verità e inganno, tra persuasione e menzogna.

Il primo passaggio è la testimonianza di un filosofo siciliano; Gorgia di Lentini (485 – 380ca a.c.), il quale affermava che "la parola è un grandissimo dominatore, che con un piccolissimo corpo e invisibilissimo, divinissime cose sa compiere : riesce infatti a calmar la paura, a eliminare il dolore e a suscitare la gioia e a aumentare la pietà....Fa innamorare e sancire anche la divisione, l'abbandono.....". E Gorgia fa l'esempio della guerra di Troia: essa è scoppiata perché la parola d'amore del troiano Paride aveva fatto innamorare Elena, la moglie del greco Menelao. La guerra fu inevitabile.

Il secondo passaggio, con un salto di venticinque secoli, è il grande messaggio della Lettera ad una professoressa di don Lorenzo Milani (1923 – 1967), il quale scrive: "Quando il povero saprà dominare la parola come personaggi, la ti-



rannia del farmacista, del comiziante e del fattore sarà spezzata (.....) Perché è la lingua che fa eguali. Eguale è chi sa esprimersi e intende l'espressione altrui. Che sia ricco e povero importa meno, basta che parli!"

Il terzo passaggio, me lo si permetta, è una grande provocazione del Vangelo di Giovanni: "E la Parola si è fatta carne ed è

venuta ad abitare presso di noi". "Carne, cioè quello che siamo tutti, senza eccezione, non quello che è solo qualcuno. Così nessuno è escluso. Dopo Natale non c'è Parola senza carne, come a dire che dovrebbero cessare le parole vuote, insensate, ingannatrici, incapaci di dire vita, amore, solidarietà, condivisione, visto che la Parola di Dio è diventata Gesù di Nazareth, "l'uomo per gli altri".

OGGI LE PAROLE

C'è una bella riflessione di un filosofo italiano che immagina le parole come isole in mezzo alla corrente, cui poter aggrapparsi per trovare ancora sicurezza, comunicazione autentica. Positivamente Salvatore Natoli dice che le parole sono sapienti di per sé e per questo, ogni volta, esse dovrebbero essere ascoltate dentro di sé, ancora prima di pronunciarle. Infatti non sono nostre, ma ci sono state donate, le abbiamo apprese. Perché non suonino vane è necessario che non se ne perda l'eco profonda, che, nel dirle, si sia ancora capaci di risentirle –quasi a trattenerle – per evitare che con il loro suono ne svanisca anche il senso.

Un grance filosofo del Novecento, Ludwig Wittgenstein ci avverte che "il linguaggio può anche ammalarsi", perché capita che le parole non afferrino più la realtà, che esauriscano il loro compito, che si logorino, e questo accade quando si disfano, svaniscono i luoghi adatti per ascoltarle, cioè i sistemi culturali entro cui esse sono abitualmente custodite e protette. Eppure, anche se esse "migrano", alla fine non esiste viaggio che non abbia inizio e non conosca sosta: anche lì noi incontriamo le parole!

Marcello Farina

Grumes, Teatro Le fontanelle 19 agosto 2014

RADICI: NUOVE RISORSE PER LA MONTAGNA

Annibale Salsa

Mai come oggi si avverte la necessità di presidiare la montagna. Anche se il Trentino ha conosciuto abbandoni meno traumatici rispetto ad altre regioni alpine, nel secondo dopoguerra molte attività legate alla terra - dove le piante affondano le loro radici in virtuosa simbiosi con le comunità rurali che sul terreno operano costruendo paesaggi di qualità - hanno registrato abbandoni o contrazioni. Molti pensano, non conoscendo le dinamiche territoriali, che la natura possa fare tutto da sola. Quando ciò accade non mancano strappi e lacerazioni. Spesso si tratta di visioni idealizzate della natura che trovano alimento nei contesti cittadini in cui la montagna viene rappresentata in forma astratta, visionaria, ludica. Tanta gente va in montagna senza capire fino in fondo quali sono le cause che hanno prodotto i nostri paesaggi, che cosa c'è dietro ad un ordine spaziale che avvince per le sue linee armoniose. Si pensi ai paesaggi terrazzati della viticoltura di questa val di Cembra, frutto del faticoso intervento dell'uomo, contadino ed architetto nello stesso tempo. La sponda destra orografica della valle, dove si trova Grumès, costituirebbe un'impenetrabile foresta senza l'intervento plasmatore dell'uomo nel corso dei secoli. Il fattore dominante sarebbe un'uniformità triste quanto povera di biodiversità. Tuttavia le radici dell'uomo non sono salde come quelle delle piante, spesso sono fragili o addirittura inesistenti, come accade per chi vive in ambienti degradati. Parlare di radici rappresenta, per gli esseri umani, una metafora culturale spesso derisa, percepita alla stregua di un retaggio passatista. Soltanto difronte a gravi crisi economiche, a radicali mutamenti di costume, al diffondersi del malessere sociale, si riacquista nuova consapevolezza dei valori e dei "saperi" perduti che nessun "sapere" è in grado di rimpiazzare inte-

ramente. L'esperienza vissuta, tramandata da generazioni che hanno trasformato il semplice terreno naturale in territorio socialmente condiviso, è alla base di guesta riflessione sulle radici. Non si tratta di evocare la biologia o la genetica, secondo un presunto quanto pericoloso cliché. E' la stratificazione storico-sociale della presenza e del confronto adattivo con un luogo a generare radicamento e identificazione. Il radicamento e l'identificazione territoriale producono, di riflesso, la restituzione verso l'esterno del paesaggio interiore, di quel "paesaggio dell'anima" che rappresenta il migliore antidoto nei confronti dello spaesamento odierno. Se vogliamo scoprire le radici profonde del popolamento alpino dobbiamo interrogare l'età medievale. Dopo l'anno Mille, infatti, si creano le premesse per la formazione di quel modello di civilizzazione alpina di cui siamo ancora debitori. La molla che ha fatto scattare l'ultima grande colonizzazione rurale delle Alpi va ricondotta alla condizione straordinaria di "uomini liberi" che i contadini di montagna assumono in forza di concessioni ricevute dalla feudalità ecclesiastica e laica di quegli anni. Le cosiddette "libertà di dissodamento", codificate dal diritto colonico medievale (Kolonienrecht), mettono in moto processi di capillare insediamento stabile radicato soprattutto nelle fasce più impervie, ostili, elevate della montagna alpina (Oberländer). Quasi contemporaneamente questo modello era stato sperimentato nelle terre situate sotto il livello del mare nei Paesi Bassi (Niederländer). Da queste "buone pratiche", che si protrarranno fino al XV secolo, possiamo rintracciare i germi delle autonomie alpine in quanto la forma dell'autogoverno diventa la condizione indispensabile per generare incentivi all'insediamento nei territori difficili. Proprio ciò di cui abbiamo oggi urgente necessità, ma che la mentalità moderna fa fatica a recepire in quanto essa misura il valore delle terre alte secondo parametri estranei ai mondi della montagna. E allora l'autogoverno alpino, autentica manifestazione di democrazia partecipativa di cui sono espressione le "carte regola", le "magnifiche comunità", le "Amministrazioni separate degli



usi civici" (ASUC) - così saldamente radicate in queste terre - viene percepito all'esterno come un privilegio anacronistico, discriminante nei confronti di territori altri. La società moderna, fin dalle sue origini (XVII secolo), va nella direzione di un graduale sradicamento delle comunità dai rispettivi territori arrivando a caratterizzarsi, come accade oggi, secondo moduli de-territorializzati ed omologati. E' estremamente difficile, quindi, far comprendere la validità e l'efficacia di modelli culturali lontani dal cosiddetto "senso comune". La logica della grande scala di matrice extra-alpina finisce così per contagiare la stessa gente di montagna che fa fatica ad opporre argomentazioni al cospetto di visioni centraliste poco sensibili ad una sana empatia territoriale. Le comunità di montagna sono realtà demograficamente esique al cospetto delle grandi estensioni territoriali verso le quali svolgono un'insostituibile funzione di presidio. Con l'avvento della cultura moderna in molte aree delle Alpi, le valli cambiano addirittura il nome ed assumono, al posto del riferimento alla popolazione che le abitano (la quale conta sempre di meno), il nome dei fiumi che le attraversano. Non è certamente il caso dell'area trentina e tirolese, dove il nesso fra popolazione e territorio è ancora saldo e forte. Ma certe ombre incominciano ad allungarsi anche in questi territori. La consapevolezza culturale della propria storia è allora il migliore antidoto per non commettere gli errori degli altri. Soprattutto in questi momenti di crisi finanziaria, che impongono restrizioni di spesa ed economie di scala, si tentano strade che vanno oltre la legittima e responsabile gestione. Ne costituisce una prova la corsa ossessiva alla fusione dei Comuni che

assume un significato culturale ben preciso il quale oltrepassa l'aspetto meramente economico e funzionale. Nulla da eccepire intorno alla gestione associata dei servizi, la vera e sacrosanta ragione che giustifica tali revisioni. Ma guando si arriva a cambiare il nome di Comuni che hanno otto-novecento anni di storia, salvo l'infelice parentesi napoleonica e fascista delle cancellazionifusioni, si mette in moto un processo di allontanamento da quelle radici che hanno un intrinseco valore simbolico (ma anche economico) di appartenenza sociale. Altra cosa è il localismo "strapaesano", autoreferenziale e di chiusura verso la dimensione dell'altrove. Parafrasando lo scrittore Cesare Pavese, possiamo affermare paradossalmente che: «Un paese ci vuole, non fosse altro che per il gusto di andarsene via». Lo spettro inquietante che aleggia sul nostro tempo e sulla nostra società è proprio quello di trasformare i "luoghi" in "non-luoghi", ovvero in spazi astratti privi di relazioni e di storia. La nostra montagna è, al contrario, un "iper-luogo" che abbisogna di sempre maggiori relazioni sociali e di consapevolezza storica. In una parola, di radici condivise.

Annibale Salsa

Grumes, Teatro Le Fontanelle 28 agosto 2014

NUOVI PROCESSI E ATTRATTIVITÀ DEI TERRITORI ALPINI CONTEMPORANEI

Alberto Di Gioia

Alcuni aspetti smentiscono oggi le sensazioni degli stereotipi (sostanzialmente urbani) comunemente diffusi, che legano da una dimensione le Alpi all'immagine da cartolina del tempo che fu, patria di prodotti tipici e culture locali di montanari e pastorelli, da un'altra dimensione esclusivamente al loisir invernale od Figura 1. - Variazione % della popolazione residente nell'arco alpino italiano (2001-2011)

estivo, sulla scia della definizione già data nel 1871 da Leslie Stephen, padre di Virginia Woolf, sulle "Alpi terreno di gioco dell'Europa". Fenomeni di trasformazione territoriale molto evidenti nelle Alpi, vissuti soprattutto nell'ultimo secolo, con forti variazioni di tendenza dell'ultimo decennio rispetto alle serie storiche del passato e la nascita di nuovi processi in alcuni casi di ri-popolamento, fanno si che sia molto interessante analizzare quali cambiamenti stiano avvenendo. Il 73% dei comuni alpini a livello transnazionale, intendendo quindi i comuni appartenenti ai sette paesi alpini sottoscriventi la Convenzione delle Alpi, nel ventennio 1981-2001 ha incrementato la popolazione residente, che oggi si attesta complessivamente su circa 14 milioni di abitanti. Aumento certamente non diffuso equamente sul territorio, che anzi è contraddistinto dalla presenza di notevoli squilibri sia a livello regionale (differenze poste a livello di sistemi territoriali), che a livello locale (fenomeni di polarizzazione di risorse ed attività). Tale squilibrio è piuttosto notevole in Italia: considerando che sul territorio alpino nostrano risiede il 49,7 % della popolazione urbana alpina complessiva, circa 4 milioni di abitanti diffusi in circa 1800 Comuni, i Comuni in incremento demografico sono il 50% del totale dei comuni alpini

italiani, contro (in base al dato precedente) circa il 75% dei comuni alpini in crescita degli altri Stati. Osservando viceversa i Comuni alpini italiani toccati da spopolamento, dagli anni '80 essi rappresentano una cifra prossima al 50% del totale (in una proporzione quindi analoga a quella dei Comuni in crescita, dato che con-

ferma come la situazione complessiva sia fortemente dinamica).

Dall'osservazione delle dinamiche demografiche ed in relazione ad uno studio condotto sui nuovi abitanti delle Alpi (progetto NovAlp, Associazione Dislivelli) possiamo osservare come vi siano in molti luoghi nuovi processi caratterizzati sia dal ritorno di popolazione residente, nuovi montanari legati a occupazioni in molti casi assai diverse rispetto al passato, sia al cambiamento del carattere dell'abitare (aspetti fondamentali: servizi e multi-lavoro), in relazione ai tipi di territori coinvolti da questi processi e alle persone che lo abitano. In molte parti delle Alpi il rapporto tra abitanti e territorio alpino ha innescato processi virtuosi di sviluppo locale, che si pongono come pratiche interessanti per l'impostazione di politiche territoriali per la montagna effettivamente orientate ai reali bisogni degli abitanti. Sempre dallo studio NovAlp emerge infatti come i territori alpini esercitino, in molti casi, una certa e nuova attrazione verso nuove forme di immigrazione di persone in cerca di nuove condizioni di vita sia per la qualità abitativa che per il lavoro. Dall'integrazione tra classi motivazionali e condizioni socio-economiche è possibile definire tipologie di abitanti interessati da questo processo (si rimanda a Corrado, Dematteis, Di Gioia, 2014), nella maggior parte dei casi interessati a migliorare la propria vita e la vita familiare rispetto alle condizioni poste dalle medie e grandi città, con nuove occupazioni create da idee e progetti personali ed integrate con le risorse territoriali e le specificità locali. Dal punto di vista territoriale le aree maggiormente attrattive verso questi processi sono quelle che, alternativamente, hanno una certa disponibilità di servizi territoriali, in primo luogo reti telematiche e comunicazioni (quindi sia materiali che immateriali), hanno disponibilità di risorse e beni utilizzabili quindi dai nuovi residenti, hanno instaurato già negli ultimi anni processi di sviluppo locale, solo in alcuni casi riflesso direttamente da politiche locali di accoglienza o di attrazione di nuovi abitanti.

Questo aspetto è in realtà fondamentale e deve essere considerato, insieme alla disponibilità di servizi, come un indirizzo fondamentale per la possibilità di attrazione verso nuovi residenti e nuovi lavoratori. Queste politiche possono anche essere strutturate da forme di azioni congiunte pubblico-privato, in relazione ad esempio alla ricomposizione fondiaria di lotti agricoli abbandonati o non utilizzati per nuovi lavoratori esterni, o per la rifunzionalizzazione di manufatti non utilizzati e la progettazione di attività agro-ambientali magari integrate con attività turistiche a basso impatto (turismo lento).

Alberto Di Gioia

Grumes, Teatro Le Fontanelle 28 agosto 2014

RADICI: DALLA TERRA AL CIBO

Sergio Valentini

Una serata tutta dedicata al cibo quella del 19 settembre in compagnia di Sergio Valentini e Walter Nicoletti.

Al cibo ma anche al territorio e soprattutto allo stretto rapporto che li lega. Sergio Valentini, da anni impegnato all'interno di Slow Food anche come Presidente di Slow Food Trentino Alto Adige fino al marzo 2014 e ristoratore della "Locanda delle Tre Chiavi" di Isera, questo rapporto lo conosce bene e sa che è un rapporto delicato, non sempre facile per diversi aspetti.

Per questo motivo per spiegarlo parte da subito con un cambio di prospettiva, non partendo dalla terra come ci suggerirebbe il senso logico, ma dal cibo e dal piacere di mangiare e gustare, in un percorso a ritroso che ci deve portare alle radici. In questo rapporto, se si vuole che esso diventi autentico e duraturo, è necessario però rispettare alcuni principi che sono poi quelli fondanti di Slow Food: buono, pulito e giusto. Solo attraverso prodotti di qualità, che ci piacciono (buono), che rispettano l'ambiente in cui sono stati realizzati (pulito) e che

tutelano non solo i consumatori ma anche i produttori attraverso la riconoscibilità del valore di lavorare in determinate zone e di produrre secondo alcuni criteri (giusto).



Importante, fondamentale per Valentini, curare l'aspetto comunicativo legato ai prodotti del territorio, narrarne la storia e la provenienza superando anche il concetto di tracciabilità che poco ci racconta di chi ha lavorato. Se si lavora in questa direzione si potrà forse innescare quel circolo virtuoso che parte dalla terra e sulla stessa terra, dopo essere passato per le tavole, può ritornare amplificato, arricchito per diventare sostentamento al lavoro delle genti che su tali terre lavorano.

Sergio Valentini Grumes, Teatro Le Fontanelle 19 settembre 2014

LA SPERANZA NELLE RADICI

Walter Nicoletti

La terra, con tutto il significato che può assumere questa parola, rappresenta in questo momento l'unico elemento di speranza di fronte alle difficoltà del presente.

Un elemento centrale ed essenziale in quanto alla terra affidiamo ad un tempo la ragioni della nostra sopravvivenza fisica ed economica e dalla terra hanno inizio e fondamento i nostri legami con la comunità e l'identità di ognuno. Certo, si tratta di fare buon uso di tutti questi riferimenti, in quanto è proprio dalla terra, dal sangue e dal suolo, che hanno avuto inizio tutte le teologie ed ideologie che hanno creato nella storia sopraffazione e violenza.

Ma noi oggi guardiamo alla terra come il punto da cui ri-partire per disegnare nuove ragioni si convivenza sia nei confronti della natura, sia fra noi umani.

In fondo è questa la vera lezione da apprendere di fronte ad una crisi che ci appare sempre più assurda ed indecifrabile. I motivi di questa assurdità stanno innanzitutto nella natura di una crisi che non è, come in passato, dettata dalla mancanza, bensì dall'abbondanza: di merci, di beni, di prodotti.

Il problema è che esiste un mondo di eccedenze che vorrebbe produrre e consumare ancora di più a scapito di un mondo – in verità molto più grande – che non ha accesso alle forme più elementari di vita.

Ecco allora che la vera fuoriuscita dalla crisi è solo nelle nostre teste. Uscire da questa crisi significa uscire dalla religione della crescita per entrare in una fase storica dove il senso del limite si deve incontrare con la radicale innovazione tecnologica ed energetica. Dove la logica del mercato lasci il posto a quello della redistribuzione equa della risorse e dove si riesca a convertire in senso ecologico l'economia.



Il settore dell'agricoltura di montagna, o almeno una buona parte di esso, cerca di andare in questa direzione. Aumenta il settore biologico e ad impatto zero. Aumentano i Gruppi di acquisto solidale ed i mercati di prossimità e con essi la consapevolezza dell'importanza della regionalizzazione della distribuzione e della sovranità alimentare. Principi che, per lo specifico del Trentino, dovrebbero incontrarsi con la consapevolezza della priorità nel sistema economico dei settori agricoli e turistici.

Nelle nostre radici possiamo individuare la chiave del nostro futuro se sapremo mettere al primo posto l'impegno per un modello di sviluppo economico durevole. Facendo questo ridaremo senso al nostro saper fare e alla nostra testimonianza terrena e potremo dare significato allo stesso agire politico altrimenti destinato ad una fine indecente messo com'è oggi sull'altare del profitto e del mercato.

Walter Nicoletti

Grumes Teatro Le Fontanelle 19 settembre 2014

DALLE RADICI AL FUTURO

Franco De Battaglia

La radici sono il nostro passato – ma non tutto il passato – ciò che lo alimenta dopo essere stato sommerso. Un "humus" di valori, una "heimat" di ideali, un "intreccio" di tradizioni. E il futuro non è solo il mondo che verrà, è già l'oggi, la vita che prepariamo.

Per compiere il viaggio che viene proposto "Dalle radici al futuro" dobbiamo scrutare il fu-

turo, ma agire oggi. Oggi che siamo saliti al rifugio Potzmauer per essere "insieme". E salendo, insieme, sono stati piantati due alberi. È questo innestare radici nuove che dà significato alle radici antiche. È l'albero il segno del futuro.



Se misuriamo questo percorso fra il passato, l'oggi e il futuro, cosa vediamo?

Cento anni fa, nel 1914, scoppiava la Grande Guerra, l'immane catastrofe per i confini degli stati, per la conquista dei territori.

Oggi la guerra continua, non forse per i confini degli stati, ma per i confini dell'economia, della vita, o per accumulare profitti anche contro la vita. Il Papa Francesco parla di "terza guerra mondiale". Strisciante, ma pervasiva forse più di un secolo fa. Allora le conseguenze, al di là dei milioni di morti, furono quelle di recidere le radici di un continente, la Vecchia Europa, di lacerare una civiltà secolare con trasferimenti forzati ed esodi di popolazioni, etnie, profughi (quasi centomila nel solo Trentino) facendo terra bruciata di interi territori, di profonde tradizioni. Ma anche oggi, nel nostro mondo, è in atto una guerra sorda e continua, per conquistare spazi di natura libera e asservirli alla dimensione virtuale, per scippare alle genti le loro motivazioni (modi di vedere, scelte di vivere) e conquistarne così



l'anima. Anche oggi dalla Sira all'Afghanistan le famiglie vengono cacciate dalle loro case, i bambini strappati ai genitori, distrutti antichi quartieri di convivenza e civiltà, disperse le opere d'arte che sono la memoria di una collettività. Queste guerre crudeli e inutili sembra abbiano lo scopo davvero di "tagliare radici". Spianare un bosco – a puro titolo di esempio – è estirpare un

pezzetto di libertà interiore dentro ciascuno di noi. Dobbiamo esserne consapevoli, perché c'è un collegamento diretto fra piantare un albero qui, sui Monti di Cembra e "opporsi", resistere non solo al saccheggio delle nostre montagne, ma alla violenza nel mondo.

RICOSTRUIRE LE RADICI

È questo lo scenario da cui partire per dare senso all'incontro di oggi. Ma dentro questo passaggio e "paesaggio" verso il futuro occorre innanzitutto ripristinare, rivitalizzare "radici". Non si costruisce un futuro senza radici, ma troppe radici sono state strappate, tagliate nel vorticoso passaggio dell'ultimo secolo. Basti pensare che fino al 1960 la terra veniva coltivata come lo era stata per secoli, per millenni: con il bue, la falce, il rastrello e i contadini erano quasi il 60 percento dalla forza lavoro. Ora la meccanizzazione e la chimica domina le campagne e in meno di cinquant'anni l'occupazione in agricoltura è scesa nel Trentino al 4 per cento, anche meno. Occorre quindi mantenere un orizzonte di radici ideali, ma al tempo stesso agire per metter a dimora nuove radici materiali. Va ricostruito una sorta di "vivaio" necessario per trapiantare le esperienze e le memorie individuali, dalla tradizione ai progetti, ai sogni, in una funzione più vasta, collettiva, comunitaria.

IL VIVAIO

Il "vivaio" è il simbolo di questo trapianto. C'è ancora chi ricorda il vivaio forestale della Val Brenta, attivo fin circa a un decennio fa, (ne esisteva uno anche a Grumes, al Palù, ora divenuto giardino botanico) con le donne che ripulivano le giovani piantine dalle erbacce infestanti. E poi le piantine venivano consegnate agli scolari che provvedevano a piantarle durante la festa degli alberi: i forestali scavano la buca, gli scolari deponevano gli alberelli, ricoprivano di terra le piccole radici, e ponevano un sasso a protezione della piantina verso nord, perché un acquazzone non le dilavasse, perché i venti non le sradicassero. Queste sono le radici del futuro. Occorre piantare nuovi alberi se i vecchi alberi vengono abbattuti, un po' come Enea, nella fuga da Troia in fiamme, si portò sulle spalle il vecchio padre, proprio per non smarrire le radici della sua vita, tenendo per mano il figlioletto Ascanio che era il suo futuro.

RESISTENZA COMUNE

Salire – oggi qui al Potzmauer - significa anche camminare insieme, con gioia, ma anche con fatica. E la "fatica" non è solo una noia da evitare in montagna, ma una esperienza da attraversare, da recuperare, con cui cimentarsi perché affina il corpo e lo mette in sintonia con uno spirito per certi versi depurato, purificato, chiarificato. Lo ricorda sempre, nei suoi interventi, il grande alpinista himalaiano Kurt Diemberger. La fatica è una proiezione in avanti, non solo oltre la comodità (l' appagamento di sé) ma la quotidianità. È esperienza, quindi, avventura. È – per così dire – dissodare la terra dove le radici vengono messe dimora. Giornate come questa – insieme in montagna – servono a preparare un terreno ricettivo per buone radici. Perché "insieme in montagna"

significa non solo ritrovare il piacere dell'amicizia, ma anche una volontà di testimoniare una resistenza comune contro le tendenze disgregatrici che non a caso prendono di mira la natura, la montagna, cui viene tolto il suo spazio e il suo tempo. La montagna viene presa di mira perché è la cerniera, il confine fragile, fra il determinismo del mercato e la libertà della natura.

L'ALBERO

L'albero (gli alberi, anche le nuove culture) è il segno più efficace di questa resistenza. L'albero sprofonda le sue radici nella terra, che significa nella vita, nella creazione, nella storia, ma distende i suoi rami nel futuro come segni di pace, di speranza, di abbracci. Ma l'albero non è una cosa fissa. L'albero costruisce giorno per giorno una speranza di crescita questa speranza. Le sue radici non sono statiche, ma dinamiche, cercano l'acqua e il nutrimento in profondità, cercano l'acqua come l'uomo cerca l'amore, si estendono lontano. È importante pensare a guesta "lontananza". Radici non è chiudersi in sé, non è escludere gli altri. Radici è saper cercare anche lontano. E non temere l'impegno per farle fruttare: non solo lavoro, presenza, ma anche rinnovate identità. E' importante rimarcare questo, perché il rischio è, con le nuove tecnologie informatiche, che cresca una generazione senza radici: la stessa memoria (di un popolo, di un territorio, di una manualità) rischia di dissiparsi, affidata com'è a fragili supporti magnetici. Se si smagnetizza il "disco" tutto scompare. Se qualcuno gira una "chiavetta" tutto si vanifica. Ma il futuro non può esser affidato a questa precarietà virtuale e per questo occorre piantare, alberi, esperienze, manualità.

Un altro punto va rimarcato. Non rivendichiamo "radici" per autoreferenzialità, solo per noi stessi. Estendiamo radici anche per gli altri, così come l'albero piantato, il sorbo dell'uccellatore, con le sue stupende bacche rosse attira e accoglie gli uccelli migratori. Le nostre radici attirano situazioni – potenzialità di futuro – che non sono solo nostre, ma "diventano nostre": come la cincia che si posa su un ramo, come il pettirosso che l'inverno si ferma nel giardino, e viene da lontano...

E proprio questa lontananza (delle migrazioni) che apre un'altra finestra sulle radici. Così come dobbiamo saper rinnovare le radici che la violenza della storia ha reciso, dobbiamo anche saper accogliere le radici altrui senza perdere le nostre. Senza perderne anche l'orgoglio, la rivendicazione delle nostre radici sulla montagna. Dobbiamo coltivare queste radici. Non abbiamo molto tempo a disposizione per farlo: quanto abbiamo, vent'anni? Vent'anni sono il ciclo di vita

di un albero perché diventi maturo. Ma allora dobbiamo piantarli questi alberi, moltiplicare le iniziative come quelle che riscattano e rilanciano Grumes e altre località che alle sue esperienze si ispirano. Solo così può nascere una nuova identità del territorio alpino, solo così dai rami e dai frutti dell'albero possono diffondersi semi di futuro, capaci di far nascere anche un nuovo turismo alpino, in grado di coprire le macerie del secolo, delle guerre e delle violenze ambientali, di costruire un territorio capace non solo di sostenere, ma di unire, di richiamare... come gli uccelli che volano sull'albero e si fermano dopo una lunga traversata. Montagna: una patria di vita, un nuovo paesaggio "reimpiantato", non distrutto, o sradicato.

> Franco De Battaglia Grumes, Rifugio Potzmauer 25 ottobre 2014





al FUTURO





















radici:

REDICAMPAGNA o-etnografica a cura di Roberto Bazzanella



ANTICA AGRICOLTURA D'UNA VALLE

A partire dal periodo "Neolitico" (5.000-2.000 a.C.) in Europa si ebbe una presenza umana più stanziale e costante. Il clima mutò sensibilmente e si ebbero profonde trasformazioni degli assetti economici, soprattutto grazie all'introduzione dell'agricoltura.

L'**età del Bronzo** (2.300-900 a.C.) nella vallata attorno all'Avisio presenta numerose attestazioni in campo agricolo. Le specie vegetali coltivate erano, oltre al lino, utilizzato per la realizzazione di tessuti, il **grano**, l'**orzo**, il **miglio**, l'avena, la spelta, il panico, la segale, le fave, le lenticchie e i piselli. La dieta quotidiana poteva essere integrata dalla raccolta di **frutti spontanei** quali il corniolo, il nocciolo, le ghiande, il prugnolo, la vite, le more, i fichi, le mele, le susine, il sambuco, i lamponi, le fragole e le pere.

Nei siti di fondovalle si coltivavano tutte le specie di cereali e di leguminose conosciute; nei siti sopra la quota degli 800-1000 metri, vi erano attività pastorali e la cosiddetta cerealicoltura di montagna.





AGRICOLTURA, MEDIOEVO E RONCADORI

...I PIONIERI DELL'AGRICOLTURA DI MONTAGNA...

Fra l'anno 1000 e il 1150 la popolazione europea passò da 5 milioni di abitanti ai 15 milioni. Ne seguirono **flussi migratori** in giro per l'Europa di migliaia di contadini alla ricerca di nuove terre da coltivare. I feudatari sfruttarono questi contadini **"coloni"** per dissodare dei territori che, per isolamento, asprezza, o altitudine, erano stati lasciati ancora al pascolo pubblico o alla selva.

Questi uomini dovevano "scavare, estrarre, spostare" masse di terra, in un solo verbo: "roncare". Il movimento migratorio di "roncadori" interessò l'alta Valle di Cembra nei territori di **Grumes** e **Sover**, dove queste persone e le loro famiglie vennero chiamate per dissodare nuovi terreni fuori dagli abitati di allora, in luoghi boscosi, pascolivi o impervi.

Si iniziava con l'abbattimento delle piante esistenti, a cui seguiva un incendio controllato, col quale si toglievano ceppi e radici. Si levavano poi i massi più grossi, portandoli sul fondo del campo che si voleva creare, costruendo il "muretto" di contenimento.



I "RONCADORI" IEDESCHI DEI MASI DI GRUMES

... ET A MANSO LAIT, LEONARD FUX DE GROMAIS ...

La famiglia del **"roncador"** poteva acquisire la terra che dissodava, salvi i diritti e le tasse dovute al Giurisdicente, ed edificarvi anche una casa e una stalla e fienile: tutto questo garantiva l'autosufficienza della famiglia che "conduceva" il "manso" poi chiamato **"maso"**.

Questi "pionieri" dell'agricoltura di montagna, provenivano da molti luoghi, ma molti di essi erano teutonici originari della **Baviera**.

I "roncadori" tedeschi furono i dissodatori della zona attuale dei "Masi di Grumes".

Dai documenti si può risalire alle varie famiglie tedesche che nei masi erano presenti, ossìa i "Pojer", i "Fuchs" o "Fux", famiglia poi estintasi, e gli 'an Eck' che poi divennero gli 'Eccli' che significa "la famiglia Dal Dosso", dal quale derivano anche le famiglie "Eccher" delle vicinanze.

I **toponimi** rimasti oggi sono la testimonianza di quella storia dei "roncadori" pionieri dell'agricoltura: il 'Maso Pojeri' deriva dai 'Bayern' che vi si insediarono, il maso 'Pintèri' dal nome Pinter = Bottaio in tedesco, o il maso 'Todescàt' prende nome dai tedeschi che vi vivevano, o ancora il 'Maso Gajardi' dal nome proprio tedesco 'Gajart' o "Gerart".





LA PATATA, IL FAGIOLO E IL MAIS PROTAGONISTI SECOLARI DELL'AGRICOLTURA TRENTINA? NON PROPRIO.

1492: Colombo ritorna in Spagna dalle "Indie" (le Americhe) con frutti e piante esotiche che destano la curiosità di tutti. La loro introduzione nei ritmi agrari europei è però lenta.

Nel Trentino l'introduzione del **mais** è attestata nel 1653 a Telvana, nei primi anni Sessanta nei dintorni di Trento, nel 1670 a Cavedine. Molto più stentato l'ingresso nelle zone più fredde come l'alta Val di Cembra o la Valle di Fiemme.

Il **fagiolo**, proveniente dalla Americhe, è attestato nel Principato di Trento e nella Contea del Tirolo fin dai primi del '600 e venne a sostituire quasi totalmente la fava, in precedenza il legume più diffuso.

Per il mais, decisiva fu la diffusione nei territori di Casa d'Austria, da parte di Maria Teresa d'Asburgo, che promosse la diffusione del "granoturco" anche nel Tirolo. In quello di lingua italiana esso venne chiamato "zaldo" o anche "formentac'", coltivato accanto ai più antichi "forment" (grano) e "formenton" (grano saraceno), e anche ad orzo, avena e segàle. Si diffonde così la "polenta gialla", mentre prima il tipico piatto era realizzato con miglio – consumato con del latte – (polenta bianca), o con grano saraceno (polenta nera).





1816: L'AN DA LA FAM

... L'ANNO IN CUI NULLA CREBBE ...

Estate 1816: i giornali europei e americani, accanto ad allarmanti annunci di un rincaro dei prezzi dei prodotti agricoli, riportano anche i resoconti di avvistamenti nel Pacifico di grosse isole di ceneri vulcaniche galleggianti. Nessuno collegò le due notizie di cronaca.

Invece i due eventi avevano una stessa causa: l'**esplosione** che distrusse il vulcano Tambora, situato nell'odierna Indonesia. Il cataclisma proiettò in aria oltre 100 miliardi di metri cubi di detriti sotto forma di polveri finissime che, raggiunta l'atmosfera, per 12 mesi impedirono il passaggio della radiazione solare, determinando profondi **cambiamenti** climatici.

La primavera e l'estate del 1816 furono fredde e umide in molte regioni dell'Europa e dell'America settentrionale: i raccolti ritardarono e furono poi distrutti da una **nevicata** che a fine giugno coprì tutto l'emisfero nord della terra, alla quale seguirono varie **gelate**.

Fu questo 1816, in Valle di Cembra, l' "àn da la fam", un anno che pareva non finire mai (lònk ske l'àn da la fam).





... PÀR LA FÀM SE FA DE TUT ...

Si cercava di tutto per sfamarsi e le autorità impartirono istruzioni per distinguere le piante velenose da quelle eduli. **Si faceva incetta di tutto**: ci si cibava di erbe selvatiche, di fieno, di paglia, di baccelli di secchi fagioli, di foglie di rapa; si macinavano la corteccia dei faggi, i gusci delle noci, i sarmenti delle viti, le ghiande, i vinaccioli e gli stocchi del granoturco per farne polente e pani. Si cucinava la carne di gatti, ratti e cani e persino quella dei serpenti, nell'opinione comune ritenuta tre volte più sostanziosa e nutriente di quella usuale.

Particolarmente ricercati erano i **bulbi dei crocus** (fiori da 'l màl de testa), nel Trentino significativamente chiamati anche "formaièle", che venivano consumati lessati come fossero piccole cipolle: incaricati della loro raccolta erano i bambini.

Nella Giurisdizione di Segonzano si cavavano i grani appena seminati per mangiarli crudi e coi germogli, non potendone aspettare l'improbabile maturazione; in Fiemme i braccianti andavano alla **"giornàda pàr arìs"** accontentandosi quale unico compenso delle radici trovate nel lavoro di sterro.







MALATTIE, "TOMPESTA" E RIFORME

Dopo il 1816 "àn da la fàm", una spaventosa crisi si abbatté sulle campagne trentine nella seconda metà dell'Ottocento. Le cause furono da un lato le nuove malattie di vite, patate, e gelsi e il susseguirsi di disastrose calamità naturali; dall'altro il difficoltoso passaggio ad un'economia di mercato.

...NUOVE LEGGI DEL MERCATO...

Il contadino, che prima produceva solo per il consumo proprio, doveva imparare a produrre anche per **vendere**, comesancito dalla riforma agraria di Francesco Giuseppe I d'Austria del 1848, che abolì i diritti feudali, e divise la proprietà fra privata da un lato e pubblica, di stato, dall'altro. L'arretratezza del sistema agricolo e la **frantumazione delle proprietà** non permettevano il minimo vitale per tutti e il venir meno dei diritti collettivi portarono in molti casi alla necessità di emigrare.

... LE CALAMITÀ NATURALI...

Alle profonde difficoltà si aggiunsero gravi calamità naturali. Due disastrose **alluvioni**, l'una nel 1882, l'altra a distanza di pochissimi anni, nel 1885, si abbatterono su paesi, case, campagne. In Valle di Cembra **nubifragi e grandinate** (tompesta) falciarono le campagne nel 1825, nel 1889 e nel 1907, distruggendo i raccolti. Inverni rigidissimi come nel 1925-1926 e poi 1927-1928 compromisero tutto il raccolto dell'estate seguente e la produzione viticola.

... MALATTIE SCONOSCIUTE...

Fra metà Ottocento e inizio Novecento giunsero dall'America varie malattie fino allora sconosciute. Il **"malbianco"** fece passare la produzione da 40 ettolitri di uva per ettaro nel 1850, a soli 3 ettolitri per ettaro nel 1870. La **peronospora** fece addirittura crollare la produzione. La **filossera** comparve nel 1910 circa e costrinse, dopo la Prima Guerra Mondiale, al rinnovo di tutte le piantagioni. Il bestiame venne colpito dall'afta epizootica, malattia contagiosa che azzoppa gli animali.

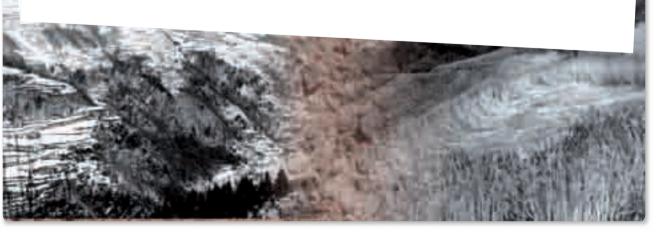
Vi fu anche la crisi del baco da seta, una delle principali fonti di reddito.

...REAZIONI ALLA CRISI...

La Provincia del Tirolo affrontò la situazione istituendo a Trento un "Consiglio per l'Agricoltura" e creando a San Michele all'Adige un "Istituto Agrario", determinante per il futuro agricolo trentino.

Dal basso nacquero le prime forme di unione e di associazionismo.

A partire dal 1890 si formerà la **cooperazione trentina** che avrà parte non certo secondaria per far uscire il Trentino dalla crisi e per consolidare lo sviluppo agricolo.





CONSORZI, CANTINE E CASEIFICI

La cooperazione fu la reazione alla condizione di crisi, una vera e propria rivoluzione popolare pacifica. Fondatore della cooperazione in Trentino fu **don Lorenzo Guetti**, sacerdote nato a Vigo Lomaso, nelle Giudicarie esteriori, nel 1847 e morto a Fiavè nel 1898.

La sua opera, inserita nella Dottrina Sociale della Chiesa, era stata preceduta da una azione di promozione cooperativa a cura del Consiglio provinciale dell'agricoltura, che aveva avviato l'istituzione di Consorzi di bonifica e miglioramento agrario.

Dal 1893 si assiste quasi ad un'esplosione della cooperazione e nascono nel Trentino decine e decine di cooperative di consumo, di credito e agricole, non c'è valle o paese dove non si fondi una cooperativa. Per creare una rete cooperativa, quando le società raggiunsero quota cinquanta (era il 1895), venne fondata la Federazione Trentina delle Cooperative, della quale Don Lorenzo Guetti fu il primo presidente. Ad essa fece seguito la formazione di consorzi di secondo grado, con il preciso compito di coordinare e collegare settorialmente le coop socie. Il primo in ordine cronologico fu il Banco di S. Vigilio (1898), con funzioni di Cassa Centrale delle Casse Rurali, poi sostituito in questo ruolo dalla Banca Cattolica; seguirono nel 1899 il Sindacato Agricolo Industriale Trento (S.A.I.T), magazzino centrale delle Famiglie cooperative; nel 1908 l'Unione Trentina delle Imprese Elettriche (UTIE) che raggruppava i numerosi consorzi elettrici ed infine la Società "Cantine Riunite", ideata come centrale cooperativa vinicola della Vallagarina.

La cooperazione nel 1902, contava 167 Famiglie Cooperative e 131 Casse Rurali, oltre ad altri tipi di società, come Cantine sociali, Consorzi elettrici e Caseifici sociali.



ALLEVAMENTO E AGRICOLTURA

...IL BESTIAME, L'ALIMENTAZIONE, IL CONCIME, LA FORZA...

L'allevamento del bestiame riguardava in passato i **bovini da latte e da lavoro** (vàche e bò), **pecore** (pégore, bèse), e **capre** (càore). Molto ridotto era il numero dei cavalli, e i pochi asini erano usati esclusivamente da mugnai o da commercianti. A seconda delle necessità potevano esserci conigli e pollame, uno o due maiali.

Il bestiame era fondamentale sia per il sostentamento alimentare con prodotti caseari e carne, da animali vecchi e improduttivi, ma anche quale **forza lavoro**, forte affiancamento all'energia delle braccia umane impiegate nell'agricoltura. Per procurare **mangime ai bovini**, in assenza di pascoli pingui, si doveva ricorrere ad espedienti diversi: in estate gli animali erano alimentati con foglie di piante cedue, mentre il fieno era conservato per l'inverno; il letto sfatto dei bachi da seta costituiva un beveraggio considerato pure un ottimo mangime.

"Più che per governo delli bestiami in tempo di primavera l'estate e l'autunno sii libero ogni sorta di foglie e erba senza poterne seccare per l'inverno sotto pena di ragnesi 1 ogni volta che sarano ritrovati; ecetuato sempre la foglia di rover che di questa non ne possano fare sotto verun pretesto" Carta di Regola di Grauno, 1735

Quanto alle pecore, esse fin dal medioevo erano allevate, soprattutto nel Trentino orientale, sfruttate però solo per il latte (pecore da latte) e per la carne.

L'allevamento delle capre fu sempre mal tollerato dalle amministrazioni comunali e centrali per i danni che queste procuravano alle coltura e alla vegetazione, tanto che lo stesso governo imperiale, con un proclama generale del 1780, lo proibì, salvo poi ritirare il divieto, essendo questo l'unico bestiame da latte per chi non poteva allevare mucche (i "bacàni" erano una ristretta minoranza).



AGRICOLTURA: PROYERBI, PARLATA, TOPONIMI, E COGNOMI

...NEI PROVERBI E MODI DI DIRE...

Molti proverbi e modi di dire richiamano il bosco nei suoi diversi aspetti

Marz sut, aprìl bagnà: beato qoel vilàn che à semenà.

Marzo asciutto, aprile bagnato: beato quel contadino che ha seminato.

Se 'l piöo da la Santa Cros (3 maggio) ven sbuse le nos

Se piove per il Ritrovamento della Santa Croce, si bucherà la noce

Se 'l piöo da san Gioàn, pù sedola che pàn

Se piove il giorno di San Giovanni Battista si dovrà tirare cinghia

La bàmpa de setèmbre la töl el dùr e anca el tènder

La siccità di settembre rovina tutte le entrate

Da Santa Cros (14 settembre) se bat le nos.

Per l'Esaltazione della Santa Croce, le noci son pronte da cogliere.

Da la Madòna de 'l rosàri i casteniàri i è arsiadi.

Per la Madonna del Rosario (7 ottobre) le castagne sono pronte da battere.

Da San Luca i ravi i à fat la ciuca. Da San Simon i ràvi a canton.

Per San Luca si possono togliere le rape dai campi. Per San Simone devono essere già in cantina.

A San Luca chi che no à somenà speluca.

Dopo San Luca, chi non ha seminato in primavera non avrà risorse.

De otobre la vigna la se spoia e i alberi i perde la foia.

In ottobre la vigna si spoglia delle foglie, così come gli alberi.

Dai santi i campi, dai morti i orti.

Per la festa dei Santi si smette di lavorare i campi, per i Morti gli orti.



...NELLA PARLATA E NEI TOPONIMI...

A le Brugnàre, a le Nogàre, a 'l Castegnàr, a la Vanégia, a 'l Ronk....

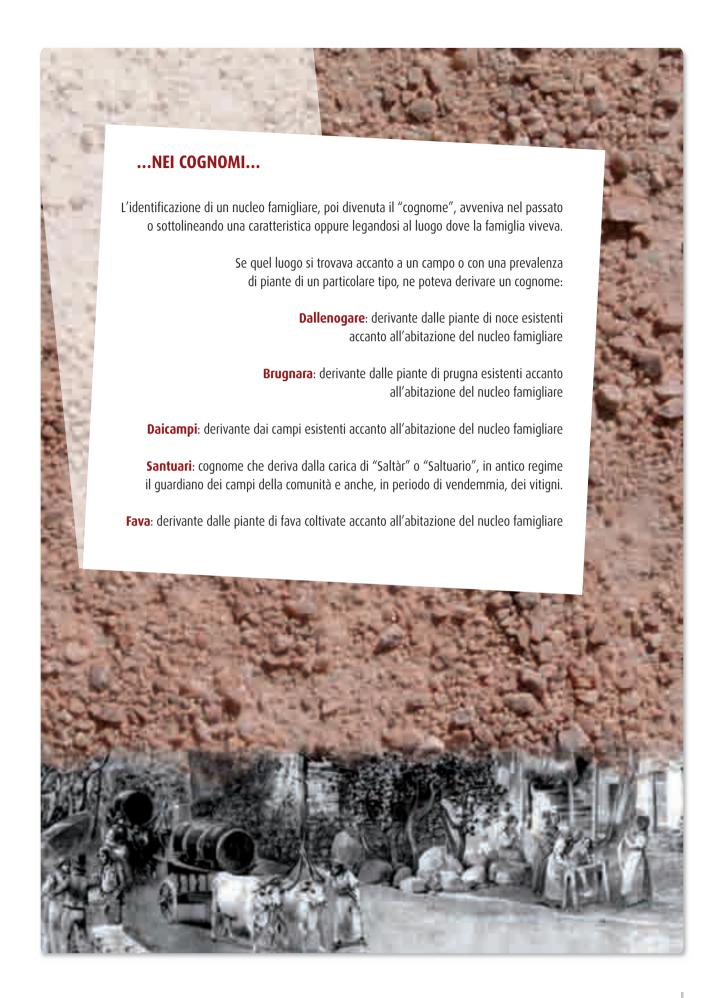
La parlata locale conserva infiniti termini inerenti la campagna e le piante. Molti di essi sono divenuti toponimi veri e propri, identificativi di un tratto di territorio.

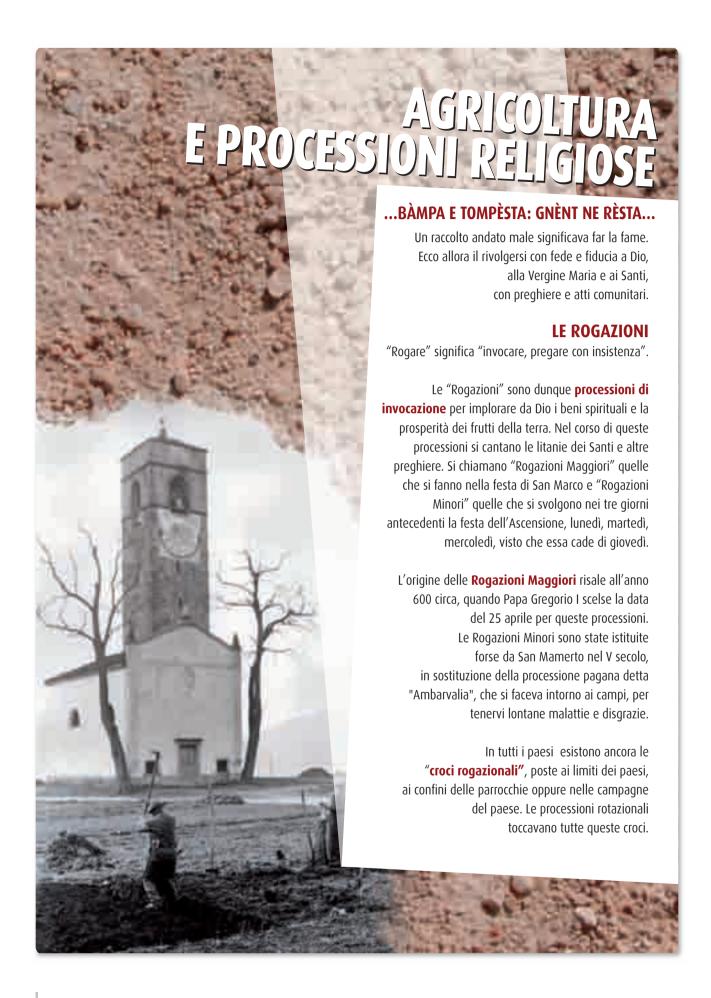
Interessante è vedere come i termini di piante e frutta differiscano fra italiano e dialetto trentino rispetto al genere, soprattutto nella Valle di Cembra.

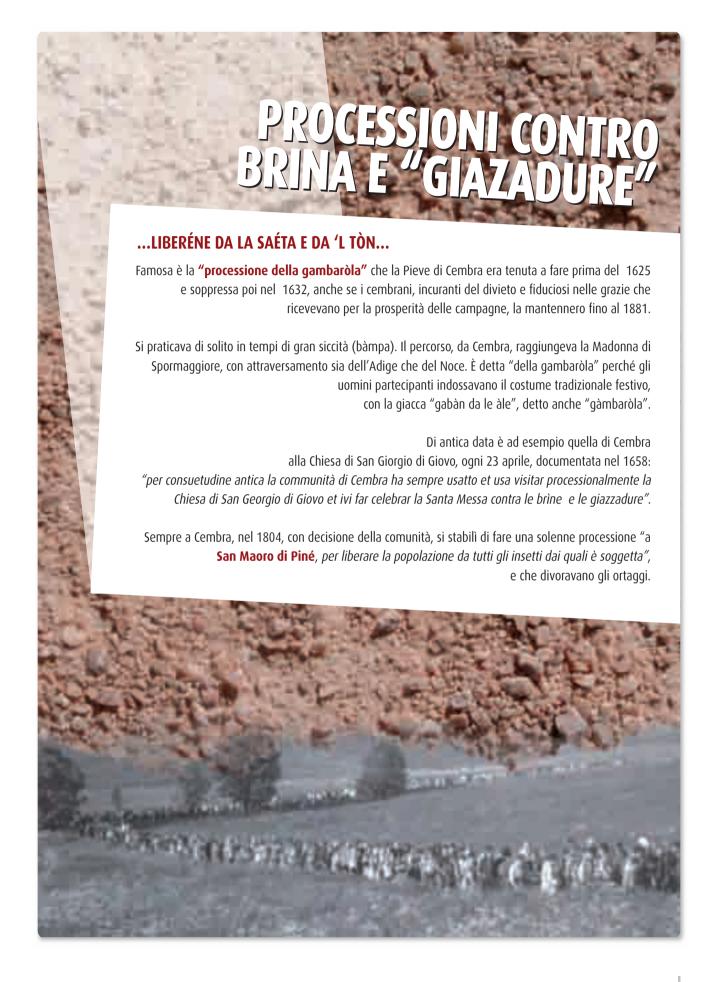
ITALIANO (femminile)	DIALETTO (maschile)
la mela (f.)	el pom (m.)
la pera (f.)	el pér (m.)
la pesca (f.)	el persék (m.)
l'albicocca (f.)	'l almerìn (m.)
la zucca (f.)	el ciucol (m.)
la potatura (f.)	(el) podàr (m.)

ITALIANO (maschile)	DIALETTO (femminile)
il prugno (m.)	la brugnàra (f.)
il noce (m.)	la nogàra (f.)
il lampone (m.)	la ampoma (f.)
il ribes (m.)	la ùa spinèla (f.)
il mirtillo (m.)	la giàsena (f.)
il mirtillo rosso (m.)	la grànèla (f.)
il grappolo (m.)	la pìca (f.)
l'assenzio (m.)	la mél de maìstro (f.)
el sabion (m.)	la sabbia (f.)
il campo novàle (m.)	la novàl (f.)
il forcone (m.)	la forcola (f.)
il letame (m.)	la gràsa (f.)











a laorar col cestòn.

Benedeta benedeta la Val Cembra col cestòn no se vede no se vede mai nessun senza cestòn scontro 'I primo scontro 'I primo 'I me saluda el ga 'I cestòn e 'I secondo e 'I secondo 'I fa lo stesso el qa 'l cestòn.

FILA ORTOLANELLA

Vostu venir con me laggiù in campagna dove ghe nasse el zaldo e l'erba Spagna.



Dove te vett o Mariettina si bonora in mezzo al prà Mi me ne vado in campagnola, campagnola a lavorà.

RICHETO

Richeto va nell'orto l'ha visto un uccellino, tanto bello e graziosino faceva innamorar..

EL ME MOROS

El me moròs el m'à mandà 'n grap d'uva come sarès a dir che 'l ma rifuda. Mi gho mandà na poma ruginenta come sarès a dir che son contenta.

LA VIEN GIU' DALLE MONTAGNE

... Vatten via o sciagurata vatten via su le montagne a raccoglier le castagne con gli agnelli a pascolar.

QUANDO ME SON SPOSA'

Filar no la vòl filar cosir no la sa far l'aria de la campagna la dis che la ghe fa mal.

ADESO CHE I USA

A andare in campagna si monta sul caro e po' col boàro l'amore si fa si fa si fa e po' col boàro l'amore l'amore si fa e po' col boàro l'amore l'amore si fa.

LAMENTAZIONI DI FIEMME

Na volta en val de Fieme tropa campagna gh'era è vegnù le brentane, le à menà via la tèra E quele da Varena le vende la salata coi soldi che le ciàpa le se beve en cuchetìn...



PRODUZIONI DALL'ALBERO

...NOGÀRE, CÒLERI E CASTÈNIE...

La **frutticoltura** (noci, meli, peri, prugne, castagne) sino alla fine dell'ottocento era praticata solo ai margini dei campi o su terreni adibiti a pascolo, per non sottrarre suoli fertili alle colture.

Si trattava insomma di una coltivazione "negletta".

Le varietà di **mele** erano molte, da "'I pom da la rosa" ai "mantovani". Le mele erano piccole, utilizzate per varie lavorazioni in cucina, e a volte l'unico frutto che deliziava le bocche dei più piccoli in autunno e, poiché di facile conservazione, anche in inverno.

I "peràri" erano diffusi meno dei meli (pomàri) e l'impiego delle pere era anche minore.

Molto rilievo aveva invece la **noce** (nos). Essa era utilizzata già verde nel mese di giugno. Nei giorni attorno a San Giovanni Battista (24 giugno), i frutti, con la drupa verde, si usavano per il nocino: "Il giorno di San Giovanni durante il giorno si raccolgono una trentina di noci quando la drupa è ancora verde. Si mettono quindi in un vaso in infusione, tagliate in quattro, insieme ad un litro di grappa, un pezzetto di cannella, 5 chiodi di garofano. Il vaso va chiuso prima del tramonto della festa di San Giovanni. Lo si lascia riposare in un posto caldo scuotendolo ogni tanto per una ventina di giorni. Si uniscono poi 15 cucchiai, mescolando fino a farlo sciogliere. Si richiude il vaso e lo si lascia sempre in un posto caldo fino alla Madonna d'Agosto, e in quel giorno si filtra con una qarza e si imbottiglia. Si potrà consumare solo dopo la festività dei Santi." (Alma Bazzanella 1914-2004)

Le noci venivano poi raccolte mature in autunno. Erano conservate sia per l'alimentazione ordinaria o per i dolci, come il tipico "zelten" invernale, ma anche per olio:venivano portate da chi aveva un torchio e da un sacco di noci usciva una bottiglietta d'olio, conservata nelle case come "en oràcol".

Molto diffuse erano le piante di castagno. Le castagne potevano essere bollite, cotte sul fuoco, e se erano conservate nei ricci e fra le foglie di castagno si mantenevano per mesi e mesi.

Famosi in Valle di Cembra erano i venditori di castagne di Albiano. Qui si usava anche far fermentare le castagne in acqua per nove giorni - la cosiddetta novena – prima dell'uso, poi tagliarle, cuocerle, sbucciarle, o farne farina, usata anche per i dolci.



LA VITE

...E LA PÉSA LA CONGIÀL...

La **viticoltura** era una parte importantissima dell'agricoltura locale e l'uva, con i bozzoli da seta e le castagne, era fra i pochi prodotti commerciabili.

Su pendenze anche del 45%, i trasporti si facevano a spalla. Un carico di graspato (uva pigiata), bigoncia compresa, arrivava sino a 80 kg che uomini, e pure donne, portavano con improba fatica. Per i trasporti più lunghi si usava fare anche la "cadéna", che consisteva in cambi di carico che potevano arrivare sino a cinque.

Numerosi erano un tempo i vitigni. Il più coltivato era il bianco Nosiola (Durèl) sulla sponda destra e il bianco "Gargànega" sulla sinistra. Accanto a questi era diffuso il rosso "Negràra". Veniva quindi il rosso "Teroldego".

A partire dal 1912 fu introdotto su larga scala il vitigno della **"schiava"**, che divenne coltura predominante, perché l'uva poteva essere usata sia per la vinificazione, sia per la tavola.

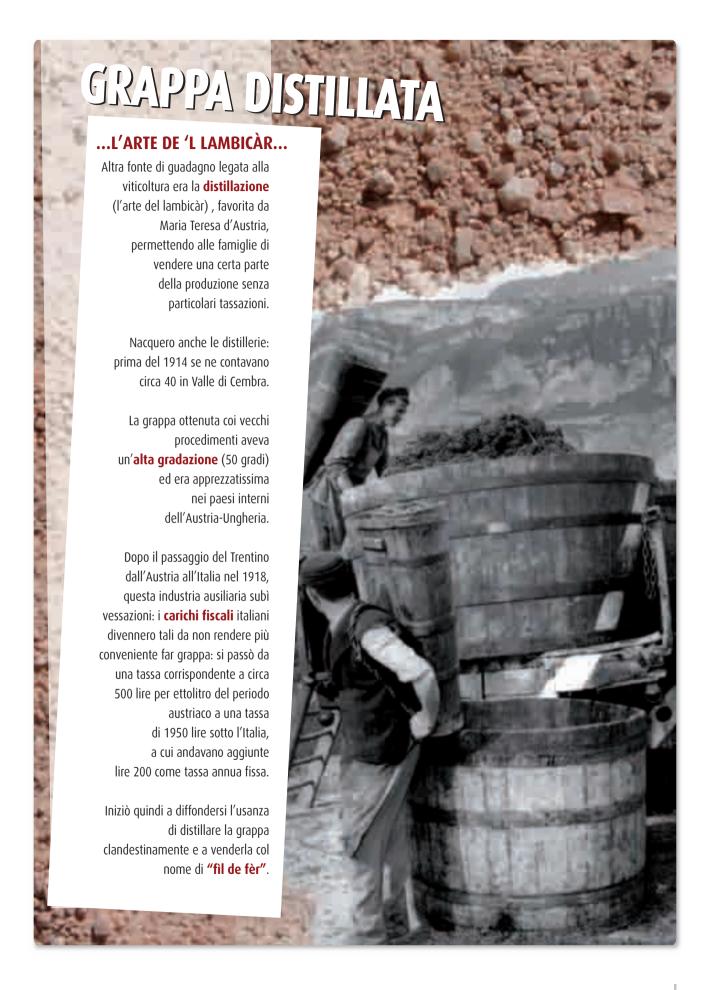
La vendemmia era un vero e proprio "rituale". Al posto delle forbici per tagliare si usavano le unghie. Il giorno deciso per la vendemmia,si prendevano ceste, bigoncia e imbuti. Arrivati al campo, le donne e i contadini anziani entravano nel vigneto a staccare dai tralci l'uva. Quando l'imbuto era pieno si rovesciava nella bigoncia. I "congialari", anche bambini o donne, salivano poi per portarli in paese.

"Quando facevo il "congialar" nel 1935, ricevevo 1 lira al viaggio, con 10 viaggi al giorno. Nei "viàgi" facevo le "polse" (soste). Dalle "salìne" a Grumes sostavo alla "Caosa", al "Fosat", al "Roncac", al "Caputel de 'I Sìna", "sota el Crocifìs" e infine al "Crocifìs". Le "congiàl", una volta riempite, pesavano anche 60, o 65 kg." Eccli Albino "gèmol", 1983.

L'uva veniva usata per il vino proprio oppure per la vendita. Il vino proprio era conservato nelle "caneve", che si trovavano o nei "bàiti" oppure nelle case del paese, in ambienti asciutti e freschi.











...FRUTTO DEL LAVORO DELL'UOMO...

La raccolta è naturalmente differenziata rispetto alle colture.

Il **frumento** maturo si mieteva (seslàr) a mano. I fusti erano legati insieme in covoni (coo) e lasciati sul campo per alcuni giorni. Poi tutti venivano portati sull'aia, oppure nelle soffitte (antàne) o nell'aia venivano battuti col "flavèl" o "flavièl" per separare i chicchi dalla pula. Seguiva la ventolatùra, a mano con il crivello (dràc') oppure con il mulinello da gràno (molìn). Il grano veniva poi portato al mulino per farne farina.

Per il **granoturco** (zaldo, formentàc') molte volte le pannocchie tolte verso l'autunno dovevano essere sottoposte a maturazione, appendendole in grappoli sui ballatoi (pontesèi).

Una volta seccate erano sottoposte allo "sfoiò" e sgranatura. Dalla farina di granoturco, lavorata al mulino, si faceva poi la polenta. Altre parti erano però utilizzate: i cartocci divenivano foraggio, oppure lettiera per bovini o "sfoiàz", materasso per i letti di casa. I tutoli (mosegòti) erano usati come foraggio, lettiera, o addirittura combustibile.

"Una giovinetta chiese alla nonna quale dei tre giovani pretendenti dovesse sposare. La nonna le chiese: "Come alimentano il fuoco nelle loro case?". Rispose la giovane: "Uno a abete, uno a legna da foglia e uno a "mosegòti". "Beh" disse la nonna "sposa quello che usa i "mosegòti de formentac', perché se ne ha così tanti da buttare anche nel fuoco, vuol dire che di campagna ne ha ettari e ettari: il tuo futuro è assicurato!" (Racconti di Cembra)

La raccolta della **patata** iniziava a settembre in montagna. I tuberi erano levati dalla terra con zappe e rastrelli. Le patate poi necessitavano di conservazione in luogo buio e fresco (vòlt, voltìn da le patàte) dove rimanevano buone per mesi.





...FRUTTO DEL LAVORO DELL'UOMO...

L'**Azienda agricola GioVe** nasce nel 2012 dalla volontà del titolare, Luca Pojer, e della sua famiglia, di intraprendere un percorso di vita legato alla natura.

GioVe è specializzata nella coltivazione e nella trasformazione delle **piante officinali**, aromatiche e dei piccoli frutti, inclusa la raccolta delle specie spontanee. La raccolta di **erbe spontanee** è particolarmente importante perché permette di riscoprire il valore dei ritmi della natura, ricordandoci che i nostri avi raccoglievano quello che il territorio offriva loro, senza mettere a rischio la biodiversità.

Ed è proprio per conservare la **biodiversità** che GioVe utilizza piccole superfici di terreno per ogni specie coltivata. La raccolta viene praticata a mano e negli orari adequati per preservare il tempo balsamico delle piante. Il prodotto appena raccolto, quando non è destinato al mercato fresco, viene immediatamente essiccato per evitare la perdita dei principi attivi.

Oltre alla coltivazione delle erbe officinali più comuni (menta, melissa, calendula, fiordaliso, monarda, salvia, timo, lemongrass, lavanda, camomilla ecc...), GioVe ha orientato infatti la propria produzione anche su piante più particolari, come l'olivello spinoso e l'aronia due piante provenienti dai paesi dell'Est ricche di sostanze e principi attivi ma che nell'azienda hanno trovato un habitat particolarmente favorevole.





ZERO INFINITO: IL VINO OLTRE IL BIOLOGICO

...FRUTTO DEL LAVORO DELL'UOMO...

L'avventura di Zero Infinito nasce da recupero agricolo di **Maso Rella** a Grumes (850 slm) abbandonato dagli anni '60 sui quali l'azienda agricola **Pojer e Sandri** sta attuando un progetto di ricomposizione fondiaria e bonifica agraria destinando per lo più i terreni a vigneto e in parte in un reimpianto delle vecchie colture frutticole come il castagno, il noce e il sorbo.

Nel vigneto sono state messe a dimora delle barbatelle di viti interspecifiche, nate a Freiburg (Germania) per incrocio a livello di impollinazione tra Vitis Silvestre (Labrusca – Amurensis) e Vitis Vinifera (Europea). Il carattere distintivo di queste varietà è la notevole resistenza alle malattie funginee (peronospora e oidio) e alle gelate invernali.

La particolarità dello **Zero** Infinito è il suo essere un vino che supera e reinterpreta il concetto di biologico: **Zero** trattamenti in vigna e **Zero** trattamenti in cantina, **Zero** solforosa, **Zero** lieviti commerciali liofilizzati, **Zero** chiarificanti, **Zero** filtrazioni e **Zero** antiossidanti.

Una tecnica ancestrale che ha portato alla nascita di un vino bianco innovativo e naturale, frizzante e con i lieviti naturali sul fondo che consentono due distinte degustazioni: una classica, fine coi profumi della terra, la seconda più marcata nel gusto e nei sapori dell'uva appena colta.

www.pojeresandri.it





I modelli produttivi intensivi applicati all'agricoltura dal XX Secolo ad oggi sono stati i primi a imporre tempi e modalità veloci di produzione, incidendo negativamente sullo sfruttamento del territorio, delle persone e dei combustibili fossili. Proprio per questo motivo, oggi è proprio al mondo agricolo che si applica il più vasto panorama di alternative produttive sostenibili, e la permacultura è una di queste.

Il termine, coniato nel 1978 dallo scienziato e naturalista australiano Bill Mollison, nasce dalla fusione di «permanent» e «agricolture», contrazione del concetto di «agricoltura permanente», quella che la natura, da sola, regola da secoli. La permacultura si può definire come un sistema di progettazione per insediamenti umani eco-sostenibili, fondati sulla centralità dell'agricoltura e su un'attenzione particolare al territorio. Si può definire anche come ecologia applicata, i cui principi di riferimento sono estrapolati dall'osservazione della natura. A monte di questa osservazione c'è una domanda precisa: come fanno i cicli naturali a ripetersi instancabilmente nel tempo? In che modo la fertilità di un bosco o di un pascolo naturale si rinnova automaticamente senza bisogno della distribuzione di concimi, lavorazioni e altri interventi colturali?

Da questa osservazione, Bill Mollison e David Holmgren hanno ricavato i principi di base della permacultura, riassumibili in tre ordini: cura della terra, cura degli esseri umani e condivisione delle risorse in eccesso, permettendo il passaggio da un modello agricolo basato in gran parte su colture annuali energivore a uno schema che invece, su esempio degli ecosistemi naturali, punta alla creazione di colture pluriennali caratterizzati da bassi consumi di energia fossile e impiego ridotto di lavoro umano.

Difatti, tutti i progetti di permacultura differiscono nelle tecniche adottate ma hanno in comune gli stessi principi etici.



GLI ABITANTI DI **GRUMES**ASSOCIAZIONE .DOC

vi invitano a partecipare a:



MAR. 06 GENNAIO ore 14.30 teatro "LE FONTANELLE" Grumes

Evento finale del progetto "Ci sarà una volta, laboratorio collettivo della memoria locale".

Per parlare assieme della scuola, della comunità, del paese.



