

© 2012 Istitut Cultural Ladin
Vich / Vigo di Fassa
Duc i derc riservès

MONDO LADINO
ann XXXVI (2012)
Pubblicazione cartacea
ISSN 1121-1121
Pubblicazione on-line
ISSN 2420-9236

Diretour responsabel
Fabio Chiocchetti

Condiretour
Guntram A. Plangg

Comité de Redazion
Ulrike Kindl, Lodovica Dioli,
Vigilio Iori, Claus Soraperra,
Paul Videsott, Elsa Zardini,
Cesare Bernard,
p. Frumenzio Ghetta,
Gabriele Iannàccaro,
Cesare Poppi

Secretera de Redazion
Evelyn Bortolotti

Projet grafich
Giancarlo Stefanati

Fotolito y Stampa
Alcione, Lavis (TN)

MONDO LADINO

Boletin de l'Istitut Cultural Ladin

ISTITUT CULTURAL LADIN
"Majon di Fascegn"

Contegnù

CONTRIBUC:

- 11 *Cesare Poppi*, “L scrign de la memoria”. Un bilancio critico a 10 anni dall’inaugurazione della nuova sede del Museo Ladin de Fascia
- 17 *Valentina Gamberi*, Scrigni riaperti. Sbrogliare la matassa del Museo Ladino
- 59 *Federico Zanoner*, L’archivio Luigi Canori: dal recupero alla donazione all’Istituto Culturale Ladino
- 77 *Serenella Bergamini e Tatiana Zanette*, Caseificazione e allevamento in Val di Fassa

DOCUMENC

- 189 *Maria Piccolin*, I inventères de l’Ospizio de Sèn Pelegrin sul tegnir da Moena

205 ASTERISCHES

235 RECENJIONS

Dantfora

Ai 19 de mé del 2012, l'Istitut Cultural Ladin à volù zelebrèr la *Di internazionèla di Musees* con na scontrèda de confront e discusion dal titol “L Scign de la memoria”, con chela de fèr n bilanz critic sun diesc egn de vita de la neva senta del Museo Ladin de Fascia. I contribuc biné a una te chest numer de “Mondo Ladino” roda en gran pèrt entorn chest argument. Vegn prejentà dantfora l'intervent che à orì i lurieres de chela scontrèda, tegnù dal prof. *Cesare Poppi*, dozent de antropologia e museografia che da enlouta en ca à tout pèrt a l'ideazion del Museo Ladin e à compagnà con sia competenza duc i vèrsc de chest percors enscin a la realizazion de la “Senta Zentrèla” e ence più inant.

Chesta neva strutura à dassen soscedà enteress e aprijiamet, tant te anter l publich di vijitadores che da pèrt di esperc del setor, per via de so impiant teorich-metodologich e per la soluzions de alestiment metudes en दौरa. Tè chest contest va menzionà l lurier de *Valentina Gamberi*, laureèda a l'Università de Bologna co na tesi olache l Museo Ladin de Fascia vegn confrontà col *Maskenmuseum* de Flums de la Svizera: da chiò vegn fora ence l contribut che aon l piajer de publichèr ajache l contegn tropes elemenc e stìmoi de riflèsion.

Semper te chela ocasion *Federico Zanoner* à portà dant i ultimes éjic del projet de enrescida e catalogazion, sostegnù da l'Istitut, dintorn via l'archivie “Luigi Canori”, n projet de gran enteress che consent no demò de valorisèr l'opera e la fegura de l'Artist, ma che met al luster ence n moment de gran segnificat te la storia culturèla de la comunanza entrìa.

L contribut de *Serenella Bergamini* e *Tatiana Zanette* l vegn fora enveze dal projet per l'alestiment de na neva sezion esterna del Museo Ladin, chela dedichèda al “Malghier”, metuda sù alò da la neva Mèlga de Fascia via Pera: n lurier de gran spessor e calità che desmostra amò n'outa coche ogne scomenzadiva musearia domana dantfora na fona atività de inrescida e de documentazion. A serèr sù chest numer, apede la rubriches *Asterisches* e *Recenjions*, publicon l lurier scrit per ladin da *Maria Piccolin* sui inventères de l'Ospizie de Sèn Pelegrin, documenc de gran enteress, tant dal pont de veduda storich che sot l'aspet linguistich. (fch)

Premessa

Il 19 maggio 2012 l'Istituto Culturale Ladino ha voluto celebrare la *Giornata internazionale dei Musei* con un incontro-dibattito dal titolo "L Scrign de la memoria", con l'intento di tracciare un bilancio critico su dieci anni di attività della nuova sede del Museo Ladino di Fassa. I contributi raccolti in questo numero di "Mondo Ladino" ruotano in larga misura intorno a questo tema. Viene presentato innanzitutto l'intervento d'apertura dei lavori di quell'incontro, tenuto dal prof. *Cesare Poppi*, docente di antropologia e museografia, che fin da quegli anni ha partecipato all'ideazione del Museo Ladino ed ha accompagnato con la sua competenza tutte le tappe di questo percorso fino alla realizzazione della "Sede Centrale".

Questa nuova struttura ha suscitato interesse e apprezzamento, sia tra il pubblico dei visitatori, sia presso gli esperti del settore, in ragione del suo impianto teorico e metodologico così come per le soluzioni allestitive adottate. In questo contesto va menzionato il lavoro di *Valentina Gamberi*, laureata presso l'Università di Bologna con una tesi nella quale il Museo Ladino di Fassa viene messo a confronto con il *Maskenmuseum* di Flums in Svizzera, da cui deriva anche il contributo che pubblichiamo con piacere in quanto contiene numerosi elementi e spunti di riflessione.

Nella stessa occasione *Federico Zanoner* ha presentato gli ultimi risultati del progetto di ricerca e catalogazione, portato avanti con il sostegno dell'Istituto sull'archivio "Luigi Canori", un progetto di notevole interesse che contribuisce non solo a valorizzare la figura e l'opera dell'Artista ma anche ad illustrare un significativo momento della storia culturale di un'intera comunità.

Il contributo di *Serenella Bergamini* e *Tatiana Zanette* scaturisce invece dal progetto di allestimento di una nuova sezione esterna del Museo Ladino, quella dedicata alla caseificazione e realizzata presso il nuovo Caseificio sociale di Fassa, in località Pera: un lavoro di grande spessore e qualità che dimostra ancora una volta come ogni iniziativa musearia richieda preliminarmente un'approfondita attività di ricerca e di documentazione. A chiudere il fascicolo, accanto alle consuete rubriche dedicate alle segnalazioni editoriali e alle recensioni, pubblichiamo il lavoro scritto in ladino da *Maria Piccolin* sugli inventari dell'Ospizio di San Pellegrino, documenti di grande interesse sia dal punto di vista storico che linguistico. (*fch*)

Contribuc

“L scrign de la memoria”

*Un bilancio critico a 10 anni dall'inaugurazione della nuova sede del Museo Ladin de Fascia*¹

Cesare Poppi, Univ. di Trento

È bello anzitutto vedere tanti amici che ci hanno accompagnato nella costruzione di questo museo ed è altrettanto bello vedere amici nuovi che si sono associati più tardi – e spero che altri lo faranno in maniera più organica in futuro.

Sono reduce dalla presentazione che è avvenuta ieri sera di una biografia di Helenio Herrera che tutti ricorderete come Il Mago, grande allenatore dell'Inter storica. Mariolino Corso, che i più anziani di noi ricorderanno di sicuro, ha ricordato come uno dei motti del Mago, teorico del calcio fulmineo di contropiede, era “prima fa poi pensa”: in contropiede infatti uno parte e quando poi ha fatto gol ci pensa. Questa è un po' la posizione in cui mi ritrovo oggi perché a distanza di dieci anni – non che sia stato un contropiede velocissimo! – ma insomma converrete che a distanza di dieci anni uno può un attimo fermarsi anche scoprendo di essere un pochino parte della memoria storica di questa realizzazione. Si fa allora il punto della situazione di quello che si è cercato di fare.

A questo proposito il primo aspetto che mi piacerebbe sottolineare della peculiarità del Museo Ladino, che a molti sfugge ma è assolutamente cruciale come penso l'amico Lanzinger possa testimoniare soprattutto in ambito museale, riguarda il rapporto che esiste fra il museo e la ricerca. Questo perché oggi i musei si ritrovano in fase di crisi e devono in qualche modo riposizionarsi rispetto alla cultura che sta loro attorno. Bene: per quanto riguarda il Museo Ladino il suo privilegio è che fin dall'inizio il Museo è stato parte integrante dell'Istituto Culturale Ladino di Fassa. Questo è importantissimo perché una delle tante gambe sulle quali marcia e marcerà sicuramente il museo è la straordinaria quantità di ricerca che in questi anni è stata fatta anche, sebbene non soltanto, in funzione di mantenere il museo come istituzione strettamente legata alla ricerca.

¹ Intervento tenuto in occasione del “Seminario – tavola rotonda” tenutosi nella sede del Museo in data sabato 19 maggio 2012.

Detto questo, quando nei primissimi tempi, quasi nella preistoria dell'Istituto, si iniziava a parlare di certi temi, con Fabio Chiocchetti cominciammo a sognare e a pensare a come si sarebbe potuti arrivare al giorno d'oggi, il problema ci si presentava in un aspetto duplice, e questo lo dico in chiave retrospettiva, trenta e più anni dopo. Dovevamo infatti creare un museo che avesse una sua dimensione speciale, innovativa e sostenibile nel tempo, rispetto ai due assi spaziale e temporale.

Spaziale perché? Perché ci eravamo trovati di fronte ad una proposta che – e probabilmente molti di voi lo sanno già – prevedeva l'accorpamento nel prato qui intorno alla sede centrale del museo di una serie di costruzioni rappresentative che sarebbero diventate un po' una specie di museo all'aperto, facendo quindi di Vigo di Fassa l'unica sede del Museo. Erano quelli i tempi – ricorderete sicuramente – nei quali la questione edilizia in Fassa (mettiamola così) si proponeva in tutta la sua problematicità. Proprio per contrastare in qualche modo la tendenza a far piazza pulita delle costruzioni tradizionali per sostituirle con cemento e condomini giungemmo alla conclusione che la dimensione spaziale del museo doveva essere quella di un "museo sul territorio". Ci tengo a dirlo: noi continuiamo a parlare di "museo sul territorio" perché poi sono venuti gli eco-musei, sono venuti i sentieri etnografici, i musei diffusi... Si è scoperto in altre parole che il museo va promosso salvaguardando il territorio – territorio che, mi piace sottolineare, è diventato la parola d'ordine per tutta una serie di iniziative che riguardano i beni comuni, la cultura condivisa e così via.

[fig. 1]

Dunque, il "titolo" che abbiamo voluto dare al museo non soltanto vanta un primato di primogenitura, ma matura oggi anche un'anzianità onorabilissima. Questo per quanto riguardava la dimensione spaziale dell'impresa.

La dimensione temporale che volevamo dare al museo era molto più critica, nel senso che fare un museo della cultura ladina voleva dire confrontarsi a quei tempi con un'idea di cultura come un qualche cosa di statico, come un qualche cosa di acquisito una volta per tutte. Se permettete la metterei così: dico sempre ai miei studenti: «Una cultura non si ha, una cultura si pratica», e praticando una cultura ci si ritrova di fronte a cambiamenti improvvisi, a momenti di stasi, momenti di stanchezza, poi a riprese, poi a periodi di routine, di nuove marce in avanti e via di questo passo. A quei tempi bisognava allora convogliare l'idea non di un qualche cosa dato una volta per tutte ma di una cultura che si muoveva nel tempo e che nel tempo anche cambiasse; quindi abbiamo giocato la prima carta temporale in una specie di ossimoro, di contraddizione espositiva, partendo

[fig. 2] («bang!») da quando si entra in atrio. L'idea è: facciamo vedere che cos'è la cultura ladina oggi. Il piano era appunto quello di giustapporre l'immagine della cultura tradizionale con immagini super tecnologiche e sceglieremo pertanto nella fattispecie il notiziario ladino che dà le notizie correnti, affiancata dall'individuazione della specificità di questo museo – appunto la dimensione linguistica – che voi vedete accanto allo schermo principale. Immediatamente uno si trova invece proiettato nella dimensione assolutamente opposta, ovvero nella sala dell'etnogenesi, dove si parla di come ad un certo punto siano successe determinate cose che hanno fatto sì che qui si stanziasse una popolazione con una certa distinzione, che poi nell'interazione con altre formazioni culturali ha prodotto quella che è la formazione sociale e culturale dei ladini dolomitici.

[fig. 3]

Succedeva poi che dovevamo convogliare anche ad un certo punto il concetto secondo il quale ci sono delle caratteristiche strutturali della società fassana che sono rimaste praticamente immutate nel corso dei millenni e dei secoli. Dunque il secondo piano è stato concepito come una esposizione di un assetto strutturale, diciamo così, non dico atemporale ma “idealtipico” (secondo un concetto che vi risparmio di articolare oltre!), dove si cerca di trasmettere uno spaccato strutturale della vita della società fassana in un periodo di tempo – un tempo che va grosso modo, diciamo così, dall'anno mille fino all'altro giorno.

[figg. 4-5] Se voi avete notato, come si articola questa sezione del primo piano? Vi è al centro una pedana nella quale trovate quelle che sono le strutture di supporto, le strutture sociologiche: famiglia, parentela, vicinato, regola e comunità – ovvero quella che è la struttura sociale portante della formazione storica della Val di Fassa (che spero, per inciso, un giorno di poter implementare con una sezione relativa al Comun General odierno, ma quello appunto fa parte del futuro del museo); attorno a questa che è la struttura portante vedete che ruota un'esposizione della struttura produttiva, illustrata con la cultura materiale. Abbiamo in altre parole voluto mettere al centro l'idea della costituzione della comunità, intesa come costituzione dell'*etnos* ladino-fassano corredata da quelle istituzioni sociali che poi vedete articolarsi nella sala laterale nelle espressioni simboliche. Questo perché matrimonio e coscrizione (che è la base del carnevale) sono poi le espressioni simboliche culturali delle strutture sociali di cui si è parlato nella sala principale.

[fig. 6]

[figg. 7-8]
[figg.9-10] Dopodiché si passa al piano di sopra, si sale per così dire dal concreto all'astratto e quindi si illustra l'apparato simbolico-religioso, le elaborazioni sovrastrutturali – per così chiamarle – di quella che è stata la cultura fassana fino... fino a quando? Fino a quando a un

- [fig. 11] certo punto – vedete? – cambia proprio la tecnica espositiva. La parete sulla quale si articolano le tappe della storia della valle diventa curva, arcuata, secondo un gesto quasi circolare in deciso contrasto con la piattezza delle superfici espositive delle altre sale. Questa è stata la soluzione formale che abbiamo trovato, discutendo con gli architetti Weber e Winterle sempre attenti ad interpretare i suggerimenti elaborati assieme a Fabio Chiocchetti, per convogliare l'idea di una storia che si sviluppa, di un arco di tempo che si dipana e prende forma... fin dove? Vedete che ci sono delle tappe fondamentali marcate da date ed immagini-simbolo. Per poi passare ad una prima citazione di quella che sarà la conclusione finale dell'ultima sala, che è una vera e propria installazione: qui non siamo più di fronte ad una struttura museale classica, ma una sorta di box nero, un "buco nero", un tunnel oscuro dove passa la storia di Fassa: è la strettoia che ricorda la prima guerra mondiale – fin dai primissimi contatti qui in Fassa mi colpiscono alcune testimonianze drammatiche – vero e cruciale punto di non ritorno per la vicenda secolare dei ladini.
- [fig. 12]

Qui occorre sottolineare la crisi, la cesura che comportò un risveglio quasi improvviso – uno svegliarsi e dirsi: «Qui le cose cambiano e nulla sarà più come prima!». Non si potrà mai insistere abbastanza su questo fatto.

- [fig. 13] Si entra così, con l'ultima sala, in quella fase della modernità in cui si prende coscienza di Sé e delle proprie potenzialità nei confronti di un mondo invasore prima ed invadente poi. Il percorso naturalmente comincia un pochino prima ma, una volta passati attraverso la strettoia, c'è questa esplosione della soggettività diciamo così ladino-fassana che passa attraverso vari episodi, passa attraverso gli episodi appunto del movimento pan-ladino, della recente *Aisciuda Ladina* – di tutti quegli episodi-chiave, insomma, che portano infine all'inaugurazione di quella riflessione che chiamiamo "postmoderna" su quella che è stata la vicenda storica dei ladini di Fassa. Qui abbiamo, a conclusione del nostro percorso, quella bellissima opera di Claus, della quale – vi dico la verità – la prima volta che la vidi dissi: «ma cos'è 'sta roba?». Poi (a proposito di contropiedi!) appena ho cominciato a pensarci dico: «Un momento: qui c'è molto di più di quello che appare». La conclusione della storia è che l'intervento di Claus è diventato una delle icone portanti di quella che è stata la riflessione che oggi conduciamo sulla cultura della valle. Tutto questo può sembrare esser semplicemente una strategia illustrativa di punto di vista museografico, ma ha – e lo dirò velocissimamente nella maniera più chiara e più semplice possibile – ha un suo sostrato teorico molto importante, perché l'intero accrescimento dell'esposizione è stato concepito anche come una
- [fig. 14]

riflessione sul modo nel quale l'antropologia, l'etnologia – insomma le scienze che studiano questi fenomeni – hanno visto quello che si metteva in mostra nello sviluppo della disciplina.

Mi spiego: la prima sala qui sotto è una sala organizzata secondo gli schemi dell'*etnologia storica ed evolutiva*, quindi una prospettiva di lunga durata dove ci sono dentro la preistoria, la formazione delle etnie ecc., un approccio quindi che possiamo dire nasce nell'800 e oggi – e io dico per fortuna – pian piano stiamo cominciando a riscoprire, risistemandola secondo quanto dovuto, ma cominciamo a riscoprire. La seconda sala, dove si vede come il sistema sociale strutturi intorno a sé e sia strutturato dalla produzione e dalle espressioni simboliche del carnevale, dei coscritti, del matrimonio ecc., è la fase successiva a questo tipo di antropologia che noi chiamiamo fase dell'*antropologia funzionale*: al centro c'è l'istituzione sociale, intorno ruotano le espressioni della cultura materiale, della produzione e del simbolismo. Di sopra c'è un approccio che è seguito all'antropologia funzionale nello sviluppo delle discipline, vale a dire l'*antropologia strutturale* di stampo francese. Forse alcuni di voi hanno sentito parlare di Lévi-Strauss: l'impostazione dunque è un po' strutturalista in quanto si giustappongono sacro e profano, il "selvatico" ed il "civilizzato", la cultura popolare e la cultura egemonica e così via. Dopodiché si parte con l'antropologia che sottolinea di nuovo l'aspetto *storico* delle culture: questo risponde alla necessità di infilare – per così dire – tutto quello che avete visto fino adesso in prospettiva storica.

Chiaramente di impostazione storica, benché contemporanea, è l'ultima fase, la cosiddetta fase postmoderna. Qui la cultura diventa soprattutto rappresentazione di cultura, riflessione su se stessi e quindi momento critico anche di comprensione della propria posizione nel mondo. Questa riflessione finisce non per caso con l'oblò aperto sulla valle. Quest'oblò (che era invece lì per caso) è diventato nell'economia dell'esposizione l'ultima fase dello sviluppo, nel senso che si arriva lì e si dice: «Guardate, qui la questione è finita per quanto riguarda questo posto specifico, il Museo. Ora andate fuori e spaziate sulla valle dove troverete le varie sezioni locali, dove troverete insomma la vita reale di tutti i giorni di questo posto, di questa gente e di questa cultura».

Come strategia generale architettonica ed espositiva miravamo a fare un museo che resistesse nel tempo. Dovete capire che erano quelli gli anni in cui cominciava a dominare nella museografia, nel modo di fare i musei, il museo multimediale: ci sono tantissimi musei nati in quegli anni basati soprattutto sulle realizzazioni virtuali con mezzi multimediali. Noi abbiamo scelto di fare un museo dove comunque l'oggetto fosse al centro della riflessione: l'oggetto come segno

[fig. 15]

dell'attività che l'oggetto esprime, esplicitato poi in quell'apparato didascalico molto leggero e anche con il supporto dei multimediali, che abbiamo volutamente inteso tenere ai margini con una presenza rilevante, ma non centrale.

Secondo me questo centra due obiettivi, penso, spero!, almeno nelle intenzioni. Il primo è quello di illustrare eventualmente gli oggetti in mostra nel contesto lavorativo in cui si trovano, e secondariamente di far capire ancora una volta che quegli oggetti erano oggetti di attività di lavoro. In questo siamo stati estremamente fortunati perché ai tempi eravamo un gruppo di giovani entusiasti e trovammo la collaborazione della terza rete della RAI di Trento, nella persona di Renato Morelli – che sono contento di vedere qui stasera – il quale ci ha permesso di realizzare una documentazione audiovisiva che a distanza di trent'anni costituisce un documento assolutamente unico e posso assicurare irripetibile – nel senso che tantissime di quelle cose che vediamo vivere dentro al museo oggi non vivono più al suo esterno.

Il risultato qual è? Abbiamo, avete, un museo che una collega molto cara e che purtroppo non è potuta essere qui con noi ha definito «leggero e rigoroso». Si tratta di uno dei più bei complimenti che abbia sentito riferiti ad un museo. Un museo che, ripeto, è concepito in maniera tale da poter diventare un museo “classico”, anche perché c'è il tocco Weber e Winterle allenati da Ettore Sottsass, garanzia che si tratti di un museo che nella sua struttura e nelle sue forme fondamentali durerà nel tempo. Voglio concludere dicendo che abbiamo avuto la fortuna di trovare dei collaboratori straordinari che non si sono solo manifestati nel team di progettisti del museo ma che, come dicevo all'inizio, costituiscono quel team straordinario di lavoratori della cultura che fanno dell'Istituto Culturale Ladino di Vigo di Fassa, con il suo museo annesso, un'istituzione unica nel suo genere. Vorrei finire chiedendo un applauso a tutte queste persone che ci hanno accompagnato nell'avventura.

Scrigni riaperti

*Sbrogliare la matassa del Museo Ladino*¹

Valentina Gamberi

Voglio essere in grado di stringere la maniglia della porta, girarla e provare il brivido dell'apertura. Voglio entrare in ogni stanza in cui questo oggetto ha vissuto, percepire il volume dello spazio, scoprire quali quadri erano appesi alle pareti, qual era l'angolazione della luce che filtrava dalle finestre. E voglio sapere in quali mani è stato, cosa provavano e cosa ne pensavano i proprietari - se mai ne pensavano qualcosa. Voglio sapere di quali vicende è stato testimone. [Edmund de Waal, *Un'eredità di avorio ed ambra*, Bollati Boringhieri, Torino, 2011]

Rovistare

Poco tempo fa, mi imbattei in un piccolo articolo de *La Repubblica di Bologna* su una mostra temporanea di un fotografo mio concittadino. Scorsi le foto pubblicate nel sito online della testata: la mano del fotografo in primo piano che stringeva una foto d'epoca di un angolo della città felsinea e sullo sfondo lo stesso angolo adesso, nella Bologna tormentata dai tubi di scarico, dai lavori in corso, con, al posto di signorine imbellettate, giovani come me, con le *Converse*, ignari di essere stati messi in dialogo con altri giovani del passato proprio grazie alla stessa vividezza delle carni di quella mano, la quale collocava in modo maniacale i margini della foto di modo che passato e presente formassero un connubio, che quella colonna seppiata continuasse con il colore rosso che oggi la nostra rétina può registrare.

¹ In occasione del Seminario – tavola rotonda “L Scrign de la Memoria. Un bilancio critico a 10 anni dall'inaugurazione della nuova sede del Museo Ladin de Fascia” (19 maggio 2012), l'Autrice ha presentato una versione breve del presente saggio intitolata “Vasi di Pandora: oggetti ed emozioni al Museo Ladino”.

Foto ammassate in qualche cantina o lasciate in eredità da qualche parente che riscoprono la luce del sole. Che possono finalmente parlare di nuovo, riaccendere memorie o semplicemente far riflettere lo spettatore sul rapporto che il presente e il futuro di questa città possono intrattenere con il suo passato e al contempo fargli innescare memorie familiari ormai inscatolate in qualche recesso della mente: le finestre di *Piazza Aldrovandi* dalle quali mia nonna vide arrivare, con il cuore in gola, i polacchi che stavano liberando la città dalla morsa raggelante della dittatura e della fame, mentre, nello stesso momento, mio nonno, il suo futuro consorte, veniva immortalato come un puntino in mezzo alla folla festante in *Piazza Maggiore*...

L'impressione di trovarsi di fronte ad un passato riesumato, *riportato alla luce del presente*, la ebbi varcando le porte automatiche del Museo Ladino. Non soltanto perché il pubblico che, in quel momento, stava visitando l'impianto espositivo cominciava a ricostruire vicende familiari a partire dagli oggetti agricoli esposti (interessante il fatto che questi dialoghi avvenissero in dialetto, penso veneto, come se la familiarità di quegli oggetti giustificassero l'impiego della lingua dei propri nonni e bisnonni), ignorando i nessi tra gli oggetti e le didascalie così minuziosamente ponderati dai curatori del museo, ma anche perché l'intero Museo Ladino pareva riassumersi, ai miei occhi, nell'oblò dietro a due manichini in costumi tradizionali nell'ultima sala, dedicata alla contemporaneità valligiana: il Museo che guarda la valle e la valle che ricambia lo sguardo del Museo. Un cerchio che si chiude su sé stesso: un presente che permette la riapparizione del passato e un passato che ha, filologicamente, determinato il presente, ovvero il sentirsi ladini, nonostante la venuta "contaminante" del turismo e dei "foresti".

Questa continua oscillazione tra passato e presente mi era stata particolarmente chiara nella prima sala, dedicata alla preistoria della valle: gli scavi del 1979-83 a Col dei Pigui, preceduti dalle ricognizioni di padre Frumenzio Ghetta del 1966-67, smentirono l'ipotesi di una presenza umana in Fassa solo a partire dal Medioevo, così come quelli di Santa Giuliana, la patrona della valle rappresentante uno dei primissimi fattori di unione tra le *genti ladine*, fatti in concomitanza con i lavori di consolidamento e di restauro della Chiesa dei primi anni Novanta, sono simbolicamente importanti in quanto processi di acquisizione di un presente più consapevole attraverso i resti del passato. In un certo senso, anche la breve ricerca che condussi all'interno del Museo Ladino ai fini della stesura della mia tesi di Laurea Magistrale in Antropologia Culturale ed Etnologia [Gamberi

2010/11b] ² comportò, agli inizi, un lavoro di scavo: essa trovò corpo negli interrogativi sollevati dalla mia prima ricerca di campo per la tesi di laurea triennale in Scienze Antropologiche, sempre all'*Alma Mater Studiorum* [Gamberi 2011].

Nessun esame, nessun professore mi avrebbero potuto preparare a quello che comportava la ricerca di campo, seppure in un ambiente a me più che familiare ³. La ricerca, partita con l'intenzione di indagare il ruolo sociale degli scultori all'interno della costruzione identitaria della minoranza ladina attraverso il *medium* delle *Faceres*, si scontrò con la riproposizione, quasi stereotipata ed ideologizzata, di ciò che sarebbe dovuto essere un archetipo ladino. Fui così spinta a focalizzarmi ulteriormente sugli aspetti pratici, tecnici della lavorazione delle maschere, e qui dovetti gestire un problema ulteriore, dato dal fatto che i colloqui impedivano una compresenza dell'osservazione degli scultori al lavoro, tanto che per tutti loro comportò un certo sforzo cercare di parlare di operazioni per loro abituali e molto più efficaci da descrivere "parlando con le proprie mani".

Ma è stato proprio questo handicap metodologico a far sì che potesse emergere, in maniera spontanea, e quindi non ricercata consapevolmente da me, l'aspetto fortemente narrativo e biografico delle maschere, che divenivano delle vere e proprie banche dati, scrigni di ricordi dello scultore, sia familiare, che personale. Questo era emerso in particolare con i Soraperra, padre e figlio, provenienti da una famiglia di artigiani-artisti di storica memoria in valle: il resoconto biografico legato alle maschere era quindi funzionale alla dimensione familiare di auto-rappresentazione di sé come artisti.

² In questa sede, avevo comparato il Museo Ladino ad un museo di maschere svizzero, il *Maskenmuseum* di Flums.

³ «Il mio interessamento per le *Faceres* ha origini sia biografiche che accademico-intellettuali: nel primo caso, tradizionalmente la mia famiglia, sia quella ristretta che quella allargata, trascorreva le proprie ferie estive in Val di Fassa con una certa continuità fino alla frequentazione delle scuole elementari. I miei genitori, amanti della montagna e dell'alpinismo, hanno sempre avuto una certa propensione per l'antropologia e le scienze umane ad esse annesse, per cui, una volta che il Museo Ladino ha esposto i propri lavori etnografici, si sono subito interessati, cominciando a comprare, anno dopo anno, le prime *Faceres* risultanti della "riscoperta" del Carnevale fino a formare una piccola collezione casalinga... Di qui la mia fascinazione, fin dalla prima infanzia, per le *Faceres*. Nel secondo caso, una volta ultimati gli studi del corso di laurea triennale in scienze antropologiche, mi hanno affascinato le problematiche della cultura materiale: come avviene l'incorporazione delle tecniche, e, soprattutto, quali sono le modalità di apprendimento di saperi manuali e artigianali. La produzione scultorea delle maschere fassane mi è sembrata perciò un ottimo esempio della complessità della trasmissione della cultura materiale». [Gamberi 2011, 152]

Altra cosa che era emersa nelle interviste era:

«una contraddizione tra quella che era la reale innovazione stilistica apportata con il tempo da singoli scultori di rilievo e un riferimento omogeneo e standard a quella che veniva considerata dagli intervistati come “tradizione”, la quale rendeva opaco il dato di realtà, facendolo scomparire dalla scena della rappresentazione mentale degli scultori. Approfondendo, nel corso delle interviste, questo aspetto, era emerso come spesso questa sedicente “tradizione” trovasse fondamento in un catalogo del locale Museo Ladino (nato alla fine degli anni Settanta, a seguito di approfondite ricerche etnografiche organizzate dall'Istituto Culturale Ladino, allo scopo di dare voce alle rivendicazioni identitarie ladine e gli strumenti intellettuali necessari per una “coscientizzazione identitaria”) pubblicato in occasione della mostra “*Faceres*” del 1988, la quale aveva come scopo la presentazione dell'antica arte dell'intaglio di maschere carnevalesche presente in valle che era andata perduta con la proibizione fascista del mascheramento». [Gamberi 2010/11, 1]

Salvo rarissimi casi, quindi, gli scultori della Val di Fassa si riappropriarono della tecnica della scultura delle maschere così come veniva proposta e rappresentata dai fautori della mostra, gli stessi ricercatori che avevano operato in valle in quei decenni. Senza alcuna pretesa egemonica da parte di questi ultimi, i quali, anzi, volevano dare voce ai locali, far leva sulla loro capacità d'azione, gli scultori adottarono il catalogo della mostra come proprio vademecum personale. Dalle parole degli scultori nei colloqui che intrattenevo con loro si configurava un orizzonte estremamente autoreferenziale, chiuso su sé stesso e, a parte il caso di due giovani scultori, privo di rinnovamento creativo. Mi spiego meglio: o c'erano delle innovazioni creative (come nel caso delle maschere scurrili ed erotiche del *Parolot*), ma l'orizzonte ermeneutico era comunque “preso in prestito da altri”, oppure sia l'orizzonte ermeneutico, sia le innovazioni creative erano presenti, ma venivano utilizzate per altre funzioni sociali che non avevano nulla a che fare con il Carnevale (come ad esempio le mostre d'arte, i fumetti e le iniziative turistiche). Per ragioni di tempo, non ero riuscita ad indagare la realtà del Museo Ladino, se non altro per confrontare le dichiarazioni dei suoi artefici e curatori con quelle degli scultori, e, quindi, una volta iscrittami al corso di Laurea Magistrale, diveniva sempre più impellente il bisogno di rispondere a questo interrogativo: che ruolo può avere il museo in contesti di cambiamento sociale e culturale estremo, come nel caso della Val di Fassa?

Per cercare di rispondere a questo quesito, decisi di condurre delle interviste agli ideatori del Museo Ladino e agli scultori ancora

viventi le cui maschere sono esposte nello spazio museale, interviste che facessero leva sui diversi significati dati alle medesime maschere da parte del produttore e dell'espositore, così come sul tipo di rapporto instaurato, nel caso dei curatori, con la comunità Fassana. A causa dei tempi ristretti e della volontà di non soffocare le osservazioni inedite che avevo riscontrato nell'altro polo d'osservazione della mia tesi, il *Maskenmuseum* di Flums, in Svizzera, avevo pensato poi, per poter registrare il tipo di accoglienza ricevuto dal Museo Ladino da parte dei valligiani, di somministrare un questionario, suddiviso tra adulti e bambini, ai visitatori locali dello stesso, corroborandolo con una breve osservazione partecipante di un'attività didattica.

Quel che insomma cercai di sottoporre sia ai curatori degli spazi museali che ai produttori dei manufatti era una sorta di "anamnesi" che potesse ricostruire la storia dei rapporti che il Museo Ladino ha instaurato con i valligiani. Come nella forte simbologia sottesa agli scavi dei Pìgui e di Santa Giuliana, nel mio cammino a ritroso nei meandri delle mie curiosità da aspirante antropologa, e negli stessi meccanismi psichici che, come vedremo, gli utenti locali del Museo Ladino sperimentano, la mia nuova ricerca implicitamente sollecitava un "ritorno del rimosso". E qui torniamo all'immagine retorica dello "scavo" e del "riportare alla luce".

Non è sconosciuta la passione che aveva Sigmund Freud per l'archeologia: non a caso, molte figure retoriche della psicoanalisi utilizzano espressioni archeologiche, prima fra tutte il "ritorno del rimosso", che trova un perfetto esempio letterario nel breve racconto di Jensen [Freud 1990b], *La Gradiva*, dove il protagonista è proprio un archeologo che si reca a Pompei alla ricerca della sua statua tanto amata, che crede di aver visto camminare in qualche vicolo della sua città nativa. Credo che il "ritorno del rimosso" sia intimamente legato alla luce; lo stesso reperto archeologico, una volta scoperto, fisicamente estratto dalla terra che lo teneva prigioniero, torna a vedere la luce. E questo evento non è esente da turbamenti, poiché si entra in contatto con un qualcosa che è stato defamiliarizzato, è un oggetto *unheimlich*, perturbante.

[...] questo termine *heimlich* non è univoco, ma appartiene a due cerchie di rappresentazioni che, senza essere antitetico, sono tuttavia parecchio estranee l'una all'altra: quella della familiarità, dell'agio, e quella del nascondere, del tener celato. Nell'uso corrente, *unheimlich* è il contrario del primo significato, ma non del secondo. [...] *Unheimlich*, dice Schelling, è tutto ciò che avrebbe dovuto rimanere segreto, nascosto, e che è invece affiorato. [Freud 1990c, 275]

Questo contatto con il defamiliarizzato produce degli effetti sensorialmente tangibili. Seremetakis, analizzando il diario di un archeologo greco alle prese con uno scavo, si esprime utilizzando il concetto di combustione, che richiama da vicino la luce:

Burning is the solidification of the senses of the exhumer onto the affective object. A crucial component of witnessing the dead, their artifacts and through these, the past, is witnessing, with the senses and emotions, the material alterity of time on the bones and personal possessions of the dead. [...] "Burning" is the perceptual affect of time and memory on the object and the exhumer. It is the defamiliarizing meeting with the discards of the other, that is "our" past. The "native archaeologist" relives, at the level of perception and feeling, the journey made by the exhumed object into the present. The artifacts, as the "epigraphic witness" of the absent other, is feeling solidified and historicized. For the object brought forth from the depths of forgetfulness and history burns with the memory of the senses. [Seremetakis 1994, 143-144]

Ben consapevole del materiale estremamente delicato che stavo maneggiando, iniziai ad aprire lentamente quei cassetti, ovvero la memoria intorno alla costruzione del museo, rovistando il loro interno con perizia, ma al tempo stesso con discrezione rispettosa.

1. Riavvolgere il bandolo della matassa

1.1. Le radici storico-culturali del Museo

Resta chiaro che il fine principale di queste note è proprio quello di stimolare tale dibattito e favorire la discussione fra tutti coloro che sono interessati alla «questione ladina», poiché solo da una costruzione collettiva che abbia come protagonista il *soggetto culturale* destinatario del Museo potrà scaturire un vero «centro di produzione di cultura», non semplicemente un luogo di raccolta di oggetti, così come queste Proposte auspicano. [Poppi – Chiocchetti 1978, 12-13]

Le attività etnografiche dell'Istituto Culturale Ladino, il seme che permise il germogliare del Museo, coincisero con la necessità, da parte dei ladini, di dotarsi di dispositivi politico-culturali nel distinguersi dai loro vicini di valle in vista dell'assimilazione di un modello sociale panalpino totalmente dipendente dall'industria turistica [Poppi 1992,

114] e all'interno del fine, ben più storicamente annoso, della risoluzione della “questione ladina”, ovvero del problema rappresentato dalla peculiarità della minoranza ladina, caratterizzata sia da “tratti culturali” “italiani” che “tedeschi” o, meglio, di stampo asburgico, nello storico processo di spartizione del Tirolo tra i neonati Stati italiano ed austriaco [ibidem, 115-116] ⁴. In particolare, i primi anni Settanta coincisero con una svolta politica dell' *Union di Ladins* che rivendicò una propria rappresentanza della comunità ladina di Fassa, a seguito dell'emarginazione dei fassani rispetto alle norme di tutela dei ladini appartenenti alla provincia di Bolzano nel Secondo Statuto di Autonomia [Poppi 2011a, 18]. Dato che in Italia si ha un nazionalismo che sostiene l'unità per superare le diversità interne e coadiuvarle per mezzo di un potere centrale, le minoranze etniche devono politicizzare ulteriormente i propri elementi distintivi, non semplicemente per controbilanciare un sottosviluppo economico (cosa che non è affatto il caso della Val di Fassa), ma soprattutto per essere riconosciute culturalmente e politicamente come una realtà a sé stante nel diorama italiano, e quindi il Museo, che stava catalogando i manufatti della cultura materiale fassana, ovvero gli stessi oggetti che dovevano essere assorbiti all'interno di un discorso politicamente efficace, costituì un diaframma di comunicazione tra l'Istituto e le istanze politico-culturali valligiane, facendo sì che le due entità lavorassero in sinergia tra loro, il che comportava, da parte dell'Istituto, fornire strumenti giuridici e culturali che potessero dare efficacemente sostanza alle rivendicazioni politiche del movimento, e, da parte dell' *Union de Ladins*, fornire reti sociali nelle quali le attività dell'Istituto e del Museo potessero trovare sostegno e ricezione ⁵.

Il carattere ibrido delle attività dell'Istituto e del Museo, ovvero, da un lato, l'attività scientifica, dall'altro, il coinvolgimento della popolazione attraverso la diffusione della prima, era il diretto risultato del tentativo di costituire una cerniera tra le istanze dell' *Union* e il movimento più “culturalista” e di natura apolitica, ovvero l' *Union Culturèla* di don Mazzel [Poppi 2011a, 76]. Un esempio lampante di questa continua dialettica tra l'interno del Museo e l'esterno, ovvero la popolazione fassana, è costituito dalla ripresa del Carnevale.

Penà, in quegli anni, fu a rischio di disintegrazione a livello comunitario per via della forte speculazione edilizia, legata al boom

⁴ Cfr. Palla, citata in Gamberi 2008/9.

⁵ Il professor Poppi ha voluto precisare come l'Istituto abbia agito maggiormente da interfaccia che non l' *Union*, perché quest'ultima privilegia gerarchicamente i badiotti e i gardenesi.

turistico: all'interno della logica del sistema fondiario, culturalmente radicato nelle comunità di montagna e in modo particolarmente caratterizzante la comunità ladina Fassana, l'appalto del terreno a terzi, estranei alle dinamiche valligiane, fece sì che esplodessero conflitti intracomunitari nella determinazione ed attribuzione della proprietà tra vicini [ibidem, 14]. Il Carnevale, in quanto dispositivo antropoietico di uomini adulti in grado di creare un proprio nucleo fondiario autonomo e, perciò, simbolicamente potente nella negoziazione sociale della proprietà fondiaria, un vero e proprio terreno di coagulo comunitario [ibidem, 15], divenne, agli occhi del parroco del paese, don Tarcisio, l'elemento di pacificazione delle contese e il mezzo per ricucire i legami tra compaesani:

[...] «Don Tarcisio, sappiamo che la Chiesa storicamente non è mai stata molto favorevole al Carnevale. Per quale motivo oggi tu (ci davamo del tu, ai tempi era uno di quei preti decisamente “alternativi”) organizzi il Carnevale?» E lui mi rispose: «Nella mia esperienza pastorale mi accorgo continuamente che Penia è una comunità divisa, e il recupero e la riscoperta della tradizione possono ancora unirla.» [Poppi 2011a, 24]

Il ruolo politico-culturale della tradizione traeva il suo tasso di efficacia sociale dalla percezione sincronica del cambiamento, nella quale il “passato” diveniva lo strumento *sine qua non* per la comprensione e l'eventuale giudizio di valore del presente: le cose fatte nella contemporaneità del paese possono essere descritte come *robès da chisc egn* (cose del passato) in contrasto con *robès d'inchencondi* (cose del presente) [Poppi 1992, 119]. Proprio a causa di questa concettualizzazione del tempo, gli elementi moderni e attuali della realtà socio-culturale valligiana venivano e vengono tuttora sussunti nelle stesse *Faceres*, secondo stilemi e comportamenti rituali stabili e sempre riconoscibili: la forma è sempre, grossomodo (ad eccezione, appunto, delle maschere del *Parolot*), la stessa, cambiano i messaggi da esprimere al pubblico. In questo senso la *Facera* Fassana è divenuta uno dei simboli della minoranza etnica ladina. Il successo politico-culturale del Carnevale fece sì, perciò, che nascesse l'esigenza di riprendere in mano le conoscenze pratiche legate all'intaglio delle maschere, anche per una banale necessità di rendere quest'ultime indossabili, pronte per l'uso e non manufatti artistici da appendere alle pareti, come invece venivano realizzate nel locale Istituto d'Arte. I curatori del Museo Ladino riuscirono a fornire la risposta a tale esigenza con la famosa mostra *Faceres*.

L'*engagement* politico dei curatori del Museo era ulteriormente efficace nei confronti del contesto Fassano, poiché il suo dettato ideologico coincideva con quella stessa categorizzazione temporale

culturalmente radicata in Fassa: la storia viene razionalizzata, ma nello stesso tempo condiziona la razionalizzazione che ne fanno i soggetti. Di conseguenza, il visitatore locale del Museo Ladino lo dovrebbe fruire, secondo la logica dei creatori di quest'ultimo, in quanto condensazione di una storia che vive dentro di lui e in quanto strumento di riflessione sul proprio presente [Poppi - Chiocchetti 1978, 44], attuando una presa di coscienza di sé stesso che è lo stesso oggetto di rappresentazione, in senso collettivo e storico, della rappresentazione museale: di qui il "ritorno del rimosso", che era già stato anticipato nella sezione introduttiva di questo articolo. L'utente locale, per forza di cose, non può non interessarsi al Museo da un punto di vista "politico-culturale" [ibidem, 43], in quanto gli spazi espositivi non mettono in rilievo unicamente l'aspetto contemplativo-estetico dei manufatti della sua cultura d'appartenenza, ma specialmente la lettura che ne è stata fatta dai suoi curatori, tesi ad applicare una determinata *didattica del gusto* [Poppi - Chiocchetti 1979, 29] che ponga l'oggetto esposto come un punto di congiunzione, in senso sia diacronico che sincronico, tra gli elementi costitutivi della cultura fassana che, rapportandosi tra loro, la rendono un "complesso unitario" [Poppi - Chiocchetti 1978, 14]. La passività della contemplazione viene sostituita da un porsi critico che può e deve portare ad interferire, sia in senso positivo che negativo (per esempio, gli utenti locali hanno il diritto di "toccare" gli oggetti contenuti al suo interno, un tatto che coincide con la possibilità di prestare i propri oggetti per poi tornare a ritirarli per sempre o solamente per un periodo) [Poppi 2011b, 8], con le lenti di osservazione e di interpretazione con le quali i fautori del Museo si avvicinano alla realtà culturale fassana, così come una ricostruzione realistica del passato viene bandita a favore della narrazione di un presente che legge il suo passato, riprendendolo in mano e cercando di preservarlo rispetto al lavorio del tempo, ovvero l'oblio, per autodeterminare sé stesso e il proprio futuro.

Il ladino contemporaneo diventa il reale protagonista dell'operazione musearia, la quale ha lo scopo di innescare in lui una coscientizzazione identitaria proprio dal confronto tra la propria soggettività e l'oggettività data dalla rappresentazione della prima attraverso la narrazione museale, la quale, non volendosi isolare in una torre d'avorio, ma divenire un pungolo di riflessione costante, si estende sul territorio, lasciando sul posto segherie e mulini. Ogni cima, ogni sentiero può costituire materiale utile per tale coscientizzazione identitaria... Ma per far sì che la stessa valle potesse coincidere con un museo a cielo aperto che però, al tempo stesso, fosse privato dei classici attributi di un museo, ovvero «il sonno dell'essenza delle cose,

la materia smaterializzata» [Nabokov 2008, 250], era necessario entrare nelle case dei Fassani, chiedere loro il permesso di aprire le porte delle loro soffitte, che fossero mentali, immaginarie o reali, per fargli notare che quegli oggetti vetusti e “colpevolmente” agresti, appartenuti ai loro avi, avevano ancora qualcosa da dire.

1.2. *L'inizio di tutto: la Campagna Estiva*

Il progetto del Museo Ladino, così come i suoi autori, Fabio Chiocchetti e Cesare Poppi, lo avevano presentato, doveva trovare una sua attuazione pratica: senza oggetti museificabili non si poteva fare nulla. Il materiale disponibile in Fassa era stato decimato sia dall'acquisizione di una sua parte sostanziale da parte del museo di Innsbruck alla fine dell'Ottocento, sia dalle distruzioni e dagli sconquassi portati dalla prima guerra mondiale, sia dagli antiquari, che, nel secondo dopoguerra, batterono in lungo e in largo la valle per acquistare a prezzi irrisori mobili e altri oggetti della cultura materiale e rivenderli al doppio, speculando così senza alcuno scrupolo [Poppi 2011b, 3].

Era quindi necessario recuperare gli oggetti superstiti che si trovavano ormeggiati nelle case dei Fassani, ma queste “incursioni” dovevano accompagnarsi alla consapevolezza di avere a che fare con una certa sensibilità, forgiata in modo decisivo dalle usurpazioni degli antiquari e caratterizzata da un clima generale di ostilità: «scontavamo anche la novità del fatto e... e la, come dire, stranezza di un progetto culturale che si incentrava sulla tradizione, sulla lingua, e sugli oggetti, anche, della cultura materiale, perché, qualche volta, ci prendevano per quelli delle tasse, o qualcosa del genere.» [Intervista a Fabio Chiocchetti, 13/4/11].

Di qui l'importanza della parallela campagna di sensibilizzazione della popolazione ai progetti del Museo Ladino, perché, se da un lato si rendevano i locali importanti protagonisti per la sua realizzazione, in linea con la *didattica del gusto* che si voleva trasmettere con l'operazione musearia, dall'altro questo avrebbe portato ad una maggior collaborazione rispetto a questa attività di acquisizione, vedendo che gli oggetti comprati non divenivano oggetti di lucro, ma servivano per uno scopo di pubblica utilità: si attuarono perciò attività propagandistiche e promozionali per la raccolta dei materiali, inizialmente, con una trasmissione radiofonica in collaborazione con la RAI di Bolzano, nella Sezione Programmi Ladini e, successivamente, con la pubblicazione di un Calendario Ladino nel 1980 [Poppi 1979, 41]. Incaricato “ufficiale” di quest'operazione di ricognizione dei materiali fu il professor Poppi, una figura già familiare e conosciuta dalla po-

polazione per le sue ricerche etnografiche precedenti, oltre che dotata di una grande capacità interpersonale della quale si era già servito per interessare le proprie reti antropologiche, reti che poi servirono anche a distanza di tempo per poter concretizzare i progetti del Museo Ladino.

«Parli di quella del '79? [«Sì, esatto»] Mah, quella... Quella è stata razionalmente pianificata e [p.] costruita sull'opportunità, che ci veniva data dalla presenza di Cesare per quel, per quei mesi, e che noi abbiamo utilizzato per sondare, per esplorare il territorio non soltanto in quanto a conoscenza delle potenzialità che il territorio poteva esprimere in termini museografici, ma soprattutto anche per sondare la disponibilità della gente, della comunità, dei nostri locali a collaborare alla nostra iniziativa. Quindi, cosa abbiamo fatto? Beh, intanto c'era già il precedente della mostra fotografica del '79, proprio credo, il libro che aveva sgelato⁶, in gran parte, la diffidenza e ha riaperto l'attenzione, perché le foto antiche, c'è poco da fare, interessano sempre alla gente, interessano sempre. Per cui abbiamo fatto questa operazione proprio massiccia, intanto con il calendario, il primo calendario della nostra serie, che entrava in tutte le case con il messaggio: aiutate anche voi a costruire il museo, con questi manifesti fatti un po' alla buona, come al tempo potevamo fare, dove si vedono i personaggi, la gente del paese che veniva presa con le mani nel sacco, nel senso presa a manipolare gli oggetti, a chiedersi il perché, il perché cosa. Quindi, con l'obiettivo di: guardate che tocca a voi, cioè, il museo c'è, l'istituzione c'è, però tocca a voi adesso metter mano, giocarvela in qualche modo, spendervi per quest'operazione, perché nessuna operazione di questo tipo può essere fatta dall'alto, dall'esterno, se non c'è il coinvolgimento della popolazione.

Poi avevamo fatto incontri, trasmissioni televisive, radiofoniche, insomma, tutta una serie di... e poi la presenza costante di Cesare che viaggiava, diciamo pure, di paese in paese, di casa in casa. E questa è stata veramente la chiave che ha finalmente aperto in via definitiva le porte di molte case, insomma, all'interno delle quali abbiamo potuto finalmente entrare e svolgere poi la nostra operazione. Costruendo questa rete di presidi, di terminali sul territorio che tutt'ora servono per dire: "Senti Paolo, avrei bisogno di qualcuno che mi parli di..." "Ah, te lo trovo", oppure: "Ah, portami un sacco di lichene per fare il costume del *Salvan*" [assenso mio]. [*Intervista* a Fabio Chiocchetti, 13/4/11]

La Campagna Estiva mise in moto delicati meccanismi emotivi, che coinvolgevano direttamente sia la soggettività dei curatori, sia quella

⁶ Ovvero *Fassa Ieri. Dut da tegnir a ment* [= Dantone Florian – Chiocchetti 1979].

di chi, tra i fassani, decise di mettersi in gioco, le quali emergono, non senza un certo disagio, nelle narrazioni a posteriori fatte dai protagonisti di quella vicenda e sollecitate dalle mie domande. Da un lato, Fabio Chiocchetti si trovava in una posizione “schizoide” di un osservatore che al tempo stesso fa parte da quando è nato della comunità degli osservati, dall’altro, le difficoltà emotive di Cesare Poppi erano le medesime che io o che ogni persona che si accinge a fare una ricerca antropologia prova, date dal fatto di invadere l’intimità degli altri.

«Sì. Sai cos’è il problema? Il problema è che gli antropologi si sono già costruiti l’autogiustificazione per queste situazioni, e l’hanno chiamata osservazione partecipata, e con questo *escamotage*, giustificano il tutto. Io, che non ero proprio l’antropologo, ma ero l’operatore comunque locale, interno alla comunità, no?, non sono lo studioso che viene da fuori e deve giustificare il fatto che si presenti nella sfilata della banda con la bandiera, no?, quella è osservazione partecipata, io ero comunque dentro e fuori, no?, e non avevo la categoria pronta per giustificare la mia presenza dentro e fuori. Però era una cosa anche ineliminabile, cioè, faceva parte della scelta che avevo fatto, se io, diciamo, invece di fare l’assistente all’Università di Bologna, ho scelto di fare questo lavoro qua, era perché volevo, in qualche maniera, partecipare di questo processo, se vuoi, di recupero, di rilancio, di, di, di... promozione dell’identità locale, per cui mi sono trovato ben dentro involto anche in tutti gli aspetti politici, operativi, eccetera, per cui va benissimo così, eh?» [Intervista a Chiocchetti, 13/4/11]

«Fra l’altro io ero in mezzo, dovendo svolgere la funzione di tramite fra gli organizzatori e quelli che ci stavano, i quali a loro volta dovevano far da tramite tra noi e quelli che non ci stavano. C’era una serie infinita di mediazioni, e io mi trovavo in mezzo al fuoco incrociato, mentre l’apparato della RAI, che a quei tempi usava mezzi analogici cinematografici, era pesantissimo, invadente, invasivo, e io mi trovavo molto in difficoltà.» [Poppi 2011a, 23]

D: Cosa mi può raccontare del filmato sulla *Lis*?

R: Oh beh, quello... Quello è stato il più bel film che abbiamo fatto noi. L’ha visto?

D: Degli spezzi. Non l’ho visto tutto.

R: È commovente perché c’è questa donna che vive sola [pausa]. Ma a me è piaciuto molto far quel film lì. Forse per me è quello più, quello che se c’è il film che per me dà il ritratto di quello che è stato il mio rapporto personale con alcune persone lì nella valle è quello. Poi queste tre donne insieme che lavorano, che fanno lavori che in altri tempi avrebbero

comunque previsto la presenza di un uomo, parlava molto delle trasformazioni, dello sgretolamento del tessuto sociale [mio assenso]. Quello è un film a cui sono molto affezionato. Così come sono affezionato alla *Lis*. Cos'altro si può dire? Anche lì... Anche lì io mi ricordo all'inizio ero un pochino timoroso perché dico: «Come si fa a intervistarla?». E invece Morelli escogitò questo sistema: io stavo seduto, avevo l'obiettivo della telecamera qua, sopra la testa. Ero seduto, io parlavo con lei e lei rispondeva. E quindi era come se parlasse alla camera. Io non ci sono. Quella fu una bella trovata. E sembra veramente... Sembra veramente un monologo. Come se lei parlasse... a tutti [assenso mio]. [*Intervista* a Cesare Poppi, 30/4/11]

Filmati come quelli sulla *Lis* rappresentano il difficile compromesso tra la soggettività dei dati raccolti, in quanto facenti parte di una storia personale o familiare, e la loro oggettività, in quanto riflessi di una cultura più ampia, quella che ci si era proposti di rappresentare, che chi lavorava attorno al progetto del Museo Ladino dovette raggiungere. Se, da un lato, l'elemento soggettivo non doveva essere scisso, pena il venir meno del rapporto di confidenza e di complicità che si era creato tra ricercatori e collaboratori, dall'altro il primo doveva essere filtrato da quello oggettivo per poter dare uno spaccato collettivo della vita socio-culturale della valle, e quindi doveva trovare un secondo registro di espressione all'interno degli stessi spazi museali, andando a ingrossare le fila del materiale "di approfondimento".

D: Avete cercato comunque di tenere conto di questi aspetti soggettivi, magari usandoli in altre circostanze, non in rilevamenti scientifici, quantitativi, diciamo?

R: Mah sì, nel senso che, ad esempio, quando si facevano le registrazioni, si registrava tutto su magnetofono, per cui tutte queste informazioni avevano sì, portavano sì dei dati che potevano venire comparati con, però diventavano anche delle storie di vita. L'esempio più eclatante è, anche a livello di documentazione cinematografica, il fatto che siano state realizzate, fondamentalmente sulla stessa materia, cioè, il ciclo dell'anno contadino a Penìa, fatto di lavori e di usanze, no?, sia un taglio sociologico-oggettivo ed è Penìa, non ricordo più adesso il sottotitolo, Penìa, un paese alpino, non mi ricordo più, insomma, quello su Penìa, diciamo, che ricostruisce, diciamo, da più fonti e con un criterio più strutturato l'intero ciclo contadino, e, invece, quello sulla *Lis*, dove è lei la protagonista, dove è la sua soggettività che racconta e media, rispetto al pubblico, i ricordi, le testimonianze, eccetera, e sono, come dire, due letture, una più di tipo oggettivo, e una più di tipo soggettivo, dove la

figura della protagonista emerge quasi in maniera predominante rispetto all'oggettività delle cose che racconta, insomma [assenso mio]. Tipico caso di dove i due piani sono stati tenuti nella stessa identica considerazione, e non ti nascondo il fatto che ha avuto più, tra virgolette, successo quello dove lei era la protagonista, piuttosto che la ricostruzione più, diciamo, come dicevi tu, scientifica. [assenso mio]

D: A parte attraverso i filmati, dove si poteva giocare su questi due diversi piani, ci sono state altre strategie che avete usato in sede musearia per trasmettere al pubblico questa soggettività che avevate incontrato?

R: Sì, beh, per esempio, per esempio, l'intera sezione o l'intera problematica che riguarda la diacronia, che è rappresentata nella seconda metà della quarta sala, è stata giocata tutta su una percezione individuale, che è la testimonianza raccolta da Giovanni [p.], come si chiamava?, Giovanni Bernard, il quale ha dato della storia una lettura molto selettiva: qui sono successe solo due cose: il Concilio di Trento, che ha cacciato le streghe, e la Grande Guerra, che ha portato su gli italiani. E qui, è chiaro, c'è una citazione, c'è un nome, e tutta la sala ruota attorno a questa percezione soggettiva, che poi non so quanto sia, quanto fosse condivisa dall'intera collettività. Poteva essere un'emergenza, in gran parte condivisa, quantomeno, dalle vecchie generazioni, ma, sicuramente, non dai più giovani, che di questi fatti hanno meno memoria, però questo è un caso dove la soggettività emerge in maniera chiara. Un altro settore, quello dei racconti popolari, dove abbiamo tentato di mettere in mostra, fra virgolette, i racconti popolari, le leggende, no? Potevamo soltanto farlo coi disegni, con le immagini, con dei racconti mediati, invece, abbiamo selezionato la voce di alcuni informatori, dove l'avevamo proprio, anche, registrata e altrimenti attraverso una lettura dei loro scritti e abbiamo messo dentro al sistema informativo la soggettività degli informatori, che anche questi, noi non diciamo che è una visione oggettiva, cioè quel racconto è soltanto così formalizzato, ma è formalizzato attraverso una lettura e una testimonianza personale. [Intervista a Fabio Chiochetti, 13/4/11]

Un esempio chiarificatore dell'operazione di "filtro" degli elementi soggettivi assorbiti dai manufatti sono le *Faceres* esposte nel Museo Ladino. Le *Faceres* sono state in assoluto i manufatti che più hanno dato filo da torcere a chi era impegnato nella Campagna Estiva: un tempo le maschere non dovevano essere associate al nome di un determinato proprietario o indossatore perché, ai fini dell'efficacia del mascheramento carnevalesco, nessuno doveva essere riconosciuto sotto le sue sembianze mascherate, caricando lo smascheramento di un grande significato tabuico, per cui non era affatto facile ottenere

una dichiarazione di possesso, complicata ulteriormente dal fatto che, proprio a causa del prolungato “anonimato” delle maschere, sorgevano delle contestazioni sulla proprietà delle maschere stesse [Poppi 2011a, 36-37].

Il racconto che fece il direttore Chiocchetti di queste faticose acquisizioni fa spesso uso di termini tecnici, ascrivibili al gergo di coloro che sono abituati a trattare con beni artistici e culturali, tesi ad analizzare i particolari costruttivi per farsi un’idea delle condizioni di fabbricazione e dell’abilità dei singoli scultori, oltre che per documentare un’evoluzione stilistica che, dalla spettralità “arcaica” delle prime *Faceres*, intagliate ancora in modo rozzo anche per la scarsità di attrezzi idonei, ha portato alla fase contemporanea di tipo caricaturale o espressionista. Le maschere, in quest’ottica, possiedono in sé una biografia che le connota come modelli, come testimonianze di un particolare stile artistico valligiano, ottica condivisa anche dal professor Poppi, quando, nel suo rapporto conclusivo della Campagna Estiva, mise come esempio di schedatura l’esemplare più antico di un *Bufon* che venne preso come modello per farne, successivamente, delle copie, in quanto avrebbe presentato perfettamente le “caratteristiche tradizionali” della *Facera da Bufon* [Poppi 1979, 51]: il naso lungo, quasi fallico, il ciondolo di corallo rosso, le fattezze asessuate del viso. Complementare a questa valutazione estetica della *Facera* si accompagna un ricorso sistematico e dettagliato delle schedature di questi stessi manufatti, come se la memoria individuale non fosse sufficiente per tracciare un quadro descrittivo distintivo di ogni maschera.

Non tutti i valligiani chiamati in causa nella creazione del Museo Ladino condivisero questa scissione della soggettività degli oggetti dalla loro oggettività in quanto testimoni di una cultura, e vissero questo tipo di operazione come un tentativo, da parte dei curatori, di rendere quella stessa cultura un bel fossile o un interessante campione da sezionare e mettere in un vetrino per poi osservarlo al microscopio: un qualcosa di inerte e scomponibile per interessi scientifici ed elitari, come si può evincere leggendo la doppia didascalia della Bandiera della comunità di Fassa usata nella guerra del 1809 contro i francesi. La parte superiore indicava la funzione della Bandiera, la seconda, ormai al di fuori dall’altezza normale del campo visivo, tanto che, quando visitai il Museo Ladino, fui costretta a sedere per terra per poterla leggere bene, recava il seguente racconto del proprietario originario, Otto Weiss, fornaio di Vigo:

[...] Si adirava all’idea che la gente della Valle di Fassa dovesse diventare un oggetto da vedere in un museo come un gesto simbolico nei confronti

dell'articolo delle Nazioni Unite che impone a tutte le nazioni del mondo di riconoscere, aiutare e salvaguardare le minoranze esistenti entro i loro confini. [...] fra le mani di coloro che hanno sempre considerato il riconoscimento, il sostegno e la salvaguardia dei ladini della Valle di Fassa come un esercizio di collezione e di mostra. [...] In memoria di nostro padre [...].

È evidente che vi era stata un'incomprensione di fondo rispetto ai fini del Museo Ladino, altrimenti non si spiega una lettura così "mortifera" che non tiene conto del grosso sforzo, da parte dei curatori, di rendere il più possibile partecipe la cittadinanza ai loro "esercizi di collezione e di mostra". D'altro canto, e su questo ci si tornerà sopra verso la fine dell'articolo, vi è anche una diversa concezione di "proprietà pubblica", secondo la quale Fabio Chiocchetti non ritiene del tutto appropriato considerare Otto Weiss come il "proprietario" della Bandiera, usando invece l'appellativo di "custode".

D:[assenso mio] Una cosa, quando sono andata quest'estate a rivedere il museo, che mi ha colpito, è stata la storia della bandiera che apparteneva a Otto Weiss, e mi ha colpito il fatto che la didascalia fosse in basso, cioè, probabilmente, non so quanti visitatori se ne siano accorti, proprio perché non era ad altezza, di solito, del campo visivo, no? [assenso dell'intervistato] E quello è un esempio, mi pare, di resistenza del possessore dell'oggetto, rispetto alla realtà museale che veniva giudicata in modo un po' negativo.

R: Esatto. Questo hai fatto bene a ricordarmelo, perché, effettivamente, questo è stato anche uno dei passaggi, dico anche, abbastanza dolorosi, no? Allora, bisogna sapere chi era Otto Weiss. Innanzitutto, uno degli animatori più vigorosi del movimento ladino degli anni Sessanta, Settanta, Ottanta, fortemente legato a un passato asburgico, fortemente contrario, avverso alla Democrazia Cristiana, al governo *italian* di Trento, uno di quelli, come Guido Iori Rocia, che ha continuato, fino a un certo punto, ad avversare l'operazione Istituto Culturale Ladino, considerandolo come un'intrusione di Trento, un tentativo di manipolare la realtà ladina, di, come dire, snaturarne le rivendicazioni, eccetera. Quindi, è uno dei pochi, ormai, rimasti di questa frangia che, negli anni Ottanta, si faceva sentire di più. E questo, appunto, in contrasto con l'orientamento dominante anche delle organizzazioni, delle organizzazioni ladine, appunto, con la presidenza di Danilo Dezulian del Garber che, nel corso degli anni Settanta, Ottanta, ha dato un'impronta, dopo che l'Istituto è stato affidato alla mia persona, di apertura, di collaborazione rispetto all'Istituto, comprendendo che poteva essere

una risorsa per la valle, per il movimento. Ecco, queste poche persone erano ancora molto ostili [assenso mio], e non mancavano di manifestare anche la loro ostilità lungo il corso degli anni Ottanta. Otto Weiss, col quale, peraltro, io avevo ottimi rapporti, insomma, con reciproca stima, eccetera. Però, non so in che maniera era arrivato in possesso di questa bandiera, che si trova sbrindellata in molte fotografie degli anni Sessanta, che veniva usata come uno stendardo folkloristico, insomma, della banda di Vigo, del gruppo folkloristico, eccetera, quindi era veramente stata abbandonata un po' al suo destino, e solo lui è riuscito a capirne il valore anche di documentazione storica, tant'è vero che, in qualche modo, appunto, nell'ambiente dell'*Union di Ladins*, nel quale lui ha militato per tantissimi anni, probabilmente è riuscito ad acquisirla, forse ancora al tempo di don Mazzel che lui ha avversato nel momento cruciale della crisi degli anni Settanta, '73, e là, praticamente, se ne è fatto tutore e custode, riconoscendola, anche attraverso dei documenti che erano depositati presso l'archivio di Vigo, come la bandiera che era stata portata dalle milizie locali fassane durante le guerre di liberazione contro Napoleone, al seguito di Andreas Hofer⁷. Quindi c'è un documento che dice questo e che, proprio, riconosce quella bandiera come lo stendardo degli *Schützen* fassani, chiaro? Della qual cosa io ho avuto conferma, perché ho recuperato a Innsbruck anche la documentazione iconografica, dei bellissimi acquerelli realizzati da Franzeleto per Hugo de Rossi, depositati, appunto, alla biblioteca del Ferdinandeum, di cui avevo acquisito la copia, e quindi ero venuto a conoscenza di questa documentazione. Ovviamente, questo era un oggetto che doveva finire all'interno del Museo, e trattative con lui, poi lui è morto, trattative con le figlie. Alla fine, le figlie hanno deciso, visto che questo oggetto stava andando letteralmente in *fregole*, come si dice?, briciole, cioè, si stava sbriciolando proprio, la tela era mangiata dalle tarme, eccetera, eccetera, hanno deciso di consegnarlo, come tu hai letto in quel documento, hanno deciso di consegnarlo all'Istituto in forma di prestito, per cui non è una donazione, benché suo padre abbia sempre opposto resistenza a questa conclusione, perché considerava, comunque, l'Istituto come un ente nemico. E noi abbiamo accettato questa clausola che, secondo me, è molto offensiva, no?, rispetto a quello che abbiamo fatto in trent'anni di lavoro, pur di salvare quell'oggetto, quell'oggetto è costato quindici milioni di restauro, per mantenerlo nella posizione, nelle condizioni in cui tu lo vedi al Museo, e anche, come dire, ha costato questa didascalizzazione doppia, per cui, all'altezza visuale, no?, c'è la didascalia che dice: questa è la bandiera, così e così, e, nella tasca

⁷ Eroe tirolese alla testa delle rivolte antinapoleoniche.

sottostante, abbiamo collocato questo documento, che hanno redatto le figlie del prestatore o le prestatrici. Per cui, abbiamo voluto, sicuramente, rispettare la volontà e le perplessità del vecchio proprietario, custode, perché, in realtà, come si fa a dire che era proprietario lui della bandiera? Lui ne era il tutore, chi l'ha detto che era sua? Perché l'aveva avuta in mano? Cioè, è il tipico oggetto che era della collettività, come si fa a dire che era mio, che era tuo? L'hai comprato, l'hai avuto in regalo? Come si fa a dirlo? Rispettare quindi la sua volontà, le sue perplessità, perché anche questo, in qualche modo, fa parte della storia del Museo, è di queste conflittualità che io non nascondo mai quando mi fanno raccontare la storia del Museo. Ma, nello stesso tempo, dividere quello che è, come dire, la connotazione dell'oggetto in sé, come tale e le sue valenze simboliche anche per il presente. Le sue, come si dice, le sue implicazioni di valore per il presente [assenso mio]. [Intervista a Fabio Chiocchetti, 13/4/11]

A questo punto sarà necessario focalizzare ulteriormente l'attenzione sul dialogo e sulle negoziazioni continuamente attivate tra gli operatori museali e l'esterno valligiano che si svolgono nella Fassa contemporanea per dare ulteriore significato alla vicenda di Otto Weiss, in particolare, e del materiale che è stato scavato fin qui, in generale.

2. *Walzer contemporaneo nelle "Stanze della memoria"*

2.1. *Istantanee dei fassani scattate dal Museo*

Fabio Chiocchetti mi ha sempre sottolineato come le generazioni adulte, poco scolarizzate perché spesso hanno ereditato gli alberghi dai genitori, non abbiano una particolare propensione per la cultura, in generale, e per la cultura fassana, in particolare, spinti dall'esigenza di volersi conformare alle mode culturali esterne, ai "valori" trasmessi dai *mass media*, tutti elementi che percepiscono dal pubblico turistico e di fronte al quale non vogliono apparire inadeguati. Di conseguenza, se il pubblico turistico mostra interesse per le attività del Museo Ladino, si sentono in dovere di documentarsi per poter rimanere allo stesso livello di confronto con il turista, emblema della modernità e del senso di inferiorità dato dal sentirsi appartenere ad una cultura arretrata della quale ci si deve sbarazzare.

«E, soprattutto, almeno in certi decenni scorsi, la popolazione locale temeva di farsi riconoscere come montanara, come inadeguata, come poco colta e quindi cercava di adeguare il suo comportamento, magari sbagliando, no?, ai *clichés*, diciamo, della televisione, o

comunque della, della cultura moderna, della modernità, dell'internazionalismo, per cui ci si doveva vestire in un certo modo, ci si doveva comportare in un certo modo, bisognava parlare in un certo modo, quindi questo, per un grande periodo, ha veramente creato un *gap* tra le radici culturali di una persona, o di una famiglia o di una comunità che tendeva, in tutte le maniere, di avvicinarsi il più possibile al modello che aveva di fronte, il turista. È vero che il movimento ladino ha dato una forte reazione, dicendo: “No, momento, guardate, vi state sbagliando, perché è proprio il turista che cerca la genuinità, la diversità e apprezza queste cose”. Tant'è vero che, un sacco di volte, ci trovavamo di fronte a casi in cui l'albergatore di turno veniva e diceva: “Ah, guarda che c'è dei miei... miei ospiti del mio albergo sono venuti a visitare il vostro museo bellissimo, han detto, questa lingua straordinaria che voi parlate”, e quindi, a loro volta, venivano a documentarsi, a informarsi per non apparire inadeguati, perché questi facevano delle domande, richiedevano delle informazioni al loro padrone di casa, e questi non sapeva rispondere, e quindi facevano una brutta figura. Quindi, questo meccanismo di adeguarsi all'interlocutore, per un certo tempo ha giocato a sfavore del mantenimento della lingua, delle tradizioni, della cultura, e, a un certo punto, ha innescato anche la reazione, e quindi c'è stato, grazie all'impatto che la nostra... immagine aveva sui turisti, anche i nostri operatori economici hanno ripreso a coltivare questi segni di identità, forse anche per rispondere a un'esigenza, o anche per riqualificare la loro offerta, la loro prestazione in termini di ospitalità». [Intervista a Fabio Chiocchetti, 13/4/11]

Il rapporto con il Museo Ladino è quindi direttamente proporzionale a quello che ciascuna generazione ha con la propria cultura locale in riferimento all'esterno, tale per cui il direttore ha riscontrato un andamento ad alti e bassi che è poi specchio delle varie anime della valle:

«In realtà noi ci siamo sempre accorti che nelle generazioni c'era una discontinuità, no?, non è tanto un'opposizione tra giovani ed anziani, ma è un'opposizione tra la generazione di quelli veramente anziani, di quelli che, negli anni Ottanta magari, avevano già sessanta, settanta, ottant'anni, no?, che erano molto, molto tradizionalisti, retaggio ancora della cultura asburgica, della tradizione, della vita contadina molto più sana, eccetera, eccetera, in mezzo c'era la generazione, insomma, quella intorno alla mia età, grossomodo, che invece manifestava, era, era, come dire, la generazione figlia del *boom* economico, o comunque del dopoguerra, che aveva come rimosso il passato per buttarsi in questa avventura della modernizzazione,

questa era la meno sensibile, e poi c'erano i giovani, quelli che magari avevano studiato, quelli che erano andati fuori e poi erano tornati, avendo la possibilità di fare il confronto fra cosa succede nel mondo e cosa succede qui, oppure quelli che avevano anche frequentato le scuole, quindi avevano avuto un'acculturazione anche mediata dalle strutture, dalle associazioni, dalla scuola, e che ritornavano a manifestare interesse.

Ecco, adesso, questa specie di andamento ad alti e bassi lo riscontriamo ancora, e non so dirti esattamente sulle ultimissime generazioni come si giochi la cosa, perché, ecco, nella generazione del digitale, del telefonino, e queste cose qui, ancora non ho capito, percepito bene quanto sia o no vicina a queste tematiche. Però sono sicuro che la scuola ha dato un contributo fondamentale per, quantomeno, far percepire che questa diversità non è un peso, che questa diversità non è un retaggio negativo, ma può essere coniugata facilmente con, con la conoscenza delle lingue, con l'essere cittadini del mondo, con la modernità, senza che questa ne debba per forza soffrire». [*Intervista a Fabio Chiocchetti, 13/4/11*]

L'ambivalenza di questi adulti albergatori nei confronti della propria cultura si riflette anche nel comportamento altrettanto ambiguo che i primi intrattengono con il Museo e con le sue attività culturali nella veste non di semplici visitatori, ma di operatori turistici: la cultura ladina viene sfruttata come pura immagine d'attrazione, scartando le alte potenzialità culturali di tutto ciò che va al di là di un semplice intrattenimento "agreste". Un utilizzo maggiormente sensibile della cultura locale verrebbe, a detta del direttore, dai giovani albergatori, quindi provenienti da fasce generazionali che non si sono poste in conflitto con la propria cultura d'appartenenza e che sono riuscite ad arrivare ad un compromesso con la modernità.

Questo equilibrio tra il passato e il presente, in cui il primo influisce sul secondo, per tornare al modello sincronico fassano del tempo, ma diventa anche una direttrice per il futuro, perché, acquistando consapevolezza su stesso, il valligiano fassano dovrebbe porsi in un atteggiamento critico e trasformativo con la realtà circostante, e quindi, in quanto tale, proiettata sulle azioni future, coincide, come si è già visto nel primo capitolo, con gli obiettivi fondamentali del Museo Ladino, perciò non sorprende che quest'ultimo abbia cercato di dialogare con la comunità attraverso nuove forme di espressione, come la televisione, la radio, il teatro. Se da un lato questa diffusione multimediale dei contenuti e dei valori del museo è fatta allo scopo di raggiungere gli strati di popolazione "assopite" dalla televisione e

poco inclini a fare una visita esaustiva di quest'ultimo, dall'altro questa nuova modalità culturale promossa dal Museo è in linea con la volontà di non cadere nella riproposizione nostalgica del passato, come si era visto prima nel caso della rappresentazione museale vera e propria. Nel periodo in cui ero in valle per l'osservazione partecipante, l'intervista d'approfondimento con il direttore e il ritiro dei questionari, il Museo era impegnato nella produzione di filmati pensati per la televisione che unissero i materiali multimediali del museo con richiami ad attività artistiche attuali; nello specifico, assistetti alla visione e alla discussione tra i membri dello staff dell'Istituto Culturale Ladino sull'anteprima di un filmato che portava a galla una *contia*, raccontata oralmente da un'informatrice nel periodo storico di documentazione del Museo, rapportandola con un lavoro di un'artista contemporanea canadese fatto in collaborazione con un artista locale, nonché con un'opera di recente esecuzione basata sul personaggio leggendario del Re Laurino: la lettura da parte dell'artista della cultura ladina, che per alcuni dello staff sembrava poco spontanea e molto concettuale, ad altri appariva invece come una visione contemporanea della ladinità, in linea con gli apporti "moderni" alla scena musicale internazionale.

La presenza del Museo diventa così una piattaforma utilizzata dai locali per riflettere ed oggettivare la propria identità, un "pretesto". Infatti, come mi disse una delle responsabili del Museo Ladino, la visita vera e propria di quest'ultimo da parte dei locali avviene e si esaurisce in una o due volte nella propria vita: il loro ritorno al Museo coincide con gli eventi culturali che quest'ultimo propone, complice anche il fatto che la struttura musearia non è sufficientemente capiente per contenere al suo interno uno spazio dedicato alle mostre temporanee, della qual cosa il direttore ebbe modo di lamentarsi con me. Ma c'è un ulteriore motivo, che deve essere ricercato nel fatto che la stessa comunità locale si automuseifica, per cui i desideri contemplativi nei confronti degli spazi espositivi si esauriscono da sé:

«Mah, lì il discorso viene ad investire la valenza del Museo in ambito Fassano; si discute molto spesso con Fabio che i Fassani stessi non vengono a vedere il Museo, così come gli italiani non vanno alla Galleria degli Uffizi. Ma il problema non è quello, perché, come dire, per l'attore del processo sociale che genera il Museo, il Museo non è fatto per lui ma è fatto per gli altri, è, come si potrebbe dire così, con una metafora forse non troppo felice ma non me ne viene un'altra al momento, è la vetrina che tu metti davanti, verso gli altri, soprattutto in una situazione come quella Fassana, dove hai una minoranza linguistica assediata per il novanta per cento dell'anno da migliaia di turisti, per loro è: noi siamo questi, è la vetrina, ma

il padrone della vetrina sta dentro il negozio aspettando i clienti, non so se mi spiego.

E quindi la vita sociale degli oggetti del Museo è, da un lato, diretta, come dire, interpella il visitatore esterno, dall'altro però, ha, la presenza stessa del Museo ha, in questi ultimi anni, da quando il Museo esiste, si è inserito in quel filone che non saprei neanche come chiamare, di invenzione della tradizione, che anche quello è un brutto termine che non mi piace, che consiste in tutte quelle manifestazioni spontanee che nascono dal basso, per esempio la *Festa da d'Istà*, la festa dei *Tobié*, il Carnevale stesso, eccetera, eccetera, in cui la gente, in prima persona, esprime una propria identità, come dire, si automuseifica sempre in funzione spesso, non esclusivamente, molto spesso in funzione di questo rapporto con l'altro, e direi che gli oggetti del Museo si situano in mezzo a questa relazione che c'è in Val di Fassa tra i locali e quelli che vengono da fuori, direi grosso modo questo, per non parlare naturalmente di tutte le attività che ci sono, cioè voglio dire le scuole della Val di Fassa fanno tutta una serie di attività di contorno, di attività didattiche, una volta sulle *conties*, un'altra volta sulle tecniche di coltivazione tradizionale della... È un pretesto per fare altre cose, funge rispetto ad altre situazioni, credo».
[*Intervista a Cesare Poppi, 30/4/11*]

Si può infatti sostenere che il pubblico locale del Museo Ladino sia costituito principalmente dai gruppi scolastici, coinvolti in attività didattiche che utilizzano gli spazi e gli oggetti di quest'ultimo per consolidare le proprie conoscenze sulla cultura ladina, in particolare sulla lingua. Prima di partecipare all'osservazione di un'attività didattica sulle *conties* diretta a due classi delle scuole medie inferiori, mi ero letta la presentazione di tutti i percorsi educativi previsti per i giovani fassani, dall'ultimo anno delle materne fino al primo anno della scuola superiore, ed era evidente il proposito di coinvolgere i bambini in modo interattivo, con attività che permettessero loro di rielaborare per sé stessi le competenze conoscitive acquisite, in modo che queste divenissero parte di loro e non noiose nozioni che dovevano essere apprese unicamente per avere un buon voto scolastico. Nel caso dell'attività didattica alla quale assistetti, la lettura della *contia* aveva lo scopo, oltre che di far esercitare i bambini sulla pronuncia e sulla padronanza della lingua ladina (cosa alquanto necessaria in questo frangente, dato che alcuni di loro non avevano una pronuncia perfetta e non conoscevano delle parole), di far sì che la classe trovasse i nessi tra la *contia* e i contenuti della sala nella quale veniva letta: ad esempio, la *contia* letta nella prima sala, riguardante l'era preistorica,

aveva lo scopo di far riflettere i bambini sul fatto che le *conties* avessero avuto la funzione di spiegare realtà naturali esistenti da tempo, come il ghiacciaio della Marmolada.

Fu però a partire dalla sezione della seconda sala riguardante il ciclo di produzione di alimenti come il formaggio e il burro che il ruolo degli oggetti museali divenne il protagonista: non solo la guida prese in mano gli strumenti usati per questi scopi, indicandone il nome specifico in ladino, ma stabilì, proprio a partire dai simboli religiosi dipinti su questi oggetti in funzione apotropaica, un collegamento tra le streghe, donne in carne ed ossa della valle che venivano accusate di sortire dei malefici, e le altre figure delle *conties*, ampliando così lo spettro delle credenze fassane fino ad arrivare all'importanza culturale rivestita dal Concilio di Trento.

Ci si diresse nella sala del Carnevale, che, nell'ottica della narrazione delle *conties*, era uno dei periodi dell'anno in cui si aveva maggior tempo libero da dedicare alla tradizione orale. L'interesse dei bambini nei confronti dei manufatti esposti, già tenuto a bada poco prima, ruppe le righe, tanto da far scattare l'allarme perché la loro curiosità li aveva fatti avvicinare troppo. La guida dovette quindi concedere un po' di tempo alla curiosità dei bambini, senza però accompagnarla o sostenerla, ma limitandosi a mettersi da parte e a lasciarli girare autonomamente. Finito il tempo previsto per questo inconveniente, ci si spostò nel cuore di narrazione delle *conties*, ovvero la *Stua*, e qui la curiosità dei bambini si espresse in domande sulla funzione di alcuni oggetti, come il passavivande, il baldacchino sopra alla stufa in muratura che fungeva da letto, fino a come i curatori del Museo siano riusciti a ricostruire questa *Stua* del 1750. L'attenzione dei bambini nei confronti dell'attività didattica cominciò a scemare, perciò si decise di permettere loro una pausa, che, per alcuni di loro, consistette nel mettere in moto il modellino del mulino al piano terra.

Scaduta la pausa, si salì il giroscale per concludere il percorso all'ultimo piano. La *contia* che ora aveva lo scopo di far riflettere la classe sui nessi di quest'ultima sala era quella sulla *catertempora*, incentrata sulla paura della religione e sui conseguenti culti domestici per esorcizzarla, e, difatti, la sala espone gli oggetti materiali in cui questi timori religiosi si solidificavano, santini, crocefissi, affiancati da quelle maschere, come il *Krampus*, che avevano lo scopo di ridurre all'obbedienza i fedeli, esattamente come i *Lonc* moenesi, che facevano la loro comparsa in Quaresima, per segnare la fine del Carnevale e dei bagordi pagani che questo rito legittimava. L'attenzione dei bambini venne ora catturata dal *Krampus* e dai filmati di repertorio

sulle “espressioni religiose istituzionali” e, nuovamente, lo spazio concesso alla loro curiosità sfuggì di mano: a fatica la guida riuscì a riunire il gruppo attorno al prospetto cronologico della valle e ai resti degli affreschi della Chiesa di Santa Giuliana, ricollegandosi alla cesura storica del Concilio di Trento, che qui trova l’espressione più esplicita, con una *contia* sul processo alle streghe. Ma questo non fermò l’entusiasmo dei bambini, che ora si diresse sui copri-scarponi che le sentinelle di guardia della prima guerra mondiale usavano per salvarsi dal congelamento...

Perché non stimolare, e a volte anche reprimere per far progredire gli obiettivi del percorso, una curiosità sincera ed entusiasta di questi bambini per gli oggetti museali? Non è che poi questa mancata soddisfazione delle esigenze personali dei bambini possa essere controproducente per l’“interiorizzazione” dei messaggi educativi del Museo Ladino?

Cercherò di trovare una risposta a questi quesiti, che mi ero segnata nelle note di campo, attraverso l’analisi che hanno dato ai questionari bambini coetanei o più piccoli di quelli che vissero con me questa esperienza.

2.2. Opinioni locali all’interno dei questionari

[...] tutte le collezioni d’autore sono soggette a riappropriazione locale. [Clifford 1998, 23]

Non potendo fare interviste qualitative per i motivi che ho già esplicitato, cercai di tramutare in forma di questionario la scaletta idealtipica di una possibile intervista che avrei condotto insieme ad un utente locale. Fondamentale fu la distinzione tra adulti, considerando tali anche gli adolescenti a partire dai quindici anni d’età, quando, cioè, era sicuro che frequentassero le scuole superiori, e quindi adottassero un tipo di ragionamento abbastanza maturo per poter fare delle domande più precise e specifiche. All’interno del questionario per i bambini, intendendo con questo termine la fascia d’età che va dall’ultimo anno delle materne fino al terzo anno delle scuole medie (fascia d’età che coincide, grossomodo, con la proposta di attività didattiche del Museo Ladino, la quale si ferma al primo anno delle superiori), ho voluto comunque distinguere i bambini delle medie da quelli delle elementari, perché già il livello di scuola frequentata costituisce una prima, importante discriminante.

Le domande iniziali avevano perciò il compito di circoscrivere la fascia sociale, d’età e lavorativa d’appartenenza, oltre che la provenienza dalle tre aree della valle (alta, media, bassa) e la frequenza

di visite al Museo Ladino, semplificando quest'ultima domanda nel questionario dei bambini.

La seconda area di investigazione verteva sui giudizi personali del singolo visitatore su come trova il Museo Ladino, sulla sala preferita, sulla modalità con la quale vengono proposte le informazioni, sia facendo leva sulla ricchezza o meno dell'apparato didascalico, sia sulle sensazioni percepite dal visitatore nel prendere parte al processo metacomunicativo del museo, se ci fossero temi che per loro dovevano essere approfonditi. Una domanda voleva inoltre approfondire il tipo di conoscenza pregressa del visitatore rispetto alla cultura ladina, e, nel caso dei bambini, si insisteva anche sul rapporto instaurato tra i genitori e i figli rispetto a quest'area di informazioni, e, quindi, indirettamente, sul rapporto che i genitori stessi hanno con la "ladinità". Si può considerare come afferente a quest'area di indagine anche la domanda chiusa sulle motivazioni delle visite al Museo Ladino e, quindi, sul tipo di rapporto che i locali instaurano con esso, per vedere se esso è riuscito effettivamente a coinvolgerli nelle sue attività culturali che esulano dalla semplice rappresentazione museale; nel caso dei bambini, questa richiesta si declinava nel tipo di "accompagnatore" che permette loro di accedere al Museo: la scuola, i genitori, i nonni, ma anche gli amici e lo stesso bambino da solo.

La terza area di interesse del questionario consisteva nel constatare se il visitatore o la sua famiglia avessero partecipato attivamente alla realizzazione del Museo Ladino, sia donando oggetti, sia facendosi filmare, e secondo quali modalità era avvenuta tale collaborazione: attraverso compensi in denaro, con una certa resistenza iniziale, ecc. Le domande aperte che fanno parte di questa parte tematica avevano lo scopo di verificare il grado di affettività e di memoria familiare legato alle attività collaborative. Nel caso dei bambini feci leva sulle emozioni generate da queste azioni propositive rispetto ai disegni del Museo, sia quelle che il bambino poteva dedurre o vedere trasparire da quei parenti che parteciparono, sia quelle che si generano in lui ogni volta che va in visita e rivede quegli oggetti o quei volti familiari.

La quarta area insisteva sul significato che il visitatore attribuiva all'operazione musearia in tutte le sue sfaccettature: cosa implicava la presenza di un museo sulla cultura fassana in valle, che senso contemporaneo possono avere gli oggetti esposti e qual è il tipo d'uso che viene fatto di oggetti simili a casa, che tipo di efficacia hanno le *Faceres* nella Fassa di oggi e che differenze ci sono tra la gamma stilistica presentata nelle sale museali e il tipo di stile che il visitatore ha modo di osservare fuori dalle pareti di quest'ultimo, in quanto partecipante o spettatore del Carnevale. Il tutto arricchito da una domanda aperta

sul rapporto affettivo con un oggetto “tradizionale” particolare. Nel questionario dei bambini avevo voluto esplicitare, nuovamente, i ruoli che i genitori o altri parenti hanno nel far conoscere il significato e l’uso di oggetti “tradizionali” che sono presenti in casa.

Una quinta area, prevista solo per il questionario dei bambini, verteva sui tipi di racconti familiari che vengono sollecitati durante le visite con i nonni o con i genitori, per vedere, quindi, in che modo il Museo venga utilizzato nelle dinamiche educative intrafamiliari, sulle attività scolastiche che si svolgono all’interno del Museo (e, di conseguenza, verificare il tipo di atteggiamento che i bambini hanno verso queste attività), e sulla possibilità di descrivere o di disegnare un oggetto visto in una delle vetrine di quest’ultimo che ha colpito particolarmente la loro curiosità.

Per quanto mi rendessi conto del rischio insito nel proporre anche domande aperte, e non solamente chiuse, a risposta multipla, era per me importante lasciare uno spazio di espressione al visitatore che potesse arricchire le possibili ipotesi personali che avevo trascritto nelle risposte multiple, non essendo io un’utente locale, e quindi non del tutto consapevole delle dinamiche emotive che il Museo Ladino può innescare in un valligiano. Non mi interessava tanto fornire un questionario statisticamente e scientificamente esatto (fatto sta che le aree tematiche non le presentai in blocchi unici, ma le stemperai lungo tutto il questionario), ma farmi un’idea del tipo di fruizione che è in atto nella Fassa contemporanea.

I questionari furono somministrati dagli ultimi giorni di febbraio fino a quando tornai in valle ad aprile per ritirarli; avendo previsto l’intero mese di aprile, lasciai detto di somministrarli fino alla fine del mese, ma nessun’altro utente locale usufruì del Museo dopo la mia venuta.

La prima cosa che si può notare è la forte discrepanza numerica tra adulti e bambini: dato che, dei quindici adulti che hanno compilato il questionario, nove sono insegnanti, e quindi, presumibilmente, accompagnatori/accompagnatrici degli stessi bambini che hanno redatto quest’ultimo, si può dire che il Museo Ladino, nel periodo preso in esame, venne fruito soprattutto dalle scuole. Gli adulti rimasti ricoprono un po’ quasi tutta la gamma sociologica che si può trovare in valle: due liberi professionisti, un operaio, un’impiegata, una ristoratrice ed una commerciante. Potei analizzare soltanto i questionari di due uomini, e mi imbattei persino in un’insegnante fiemmazza. Sia nel caso degli adulti, che in quello dei bambini, la maggioranza proviene dalla media valle, la stessa località nella quale è situato il Museo, ma non ho elementi sufficienti per poter contestualizzare questo dato. Altro dato congruente tra i due que-

stionari è la generale titubanza nel rispondere alle domande aperte, e anche qui le ragioni potrebbero essere molteplici: la riservatezza nel raccontare a terzi sconosciuti elementi della propria vita privata, per quanto protetti dall'assoluto anonimato; l'insofferenza nel compilare un questionario perché presi dalla fretta (soltanto una signora ha esplicitato che si trattava di questo) o dal desiderio di fare altre cose in quel momento... In alcuni casi, il soggetto dichiarava di non ricordarsi a sufficienza, oppure il fatto di non avere parenti che avevano collaborato con il Museo faceva sì che le domande collegate a questi temi non venissero sviluppate per ovvi motivi. Nessuno degli adulti, per esempio, ha dei parenti che hanno donato, prestato, venduto oggetti al Museo, e solamente tre di loro hanno familiari che si sono prestati ad essere ripresi nei filmati e che si sono dimostrati in sintonia con gli intenti del Museo Ladino.

Gli adulti locali fruiscono il Museo Ladino con una frequenza che oscilla da una a due, tre volte l'anno (anche se spesso questo dato è in contraddizione con una quantificazione numerica non corrispondente) e per ragioni legate in primo luogo alle attività didattiche, e in secondo luogo per le iniziative culturali promosse dal Museo o per passatempo. Quasi all'unanimità (solamente una o due risposte sono state date diversamente), il Museo Ladino fornisce informazioni in modo empatico, evocando nel visitatore ricordi di infanzia o dei parenti, attraverso un apparato didascalico approfondito ed interessante e un tipo di esposizione utile che completa la conoscenza familiare della cultura ladina. Seguendo questa logica, la presenza del Museo Ladino in valle accresce il prestigio dei fassani e fornisce uno stimolo significativo per la conservazione della tradizione: molti oggetti che il visitatore osserva in esposizione vengono tuttora usati, in particolare le maschere, i mobili e i vestiti tradizionali, oltre a far rivivere ricordi. Se si analizza nel dettaglio la risposta aperta sul giudizio personale del Museo Ladino, gli aggettivi maggiormente utilizzati si riferiscono sia alla sua modernità, efficienza, cura, sia al suo interesse suscitato, alla sua interattività e alla sua funzionalità per una buona riuscita delle attività didattiche. La sala preferita varia da quella sulla preistoria al piano terra, al primo piano incentrato sulla vita rurale. Non a caso, infatti, i ricordi e le affettività nei confronti degli oggetti sono diretti, per quei pochi che hanno risposto, alla sfera agricola dei propri nonni, sfera nella quale hanno partecipato anche loro facendo dei piccoli lavoretti:

È interessante vedere esposti oggetti che ricordo usava mio nonno nei campi. È sempre bello vedere "la *Stua*", dove le famiglie trascorrevano

la maggior parte del tempo, di questo si può leggere anche nei libri... Un oggetto che ricordo è il “*codè*”. Questo mi riporta alla mia infanzia quando insieme ai nonni andavo a raccogliere il fieno. [Insegnante, senza sesso specificato, 25/2/11]

Per quanto riguarda le *Faceres*, si raggiunge una situazione di parità sia nel reputarle simili a quelle che vengono usate adesso a Carnevale, sia nel considerarle più semplici, sia nel possederle o meno; tali maschere vengono indossate ed appese per abbellire i muri di casa. Interessante è la precisazione fatta dalla ristoratrice, che appende maschere noleggiate nel suo locale, sfruttandole, perciò, per la loro attrattiva estetica.

Pochi hanno avuto delle considerazioni da fare sui temi che si potrebbero sviluppare ulteriormente. Mi hanno colpita in particolare due risposte: la prima dichiara che la contemporaneità della valle è poco trattata, la seconda che la gente esterna dovrebbe cambiare, informarsi maggiormente, sollevando così il punto critico individuato dal direttore della scarsa ricettività del Museo Ladino tra gli adulti.

Ma veniamo alla parte più consistente dei questionari, i bambini. Sia alle elementari che alle medie la maggioranza ha frequentato più di una volta il Museo Ladino con una frequenza di una volta all'anno, mentre sei bambini delle elementari l'hanno visitato solamente quella volta che hanno compilato il questionario. Poco meno di una trentina ha visitato il Museo con i genitori, mentre gli altri tutti con la scuola; i dati sui nonni (tre bambini sarebbero stati accompagnati da loro) non collimano poi con le dichiarazioni successive, quindi non so quanto siano affidabili queste stime. In generale, anche confrontando questi dati con la domanda chiusa che chiedeva se i familiari che li accompagnano avessero raccontato loro delle storie familiari, si può dire che pochi bambini condividono l'esperienza museale con i genitori o con i familiari, e questo viene confermato dal fatto che la seconda risposta più frequente che è stata data alla conoscenza degli oggetti “tradizionali” posseduti in casa corrisponde ad una mancanza di conoscenza della funzionalità di questi stessi oggetti perché in casa non se ne parla. Trenta bambini, ripartiti equamente tra elementari e medie, hanno addirittura dichiarato di vedere per la prima volta tali oggetti al museo. Già in questo tipo di domanda si nota una discriminante interessante tra bambini delle elementari e bambini delle medie: questi ultimi, infatti, dopo aver visitato più volte il Museo Ladino, tanto da trovarlo in alcuni casi noioso rispetto al loro entusiasmo iniziale delle prime volte, hanno un tasso di conoscenza rispetto alla cultura ladina maggiore dei pri-

mi. Quel che si può ricavare, in conclusione, è che generalmente i loro genitori non parlano con loro di temi che hanno attinenza con la “ladinità”, e quindi la conoscenza che viene loro “infilata” dalle attività didattiche è più che giustificabile.

Il Museo Ladino viene descritto dai bambini utilizzando aggettivi che riguardano da vicino sia il loro interesse nei suoi confronti (in testa «bello» ed «interessante») e il grado di accoglienza e di simpatia percepito dalle guide, sia la descrizione “oggettiva” di come è strutturato (per dimensioni, ordine, pulizia, organizzazione), sia la sua valutazione “didattica” («istruttivo», per esempio), sia, infine, il fatto che al suo interno contiene oggetti di una certa vetustà. È interessante notare che due bambine delle medie abbiano sostenuto l'utilità del Museo per capire, esprimere e rappresentare la cultura ladina. Le attività didattiche, mentre vengono descritte in modo formale e didattico («si fanno dei percorsi»; «si approfondiscono i temi trattati a scuola»; «ogni anno si fa un piano del museo») dai bambini delle medie, i quali, dopo tante frequentazioni, hanno ormai capito i nessi pedagogici tra le attività proposte e i contenuti del Museo Ladino, vengono definite in modo “sensoriale” dai bambini delle elementari: «si impara a fare delle cose (come il pane o il filare la lana)», «si fanno dei cartelloni», «si ascoltano le storie», «si guardano gli oggetti». In tutti questi casi, si sottolinea, perciò, la dimensione giocosa ed interattiva delle attività.

La sala preferita consiste o in quella “preistorica”, o in quella del Carnevale, o l'ultimo piano legato maggiormente alle *conties* e a personaggi intriganti come il *Krampus* e l'*Om dal Bosch*. È interessante notare il fatto che per molti bambini delle elementari la sala che hanno apprezzato maggiormente è quella multifunzionale adibita alle attività didattiche, forse perché quest'ultime sono dirette, per tali fasce d'età, alla fabbricazione di oggetti e alla visione di filmati, più che ad una visita consapevole del Museo. I bambini delle medie sono maggiormente affascinati dalle maschere, denotando, logicamente, una maggior consapevolezza degli spazi museali.

Rileggendomi a casa le proposte delle attività didattiche, mi sono resa conto del fatto che molti oggetti che i bambini apprezzavano corrispondevano poi ad attività didattiche dirette proprio alle loro fasce d'età. Mi spiego meglio: avevo notato che i maschi di una classe (ero riuscita ad isolare una classe delle medie perché i questionari erano stati compilati lo stesso giorno da bambini della media valle e dando risposte simili tra loro, come se certe cose fossero state condivise con il compagno di classe con il quale si è più in sintonia) delle medie erano stati praticamente tutti attirati

dagli oggetti della prima guerra mondiale, e questi oggetti non si sono poi ripresentati negli altri campioni. Vedendo che tra le attività didattiche ce n'era proprio una sulla prima guerra mondiale, mi parve plausibile che la loro attenzione verso quegli oggetti era stata influenzata da quell'attività didattica che, presumibilmente, potevano avere svolto. Altro caso a conferma dei miei sospetti è il disegno fatto da una bambina delle elementari che è del tutto uguale a quello della protagonista della storia attorno alla quale girava l'attività didattica di fare il pane, una gallina. In generale poi, quando si trattava di parlare della storia degli oggetti appartenuti ai familiari, alcuni bambini, dopo aver dichiarato che al Museo non c'erano oggetti della famiglia, rispondevano a questa domanda con enunciati che si riferiscono chiaramente agli oggetti museali. Altro dato lampante che mi fa pensare alla corretta plausibilità della mia ipotesi è il fatto che molto spesso i bambini, nella domanda sulle storie familiari raccontate al Museo, scrivevano di *conties* che avevano sicuramente ascoltato dalla bocca delle guide, dato sia il fatto che non venivano accompagnati dai familiari, sia il fatto che non veniva specificata la fonte, mentre tutti i racconti dei familiari presentano almeno un narratore specifico (il padre, la nonna, ecc.).

Come in un ciclo continuo, gli oggetti posseduti dai nonni, la sala che ha colpito maggiormente, ecc. vengono molte volte confermati dall'oggetto che viene disegnato o descritto. Mi ha sorpreso, in modo particolare, l'importanza degli oggetti agricoli, che costituiscono sia l'orizzonte di senso di molti racconti dei familiari, sia quello più schiettamente materiale degli oggetti posseduti in casa. Difatti, gli oggetti che maggiormente si trovano nelle case di questi bambini e che vengono usati tuttora sono, secondo un ordine decrescente, i mobili, seguiti dagli attrezzi agricoli, dai vestiti e dalle maschere. Di seguito presenterò le parole che i bambini più coraggiosi hanno dato alle domande aperte, ma prima vorrei soffermarmi sul fatto che la cosa interessante di alcune di queste testimonianze è che spesso ci dicono che non solo questi oggetti passano di mano in mano e che il bambino nota il loro diverso utilizzo, ma anche che essi vengono manipolati dallo stesso bambino, il quale o cerca di ricostruire l'oggetto che ha toccato o semplicemente visto, oppure utilizza l'oggetto nella sua fantasia per immaginare come poteva essere la vita dei suoi nonni. Un caso a parte è rappresentato dai vestiti, i quali spesso non sono altro che quelli "tradizionali" che il bambino (risposte di questo tipo sono soprattutto femminili) indossa nelle sfilate in costume, coinvolto dalle famiglie.

Scuole medie

- Bambina, 1/4/11: Mia nonna possiede ancora il Cristo di quando era piccola, che adesso ha appeso alla parete... E io sono orgogliosa perché quando lo vedo mi immagino mia nonna da piccola...
- Bambina, 7/4/11: In casa ho una maschera tradizionale in legno che ha scolpito un nostro amico. È molto diversa da quelle di oggi. È anche molto decorata con bellissimi colori. Tante persone ci fanno i complimenti per la bella scelta.

Scuole elementari

- Bambina, 10/3/11: La culla fatta dal mio nonno. Dove ho dormito anche io. La maschera di Carnevale fatta da mio zio.
- Bambina, 14/3/11: Il rastrello. Io sono affezionata a questo oggetto perché apparteneva a mio nonno ed anch'io un giorno d'estate ho provato a rastrellare il fieno.
- Bambina, 14/3/11: Un oggetto "tradizionale" che ha la mia famiglia e sono molto affezionata sono le maschere di Carnevale. Una di queste è stata fatta dal mio papà quando andava a scuola.
- Bambina, 24/3/11: Il vestito tradizionale ladino e un vestito al quale mi sono affezionata. Di questo oggetto posso raccontare che tutta la mia famiglia ce l'ha e tutti andiamo a fare le sfilate.
- Bambino, 8/3/11: In casa abbiamo la roda da filar, io faccio finta che sia una macchina e la faccio muovere veloce con i pedali.
- Bambino, 15/3/11: Noi abbiamo tanti oggetti in famiglia ma non saprei quale scegliere. [codè, etc.] Tanti attrezzi agricoli del nonno e bisnonno perché erano contadini e macellaio, il nonno.
- Bambino, 24/3/11: Lo slittino dai corni: di inverno i miei bisnonni lo usavano per andare a prendere il fieno in Val Duron nella baita.
- Bambino (? Non contrassegna il proprio sesso; dalla scrittura sembra un maschio), 14/3/11: Il mobile della mia bisnonna ha cinque ante e un posto dove appoggiare le cose e adesso lo usa mia zia in hotel e ci appoggia i vini.

Scuole medie

- Bambina, 1/4/11: Mi è piaciuto quando mia nonna mi raccontava che con tutti i suoi fratelli andava a rastrellare e tagliare l'erba.
- Bambino, 27/3/11: Quello quando mio padre mi raccontava di quando si raccontavano le storie nella stua.
- Bambina, 25/2/11: A me è piaciuto tanto quando mio nonno mi raccontava che quando avevano la nostra età si alzavano presto la mattina

e andavano a falciare i prati, per poi fare dei blocchi di fieno per darlo alle mucche.

Scuole elementari

- Bambino, 10/3/11: Il papà mi raccontava di quando i suoi nonni e i suoi genitori andavano “sa mont a far con fen” e dormivano sul fieno nelle cjaiae. Domanda 22: Il nonno ha una “cheria”. Serviva per arare i campi era attaccata dietro ai buoi e mi piace guardarla ed immaginare come facevano, poi a casa la costruisco con i Lego.
- Bambina, 14/3/11: Quando i miei nonni da bambini aiutavano a raccogliere il fieno in montagna e a mungere le mucche nella stalla. [Domanda 22] In cucina abbiamo una cassapanca che apparteneva a un prozio di mia nonna. La mamma mi racconta che una volta dentro ci dormivano, per mancanza di posto.

Scuole elementari

- Bambina, 24/3/11: Nel museo ci sono (? Participio passato illeggibile): un carretto di legno, un gallo di legno, un cavallo, una specie di xilofono e due “batole” che appartenevano al mio bisnonno e alla mia prozia.
- Bambina, 14/3/11: Sono i vecchi costumi ladini della mia nonna [fa il nome] erano della sua mamma. Il mio nonno [fa il nome] faceva il sarto e cuciva tantissimi “Camejoc”.
- Bambina, 14/3/11: La mia nonna ha dato il mulino ad acqua al museo. Però è ancora da ripristinare ed io non l’ho ancora visto. Questo mulino era a Soraga e veniva macinato il grano per fare la farina.

Come si vede, la terza fetta di citazioni fa riferimento agli oggetti esposti al Museo Ladino che erano dei familiari. La minoranza di bambini che ha riconosciuto o che sa che ci sono oggetti dei parenti al Museo si dichiara orgogliosa, ed un bambino delle medie desidererebbe che facessero il loro ritorno a casa. Stesso discorso vale per i familiari che compaiono nei video: la “vergogna” data dal riconoscimento aumenta alle medie (alle elementari si è presentato solo un caso), ma in generale, chi ha risposto è anche orgoglioso di rispondere, mostrando così la sua soddisfazione nell’aver riconosciuto i suoi conoscenti.

In conclusione, il Museo Ladino, stando al periodo di somministrazione dei questionari, viene fruito soprattutto dalle scuole locali, in vista di un completamento delle “lacune culturali” che si hanno in casa, ma non viene percepito in disaccordo o in contrasto con le esigenze dei valligiani. Questo non vieta però una personale modulazione del concetto di museo da parte di alcuni valligiani, come, ad esempio, Virgilio Soraperra.

2.3. Una diversa percezione di museo: a casa di Virgilio Soraperra

Stories are much more difficult to discipline because they allow people to interpolate their own voice and interpretations. Story-telling is a credible and democratic alternative to centralized knowledge production, though it runs the risk of becoming locally powerful but weak at transnational or transcultural scales. [Ouzman 2006, 289]

Virgilio aveva partecipato attivamente alla pubblicazione del catalogo *Faceres*, che è poi divenuto anche per lui una “bibbia” personale: suo è il volto che compare nei fotogrammi delle varie fasi di lavorazione. Si può affermare che, in un certo senso, l’interesse degli studiosi nei suoi confronti, in quanto ultimo superstite di una cultura materiale legata alla produzione di *Faceres* indossabili, abbia inciso sulla sua creatività, in particolare sulla gestione di quest’ultima, e sulla sua personale consapevolezza della sua attività e della sua persona [Cuturi 2009, 33-34]: in lui si palesava la differenza tra le maschere da “fare ed usare” e le maschere da “fare e non usare”, maschere destinate quindi alla musealizzazione, una dicotomia che però non gli impedisce di considerarsi l’unico responsabile riconosciuto della sua creatività [ibidem, 51, 54], capace di negare la sua presenza ad eventi culturali indetti dall’Istituto che possono costituire una minaccia alla spontaneità di quest’ultima: coscienza che si traduce in commenti velati sulle scarse capacità di altri suoi “colleghi”.

Scatta quindi un’“interpretazione” tra le modalità di raccolta di chi ha interessi museali nei confronti della sua attività e i suoi schemi di riferimento [Clifford 1997, 206]: agli occhi di Virgilio la curiosità, vuoi scientifica, vuoi visiva, accomuna il cliente allo studioso in una medesima ricerca di un senso di “museo”, di rappresentazione tangibile di ciò che essi ricercano nelle maschere. Lo spazio museale vero e proprio lascia il posto al suo laboratorio, modificato proprio in base alle esigenze di “catalogazione” dei suoi visitatori: mentre prima tutte le maschere venivano tenute all’interno di un armadio antico di legno, ora, soprattutto per quanto riguarda le ultime maschere realizzate, alcune si trovano nell’armadio, altre sono appese alle pareti.

D: L’ultima volta che son venuta non aveva appeso tutte le maschere!

R: No, no, perché le ho fatte quest’inverno e non so dove metterle, non ho più posto, ho cominciato ad appendere a parete no? Di modo che è più comodo così, perché non è solo lei che viene a fare interviste sul carnevale fassano, ne vengono parecchi. [Intervista a Virgilio, 16/4/11]

Virgilio interpreta questo nuovo spazio in termini di bottega, non di museo: qui il passaggio della gente e dei curiosi è maggiore rispetto a quello che si ha al Museo Ladino, ci sono perciò possibilità maggiori d'acquisto delle sue creazioni, come se in quel momento si fosse dimenticato che al Museo Ladino le sue maschere non si comprano, ma si vanno solamente ad ammirare. L'unica possibilità di guadagno sarebbe data dalla riproduzione di copie di *Faceres* già esposte e prese a modello in quanto "ideal-tipiche", come nel caso delle varie copie del *Bufon* di *Michel Iori Farinol* da parte del *Parolot* che si possono acquistare all'entrata del Museo Ladino. Oltre a questa esigenza, diciamo così, funzionale alla sua attività e al ricavo economico che ne trae, l'opposizione tra lo spazio del museo e quello del suo laboratorio ha ragioni più profonde, legate al suo personale rapporto con gli oggetti di famiglia che sono stati donati dalle sorelle al Museo Ladino. La laconicità verbale delle maschere date al Museo viene contraddetta da un flusso interminabile di ricordi evocati dagli oggetti presenti nello spazio del laboratorio-studio. Se Virgilio dovesse dare una sua definizione di museo sicuramente essa coinciderebbe con la sua casa, circondata da oggetti instancabilmente parlanti di fatti non semplicemente scientifici, bensì emozionali: una casa parlante nella quale ritrovare sé stessi, il passato dei propri avi, e al tempo stesso sentirlo, toccarlo e assaporarlo ascoltando e divenendo spettatori delle *performances* che i proprietari/produttori compiono con i loro oggetti... Un materiale perfetto per le storie di vita, come mi ero già accorta nelle interviste che feci a lui e al figlio nel mio primo lavoro di campo.

Conclusioni

[...] l'importanza degli oggetti risiede nel significato con cui gli individui investono in essi. [Wei Tchen 1999, 102]

Il distacco di Virgilio dagli oggetti fabbricati e posseduti dal padre, in particolare le sue *Faceres*, cedute al museo dalle sorelle senza neanche interpellarlo, viene vissuto da lui stesso in modo traumatico, perché è come se una parte di suo padre se ne fosse andata via per essere osservata da tanti occhi estranei che non intrattengono con il figlio una relazione intersoggettiva, confidenziale e biunivoca che invece diventa l'essenziale quando lo si va a trovare nell'*atelier* al piano terra della sua abitazione. Forse è questa la ragione inconscia che ha fatto sì che Virgilio non volesse essere intervistato al Museo Ladino, proprio davanti

a quelle maschere delle quali è stato privato, perché questo avrebbe comportato rivivere il trauma. La stessa ragione motiverebbe, a mio avviso, il “glissare” dai temi riguardanti quelle stesse maschere, che gli avevo fatto vedere attraverso lo schermo della macchina fotografica, a quelli degli oggetti che trovano ossigeno, terreno e radici nella foresta di memorie, ovvero l'*atelier*, che si è costruito anno dopo anno.

Come si era visto nel caso di Otto Weiss, il Museo Ladino continua ad essere percepito con ostilità o, se non altro, con diffidenza da quei valligiani che hanno intrattenuto un forte rapporto affettivo con gli oggetti della cultura materiale fassana che hanno in casa o che producono loro stessi, i quali diventano parte fondamentale della loro autoaffermazione come soggetti specifici: essi attuano una proiezione della propria identità sull'oggetto, il quale diventa così sia una proprietà che un mezzo di autoaffermazione di sé [Mbembe 2005; Gell 1998; Erikson 2008]. Investimenti individualistici e personali che si scontrano con lo scopo pedagogico/altruistico dei curatori del Museo Ladino, ovvero quello di dare una chiave di lettura che unisca i valligiani attraverso l'appartenenza, appunto, alla cultura ladina fassana, un tipo di identità collettiva. Il progetto iniziale di intervento politico-intellettuale ha certamente dato i suoi frutti, poiché molti valligiani hanno fruito almeno una volta gli spazi museali o, perlomeno, sono a conoscenza della sua esistenza e delle sue attività e si rispecchiano nei suoi valori.

Questo non significa, però, che non ci siano difficoltà nell'applicare i propri progetti pedagogici: innanzitutto ci si deve scontrare con l'industria turistica, la quale capitalizza la cultura ladina per i propri scopi e spesso sottrae, a chi ne fa parte, interesse rispetto alla realtà museale; in secondo luogo, la mancanza di uno spazio espositivo per le mostre temporanee non permette una fruibilità costante del Museo, facendo sì che, paradossalmente, gli utenti locali si disaffezionino al Museo perché «visto troppe volte», come si è visto in alcuni questionari.

Il dato che forse dovrebbe portare non ad una radicale revisione dei principi costitutivi del Museo Ladino, ma ad una loro integrazione, è che soprattutto nelle generazioni più giovani, ovvero la fascia d'età che più di ogni altra frequenta gli spazi museali e alla quale sono destinate le speranze di una coscientizzazione identitaria duttile e sempre attivamente consapevole nonostante il mutare del contesto socio-culturale, si manifesta questa insofferenza verso il Museo, inizialmente osservata con entusiasmo, per poi cadere nella categoria dei “doveri scolastici”, una volta appreso lo schema logico che sta dietro alle attività didattiche. La giusta e lodevole somministrazione della

didattica del gusto, con tutto il suo insieme di coordinate linguistiche, storiche, sociologiche e antropologiche, ha talvolta fatto perdere l'affascinazione sensoriale per gli oggetti, come si era verificato in quella visita guidata, dove l'interesse dei bambini per le *Faceres* non venne sufficientemente incoraggiato.

In aggiunta a questo dato e ad esso strettamente legato in modo significativo, vi è il nodo spinoso che i curatori del Museo Ladino devono affrontare quando si tratta di instaurare un dialogo con quei valligiani più "possessivi" che avevamo descritto brevemente due capoversi fa, ovvero la tensione tra la soggettività e l'oggettività degli oggetti. Pur essendo vero che gli oggetti diventano dei testimoni di precipitati e sovrastrutture immateriali, come le credenze religiose, essi sono anche, in modo molto fattuale e concreto, legati ai vissuti di chi li maneggia. Un attrezzo agricolo è sì la testimonianza di un particolare sistema di regolamentazione agrario ma è altrettanto vivo nelle fantasie di un bambino, il quale lo rielabora per esperire su di sé, attraverso il gioco, i racconti dei nonni sulle fatiche nei campi, così come nei ricordi che il padre di quel bambino serba dei propri genitori. È forse per l'estrema duttilità d'uso e di concettualizzazione degli oggetti che diventa un qualcosa di etereo chiedersi chi siano "i proprietari": i manufatti passano di mano in mano e vengono "posseduti" contemporaneamente da più persone e in modi tra loro completamente diversi. Un segno positivo di autocritica da parte dei curatori del Museo Ladino è insito nel fatto che, salvo alcuni pezzi decretati fondamentali per l'esposizione, gli oggetti il più delle volte sono stati prestati e possono, da un momento all'altro, tornare nelle mani di chi li ha ceduti per poi essere nuovamente restituiti, come nel caso della famiglia *Iori* che ad ogni Carnevale riprende il suo *Bufon* per riattualizzarlo all'interno delle sue pratiche festive familiari.

Se si cominciasse ad estendere questa ciclicità e facilità di "mettere mano" agli oggetti museali anche alla capacità di quest'ultimi di stimolare, in senso multisensoriale e non sempre coincidente con i giusti obiettivi pedagogici dei curatori del Museo, l'attenzione, la fantasia e la memoria degli utenti locali, magari coinvolgendo anche le altre voci che hanno dato una diversa accentazione al concetto di esposizione, come Virgilio Soraperra, e quindi facendo sì che le case "parlanti" possano dialogare in modo costruttivo con il Museo Ladino e non semplicemente "aprirsi" in casi isolati di curiosi o di antropologi più o meno in erba, forse il Museo riuscirebbe a "sgelare" le ultime diffidenze che lo tengono a un passo dalla perfezione. D'altronde, quest'ultima considerazione è un aspetto sul quale devono lavorare tutti i musei, nessuno escluso.

[...] se il museo tende a orientarsi sempre più verso una forma di “auto-rappresentazione” delle comunità indigene, il *patrimonio culturale* conservato dal museo a chi “appartiene”? Se gli oggetti sono la testimonianza di una certa forma di costruzione culturale e costituiscono uno degli strumenti attorno ai quali si costruisce una “memoria culturale”, a chi questa memoria “appartiene” e chi è il detentore del *sapere* attraverso il quale una tale memoria acquisisce senso e vitalità? [Comba 2000, 64]

Bibliografia

BOISSEVAN J. (ED.)

1992 *Revitalizing European Rituals*, Routledge, London.

CHIOCCHETTI F.

1988 “«Faceres» in Val di Fassa. Note di catalogazione”, in CHIOCCHETTI F. (ed.), *Faceres. Maschere lignee della Val di Fassa*, Istitut Cultural Ladin, Vich/Vigo di Fassa, 61-91.

CLIFFORD J.

1997 *Strade*, Bollinghieri, Torino (ed. or., 1997 *Routes: Travel and Translation in the Late Twentieth Century*, Harvard University Press).

COMBA E.

2000 “Lo sciamano nel museo. Rappresentazioni e identità dei popoli nativi in Siberia e Nord-America”, in REMOTTI 2000, 59-80.

CUTURI F. G.

2000 “Trame creative e fili della memoria, i tessuti di Justina dal museo al territorio”, in REMOTTI 2000, 29-58.

DANTONE FLORIAN M. – CHIOCCHETTI F. (EDS.)

1979 *Fassa ieri dut da tegnir a ment*. Istituto Culturale Ladino, Vich/Vigo di Fassa.

DE WAAL E.

2011 *Un'eredità di avorio ed ambra*, Bollati Boringhieri, Torino.

ERIKSON E. H.

2008 *Infanzia e società*, Armando Editore, Roma (ed. or., 1963 *Childhood and Society*, W.W. Norton & Co. Inc., New York).

EDWARDS E. – GOSDEN C. – PHILLIPS R.B.

2006 *Sensible Objects. Colonialism, Museums and Material Culture*, Berg, Oxford-New York.

FREUD S.

1990a *Saggi sull'arte, la letteratura e il linguaggio*, a cura di C. Musatti, Bollati Boringhieri, Torino.

1990b “Gradiva”, in FREUD 1990a, 383-539.

1990c “Il perturbante”, in FREUD 1990a, 269-307.

GAMBERI V.

2008/9 *Sapere fra le dita. La cultura materiale degli scultori di Faceres*, Tesi di laurea, Università di Bologna, Anno accademico 2008/2009.

2009/10 *Rapporti generazionali sul filo della memoria ebraica. Freud, Kafka e i loro padri*, Tesina d'esame di *Storia dell'ebraismo contemporaneo*, Università di Bologna, Anno Accademico 2009/2010.

2010/11a *Musei locali e scultori alpini: negoziazione dei saperi e il problema dell'“autentico”*, Progetto per borsa di studio per tesi all'estero, Università di Bologna, Anno Accademico 2010/2011.

2010/11b *Osmosi. Le relazioni tra due musei e le loro comunità*, Tesi di Laurea Magistrale, Università di Bologna, Anno Accademico 2010/2011.

2011 “Sapere tra le dita. La cultura materiale degli scultori di Faceres in Val di Fassa”, in *Mondo Ladino* 33 (2009), 151-216.

GELL A.

1998 *Art and Agency*, Oxford.

KARP I. – KREAMER C.M. – LAVINE S.

1999 *Musei e identità: politica culturale e collettività*, Clueb, Bologna (ed. or., 1992 *Museums and Communities. The politics of Public Culture*, Smithsonian Institution, Washington and London).

MBEMBE A.

2005 *Postcolonialismo*, Meltemi, Roma (ed. or., 2000 *De la postcolonie. Essai sur l'imagination politique dans l'Afrique contemporaine*, Karthala, Paris).

NABOKOV V.

2008 *Una bellezza russa*, Adelphi, Milano (ed. or., 1995 *The Stories of Vladimir Nabokov*, Dmitri Nabokov).

OUZMAN S.

2006 “The Beauty of Letting Go: Fragmentary Museums and Archaeologies of Archive”, in EDWARDS – GOSDEN – PHILLIPS 2006, 269-301.

PALLA L.

1986 *I ladini fra tedeschi e italiani*. Marsilio Editori.

POPPI C. – CHIOCCHETTI F.

1978 “La struttura e le cose: riflessioni e proposte per un museo ladino di Fassa”, in *Mondo Ladino* II (1978) 2-3-4, 11-56.

1979 “La struttura e le cose: piano operativo per il Museo Ladino di Fassa”, in *Mondo Ladino* III (1979) 3-4, 61-107.

POPPI C.

1979 “Metodologia e risultati di una ricerca etno-museografica (25 giugno-25 settembre 1979)”, in *Mondo Ladino* III (1979) 3-4, 31-60.

1992 “Building Difference. The Political Economy of Tradition in the Ladin Carnival of the Val di Fassa”, in BOISSEVAIN 1992, 113-136.

2011a “Il Carnevale in Val di Fassa: un antropologo a memoria”, in POPPI C. – MALFER G., *Carnascèr Fascian. Un rito tradizionale nella modernità*, Grafo Edizioni, Brescia.

2011b “Guardare ma anche toccare: il Museo Ladino della Valle di Fassa”.
Articolo in via di pubblicazione.

REMOTTI F. (ED.)

2000 *Memoria, terreni, musei*, Edizioni dell’Orso.

SEREMETAKIS N.

1994 *The senses still. Perception and memory as material culture in modernity*, Westview Press, Boulder-S.Francisisco-Oxford.

WEI T CHEN J.K.

1999 “Fondare un museo dialogico: l’esperienza del Chinatown History Museum”, in KARP – KREAMER – LAVINE 1999, 57-107.

Abstract

Chest articul vuel analisé coche i ogec metus fora tl Museo Ladin pò daidé i utenc locai a tò coscienza de sia identité. Con l'osservazion dles tecniches de entai dles Faceres, defat, à l'autoura podù vedei l liam strent anter la reacuisizion de capacités jites perdudes tl temp y les ativités dl museum. Da chest végnel fora la domanda soura l ruol sozial che pò avei n museum tla comunité che al reprejenteia. Te chest percurs él vegnù fora na vijion desferenta dl manufat da pert di curadours dl museum y de valgugn utenc, sibe gragn che scolés, artejans y colaboradours dl post: i prums opereia aldò de n projet coletif, nia lié al conzet de posses personal, i autri l veid al encontra sciche na proiezion de sia identité personala. Ence sce da una na pert ne à nia chest danejé la fazion pedagogica dl museum, ne à nia favorì da l'autra pert la partezipazion plena da pert di utenc locai.

Da chesta analisa végnel fora la domanda sce an podessa mete a jì n dialogh costrutif anter l Museo Ladin y les ciases de valgugn artejans, olache obietifs culturai y multisensorialità vegn ja proponus en forma embrionala, per permite la soluzion dles ultimes desfidenzes locales.

L'archivio Luigi Canori dal recupero alla donazione all'Istituto Culturale Ladino ¹

Federico Zanoner

Esattamente cinquant'anni fa Luigi Canori scriveva di seguire assiduamente, da molto tempo, gli studi sul ladino fassano del professor Luigi Heilmann, il glottologo al quale è dedicata la sala in cui oggi ci troviamo. Riferiva, in relazione al ladino, di una sua «produzione in versi mirante a fissare per iscritto le espressioni più caratteristiche di quegli idiomi specie quelle che l'uso ha già fatto scomparire» ².

Lo affermava in una lettera che, insieme a versi come quelli citati, sono invece sopravvissuti in un nucleo di documenti di Luigi Canori recuperato contestualmente all'indagine sulla sua produzione grafica, recentemente divulgata ³ e prima pressoché inedita. Intrecciati ad una lunga serie di ritratti afferenti a contesti diversi, tra cui quello di Moena tra gli anni Quaranta e Sessanta del secolo scorso, sono testimonianze di altra natura e tipologia, che testimoniano quel tentativo di «fissare per iscritto» anche altri aspetti della cultura ladina. Nel complesso tutto ciò è da considerarsi parte significativa dell'Archivio Canori, ormai pronto, dopo un riordino affidatomi dall'ICL (Istituto Culturale Ladino), ad aggiungersi al materiale dell'autore qui già conservato.

Nel momento in cui nasceva l'Istituto, alla metà degli anni Settanta, Canori confessava il desiderio di voler avere «ancora tanto tempo e capacità per lasciare in mani sicure quel poco rimasto del parecchio (...) prodotto nella (...) quasi settantenne esistenza, a partire dal 1925» ⁴. In più occasioni egli aveva lamentato la dispersione della propria produzione, attribuendone la colpa a cause diverse, come il prestito di partiture originali mai più restituite e ricostruite talvolta a memoria.

¹ Versione rielaborata dell'intervento tenuto in occasione de "Seminario – tavola rotonda" svoltosi nella sede del Museo in data sabato 19 maggio 2012.

² L. Canori, Lettera a Oddone De Gregorio, da Genova a Predazzo, 16 maggio 1962.

³ Rimando per questi aspetti al catalogo *Anter la Jent* recentemente pubblicato dall'Istituto Culturale Ladino.

⁴ L. Canori, Lettera a don Luis, da Genova a Moena, 23 ottobre 1974.

Le “mani sicure” saranno quelle di Fabio Chiocchetti, al quale Canori negli anni Ottanta affidava documentazione afferente la produzione musicale. E fu una scelta, possiamo dire oggi, lungimirante, che ha portato allo studio e alla valorizzazione di quei materiali. Il resto, contenente anche documentazione personale, restava invece nelle proprie mani, in un accumulo non ordinato, come suggeriscono diverse testimonianze, tra cui una lettera inviata a Moena dalla moglie che gli riferiva, alludendo al suo studio, di esser «scesa agli ...inferi» per recuperare un libro «ma spaventata da quel caos, ho desistito dal cercare. Se mi puoi indicare dove si trova mi fai un piacere...»⁵.

Fu lei stessa, dopo la morte del marito, a raccogliere e a conservare quella documentazione in un ambiente isolato della casa, in cui rimase praticamente dimenticata fino all'avvio della ricerca citata.

Il desiderio di ricostruire fra quelle carte la biografia e l'attività artistica di mio nonno si sposava con l'esperienza condotta quotidianamente sugli archivi di persone legate all'arte conservati al Mart di Rovereto, su cui ritengo utile spendere alcune parole per la sua peculiarità in relazione al tema trattato.

L'attuale sede di questo museo, inaugurata anch'essa dieci anni fa, oggi ospita, sotto la denominazione Archivio del '900, circa cinquanta archivi ed un vasto patrimonio librario. Si trovano qui le lontane radici del museo, in cui già all'epoca della sua costituzione (1987) come ente funzionale della Provincia Autonoma di Trento affluivano beni di proprietà provinciale e comunale, tra cui opere d'arte, oggetti, fondi archivistici e librari che subito hanno rivelato strette e reciproche relazioni. Il primo nucleo, che segnò la strada delle successive acquisizioni, era costituito dal patrimonio del Museo Depero lasciato dall'artista Fortunato Depero (1892-1960) prima della sua scomparsa. Sognando la costruzione di un museo di documentazione della propria opera e del futurismo in generale, egli lascia alla città di Rovereto circa 3.500 opere e un archivio ricchissimo (quasi 10.000 documenti). Quel sogno è diventato realtà grazie alla politica culturale perseguita dal Mart, che ha fatto delle acquisizioni di archivi di artisti futuristi una delle sue note caratterizzanti. Il museo è oggi infatti uno dei centri più significativi per lo studio e la comprensione di questa avanguardia, di cui valorizza non solo i protagonisti (come Gino Severini, Carlo Carrà, Luigi Russolo) ma riscopre e salvaguarda anche figure meno note, che tuttavia hanno dato il proprio contributo in modo originale a questa esperienza, nei più diversi ambiti, inclusi la musica, il teatro, la danza.

5 C. Bevilacqua, Lettera a Ermanno Zanoner (Luigi Canori), da Genova a Moena, 23 luglio 1962.

L'acquisizione di nuovi nuclei documentari non ha interessato solo il futurismo ed è stata influenzata da più fattori, tra cui una concezione allargata di patrimonio culturale, caratterizzato da forti legami tra collezioni, archivi e biblioteca, e il felice legame con il territorio trentino, che nel secolo scorso ha dato i natali a importanti studiosi, giornalisti, artisti e architetti (come Carlo Belli, Luciano Baldessari, Fausto Melotti etc.).

Di questa concezione globale del bene storico artistico il Mart è stato per molti aspetti pioniere, se pensiamo che gli archivi di privati, come sono quelli di personalità dell'arte, sono entrati a pieno titolo nella sfera dei beni culturali solo in tempi recenti, per l'impostazione dell'archivistica romana che dà il valore di archivio a documentazione di carattere esclusivamente pubblico.

Se la formazione degli archivi privati deriva prima di tutto dai "soggetti produttori" che attuano una consapevole trasmissione della memoria della propria vita personale e artistica, un ruolo determinante è giocato in seguito dagli eredi e infine dagli istituti di conservazione, a cui gli archivi è auspicabile possano giungere. A questi ultimi infatti è delegato il compito di identificare e trasmettere i loro contenuti culturali, in funzione di una loro fruizione pubblica, attraverso attività di ordinamento, schedatura, conservazione e studio.

Non è difficile riscontrare l'interesse pubblico anche nei documenti di tipo biografico, divulgabili laddove non sussistano limitazioni imposte dagli eredi o legate ai dati sensibili. Si considerino ad esempio alcuni racconti autobiografici sull'infanzia del Canori, nei quali emergono informazioni sulla condizione dei trentini ad Innsbruck intorno al 1911 ⁶, oppure sulla vita a Moena negli stessi

⁶ L. Canori, *1911 Tripoli bel suol d'amore (Innsbruck)*, [Cles], 14 maggio 1970: «In famiglia, coi genitori, viveva, oltre a me, l'Ermanno, la sorellina Pia (1909). Abitavamo la nostra casetta interna al Pradl (in via Defregger), dove eravamo stati battezzati e dove si frequentava entrambi il Kindergarten. I nostri vicini trentini (Pedrini calzolaio) e Zuccoli (erbivendolo e alimentari), che, per ragion di trippa, si professavano sfegatati paladini di Cecco Beppe, ci guardavano in cagnesco e disprezzavano la nostra polenta trentina, forse perché, a detta di mio padre, quella vivanda non abbondava sotto quel tetto. «Ghen fusse la polenta tai Pedrini» avevamo imparato a rispondere, come controparola alla loro continua beffa da "gladiatori morenti". Nostro padre lavorava alla costruenda università italiana di Innsbruck, voluta e ottenuta dal futuro Martire Battisti, da De Gasperi e dai miei zii materni don Roberto, l'allora universitario e futuro procuratore del Re a Bolzano, F[austin] dell'Antonio, oggi commendatore a Roma e da tempo a riposo. Le riunioni d'italiani, per la maggior parte professori universitari, artisti, parlamentari austroungarici ecc. e comunque esponenti pericolosi della più alta mentalità irredentista, erano mal sopportati dagli austriaci e peggio dai degenerati austriacanti (sempre per amore di trippa!).

anni ⁷. L'ambito familiare risulta spesso osmotico rispetto a quello professionale, come esplicita nel titolo il quaderno *Ricordi autobiografici e osservazioni sul ladino di Moena*, o nel ruolo che acquista la radio nella corrispondenza degli anni Sessanta, testimonianza ora dell'attività condotta da Canori per la diffusione della lingua e della cultura ladina attraverso la messa in onda di brani trasmessi dalla Rai di Bolzano, ora del suo rapporto con la madre, nelle cui lettere è un riferimento costante ⁸, o ancora come documentazione del suo più generale utilizzo nella quotidianità in Val di Fassa.

Le lettere con la sorella Veronica, per gli stessi motivi, non sono riconducibili soltanto entro un interesse familiare, essendo in esse preponderanti questioni professionali e artistiche, specie negli anni della loro collaborazione alla Rai. Ma è proprio nell'intreccio tra indicazioni biografiche ed informazioni sull'attività artistica che si trovano retroscena inediti. Penso ad esempio all'incontro, poche ore prima della nascita del primo figlio, con il destinatario di una lettera al quale Canori dichiarerà la propria riconoscenza per avergli parlato

In Mariatheresienplatz, la Kapuziner Kirche (Chiesa degli Italiani) ospitava alla sera le prove di canto del Circolo Minerva. Vi partecipavano i prof. don Celestino Pozzi, don Voleani di Tesero, don Leone Franch di Cloz, don Pietro Grossi di Pozza, don Lorenzo Felicetti di Predazzo, il M.^o Rosanelli di Trento, Giacomo Sartori di Rovereto ed altri. Rosanelli era riuscito a procurarsi la canzone di Tripoli "Tripoli, terra incantata, sarai italiana al rombo del cannone". Le prove si svolgevano alla sera quasi clandestinamente. Repertorio: Verdi e [ardentemente], "Arpa d'or", "I Lombardi" ecc...

Io ero venuto al mondo nel 1907, 19 novembre, con un testone che preoccupò mia madre per almeno 4 anni».

⁷ L.Canori, *Ricordi autobiografici*, [Genova], 21 settembre 1980:

«Io facevo ogni anno due volte all'anno la spola tra Moena ed Innsbruck. A Moena [con] la famiglia Povera (muratori senza campagna) trascorrevi lì l'estate lavorando spesso per gli altri (i ricchi contadini)...capre e mucche al pascolo, ammassando legna raccolta per l'inverno, lavorando nei boschi a raccogliere funghi e mirtilli neri o rossi e lamponi (*zefelign* e *brije*). Le famiglie composte in prevalenza da ragazzi e ragazze si limitavano a raccogliere un'abbondante scorta di *pitòte* (pigna d'abete). Come golosità o capriccio si coglievano le pigne dell'abis cimbra (cirmolo) molto buone per il riscaldamento invernale. (...) io vidi la neve alta (...) a Moena, dove mio padre d'inverno faceva lavori domestici (...).

⁸ Cfr. Lettere di Rosa Zanoner ad Ermanno Zanoner: «Avrei tanto piacere sentire le tue chiacchierate, solo [che] la radio non funziona bene», (5 giugno 1962); «Se vieni la radio funziona proprio bene e ce la godiamo. (...) Abbiamo sentito in questo momento la trasmissione della Val de Fassa», (12 novembre 1962); «ieri ti abbiamo sentito alla Radio (...) passatela bene tra due mesi ci rivedremo», (16 novembre 1962); Lettera della zia Veronica a Ermanno Zanoner: «La radio la va ben ben; ma tua madre non sa regolarla e io non ci metto mano», (24 ottobre 1963).

in quella occasione del leggendario dolomitico, dando il via alla sua produzione folkloristico-musicale: durante l'attesa, quella stessa notte del 15 dicembre del 1939, la presenza di un pianoforte gli «suggerì una ninnananna» in stile Moena in «un carezzevole tre quarti in la bemolle»⁹, ed era il *Laurin*, «nato sul mare», ossia a Genova.

La stessa sorte toccava alla *Barkarola da Nadal*, «nata a Varazze in una notte del dicembre del 1948 aspettando il treno del mattino e ascoltando il rumore del mare».

Anche tarde annotazioni apparentemente di scarsa importanza, ad uno sguardo meno veloce acquistano valore di fonte per contestualizzare la nascita di opere, come gli appunti sull'origine di *Margaretina*, rielaborata a Moena, ispirata da una ragazza del posto e dalla vista del «Catinaccio col fuoco che si spegne verso sera», ma in realtà adattata al tango «I miei baci» trovato quale inserto musicale in un quotidiano acquistato a Sanremo all'inizio degli anni Quaranta. In seguito «il giovanissimo Canori invano cerca di rintracciare l'autore, forse povero e già dimenticato, di quella musica, per dargli il ricavato de «I miei baci». Niente da fare nemmeno alla Siae. È rimasta la Marghe del Canori, mejo che niente qualcosa sarà»¹⁰.

Le testimonianze raccolte sul posto vengono poi elaborate lontano dal paese d'origine, in cui egli pur torna frequentemente. Dalla Liguria continua a omaggiare la sua terra in musiche e testi, con uno sguardo esterno, in un contesto che non gli appartiene, ma che è stato foriero di incontri. Si veda ad esempio quello col futurista Farfa, che ho potuto documentare in una tesi grazie all'esistenza di archivi e di nuclei documentari, unendo le fonti orali con quanto personalmente ritrovato, con i documenti dell'Istituto Culturale Ladino e ancora, per ironia della sorte, con quanto conservato proprio al Mart¹¹.

L'Archivio Canori, pur avendo scarse tracce di ordinamento originario, riflette non solo chi lo ha prodotto, attraverso la selezione, la conservazione e lo scarto della propria attività, ma anche coloro che gli sono stati attorno, e di riflesso chi ne ha preso le distanze o lo ha ostacolato. Parallelamente agli aspetti poliedrici dell'artista, queste carte restituiscono brani di vita e di cultura della gente di Moena. L'analisi delle loro relazioni evidenzia il frequente ricorrere di nomi in qualità di soggetti dei ritratti, di destinatari e mittenti di lettere,

⁹ L. Canori, Lettera a «Zane», da Genova, 23 aprile 1963.

¹⁰ L. Canori, foglio di appunti con incipit *Chel òs-cia rèchies*, [Genova, inizio anni Ottanta].

¹¹ F. Zanoner, *Canori-Farfa. Documenti inediti del Miliardario della fantasia*, Tesi di specializzazione in Storia dell'Arte, Università degli Studi di Genova, a.a. 2010-2011.

oppure citati o allusi in appunti, versi e componimenti di vario tipo. Canori, senza usare mezze misure, o critica ed esprime giudizi negativi, talvolta con accuse di malignità mossa nei suoi confronti, oppure esalta i valori umani, morali e culturali di altri. Sono quelli, ad esempio, definiti in un elenco “Esistenze verticali parallele alle loro Dolomiti”, alcuni citati nell’ironica apertura di una lettera: «Caro Luigi Galantòm, a scriver per da Moena, dojesse dorar la grafia del Bepi Moghen, ma pode dorar ènce chela tova, che l é po chela del Soraruf e de don Mázzel, che valch da bon l à ampò fat ènce él. Per trentin de sènta Maria, màzel vòl dir “uccidilo”, “còpelo”, “mazzelo”. Se don Mazzel el volesse se far en servije ’n stess, el dojesse ricorer al ufize araldico de Roma e domanar de poder scriver “Massel” che vòl dir “mesuròt”, misura piccola, bicerin, pudel, cuchet ecc!. Fòs fosse ’n servije tant per i Orsh che per le Sorice»¹².

Parole come queste rimandano al dibattito sulla grafia ladina che caratterizza il periodo a cavallo tra gli anni Cinquanta e Sessanta, non privo di momenti di attrito¹³, documentato nei carteggi tra personaggi diversi, tra cui Luigi Heilmann, Giobatta Volcan (Battistin Techel), Tita Soraruf, Massimiliano Mazzel, a cui Canori scriveva «(...) Mi rallegro constatando che tanto Lei quanto Tati de Pascalin seguono (sic) su per giù la grafia adottata da me, il che mi fa pensare di non essere del tutto fuor di strada. Effettivamente, contrariamente all’opinione e alle proposte del buon prof. Heilmann, io sarei d’avviso che si debba venire a una grafia comune a tutte le vallate dolomitiche, accessibile anche ai non ladini e che consenta di essere dattilografata»¹⁴.

L’ordinamento dell’archivio agevola la ricostruzione di simili dinamiche culturali, attraverso il raffronto di documenti talvolta riconducibili in fascicoli originari. Si segnalano ad esempio quelli relativi ad ambiti di attività quali la Scuola d’arte, la Monti Pallidi, le trasmissioni

¹² L. Canori, Lettera a Luigi [Piccoliori], [Genova, 1974].

¹³ Canori ad esempio scrive al Maestro Rovisi, il 9 luglio 1958 da Genova: «perché ci dobbiamo vergognare della nostra parlata, mentre gli stranieri la trovano tanto bella e musicale? Io per me, da quel conoscitore di lingue che è mio dovere di essere, vi posso dire che dal punto di vista tecnico-corale il moenese non è superato nemmeno dal latino, e forse neanche dal greco; delle lingue parlate poi non ce n’è assolutamente alcuna che la possa battere. Quando si tratta di problemi di questo genere, avrei il piacere di essere interpellato. Te autres termegn, n’altra oita se ge dish al Heilmann che ’l ge domane al canori olà che se met la lengua per dir “öf” senza far tante strushie a domanar a due le uree col risce de passar per mac’».

Due mesi più tardi, il 13 settembre, scriverà da Moena: «Caro Maestro, in attesa che il prof. Heilmann abbia elaborato la grafia moenese, sospendo di usare quest’idioma scrivendo (...)».

¹⁴ L. Canori, Lettera a Massimiliano Mazzel, da Genova a Canazei, 8 novembre 1961.

radiofoniche o legati ad eventi particolari come “La Valligiani d’Italia”, tutti datati tra il 1946 e il 1948. A questo periodo data pure un fascicolo incentrato sulla genesi della *Cianzon della Val di Fassa* attraverso il rapporto con Franco Dezulian, il quale, dubitando valesse «la pena di tramandarla ai posteri», ne affidava il testo al Canori, sostenitore delle qualità poetiche dell’autore. Datati invece all’inizio degli anni Sessanta sono tra gli altri i fascicoli relativi ancora ad ambiti di interesse, come la grafia ladina, oppure ad eventi, come il IV Congresso Internazionale dei Ladins a Ortisei, il Concorso Pigna d’oro a San Remo, ecc. Altri fascicoli ancora raggruppano documenti per tipologia, come gli elenchi delle bobine, confluiti nella serie delle tracce audio.

L’Archivio Canori è articolato in serie diverse, tra cui la corrispondenza, gli scritti, i disegni, le partiture, le fotografie, il materiale a stampa, il materiale audio. I documenti all’interno delle serie presentano un ordinamento cronologico, scelto per la prevalenza di documenti datati, ad esclusione di alcune redazioni di testi dattiloscritti, per i quali è necessario uno studio approfondito e comparato, allargato anche al materiale conservato presso l’ICL.

È stata condotta una schedatura delle singole unità documentarie che in futuro auspico possa essere strutturata per un recupero trasversale di informazioni, attraverso interrogazioni per nomi, temi e ambiti, anche tra documenti provenienti da archivi e nuclei documentari diversi, magari proprio attraverso il sistema SCRIN, per una consultazione in rete.

La collocazione finale di un archivio dovrebbe essere suggerita dal contesto che esso riflette. L’Archivio Canori, specchio di relazioni nella società fassana dal secondo dopoguerra e collettore di un’ampia rosa di personaggi moenesi, non può che trovare la sede più appropriata nell’Istituto Culturale Ladino. Questa collocazione sarà infatti importante in relazione all’identità ladina e alle finalità dell’ente sul terreno della ricerca. La fruizione diretta della carte potrà interessare un pubblico eterogeneo. Penso potrebbe essere di grande interesse ad esempio il rapporto con le fonti per la didattica, attraverso la creazione di laboratori e percorsi che mettano in evidenza l’interrelazione tra discipline e ambiti diversi, tra cui quello della lingua, della musica, delle arti figurative.

Credo inoltre, come ho tentato di illustrare parlando della concezione allargata di patrimonio culturale, dell’importanza di questo ricongiungimento anche in rapporto al Museo Ladino, di cui oggi festeggiamo i dieci anni della nuova sede, e che, in dialogo con l’ICL, potrà valorizzarlo al meglio.

Abstract

L'articul porta dant i ultimes ejic dl projet de enrescida y catalogazion, sostegnù dal Istitut, entournvia l'archif "Luigi Canori". Do l'projet de valorisazion y publicazion di retrac che à vedù sia realizazion tl catalogh *Anter la jent*, végnel chilò prejenté la rica documentazion epistolara dl Artist da Moena, che met al luster sia partezipazion a la storia culturala dla comunanza entiera, y en particular a la discusion soura la grafia fasciana, olache al tolova posizion da spes en oposizion con i reprejentanc dles associazions culturales da enlaouta, ma che mostrova n gran antevedei.



Luigi Canori nel periodo di direzione della banda comunale di Moena, 1946.



La tessera rilasciata a Luigi Canori in qualità di capo istruttore coro della Monti Pallidi, Moena 1947.

Carissimo, ecco il canto delle campane nella conca
di Moena:

Moena: mib-sol-sib-do-mib (é stata levata nel 1940 c.
il fa, per la statica)

Soneda: la-do diesis

Sorte: la diesis-do diesis

Di Peni ola e S. Pellegrino non so.

Auguro tanto bene a tutti e arrivederci

Moena, 30 maggio 1949.

Don Giovanni Bezzi.

12/7/49,

Cartolina di Don Giovanni Bezzi in risposta ad una curiosa richiesta di Luigi Canori, da Moena a Savona, 30 maggio 1949.

Pare noşh che sun ciel tu ştas,
che to seut inom şre seamp rēptā;
dut ta vōşe e dut tu sas,
dal puser cāfru dal sas.
Giust e plent noi te rēcognōshon
noşh gran ee e noşh valent petrou.

Ţuce Anco ^{me} xue dia toba man
noi se nem en pcol toc de pen;
fas e debite no varder
che sepschi la teua e 'l mar.
De perdma de cōr te 'mprometou
a ch' ai facile che ne volesse dal mal,
stare pemez eu te la tentazion,
vaderu vā de opo pū pcol fal.



*Il Ministro per le Poste
e le Telecomunicazioni*

Roma, 1/2/50

Signor **ERMANN**O ZANONER
Salita Aquileia, 4/2
SAVONA

Mi è giunto gradito l'opuscolo delle Sue
"Canzoni dei Monti Pallidi " e La ringra
zio assai sia dell'omaggio come anche del
pensiero, così gentile, avuto per me.

Ricordo di aver ascoltata qualcuna di que
ste canzoni per Radio e nel leggere il Suo
opuscolo mi è parso risentire il ricamo del
verso e la dolcezza dei cori alpini.

Congratulazioni! Da poesia dei Monti di Moe
na l'accompagni nella fatica del giorno, co
me la lampada al pellegrino nel buio della
notte.

Con i migliori saluti.

Spataro

Moena 24-8-1958.

Caro Amico,

grazie della Sua cordiale, interessan-
te lettera del 13 c. m.; se, come spero, ci
potremo incontrare discuteremo di varie
cose che ci interessano. Anche del Germano,
o meglio del suo nome, c'è un'ipotesi
che me da Lei è fonetica, ma non si ac-
corda con la Linguistica. La grafia
che adopera Lei, come grafia empirica,
non è disprezzabile, ma tuttavia su-
scettibile di miglioramenti che la ten-
de a rendere più aderente alle carat-
teristiche fonetiche del dialetto. Se Lei avrà
tempo e voglia di leggere la seconda
parte del mio studio e il capitolo "Sueni"

e Signi, realtà subito in che senso si pmo-
no conciliate le esigenze di una gra-
fia statica e di una fonetica.

La mia attività e la mia arte
di cui sono consapevole si svolgono al di fuori
del mondo della musica e della
radio, né saprei sta qui cosa fare
per lei e cosa suggerirle. Ma appena
sarò tornato a Bologna cercherò, con-
giandomi anche con altri, di trovare
una via per aiutarla. Ma qual'è la sua
produzione per le scuole italiane: musica-
le, pratica, letteraria...?

Grazie del fascicolo che mi fa
piacere avere. Oggi abbiamo fatto una
registrazione dal Grazefero.

Cordiali saluti.
L. Hermann



Luigi Canori illustra una sua composizione ad un collega, Genova, 24 settembre 1958.

Campitello di Fassa, 7-1-69.

Caro e Caro Professore,

quanto inaspettate altrettanto gradito mi giunsero giorni a dietro il bellissimo omaggio, in disco e testo, dei Vostri canti.

Un vero "amore" per me, che sono sempre andato un po' matto per il canto e la musica in generale. —

Grazie, Professore. Tutte le volte che me lo risentirò, me lo risentirò alla sua memoria e amicizia.

Colgo l'occasione anche per farle il mio miglior augurio nel nuovo anno. —

Don Tita Soraruf

Profes.

Luigi Canori

38035 Moena (TN)

Caseificazione e allevamento in Val di Fassa

Serenella Bergamini e Tatiana Zanette

1. Introduzione

Lo scopo della presente ricerca è stato quello di raccogliere notizie concernenti la tradizione casearia nell'area dolomitica della Val di Fassa, al fine di contribuire alla realizzazione di uno spazio espositivo all'interno del nuovo caseificio sorto recentemente a Pera di Fassa.

Le fasi della ricerca

Dopo un preliminare spoglio del materiale bibliografico di carattere generale e locale, il lavoro è proseguito con una serie di colloqui, preliminari alla ricerca sul campo vera e propria, che hanno permesso di operare una prima selezione degli informatori. La scelta degli stessi si è basata prima di tutto sull'età: sono persone nate tra gli anni '30 e '50 del XX secolo e quindi ultime testimoni di una cultura e una tradizione che stanno ormai scomparendo; in secondo luogo si è tenuto conto delle attività svolte durante la loro vita e, infine, delle conoscenze e dei ricordi ancora vivi nella loro memoria. Durante incontri successivi, abbiamo realizzato sei interviste, che ci hanno permesso di raccogliere interessanti documenti orali, quali storie di lavoro, storie di vita, aneddoti e modi di dire, che sono alla base del presente articolo. Ovviamente, l'indagine si è svolta in un "contesto artificiale" poiché le interviste sono state realizzate per lo più presso le abitazioni private degli informatori, quindi lontano dal luogo di lavoro e dagli ambienti altrimenti collegati al tema della ricerca. Per la realizzazione delle interviste ci siamo servite di un registratore digitale e di una "traccia di rilevazione", cioè una sorta di promemoria con un elenco dei principali temi su cui formulare le domande. Ci siamo rivolte agli informatori in lingua italiana, invitandoli comunque a rispondere in ladino.

In seguito, uno spoglio del materiale di fonte orale già esistente, conservato presso il Museo Ladin de Fascia (documenti audio e documenti video), ha permesso di integrare le notizie raccolte sul campo.

Notizie sugli informatori

Daremo qui di seguito alcune brevi notizie sugli informatori, sulle famiglie di origine e sulle attività svolte durante la loro vita.

- F.C. (1947, Pera di Fassa) veterinario:
La famiglia di origine era formata dai genitori e cinque figli. La madre era casalinga. Il padre durante l'estate svolgeva l'attività di malgaro e portava tutta la famiglia con sé in malga; nel resto dell'anno svolgeva altri mestieri. Fino agli anni '60 la famiglia dell'informatore ha allevato solo alcune capre e una o due pecore, dalle quali ricavava la carne necessaria per il fabbisogno familiare; le capre fornivano anche un po' di latte. Nel 1960 è stata acquistata la prima vacca; il numero dei bovini è poi cresciuto fino ad arrivare, nel 2002, a quaranta capi. L'azienda agricola familiare è stata portata avanti dall'informatore, insieme ad uno dei fratelli che ha intrapreso l'attività di casaro.
- G.V. (1923, Penia) contadina:
La famiglia di origine era composta da nonni, genitori e due figlie. I genitori erano contadini; il padre inoltre, per due mesi all'anno, svolgeva l'attività di pittore all'estero. In famiglia si allevavano due mucche e qualche gallina.
- N.N. (Penia):
La famiglia di origine allevava due o tre mucche e il maiale.
- R.V. (1931, Vigo di Fassa) ex casaro; C.V. (1938, Soraga) casalinga:
La famiglia di origine dell'informatore era composta da genitori e nove figli, che vivevano tutti nella stessa casa insieme ai nonni. Allevavano una decina di mucche, galline, pecore e qualche volta anche maiali. La moglie dell'informatore è invece figlia unica e la sua famiglia possedeva soltanto due o tre mucche, dalle quali ricavava il latte necessario all'autoconsumo.
L'informatore ha fatto il muratore e poi ha sempre svolto l'attività di casaro, dopo aver frequentato, nel 1954, il Corso in caseificio presso l'Istituto Tecnico Statale di Agricoltura di Orzivecchi (Brescia).

- B.G. (1933, Vigo di Fassa) contadino/allevatore – falegname:
La famiglia di origine dell'informatore possedeva un paio di mucche e ben 7/8 pecore. Si trattava di un numero piuttosto elevato rispetto alla media delle altre famiglie (min. 2 – max. 5 pecore); questo perché la madre era originaria di Tamion, paese nel quale le pecore erano presenti in gran numero. L'informatore era un allevatore e fino a qualche anno fa possedeva una stalla con 20 mucche (10 vitelle e 10 manze), che trascorrevano l'estate in alpeggio, nelle malghe comunali di Vigo.
- P.R. (1926, Campitello) contadino/allevatore:
Quella dell'informatore è una famiglia di allevatori: il nonno ha allevato la razza grigia alpina (*bija*), all'incirca fino agli anni '50, mentre il padre ha portato avanti l'allevamento della bruna alpina. Il nonno dell'informatore era un contadino piuttosto benestante e poteva permettersi anche di assumere una domestica (*mascèra*), che d'estate gestiva la *ciajaa* di famiglia e aiutava nei lavori della fienagione, mentre per il resto del tempo aiutava in casa. Anche l'informatore da giovane trascorrevano l'estate nella *ciajaa*: prima come aiuto della domestica (seguiva il bestiame al pascolo), poi da solo (si occupava dell'intera gestione della casera, anche della produzione del formaggio).

2. Gestione del territorio

Che la comunità di Fassa abbia sentito fin dalle origini la necessità di organizzarsi e di stabilire leggi e normative per l'utilizzo dei beni comuni, è stato rilevato dai numerosi studi di P. Frumenzio Ghetta, in cui si parla della suddivisione del territorio della Valle in boschi, pascoli, prati e campi.

I boschi e i pascoli formarono il bene collettivo della comunità prima e poi della regola o vicinia, detto bene indiviso; i terreni coltivati vennero invece suddivisi fra i singoli privati. Al godimento dei beni collettivi, come accessorio alla proprietà privata, iniziato nel periodo della prima colonizzazione, doveva corrispondere da parte dei vicini un aumento degli obblighi verso la comunità, come prestazioni d'opera gratuite dette nel Trentino *piòvegghi* (da *pieve*), e in Fiemme e in Fassa *urte* e *scufes*, per la riparazione di strade, il rifacimento di ponti e di argini ecc. il che si manifesta come una traccia palese di istituti longobardi.¹

¹ GHETTA F., *La Valle di Fassa nelle Dolomiti. Preistoria, romanità, medioevo. Contributi e documenti*, Trento, 1974, pp.186-187.

Il territorio, quindi, è sempre stato suddiviso in tre zone: campi, prati e pascoli². Ciò è testimoniato anche dalle informazioni raccolte durante le interviste.

In genere ogni comunità rurale trentina poteva contare su una consistente disponibilità di prati-pascoli, spesso anche di ampie dimensioni (centinaia di ettari), che si estendevano dopo la zona dei campi seminati sia al piano «in piano», cioè nelle zone più basse dove in molti casi scorreva un torrente, sia al monte «in montibus», cioè sopra il villaggio fino ad arrivare alla malga e ai pascoli del monte.³

Campi

La prima era la zona piana, destinata a seminativo, con campi di patate, segale ed orzo. La proprietà era privata e gli appezzamenti di terreno erano piccoli. Per l'aratura dei campi erano utilizzati cavalli, chiesti in prestito, oppure bovini.

Da un manoscritto del 1930 lasciatoci da Michele Soraperra si evince che in Valle non esisteva una distinzione in zone agricole per determinate colture, a parte il fatto che i campi destinati a cereali e patate erano per lo più collocati a destra dell'Avisio, perché più ampi e più esposti al sole.

La varietà delle colture è quanto mai ristretta, perché di cereali non si coltiva che l'orzo in tutta la valle e poca segala; solo nel comune di Vigo v'è qualche raro campo di frumento. Devo qui notare che circa 40 anni fa nei due paesi di Alba e Penia si coltivava qualche campo di segala, ma ora essa non giunge a maturazione e si dovette smettere; vi è qualche rarissima coltura di marzicola. Così dicesi della coltivazione del lino che ora è del tutto abbandonata.⁴

Gli informatori ricordano che tra un campo e l'altro vi erano le *ciaveze-gne* ovvero strisce di campo non arate, utilizzate come prati da sfalcio⁵.

² La ripartizione del territorio in prati del piano, prati di monte e prati d'alpe è trattata anche in PERINI A., *Statistica del Trentino*, Trento, Perini, 1852, pp. 663-664.

³ GIACOMONI F., "Comunia et Divisa: l'organizzazione dei prati pascoli e l'ordinamento forestale della montagna trentina dal XIV al XVIII secolo", in KEZICH G. – VIAZZO P.P. (a cura di), *Equilibri sulle Alpi. Saggi in onore di Robert Mcc. Netting*, S.M. Annali di San Michele N. 11/1998, Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, San Michele all'Adige TN; p. 103.

⁴ SORAPERRA M., "La valle di Fassa", in *Mondo Ladino* III (1979) - n. 3-4, Istituto Culturale Ladino, Vigo di Fassa TN; p. 122.

⁵ Intervista n. 1, F.C. (1947), Predazzo. Ril. S. Bergamini.

Prati

La gestione dei prati è sempre stata la base dell'intera economia della Valle ⁶, come testimoniato dagli informatori e come ricorda Michele Soraperra descrivendo la situazione economica fassana degli anni '30:

Ma dei prodotti agricoli in Fassa il principale è il fieno, per l'allevamento dei bovini. Tutta l'economia domestica della valle è basata sul prodotto del fieno e sull'esito del mercato degli animali bovini, pochi buoi, molte vacche, vitelli di un anno e due. Perciò da un secolo a questa parte si può dire che, specialmente nel Comune di Canazei, più che metà campi, fu coltivata a prato. Il prato richiede meno lavoro e meno spesa e dà un prodotto più sicuro quasi tutti gli anni. Qui, quando si ha abbondante raccolto di fieno nel fienile (tabià), si dice senz'altro che fu un buon anno. ⁷

Ogni famiglia aveva dunque il proprio appezzamento di terreno destinato allo sfalcio, in modo da ottenere il fieno destinato al bestiame durante i mesi invernali. Come ricordato da Simon de Giulio, i prati erano limitati dalla *sèida*:

una striscia di prato di larghezza varia dai 20 fino ai 60 centimetri. Questa striscia non poteva venire falciata, dalla base fino alla cresta. Così quell'erba che non veniva falciata, seccava, formando un piccolo rialzo che, anno per anno, aumentava. ⁸

Su questi prati vi era il divieto assoluto di entrare per gli animali: il bestiame di una famiglia poteva pascolare sul prato di proprietà della famiglia stessa soltanto nel mese di settembre, dopo il secondo taglio dell'erba.

Altro foraggio era poi ottenuto falciando i prati (anch'essi di proprietà privata) d'alta montagna, nelle vallate laterali: la conca di Fuchiade per gli abitanti di Soraga, il Passo San Pellegrino per quelli di Moena, località di Carezza per Vigo, la Valle San Nicolò per Pozza, la Val Jumela per Pera, la Val Udai, Val di Dona e Val de Crepa per

⁶ Si veda in GIACOMONI F., *op. cit.*; p. 103: «I prodotti principali che si ricavano dai prati sono principalmente l'erba e poi il fieno, elementi allora essenziali, quasi esclusivi per l'alimentazione e quindi per l'allevamento del bestiame grosso e minuto; in certe valli alte, come la Val di Fassa, rappresentavano la parte basilare dell'economia contadina, erano considerati "l'unico sostegno di questa valle" – (Fassa, 1782, c. 28)»

⁷ SORAPERRE M., *op. cit.*; p. 124.

⁸ SORAPERRE S. DE GIULIO, "El valor che èa i pré da mont", in *Mondo Ladino II* (1978) - n. 1, Istituto Culturale Ladino, Vigo di Fassa TN; pp. 101-103.

Mazzin e Campestrin e Fontanazzo, la Val Duron per Campitello, la zona che sale al Passo Sella e Pordoi per la gente di Canazei ⁹.

Le famiglie di ogni comune, alle quali era riconosciuto il diritto di uso civico, avevano anche il diritto di falciare un certo numero di porzioni (*pèze*) dei prati comunali. Ogni porzione aveva un'estensione di circa 3000 mt e produceva "un carro di fieno" ovvero 6/7 q. Vi era un organo comunale apposito, il *Comitato de le pèze*, che assegnava a ciascuna famiglia i prati da falciare. Le assegnazioni variavano ogni cinque anni: si cercava infatti di alternarle a causa della diversa posizione in cui erano collocati i prati, che erano quindi più o meno comodi da raggiungere e da falciare. Alcune famiglie, quelle che non possedevano bovini o non avevano interesse a falciare tutti i prati assegnati, anziché falciare le *pèze* che erano state loro assegnate, le affittavano ai contadini del Comune di Bolzano (il cui territorio è povero di prati da sfalcio). Questi arrivavano col cavallo a falciare mezze porzioni di prato pagando 500 lire di affitto per ogni *pèza* ¹⁰. Poiché negli ultimi tempi la maggior parte delle *pèze* era affittata agli abitanti del comune di Bolzano o non era falciata, è stato deciso di destinare i prati da sfalcio al pascolo (oggi sfruttato dalle malghe comunali); di conseguenza è aumentata l'estensione dei boschi e quindi la quantità di alberi da poter tagliare e destinare alla vendita.

L'informatore di Campitello sostiene però che nel suo comune non esistessero prati da sfalcio di proprietà comunale. Chi aveva bisogno di fieno per il proprio bestiame in quantità superiore a quella ricavata dai prati di proprietà privata, era costretto quindi a sfruttare i prati di altri comuni: molti da Campitello, ad esempio, si recavano a far fieno a Contrin, nel comune di Canazei, pagando probabilmente una sorta di affitto ¹¹.

Concimazione dei prati

Per renderli più produttivi, i prati venivano concimati con il letame (*grascia*), che veniva riposto nella concimaia (*ledamé*) situata all'esterno presso la stalla, e poi sparso sui prati e nell'orto. Il letame veniva prima distribuito e poi spezzettato con il rastrello: *fregolèr grascia* (sminuzzare il letame sul prato per concimazione). Il trasporto del

⁹ Intervista n. 1, F.C. (1947), Predazzo. Ril. S. Bergamini.

¹⁰ Intervista n. 3, B.G. (1933), Vigo di Fassa. Ril. T. Zanette. L'informatore ricorda inoltre una zona di prati, denominata *Campigol*, che produceva fino a quaranta carri di fieno.

¹¹ Intervista n. 6, P.R. (1926), Campitello. Ril. T. Zanette.

letame verso i campi veniva effettuato con il carro con la benna (*ciar con le béne*) trainato da mucche o cavalli. Alle volte veniva sparso già durante l'inverno, dopo la metà di febbraio, oppure, chi ne aveva, già in autunno: purtroppo era sempre scarso¹². Nella sua descrizione della Val di Fassa nell'anno 1930, Michele Soraperra ricorda le ragioni per cui i concimi chimici non venivano utilizzati:

La poca conoscenza di essi, della loro varietà ed applicabilità ai vari luoghi di coltura; la prevenzione che riescano dannosi al bestiame; la mancanza dei mezzi finanziari per l'acquisto, perché, causa le lontane condotte (l'ultima stazione ferroviaria è a Predazzo, 27 km da Canazei), si dovrebbero ordinare i concimi assai per tempo, pagarli tosto e ancora, come alcune volte successe, non giungono tempestivamente.¹³

In seguito egli propone dei rimedi a questi inconvenienti e descrive i letamai e le concimaie presenti in Valle a quel tempo:

Mancano quasi ovunque le concimarie e le piscine, e non rare volte si getta via nei torrenti o lungo le strade la piscina di stalla, che sarebbe un ottimo concime, e che invece serve così a imbrattare le vie o i luoghi diversi in modo anti igienico. I letamai all'aperto, esposti al gelo e alle intemperie, disperdono le sostanze fertilizzanti del letame.¹⁴

Pascoli

I pascoli in Valle sono sempre stati collettivi. Secondo uno degli informatori, la Val di Fassa è stata, da sempre, votata alla pastorizia: i primi frequentatori sono stati, infatti, i pastori di pecore e capre¹⁵. In effetti, fin dalla preistoria, gli uomini delle montagne dolomitiche hanno fondato la loro sopravvivenza su pastorizia, allevamento del bestiame e su un'agricoltura di sussistenza. Ciò è testimoniato dal ritrovamento di ossa di animali domestici, come capre, pecore e mucche, oltre a quelle di animali selvatici.

Che giustifica e spiega la presenza e l'attività dell'uomo in alta montagna fino dalla preistoria, è la scoperta, in tutti gli scavi archeologici, di molte ossa di animali domestici, come la capra, la pecora e la mucca; non mancano però neppure le ossa degli animali selvatici, come il cervo, il capriolo, il camoscio e lo stambecco. La documentazione dell'alleva-

¹² Intervista n. 1, F.C. (1947), Predazzo. Ril. S. Bergamini.

¹³ SORAPERRA M., *op. cit.*; p. 125.

¹⁴ *Ibid.*; p. 125.

¹⁵ Intervista n. 6, P.R. (1926), Campitello. Ril. T. Zanette.

mento degli animali domestici è quella che testimonia in maniera più sicura l'attività dell'uomo come allevatore, e questo ci fa pensare che nella nostra regione l'attività dell'uomo si sia fondata fino dalla preistoria su due fattori: sulla pastorizia e l'allevamento del bestiame e poi su di una piccola agricoltura.¹⁶

Per questo motivo l'informatore si chiede come gli antichi abitanti della valle siano riusciti a trasformare i pascoli in prati da falciare: «*ti pré coche i arà fat a indrezèr fóra dut*». Spiega, infatti, che il bestiame al pascolo, sia pecore che capre o mucche, opera una selezione dell'erba di cui si nutre: «*les ciàpa ca e les magna l bon e les làscia l trist*»; le erbe che non vengono mangiate continuano a crescere e si aggrovigliano formando nei prati zolle compatte, *zopon*, che sono molto difficili da segare: «*l'é gnòches coscita che vegn su nóe, che l'erba l'erba più dura, che no les la magna nóe, chéla ló la sèghita a vègnir più auta nóe e la fèsc un gròp coscita nóe, la fèsc un muie, che noi ge dijòn el zopòn nóe*».

Continuando a raccontare, l'informatore ricorda che un tempo il bestiame era numeroso e i pascoli comunali insufficienti; i pastori che seguivano il bestiame al pascolo dovevano fare quindi molta attenzione al fatto che gli animali non sconfinassero. In realtà l'accesso ai pascoli comunali era libero, ma per convenzione ogni pastore poteva pascolare i propri animali all'interno di confini precisi. Le liti tra le "pastore" erano perciò frequenti.

La famiglia dell'informatore era piuttosto benestante: il nonno possedeva, infatti, ampi prati e poteva permettersi di destinarli a pascolo per il proprio bestiame, in genere dopo la *Madona de Aost*¹⁷. Questo era però un caso raro.

Le Mont

«Per la conoscenza e la miglior comprensione della toponomastica fassana è necessario accennare ad un fattore comune a tutte le valli del Trentino non solo, ma a tutta la catena alpina: la presenza degli alpeggi e dei prati segabili di alta montagna, che sono chiamati in val di Fassa *le mont* ed in Rendena *i monc*. Anche la comunità di Fiemme ha la sua *mont*; essa è così vasta e ricca di foraggi che è detta *la Bellamonte*. Nella valle di Fassa ogni paese è in possesso di almeno una di queste *mont* che spesso prendono il nome dal paese al quale appartengono.

¹⁶ GHETTA F., *La Valle di Fassa...*, cit.; p. 92.

¹⁷ Si tratta probabilmente dell'Assunzione di Maria Vergine, *Santa Maria Maor*, che cade il 15 agosto; però in agosto si festeggiava anche la Madonna della neve, *Madona de la neif*, il 5 agosto.

Così il passo Pordoi (da *pradói* = prateria) è detto *la mont de Ciancèi*; l'alpe di Fedàia, *la mont de Penia*; la valle di Durón, *la mont de Ciampedèl*; il passo Sella, *la mont de Gardena*, l'alpe di Dona, *la mont de Mazin*; il passo Carezza, *la mont de Vich* e via dicendo. *La mont* dunque in ladino ha il significato di alpeggio, di malga, di prati segabili di montagna e di pascolo d'alta montagna. Naturalmente se *la mont*, come spesso succede, si estende sui passi dolomitici, il toponimo *mont* è anche sinonimo di passo. Si diceva infatti passare *la mont de Pordoi*, *la mont de Carezza*, *la mont de Fedàia*, *la mont de Durón*, *la mont de Chiavàces* (passo Sella), per indicare il percorso attraverso quei valichi alpini. Passare *la mont* significava anche emigrare; da qui deriva il proverbio fassano: *la mont più sfadiegola da pasàr, l'é l'us de stua*, il passo più faticoso da valicare è la porta di casa (letteralmente della stube).

[...] *la mont de Fedàia*, che significa pascolo delle pecore, dal latino *feta* = pecora, fu sempre e tutta in pacifico possesso dei fassani.»¹⁸

«[...] *il monte di Alóch* come era chiamata l'alpe o il passo di s. Pellegrino prima della fondazione dell'ospizio omonimo nel 1358, non è una montagna, ma bensì *una mont*, nel significato che viene attribuito nelle nostre valli, cioè un alpeggio, un pascolo, una prateria.»¹⁹

«[...] *La mont de Falcade* o *Fuchiade* è una vasta prateria che si allarga oltre il passo di s. Pellegrino sul versante del torrente Biòis, affluente del Cordevole. Da quando si hanno notizie documentarie (1304) quest'alpeggio ha sempre fatto parte della giurisdizione e della comunità di Fassa. Ai giorni nostri *la Mont de Fuchiade* costituisce un territorio staccato del comune di Soraga.»²⁰

Regolamentazione dei pascoli

Da quanto emerso dalle interviste, il compito del pastore, *pàster* (*pèster* nell'alta valle), era piuttosto impegnativo: mentre oggi i confini dei pascoli comunali sono delimitati da recinti dotati di filo elettrificato, un tempo questi ragazzi dovevano rincorrere il bestiame con il bastone per impedirgli di andare nelle zone in cui l'accesso era vietato. Oltre a non sconfinare nei pascoli di altri comuni o nei prati destinati allo sfalcio, dovevano stare attenti affinché le mucche non entrassero nelle zone di bosco con piante giovani.

Non tutti i pastori erano così rigorosi: B.G. ricorda, ad esempio, una donna che dai pascoli di Costalunga (dove corre il confine con il

¹⁸ GHETTA F., *La Valle di Fassa...*, cit.; pp. 31-32.

¹⁹ Ibid.; p. 44.

²⁰ Ibid.; p. 47.

comune di Bolzano) sconfinava spesso nei pascoli comunali di Bolzano, perché questi erano più ricchi di erba e rendevano le mucche più sazie, *tèise*²¹.

Chi non rispettava le regole poteva incorrere in sanzioni: l'informatore ricorda infatti l'esistenza di una sorta di "guardia campestre" comunale, chiamata *suté*, il cui compito era quello di percorrere i pascoli con la bicicletta e controllare che i pastori non violassero le regole. In particolare era molto importante che i pastori non facessero entrare i propri animali nel *bando* ovvero nelle zone di bosco con piante giovani, a dimostrazione del fatto che un tempo il bosco aveva un elevato valore economico per il paese. Il *bando* durava finché le piante non fossero cresciute e poi veniva tolto, anche perché in un bosco "adulto" l'erba non cresce e quindi le mucche non ne sono attratte.

Ad ulteriore testimonianza dell'importanza economica del bosco, l'informatore ricorda che nel 1921 il paese di Vigo era stato quasi completamente distrutto da un incendio; il comune aveva allora concesso il taglio di numerosi alberi (larici) per consentire agli abitanti di ricostruire case e fienili. La popolazione di Vigo aveva accolto la notizia con gioia, perché in questo modo aumentavano i terreni da destinare al pascolo; ma solo cinque anni dopo gli alberi erano stati nuovamente piantati.

I boschi erano anch'essi di proprietà collettiva, comunale o frazionale, e la stessa gestione si trovava in tutte le vallate laterali alla Val di Fassa. Sull'importanza dei pascoli fin dall'antichità in Val di Fassa, p. F. Ghetta scrive:

«Il più antico diritto di proprietà dei pascoli alpini si basa sul diritto del primo occupante ed è dimostrato dai documenti che questa era la prova che facevano valere gli abitanti delle comunità alpine per dimostrare il diritto alla proprietà dei pascoli e dei boschi. [...] Nel Medioevo per i contadini-pastori delle valli alpine, avevano grandissima importanza i pascoli di montagna detti appunto *le mont*.

La *regola* di Vigo possedeva anticamente i seguenti pascoli: tutti i prati e pascoli di qua e di là del passo di Carezza, detti *la mont de Carezza*; il *Camp de Vich* in val Zumela nel territorio della regola di Pèra; i pascoli di *Chiamol*, *Davomur* e *Bregn da Egn* nella vicinia di Fontanazzo; nella *vicinia* di Alba il pascolo della *mont de Chiampaz* venduto ad Alba l'anno 1775 per 120 fiorini.

La *regola* di Pozza possedeva e possiede tuttora una vasta zona della *mont de Contrin* e in val Zumela possedeva il *Camp de Pozza* di fronte al *Camp de Vich*.

²¹ Intervista n. 3, B.G. (1933), Vigo di Fassa. Ril. T. Zanette.

La *regola* di Campitello fu sempre in possesso della *mont de Durón* e inoltre assieme alle altre *vicinie* della *valle di sopra* aveva diritto di pascolo in Contrin.

La comunità di Fassa prima e la regola di Soraga poi hanno sempre posseduto la *mont de Falcade* (anno 1304-1353), detta oggi *la mont de Fuchiade*, a Nord Est del passo di s. Pellegrino sul versante di Falcade.

Dai documenti del secolo XVI veniamo a sapere che i fassani erano padroni di diversi prati *segabili* della *mont de Pordo*i sul versante di Arabba.

Il possesso delle *regole* di Vigo e di Pozza di vasti pascoli entro il territorio delle altre regole e vicinie è chiaro indizio del loro insediamento e del loro sviluppo in epoca più antica ed è prova della priorità nell'occupazione dei territori necessari per i numerosi greggi.

È necessario precisare che questa occupazione non sarebbe potuta avvenire attraverso una colonizzazione organizzata da fuori.»²²

Fin dai tempi antichi, oltre che nelle *mont* presenti nel territorio, la Comunità di Fassa aveva diritto di pascolo e di transito anche lungo le sponde dell'Adige. Questo fatto testimonia ulteriormente quanto fosse importante l'allevamento nell'economia della Valle e, di conseguenza, quanto fosse necessario cercare la materia prima per il sostentamento del bestiame anche al di fuori dei confini comunitari. Si tratta in questo caso di pascoli destinati a greggi di ovini e caprini, che erano composti da un elevato numero di animali.

«Il diritto di pascolo posseduto dalla comunità di Fassa lungo le sponde dell'Adige nelle paludi presso Gries, Terlano e Castel Firmiano, deve essere stato molto antico: certamente anteriore alla massiccia organizzazione delle colonie tedesche iniziata nella valle dell'Adige nel secolo VIII e proseguita nei secoli successivi, poiché i nuovi arrivati male sopportavano la presenza di forestieri nel territorio da essi occupato e cercavano in tutti i modi di estrometterli, qualora ve li avessero trovati, come hanno tentato di fare più volte con i fiemmesi che avevano i loro pascoli invernali a Egna, a Termeno e Caldaro. [...]

Il più antico documento che parla del pascolo dei fassani nella val d'Adige è dell'anno 1215. Vi si parla dei greggi dei fiemmesi e dei fassani che venivano a pascolare nel territorio del vescovo di Trento e che dovevano pagare la tassa sui pascoli, (il cosiddetto *erbatium*, tassa sui pascoli). [...]

²² GHETTA F., *La Valle di Fassa...*, cit.; pp. 207-208.

La comunità di Fassa aveva diritto di pascolare le pecore e i cavalli per circa due mesi, da metà febbraio fino a s. Giorgio, (23 aprile), nei quattro pascoli, lungo le sponde dell'Adige fra Terlano, Gries e Castel Firmiano. I pascoli, chiamati anche *barchi*, dal nome delle capanne dove trovavano alloggio i pastori e dove veniva lavorato il latte per ricavarne il *sapiente* formaggio pecorino, erano i seguenti: pascolo della *Ferraia*, di *Casa Nova* (*Neuhaus*), della *Stanga*, e di *Formié* (Castel Formigaro - Firmian).

Sia il diritto di pascolo, sia quello di transito coi greggi da Fassa, per Carezza, Nova Levante, Steinegg, Karneid, fino ai pascoli presso Bolzano, saranno occasione di molte questioni e liti, spesso furono causa di soprusi, che causarono a loro volta lunghi e costosi processi che si sono ripetuti in tutti i secoli successivi, sia coi padroni dei terreni confinanti con i pascoli che continueranno ad allargare le colture con diminuzione delle pasture, sia con i signori di Karneid e con gli abitanti della val d'Ega per il diritto di transito.»²³

Riportiamo, di seguito, due documenti in cui è testimoniato il fatto che le pecore della Val di Fassa fossero condotte nei pascoli di Bolzano (documento del 1585) e come vi venissero distribuite (documento del 1706):

«1.3.1585

Adi prim de martio del anno 1585 fu mandato homeni de regola a taxar li barchi.

Avant il spectabil miser Melchior de Melchior vicario de Fassa fu manda homeni de regola a taxar li barchi.

Per Vigo, Martin de Mazel, mistro Leonardo dal Sollar.

Soraga, ser Nicolò Burnel et Zullian de Zulian.

Poza, Jori de Pezzei et Bastian da Pra.

Pera, Zan de Jori de Plaz et Toni de Sander.

Mazun, Zulian de Costaza.

Campedel, Mechiel da Favè et Simon de Pozza.

Canazei, nessuno.

Tuti com plena libertà de sue regole.

Chosi per questo anno fu concluto et deffenido che le vadia sum li barchi come seguentament se contien.

A Casa Nova. Soraga, Tamion, Valonga, Larzonei.

Alla Stanga. Costa, Vigo et Pozza da pont in qua.

A Formié. Pozza da pont in là, Pera, Mazun et tuti doi li Fontanazi.

Alla Feraia. Champedel et Canazei intrialment.

²³ Ibid.; pp. 209-211.

Et che se fazia le publiche perchlame, che tuti le menia sun soi barchi sotto pena chonsueta.»²⁴

«5.3.1706

Actum Vigo in casa dell'Ufficio di Fassa li 5 marzo 1706. Avanti il molto illustre sig. Mathio Lucchini de Spiesshofen capitano e vicario de Fassa, presenti li hon. di et mag.ci Procuratori della magnifica Comunità di Fassa messer Christofforo de Cassan da Mazzin et messer Pietro Sottoperra d'Alba.

Sono comparsi li huomini delle Regolle e i cavedolari delle piegore, deputati da questa mag.ca Comunità per fare conforme il consueto la ratta de tutte le piegore della medema Comunità, conforme hanno d'andare sopra li 4 Barchi: Casa Nova, Stanga, Formié e Ferraia, a proportione delli affitti et agnelli che cadaun Barcho paga più o meno. Cioè de Vigo, ser Simon Solar cavedolar Gio. Andrea Massar et Pietro de Vian;

Soraga Antonio da Rocha et cavedolar Batta de Giulian;

Pozza Giacomo de Rasem et Piero Gros, et cavedolar Sebastian Costazza et Gioan Domenico Calligar;

Pera ser Leonardo de Piaz, et cavedolar Tomas de Bernard, et Giov. de Luchet;

Mazing Christan de Cassan et cavedolar Batta Moret;

Campitello Giorgio de Lavanz;

Canazei Silvestro de Tone, Giacomo Soracrepà, Pietro Mariot tutti da Gries. Alba Antoni da Troi e Penia Andrea de Salvador.

Li qualli hanno tutti d'un animo prestatò il tocco di man della fede in luogo di giuramento in man del bendetto sig. Capitano, d'esser stati delligentemente de (salvo honor) stalla in stalla, et haver ritrovato il sotto seguente numero per tutta la Valle come sgue, cioè:

di Vigo	512	Soraga	249	Pozza	392
Mazing	354	Campitello	381	Canazei	694
che fanno in tutte 3837.					

Li affitti che pagano detti quattro Barchi sono in agnelli N° 90 e sterpe N° 6, li qualli si ratano a ragione de due agnelli l'una, che così fanno agnelli 102, et un agnel si paga per il trasito de Cornèi, quale va rattato sopra il Barcho della Ferraia, che fanno agnelli N° 103.

Il numero di tutte le pie gore sono 2837, che tocca piegore 27 per agnello e ne sono avanzate piegore 56, quelle a discrezione compartite nelli sottoscritti Barchi come sgue.

²⁴ GHETTA F., *Documenti per la storia della Comunità di Fassa. Sedute e delibere dei rappresentanti della Comunità di Fassa. 1550-1780*, Familia cooperativa Val de Fascia, Istitut cultural ladin, Trento, 1998; p. 90.

Barcho della Ferraia: paga agnelli 29, porta piegore 803.
De Vigo 512, de Soraga 249, de Pozza 42.
Barcho de Casa Nova: paga agnelli 16, porta piegore 438.
Da Pozza piegore 350 e da Pera 88.
Barcho della Stanga, paga agnelli 22 e porta piegore 604. Piegore da Pera 167, da Mazing 354 da Campitello 83.
Barcho da Formiè paga agnelli 36 e porta piegore 992.
Piegore da Campitello 298 e da Canazei 694.»²⁵

Per poter pascolare nei suddetti pascoli era dunque necessario pagare l'affitto ai vari signori proprietari dei terreni, che consisteva in un vario numero di agnelli e pecore.

Col passare del tempo però la valle dell'Adige iniziò ad essere coltivata e i fassani perdettero i loro pascoli e di conseguenza le greggi diminuirono sempre di più. Fino alla seconda metà del XVIII secolo, le greggi di pecore che dalla Val di Fassa venivano condotte nei pascoli lungo l'Adige raggiungevano una media di 2000-2500 animali²⁶.

Rimandiamo al prossimo capitolo per un approfondimento relativo alla pastorizia.

3. Fienagione

Dai racconti degli informatori, è confermato il fatto che fossero i proprietari dei prati, uomini e donne, ad occuparsi della fienagione. Gli uomini falciavano e le donne raccoglievano il fieno con il rastrello (*restèl*); spesso venivano assunti degli aiutanti, quando il lavoro era tanto.

Gli attrezzi utilizzati tradizionalmente erano la falce (*fauc*), il portacote (*codé*) una buona cote (*pèra*), che affilasse bene la lama della falce senza consumarla troppo, e il *carét* (*ciar* o *careta*) per il trasporto del fieno. Prima della partenza

il padrone preparava gli attrezzi: due o tre falci; altrettanti rastrelli; il ferro e il martello per battere la falce; il repositoryo di legno per la cote. Il tutto avvolto in un lenzuolo o due, che si adoperavano per portare il fieno allo stabio. A questo fascio di attrezzi, che si diceva *fas*, venivano appesi il paiuolo per fare la polenta e la marmitta per fare i canederli.²⁷

²⁵ Ibid.; pp. 646-647.

²⁶ GHETTA F., *La Valle di Fassa...*, cit.; p. 21.

²⁷ SORAPERRA S. DE GIULIO, "Canche jàne sa mont", in *Mondo Ladino* II (1978) - n. 1, Istituto Culturale Ladino, Vigo di Fassa TN; pp. 98-100.

I prati vicino a casa si falciavano due volte l'anno: la prima volta tra la fine di giugno e l'inizio di luglio, all'incirca nel periodo in cui si festeggiano i Santi Pietro e Paolo (29 giugno), e la seconda volta attorno al 10 settembre. La seconda falciatura era un lavoro più veloce, ma l'erba impiegava più tempo a seccare. Il secondo fieno, detto *lighé* o *adigö* (a Moena), era considerato più buono e veniva conservato per le vacche che partorivano o che stavano poco bene ²⁸.

Durante l'intera estate era assolutamente vietato attraversare i prati e calpestare l'erba; questo divieto viene rispettato ancora oggi. In occasione della festività di San Pietro gli uomini, emigrati per lavoro, tornavano a casa per iniziare il pesante lavoro della fienagione.

Da un'intervista realizzata da Poppi risulta che a San Pietro iniziava l'attività di fienagione sui prati bassi (vicini al paese), *el fenda ciasa*, attività che continuava per tutto il mese di luglio. Il fieno veniva trasportato a valle con il carro, trainato da vacche o cavalli, raccolto entro lenzuola o semplicemente caricato e fissato sul carro.

Finito il fieno a valle, ai primi di agosto si andava *a mont* per la falciatura in alta quota. In montagna si alloggiava nelle baite (*ti bàic*): la prima cosa da fare era falciare attorno a queste baite per procurarsi il fieno per fare i pagliericci su cui dormire (*jaghe*). Chi non aveva la baita chiedeva ad altre famiglie di potersi fermare e condividere l'alloggio ²⁹.

L'erba falciata veniva lasciata distesa al sole ad asciugare e poi si provvedeva a portarla in un luogo coperto per la conservazione. Il fieno ottenuto veniva conservato nei *tobié*, cioè i fienili che costituivano parte integrante della baita, assieme all'abitazione e alla stalla. Lo sfalcio dei prati di alta montagna veniva effettuato una volta all'anno e cominciava solo dopo il 5 agosto, perché falciando prima, quando l'erba non era ancora matura, i prati si sarebbero impoveriti. I falciatori partivano da casa al mattino presto e facevano anche un'ora e mezza di cammino per raggiungere i prati da falciare.

Così Michele Soraperra descrive la situazione attorno all'anno 1930:

Non ci sono che i prati alpestri sulle montagne, ove si fa un sol raccolto nell'agosto e ove si recano gli uomini e le ragazze giovani durante l'agosto per due, tre o quattro settimane. Vi vanno la domenica sera

²⁸ Intervista a G.C. e M.C., Moena. Ril. C. Poppi. SCRCD008.

A proposito di fienagione in Val di Fassa, si veda il video: "Le stagioni di Liz", DVDV 002 - Capitolo 18: "Falciatura del fieno" e "Penia: Biografia di un paese alpino" DVDV 012 - Capitolo 22-23: "Fienagione".

²⁹ Intervista a G.C. e M.C., Moena. Ril. C. Poppi. SCRCD008.

e rimangono l'intera settimana, per tornare il sabato a casa per la santificazione della domenica (o altra festa) e per prendere approvvigionamenti. Lassù ciascuna famiglia ha il fienile nel quale ripone il fieno e dorme su esso, e un separato angolo o piccola cascina che serve da cucina, da sala da pranzo e da conversazione. Alcuno ha il lusso di avere la stalla per le sue bestie e una vera e propria cameretta in legno anche riscaldabile.³⁰

Un buon falciatore riusciva a falciare una *pèza* intera entro mezzogiorno; altri ci impiegavano anche due giornate. Le donne raggiungevano i falciatori per portare da mangiare e da bere (acqua o tè) e per fare le *còude*: dove non c'era tanta erba falciata sparsa sul prato, le donne la raccoglievano con il rastrello in lunghe file (*chèle l'era le còude*); invece sui prati in cui l'erba era abbondante, le *còude* non si potevano fare perché sarebbero diventate troppo alte. Le donne più esperte individuavano il posto migliore per fare la *còuda*, dove poi sarebbe stato più facile raccogliere il fieno e caricarlo sul carro³¹.

Il fatto che lo sfalcio fosse competenza maschile e la rastrellatura femminile, è rimarcato in un'intervista effettuata da Poppi a G.F. di Sameda: l'informatore racconta che, per rastrellare, arrivavano donne dal Bellunese, specialmente da Falcade, e che, per il servizio prestato, venivano pagate in denaro contante³².

Secondo gli informatori, in alpeggio, *sa mont*, il fieno veniva conservato, se possibile, nelle *ciajæ*, casere, altrimenti lo si ammucciava in *meide*, cioè mucchi di fieno. Più precisamente il fieno veniva ammassato in tre modi: *muge*, *meida* e *schena de ciaura*³³. In un secondo tempo, intorno all'8 settembre, una volta riportato il bestiame a casa, si risaliva con carri, *bròz*, *palanc* e *mat*, e cavalli (prima ancora erano le mucche a svolgere questo lavoro) e si caricava il fieno per portarlo a valle, in paese. Chi non fosse riuscito a portare a casa il fieno prima della stagione nevosa, sarebbe stato poi costretto ad andare a recuperarlo con la slitta (*lesa*), durante l'inverno, dopo la metà di febbraio.

In alta montagna non c'erano solo le baite dotate di stalla, utilizzate per l'alpeggio estivo del bestiame, ma c'erano anche altre stutture di dimensioni inferiori (*tiejes*) utilizzate solo per conservare il fieno, che veniva poi trasportato a valle durante l'inverno. Il termine *bait* sembra essere utilizzato anche come sinonimo di *tieja*.

³⁰ SORAPERRA M., *op. cit.*; p. 130.

³¹ Intervista n. 3, B.G. (1933), Vigo di Fassa. Ril. T. Zanette.

³² Intervista a G.F., Sameda (Moena). Ril. C. Poppi. SCRCD014.

³³ Si veda l'illustrazione in SORAPERRA S. DE GIULIO, *Usanze e lurgeres da zacan*, Istitut Cultural Ladin "Majon di Fascegn", Vigo di Fassa TN, 2005; pp. 163-165.

Durante l'estate si eseguiva quindi lo sfalcio, ma da settembre-ottobre iniziava il grosso lavoro di raccolta e trasporto del fieno a valle. Si partiva verso le due o le tre del mattino, con i carri trainati dagli animali, per recarsi sui prati alti a caricare il fieno. Era abitudine, sia all'andata che al ritorno, sostare presso crocifissi, immagini o statuette della Madonna posti lungo i percorsi montani, per riposare e recitare una preghiera: «dove c'era la Madonna venivano dette tre avemarie.»³⁴

4. Allevamento

L'agricoltura, la pastorizia e l'allevamento del bestiame sono state da sempre le principali occupazioni dei Fassani.

La situazione economica della Val di Fassa, tra metà '800 e metà '900, è stata ben descritta da Leonardi, che sottolinea in particolare la fissità del mondo contadino. Accanto ad un'agricoltura estremamente povera (i prodotti della terra consistevano in orzo, segale, frumento e patate) il sostentamento della popolazione era garantito, a metà '800, dall'allevamento del bestiame, che, attraverso fiere e mercati, permetteva contatti commerciali con la Valle di Fiemme e altre valli ladine, tedesche, venete. Il numero di bovini in quegli anni era consistente e ciò era reso possibile dalla particolare gestione del territorio (suddivisione di prati e pascoli). Negli anni '70 dell'Ottocento la crisi, che aveva colpito tutta l'Europa Occidentale, si fece sentire anche in Fassa, con una rilevante diminuzione del patrimonio zootecnico, specialmente bovino. Alla fine del secolo però si verificò una ripresa per quanto riguarda il numero di bovini e un incremento dell'allevamento suino ed equino; l'allevamento di pecore e capre subì invece un netto calo. Anche le tecniche per la lavorazione del latte migliorarono e nel 1890 venne aperto il primo caseificio sociale a Pera.

Questi miglioramenti si realizzarono anche grazie alla diffusione nella Valle del cooperativismo: nel 1896 nacque la Famiglia Cooperativa di Moena e San Giovanni, nel 1897 quella di Soraga, nel 1898 la Cassa Rurale di Moena e la Famiglia Cooperativa di Campitello, nel 1901 la Cassa Rurale di Campitello. Le due guerre bloccheranno qualsiasi spirito di innovazione e, dopo il secondo conflitto, gran parte della popolazione abbandonerà l'agricoltura; il settore zootecnico e

³⁴ Per alcune notizie sul trasporto del fieno dalla montagna a valle si veda: SORAPERRA S. DE GIULIO, "Jir a fèn", in *Mondo Ladino* II (1978) - n. 1, Istituto Culturale Ladino, Vigo di Fassa TN; pp. 104-108.

l'industria lattiero-casearia vivranno invece una specializzazione, per rispondere alle esigenze del nascente settore turistico ³⁵.

A metà del XIX secolo in Val di Fassa la consistenza del patrimonio zootecnico era la seguente:

Anno 1840:	cavalli	muli	asini	tori	vacche	buoi	ovini	capre	porci
Vigo	9	4	6	8	255	35	1022	79	15
Soraga	-	-	3	2	179	26	621	55	1
Pozza	9	6	-	37	245	45	602	63	-
Pera	4	-	4	4	141	4	431	21	2
Mazzin	1	-	1	9	129	5	368	88	4
Campitello	1	1	-	28	144	4	554	124	14
Canazei	1	-	-	-	270	135	971	124	-
totale	25	11	14	88	1364	259	4047	554	36

Il sale pastorizio necessario per tanto bestiame (320 quintali) veniva prelevato a Hall presso Innsbruck. Il trasporto fino a Vigo costava 1 fiorino ogni quintale. Nella statistica del bestiame non sono computati i vitelli. ³⁶

Dalla tabella emerge sia la preponderanza del patrimonio ovino, sia un numero di bovini comunque elevato. Nell'anno 1861 invece, a testimonianza della diminuzione dell'allevamento delle pecore, la situazione in Valle era la seguente:

Cavalli 22, muli 1, asini 24, tori 15, vacche **1113**, buoi 84, vitelli sopra l'anno 827, ovini **1545**, agnelli 215, capre 776, porci 38 (Vigo di Fassa, 5 marzo 1861, Sottoperra).

La val di Fassa nel 1861 contava in abitanti: Canazei 953, Campitello 584, Mazzin 560, Pera 460, Pozza 718, Vigo 843, Soraga 429, totale 4547 abitanti. ³⁷

All'inizio del 1900 l'allevamento del bestiame in Valle aveva raggiunto ottimi livelli, ma con l'avvento del turismo l'abbandono di tale attività da parte dei nuclei familiari divenne inevitabile. Se nell'anno 1900 il numero di bovini si attestava sui 3539 capi, nel 1977 erano già calati a 1321, per arrivare a 1266 nel 1979 ³⁸.

³⁵ LEONARDI A., "L'economia della valle ladina di Fassa tra metà Ottocento e i giorni nostri", in *Mondo Ladino Quaderni 1, La didattica dell'ambiente nelle scuole ladine della Valle di Fassa. B La storia*, Istituto Culturale Ladino, Vigo di Fassa TN; pp. 11-53.

³⁶ GHETTA E., *Documenti per la storia...*, cit.; p. 34.

³⁷ Ibid.; p. 42.

³⁸ TRENTINI N., *Chi egn... Vita rurale e tradizionale in Val di Fassa. Studi e documenti di storia orale*, Istituto Culturale Ladino Majon di Fašegn, Vigo di Fassa, 1986; p. 26.

L'importanza dell'allevamento per l'economia della società tradizionale era sottolineata dal fatto che anche le persone più abbienti e socialmente più "elevate", fossero esse impiegati di banca o albergatori, appartenevano a famiglie di allevatori (infatti, anche i tre alberghi presenti un tempo a Vigo, l'albergo a San Giovanni, l'Hotel Corona e l'Albergo Rosa, avevano la stalla)³⁹.

Capre e pecore

Ricordiamo che lo stemma di Fassa è caratterizzato dalla figura di un pastore, a testimonianza che proprio la pastorizia, come già accennato, fu nei tempi più antichi l'occupazione principale dei Fassani.

Dai numerosi documenti raccolti da p. F. Ghetta in *Documenti per la storia della Comunità di Fassa*, risulta che il patrimonio zootecnico fassano, almeno fino a fine 1700, era costituito prevalentemente da ovini. Il numero di pecore condotte al pascolo, documentato dal 1616 al 1766, si attesta tra i 2000 e i 3000 capi. Il picco viene raggiunto nel 1706 con 3837 pecore, mentre il numero più basso del periodo è registrato nel 1687 con 1175 capi⁴⁰.

Nei documenti è registrata inoltre la distribuzione delle pecore condotte nei pascoli all'interno e al di fuori del territorio della valle, le diatribe e i conseguenti processi relativi ai diritti di passaggio e alle liti insorte tra pastori e proprietari dei pascoli. P. F. Ghetta afferma infine:

Dal secolo XVII in poi si fanno sempre più rare le ricche famiglie che troviamo in Fassa nei secoli anteriori, in possesso cioè di due o tre paia di buoi da lavoro, di una decina di armente lattifere e di un numero gregge che dava la lana sufficiente per vestire tutta la famiglia ed il sapiente formaggio pecorino vero regalo principesco.⁴¹

Anche dalle interviste effettuate risulta che un tempo soltanto le famiglie benestanti potessero permettersi qualche mucca, mentre il resto della popolazione fondava il sostentamento familiare sul possesso di pecore e capre. Furono proprio i ricchi signori (*pabòler*) proprietari di 20-30 mucche a dare inizio alle attività legate al turismo, perché avevano terreni e denaro da investire⁴².

³⁹ Intervista n. 3, B.G. (1933), Vigo di Fassa. Ril. T. Zanette.

⁴⁰ GHETTA F., *Documenti per la storia...*, cit. Nell'anno 1659, 3076 pecore erano presenti in Valle, nel 1667 vi erano 3090 pecore, nel 1671 erano 3047, nel 1689 erano 3373, nel 1690 invece 3256.

⁴¹ GHETTA F., *La Valle di Fassa...*, cit.; p. 204.

⁴² Intervista n. 1, F.C. (1947), Predazzo. Ril. S. Bergamini.

L'informatore B.G. ricorda la presenza di capre (*ciaure*) a Vigo solo negli anni tra il 1944 e il 1948/50 (quindi negli anni della seconda guerra mondiale) ed erano comunque poco numerose: circa 30/35 in tutto il paese. In genere, possedevano un paio di capre le famiglie che non avevano prati a sufficienza per allevare una mucca. Le capre venivano allevate per il latte, che era destinato esclusivamente al consumo domestico; anche la carne dei capretti veniva consumata in famiglia. Durante l'estate le capre venivano affidate ad un pastore (classe 1937), un "capraio", che le radunava al mattino suonando il "flicorno" lungo le strade del paese e poi le conduceva su pascoli situati "verso Santa Giuliana", più alti e scomodi rispetto a quelli destinati ai bovini. Oggi le capre vengono allevate soltanto da rarissime famiglie, ma non certo per necessità di sostentamento.

Le pecore invece erano piuttosto numerose: circa 400 nel paese di Vigo. Anch'esse venivano affidate ad un pastore professionista che, dalla primavera fino all'inizio di giugno, le conduceva su di un pascolo verso Soraga (*vin chéle Soràghe*). In seguito, dal primo giugno fino alla fine dell'estate, le pecore venivano condotte a Vael, su pascoli più alti rispetto a quelli riservati alle manze, verso la località Roda di Vael. Su entrambi i pascoli era presente un ricovero costruito per il pastore delle pecore: si trattava di una baita molto piccola, con un giaciglio di paglia, il focolare aperto ed un tavolo. Un altro pascolo destinato alle pecore, sufficiente ad ospitarne una cinquantina, si trovava a Costalunga, verso Moena (*dò Peniòla i ge disc*) e veniva concesso in affitto. Durante l'inverno le pecore ritornavano in paese: finché non arrivava la neve venivano lasciate libere sui prati più bassi e poi rimanevano per qualche mese alloggiare nelle stalle, insieme ai bovini.

Le pecore venivano allevate non per il latte, ma per la lana e la carne; veniva apprezzata soprattutto la carne del castrato. Il castrato veniva allevato in uno spazio apposito ricavato nella stalla, separato dalle altre pecore e dalle mucche, e aveva un'alimentazione più ricca che comprendeva non solo fieno, ma anche patate, altri vegetali e farine. Il castrato veniva macellato durante l'autunno e la carne veniva affumicata. Secondo l'informatore il castrato aveva la stessa funzione, nell'ambito dell'economia e dell'alimentazione domestica, avuta, a partire dagli anni '50, dai maiali; prima di allora i maiali non erano presenti, forse perché troppo costosi.

La lana, ricavata dalle pecore, veniva tosata in casa e poi filata dalle donne con il filatoio a pedale (*roda*). Con tale filato si tessevano stoffe in mezzalana, composte di una parte di lana e una parte di lino, coltivato anch'esso in Valle. L'informatore ricorda uno zio che si occupava della tosatura delle pecore della sua famiglia: usava le cesoie da

tosatura ed era molto abile e veloce ⁴³. Secondo un altro informatore, nella zona di Penia non si usava allevare capre, che erano più presenti in centro Valle. Si tenevano invece le pecore (quattro o cinque per ogni famiglia) per la lana e per la carne ⁴⁴.

Presso l'archivio della frazione di Gries, però, è conservato il contratto del 1922 per il servizio di pastore delle capre, da portare al pascolo nelle frazioni di Canazei e Gries. Tale servizio veniva effettuato dal 25 aprile all'11 novembre e veniva assegnato con asta pubblica. Le frazioni incassavano, a titolo di indennizzo per il pascolo, un importo per ciascun caprino.

A Soracrepa, località di Gries, viene ancora ricordato da tutti Giovanni Coll, detto *Giai de Crùcol*, che faceva il pastore di capre. Ne portava al pascolo ogni giorno un centinaio, provenienti sia da Gries che da Canazei. Tutte le mattine egli scendeva da Soracrepa e passava per i vari quartieri suonando il corno, richiamando così tutte le capre. Poi le portava nella zona di Regocel, mentre il figlio, che custodiva le capre di Canazei, le portava *ju per Grèes* per andare poi verso Cercenà. A quei tempi tutti possedevano una o due capre, non tutti invece avevano le mucche: questo perché il latte di capra è più nutriente e adatto ai bambini piccoli e perché era meno oneroso mantenere caprini ⁴⁵.

Nelle rime “La Signora de Dolèda” di Francesco *del Garber*, è citato questo singolare personaggio, *Giai de Crùcol*, che per 40 anni fece il pastore:

Giai de Crucol l'é pekònt
per ascòrt e per studià:
e mi erede, fajé cont,
autertant, spere, 'l sarà. ⁴⁶

Invece a Moena, tra i pastori, il più famoso rimane *el Dante*, considerato il miglior pastore di capre che avesse mai avuto il paese, ricordato oggi con una fontana a lui dedicata.

Ad ogni modo in alta Valle, dai tempi antichi fino a gran parte dell'Ottocento, l'allevamento era essenzialmente caprino e ovino. Solo all'inizio del Novecento si registrerà un cambiamento con un

⁴³ Intervista n. 3, B.G. (1933), Vigo di Fassa. Ril. T. Zanette.

⁴⁴ Intervista n. 5, N.N., Penia (Canazei), Ril. S. Bergamini.

⁴⁵ DE GASPERI F. – MAZZEL F., *Gries. Storie di una comunità*, ASUC Gries, 2011; pp. 164-165.

⁴⁶ DE ZULIAN DEL GARBER F., *Rime Fashane*, Istituto Culturale Ladino Majon di Fashegn, Vigo di Fassa, 1987; p.27.

numero sempre maggiore di bovini; fino agli anni '70 quando inizierà il declino.

La razza di pecora prevalentemente allevata in Val di Fassa era una razza fiemmesa detta la “tingola”: specie adatta alle dure condizioni di vita in montagna e quindi a lunghi periodi in alpeggio e alle basse temperature. Il maschio produce in media 5 kg/anno di lana, mentre la femmina 4 kg. Ricordiamo che i pascoli della Valle, fin dai tempi antichi, non accolsero soltanto greggi locali, ma vi erano anche numerose greggi provenienti dal Veneto, che per secoli percorsero le stesse piste seguite per le transumanze pastorali e per il commercio:

La prima testimonianza che possediamo della venuta di greggi dal Veneto e dell'affitto di pascoli a pastori veneti è dell'anno 1466, secondo una nota del Canonico Giuliani: ma certamente la monticazione di pecore da altre zone è molto più antica, poiché nel patto di amicizia giurato tra i Fassani e i primierotti nell'anno 1303 se ne parla espressamente. I protocolli del Giudizio di Fassa dal 1550 in poi riportano sempre più frequenti i contratti d'affitto delle mont ai pastori veneti.

Erano greggi di 600, di 800 e anche di 1.000 pecore che salivano sulle mont di Costalunga (nella mont di Careza), di Vaiól, di Contrìn, di Monzón, di Ciamorciàa, di Trovali, del Vaiolét, di Davonói, di Pian della Peràza, di Camp Cigolàn, di Col de Mez, di Camp dela Selva, di Drio le Pale (te dò le Pale).⁴⁷

Bovini

Come già detto, l'allevamento bovino è sempre stato presente in Valle, in modo più o meno consistente in base al periodo storico⁴⁸.

⁴⁷ GHETTA F., *La Valle di Fassa...*, cit.; p. 75.

⁴⁸ M. Soraperra descrive così la conduzione della proprietà rurale in Val di Fassa, fino agli anni '30 del 1900, fornendo interessanti informazioni anche sull'allevamento bovino: «... non esiste né la grande proprietà, né la media, ma solo la piccola proprietà particolare autonoma. Quasi ogni famiglia cioè ha la sua casa col fienile e stalla annessi, ha il suo orto per le poche verdure, il campicello o due, per le patate, e un po' d'orzo, e più o meno prativo in valle e in monte, in proporzione al quale può tenere un numero di bovini che varia da tre a quattro, ad un massimo di 10 – 12 e raramente più. Anzi nel comune di Canazei, più che in quello di Vigo, sono pressoché scomparse le pecore o le capre e non ci sono che bovini; le famiglie povere hanno una o due vacche, con uno o due vitelli, che allevano per vendere; altre ne hanno 3 o 4 vacche con un paio di buoi da lavoro e qualche vitello che allevano e vendono, più o meno giovane, secondo il caso e il fieno più o meno abbondante.» in SORAPERRE M., *op. cit.*; p. 129.

Il bestiame allevato non è solo limitato ai diretti bisogni locali di consumo, di lavoro per le aziende agricole e per averne il concime, ma più di tutto, si alleva come tipo da mercato, specialmente le vacche lattifere, piuttosto piccole, belline, ma che danno un latte ottimo e perciò assai ricercate. Il luogo dei mercati è Pera ora per tutta la valle. Il latte e i suoi derivati, forma anzitutto la base fondamentale dell'alimentazione della popolazione, che vive di farinacei e latticini senza carne, senza vino e senza verdure.⁴⁹

In genere ogni famiglia allevava una vacca e un vitello. Nel momento in cui la vacca non fosse stata più redditizia, veniva ammazzata e veniva venduta la metà della carne, mentre l'altra metà veniva salata e affumicata per il consumo familiare⁵⁰. Una vitella invece veniva tenuta per poi poterla vendere in autunno e ricavare qualche soldo per la famiglia: si trattava in genere dell'unica fonte di guadagno, che doveva bastare per tutto l'anno⁵¹.

La razza bovina presente nelle stalle della Valle era un incrocio fra la grigia atesina e la fiemmese, pregiata per la produzione di latte. La si teneva 3 anni e poi la si vendeva alle fiere e mercati delle vallate confinanti. Al mercato zootecnico di Rocca Pietore venivano condotte le mucche di Gries, Canazei, Alba e Penia.⁵²

Per quanto riguarda le razze del bestiame, secondo gli informatori, le prime vacche introdotte in Valle furono le *fumole*, una razza rossiccia, e le *bise*; in un secondo momento sono state introdotte le brune svizzere. Oggi sono presenti numerose razze, che vengono anche incrociate tra loro. La maggior parte delle aziende agricole alleva vacche brune, ma molte possiedono anche le pezzate rosse (Simmenthal), perché sono molto più rustiche rispetto alle Brown e si addicono molto agli alpeggi, così come la grigia e la Rendena. La Bianca Nera, invece, non è adatta ai pascoli montani⁵³. La razza Bianca Simmenthal è piuttosto resistente e garantisce una buona rendita, sia in termini di produzione lattifera che al momento della macellazione, che avviene in genere quando una mucca non è più in grado di dare vitelli. Oggi la macellazione avviene molto presto, quando la mucca ha circa dieci anni e ha partorito non più di 3-4 vitelli. Un tempo invece le mucche,

⁴⁹ Ibid.; p. 124.

⁵⁰ Intervista a R.L. (1903) e F.R. (1901), Gries (Canazei). Ril. N. Trentini. SCRCD055.

⁵¹ Intervista a G.F., Someda (Moena). Ril. C. Poppi. SCRCD014.

⁵² DE GASPERI F. – MAZZEL F., *op. cit.*; p. 291.

⁵³ Intervista n. 1, F.C. (1947), Predazzo. Ril. S. Bergamini.

che non venivano sfruttate come “macchine da latte”, arrivavano a vivere anche 18-22 anni e ogni anno partorivano un vitello; si trattava soprattutto di animali della razza Bruna ⁵⁴.

Un tempo le vacche producevano molto meno latte di oggi: esse, infatti, venivano usate per tutti i lavori pesanti (tra cui arare, trainare il carro, ...) e, dopo aver faticato tutto il giorno, arrivavano a sera ormai prive di latte. Per indicare questa pesante condizione si diceva che mangiavano *stram e colarina* ⁵⁵. I buoi, per i lavori faticosi, erano usati raramente, perché erano le mucche a farla da padrona; solo recentemente sono state sostituite dai cavalli.

Per quanto riguarda il toro da riproduzione, dalle testimonianze orali sappiamo che il paese di Pera aveva un toro *bijo* e uno *bruno*, che si alternavano di anno in anno; questo fatto però creava problemi durante i parti, a causa della nascita di vitelli troppo grossi. Allora si decise di fare accoppiare il *bijo* con le *bije* e il *bruno* con le *brune*, cioè una razza con la stessa razza.

Dal 1967 inizia la fecondazione artificiale di tipo americano, che risolve tutti i problemi legati al trasporto del toro da una stalla all'altra. Un tempo infatti il toro veniva accompagnato dal suo proprietario nelle varie stalle per la monta, in genere nel periodo di gennaio-febbraio (qualcuno a marzo) affinché le mucche fossero pronte al parto nel mese di ottobre, dopo il rientro dall'alpeggio. Ora è cambiato tutto e le mucche partoriscono in tutte le stagioni. Un tempo le vacche erano sfruttate poco e la fecondità era maggiore; oggi invece essa è minore, ma le mucche “vanno in calore” ogni tre settimane e, se dovesse capitare di perdere un turno per la fecondazione, si può tranquillamente aspettare quello successivo ⁵⁶.

Oggi la situazione è cambiata anche nell'ambito della fecondazione bovina. Un tempo c'era la stazione di monta: qui le mucche venivano accompagnate per essere fecondate in maniera “naturale” dal toro. P.R. (il cui nonno aveva una stazione di monta) ricorda che spesso, con il padre, si recava fino a Canazei per andare a prendere le mucche “in calore” (*la vacia che va a manz*) da portare alla stazione. La stazione di monta, dove erano presenti fino a tre tori, è stata gestita

⁵⁴ Intervista n. 3, B.G. (1933), Vigo di Fassa. Ril. T. Zanette.

⁵⁵ Intervista a R.L. (1903) e F.R. (1901), Gries (Canazei). Ril. N. Trentini. SCRC055. A tale proposito si veda il video: “Le stagioni di Liz”, DVDV 002 - Capitolo 11-12: “Impiego delle vacche per la lavorazione della terra: aratura” e Capitolo 14: “Erpicatura con le vacche”.

⁵⁶ Intervista n. 1, F.C. (1947), Predazzo. Ril. S. Bergamini.

prima dal nonno e poi dal padre fino al 1965; in seguito il padre ha venduto la licenza ad un parente, che l'ha gestita fino al 2003/2004. Attualmente gli allevatori sono pochi e tenere una stazione di monta non sarebbe economico: infatti per mantenere un toro (*che l se pàe*) ci vorrebbero almeno 60/65 mucche da fecondare.

I vitelli, secondo una delle testimonianze raccolte ⁵⁷, erano destinati quasi esclusivamente alla vendita, che avveniva subito dopo che l'animale aveva bevuto il colostro (*apena che i à beù l lat vert*). Non era conveniente tenerli più a lungo, perché un vitello beve circa 20 lt di latte al giorno, a fronte di una crescita di circa 1 kg al giorno. In ogni stalla era presente al massimo un vitello, la cui presenza garantiva che le mucche andassero "in calore" perché sentivano l'odore del maschio.

I vitelli fassani hanno sempre avuto un buon mercato: già nel 1804, nella "Descrizione di Fassa" di Francesco Bernardi, è attestato che in Valle il commercio attivo fosse rappresentato dal bestiame e dal *buttiro* ⁵⁸. Fino alla seconda guerra mondiale, i vitelli dei contadini della Val di Fassa venivano acquistati da Zanoner, un macellaio di Moena. Era una persona molto esperta e riusciva a stabilire il peso di un vitello a vista d'occhio. Questo macellaio si recava poi col cavallo a Bolzano, dove vendeva sia la carne che la pelle dei vitelli e probabilmente anche qualche stomaco (*presór*, utilizzato per la produzione del caglio).

Dopo la seconda guerra mondiale sono arrivati in Val di Fassa i mercanti che acquistavano i vitelli direttamente dai contadini. Il prezzo dei vitelli venduti veniva stabilito in base al peso, determinato in genere sollevando gli animali con le corde. Sembra però che con questo metodo il peso stabilito fosse leggermente inferiore a quello reale. Alcuni allora utilizzavano delle casse nelle quali mettere i vitelli per la pesatura. I ricavi derivanti dalla vendita del bestiame alle fiere venivano subito reinvestiti per reintegrare il patrimonio bovino.

È proprio nel secondo dopoguerra che la maggior parte delle famiglie fassane possiede qualche animale per il proprio sostentamento, mentre il turismo a poco a poco inizia a svilupparsi e a portare con sé i cambiamenti che faranno mutare la società.

Dalla fine degli anni '50 i vitelli vengono venduti a Trento, alla Federazione Provinciale Allevatori (nata nel 1957). Per l'allevamento,

⁵⁷ Intervista n. 3, B.G. (1933), Vigo di Fassa. Ril. T. Zanette.

⁵⁸ GHETTA F., "Cronache e notizie di Fassa all'inizio dell'800", in *Mondo Ladino* XIV (1990) - n. 3-4, Istituto Culturale Ladino Majon di Fashegn, Vigo di Fassa, TN; pp. 375-414.

i vitelli vengono affidati a ditte della pianura (provincia di Verona oppure Valle del Chiese), dove cresce il mais necessario per la loro alimentazione. Poi è la Federazione stessa ad occuparsi della macellazione del vitello e a certificare la provenienza della carne dal singolo allevatore della Val di Fassa.

Le vitelle venivano gestite ovviamente in modo diverso rispetto ai maschi: esse rimanevano nelle stalle e venivano allevate per la riproduzione e per la produzione di latte. Un tempo si diceva che “in una stalla le mucche non devono mai entrare, ma solo uscire”: ovvero una buona stalla non ha bisogno di acquistare nuove mucche, ma deve riuscire ogni anno a vendere quelle vecchie; il ricambio è infatti garantito dalla nascita di nuove vitelle.

Lo svezzamento delle vitelle, dopo aver bevuto il colostro, avviene con il latte stesso di mucca, se ce n'è in abbondanza, oppure con il latte in polvere, che è meno costoso. Il latte in polvere, mescolato con un po' di latte di mucca, viene somministrato con i secchi provvisti di succhiotti.

Cura degli animali

Come ricordato dagli informatori, la cura degli animali alloggiati nelle stalle era di competenza femminile, poiché gli uomini lavoravano lontano da casa, come boscaioli, muratori, pittori; in alcuni casi emigravano all'estero.

Per curare gli animali il veterinario veniva chiamato in rari casi: per parti difficili (distocie) dei bovini oppure per il macello. Fino agli anni '60 c'erano meno malattie e la gente si sapeva arrangiare da sola: vi erano i “praticoni” che seguivano i parti regolari e per il resto si risolvevano i malori con “intrugli” di erbe.

Con il passare degli anni e con il variare dell'alimentazione si sono presentati nuovi problemi e malattie, che prima non esistevano: problemi alla mammella, agli zoccoli, la leucosi e nuove malattie influenzali. Le “nuove malattie” sono arrivate dopo gli anni '65-'68, anche in seguito all'acquisto di bestiame straniero. L'avvento della penicillina inoltre ha portato più danni che benefici, giacché molti animali sono morti a causa di allergia alla stessa. Dal 1968 è stato messo in atto il Piano di risanamento dalla brucellosi e della tubercolosi bovina, che continua ad essere seguito ancora oggi.

La ferratura degli animali, le vacche con le *chiape* e i cavalli con i *fèr da ciavai*, era competenza dei fabbri, che la eseguivano presso le loro fucine (*fojine*). Solo qualche allevatore era in grado di ferrare da sé

i propri animali. Le vacche, utilizzate per i lavori agricoli e il traino dei carri e quelle che percorrevano molti chilometri per recarsi nei luoghi del pascolo giornaliero, erano tutte ferrate. Durante l'alpeggio invece la ferratura non era necessaria⁵⁹. Oggi il fabbro si reca nelle case private per ferrare solo i cavalli, mentre le vacche non vengono più ferrate. Del resto, sulle strade asfaltate i ferri si consumano troppo rapidamente⁶⁰.

Un tempo gli zoccoli delle mucche si pareggiavano naturalmente, grazie alla stabulazione in stalle con il pavimento di legno di larice e anche al tipo di alimentazione. Se qualche vacca aveva le unghie più lunghe del dovuto, venivano tagliate e pareggiate con mannaia e *mazòt* e il ferro veniva fissato con i chiodi. Oggi, a causa di un'alimentazione meno naturale e della pavimentazione di gomma delle stalle, è necessario tagliare e sistemare le unghie delle vacche con sistemi meccanizzati. Nel caso di lesioni vengono aggiunti zoccoli di legno⁶¹.

Durante l'inverno, ai buoi utilizzati per il trasporto a valle del legname, venivano applicati speciali ferri da ghiaccio, detti anch'essi *chiape*, che avevano lunghi ramponi (*grif*) che facevano presa sul terreno ghiacciato. I ferri applicati alle mucche erano invece dotati di piccole punte, anteriori e posteriori, che servivano soprattutto per non rovinare l'unghia dell'animale.

Un tempo una vacca produceva circa 15-20 litri (al massimo) di latte al giorno. Oggi si arriva fino a 50 litri al giorno. Questa differenza dipende dai cambiamenti nell'alimentazione, dalla razza e dal sistema "manageriale" di conduzione dell'azienda! La scarsa produttività, in quantitativi di latte, delle bestie fassane, rispetto a quelle di altre vallate di pianura, era dovuta a due fattori principali. In primo luogo i bovini venivano utilizzati per ogni sorta di lavoro agricolo, quindi sottoposti a grandi fatiche. In secondo luogo la loro alimentazione era meno nutriente, poichè consisteva in fieni magri, spesso insufficienti a coprire l'intero periodo invernale e quindi mescolati con paglia trinciata.

La produttività di latte cambia anche in base alle razze: la Bianca Nera è la più produttiva; poi, in ordine decrescente, troviamo la Bruna (Brown), la Simmenthal, la Grigia e la Rendena. Il latte più ricco in caseina, e quindi più adatto alla produzione di formaggio, è quello della Bruna; seguita dalla Pezzata Rossa, dalla Grigia e la Bianca Nera. La Bianca Nera produce molto latte, in termini quantitativi, ma di scarsa qualità dal punto di vista della produzione casearia.

⁵⁹ Intervista n. 3, B.G. (1933), Vigo di Fassa. Ril. T. Zanette.

⁶⁰ Ibid.

⁶¹ Intervista n. 1, F.C. (1947), Predazzo. Ril. S. Bergamini.

In passato, l'alimentazione dei bovini era costituita da fieno, erba, acqua, sale, crusca e farine. Dopo il parto le mucche venivano nutrite con beveroni di farine e crusca. Il sale (necessario specialmente durante la primavera) veniva inserito nei beveroni; in malga veniva somministrato ogni 3-4 giorni. Destinata ai bovini era inoltre una rapa selvatica (*erbacines da la vaces*) che veniva coltivata in tutti gli orti: aveva proprietà ricostituenti e curative e veniva somministrata alle bestie in genere a mezzogiorno. Veniva utilizzata l'intera pianta: la rapa si dava alle mucche, le foglie al maiale.

Anche oggi la base dell'alimentazione bovina è costituita da fieno ed erba, ma a questi vengono aggiunti integratori e mangimi ⁶².

Che durante l'inverno le mucche bevessero acqua alla fontana (*festil*) è testimoniato in un'intervista realizzata da Nadia Trentini. Gli informatori raccontano che, nei mesi invernali, per far bere gli animali era necessario rompere il ghiaccio che si era formato nella fontana, ma le povere bestie a volte si rifiutavano di bere quell'acqua troppo gelata ⁶³. Ogni mucca aveva un nome, che spesso richiamavano una caratteristica fisica dell'animale: la Rossa, la Mora, la Bruna, la Bija, la Ciuffola.

Per attirare l'attenzione delle mucche si utilizzavano dei richiami specifici, specialmente la sera quando giungeva il momento della mungitura. Qualcuno le chiamava per nome, seguito poi da «*Vegni vegni vegni...*», invitandole anche con un po' di sale; altri invece dicevano «*gèi gèi*». I richiami dovevano essere pronunciati sempre con voce molto forte, affinché le mucche potessero sentirli anche a km di distanza.

I campanacci per le mucche erano di diverse dimensioni: ogni animale, durante il pascolo, aveva il proprio campanaccio di bronzo, appeso ad un collare di cuoio. Il campanaccio più grosso veniva appeso al collo della mucca che tendeva a scappare: in questo modo era più semplice ritrovarla.

Quando si monticava (*jir a mont*) o si demonticava (*vegnir da mont, desmonteàr*), le mucche venivano ornate con i campanacci più belli e più grandi, dei quali gli informatori ricordano chiaramente il bel suono "da bronzo".

⁶² Intervista n. 1, F.C. (1947), Predazzo. Ril. S. Bergamini.

⁶³ Intervista a R.L. (1903) e E.R. (1901), Gries (Canazei). Ril. N. Trentini. SCRC055.

Fiere

Nell'anno 1860 in Val di Fassa:

si tenevano fiere del bestiame nelle seguenti località: a San Giovanni il 12 marzo, a Vigo il 24 aprile, a Campitello il 15 maggio, a Vigo il 16 giugno, a San Giovanni il 29 settembre e il 21 ottobre, a Canazei l'8 ottobre, a Campitello il primo lunedì dopo S. Martino, a Pera il 9 dicembre.⁶⁴

Con il passare degli anni alcune date sono cambiate, ma la stagione delle fiere ha sempre avuto inizio con quella di Vigo il 29 settembre, giorno di San Michele, quando tutto il bestiame era sceso dall'alpeggio ed era pronto per essere venduto. Era però il mese di ottobre ad essere considerato in generale il mese delle fiere del bestiame:

8 ottobre a Canazei (dal 1855)
12 ottobre a Campitello
13 ottobre a Moena
21 ottobre a Pera (Sant'Orsola)
28 ottobre a Campitello

E poi a seguire:

2 novembre a Moena (la fiera più grossa)
primo lunedì dopo San Martino a Campitello⁶⁵
9 dicembre a Pera.

In Valle le tre fiere più importanti per il commercio del bestiame erano, a Pera, la fiera di San Michele il 29 settembre (detta per tradizione *el confort di fascegn*, perché in quell'occasione finalmente i contadini riuscivano a guadagnare qualcosa per "tirare avanti"⁶⁶) e quella di Sant'Orsola il 21 ottobre (grande fiera in cui si stipulavano i contratti migliori); a Moena la fiera di Ognissanti.

«Anticamente fra i maggiori mercati delle valli trentine, è oggi ridotta a poco più di un ricordo labile dei fasti d'un tempo. Si commerciano infatti non più di una decina di vacche, la maggior parte da macellare, in testimonianza del fatto che l'allevamento del bestiame è ormai in totale decadenza, soppiantato dall'industria turistica e dalla miriade di attività collaterali ad essa legate.

Figura fondamentale della fiera, come del resto in ogni parte d'Italia, era il "*shanshèr*" (sensale, mediatore) il quale compariva un

⁶⁴ GHETTA F., *Documenti per la storia...*, cit.; p. 43.

⁶⁵ Sulla fiera di Moena e di Campitello si veda: SORAPERRA S. DE GIULIO, *Usanze e lurgeres...*, cit.; pp. 202-205.

⁶⁶ *Ibid.*; pp. 166-167.

tempo vestito in un abito caratteristico, una sorta di costume della corporazione. Questo personaggio, alfiere della delicata fase del passaggio di proprietà, trattava fra venditore e compratore il prezzo del bestiame, assoggettandosi ad un complesso cerimoniale, regolarmente rispettato, che si concludeva solamente quando i contraenti, dopo essersi battuti per sei volte coi palmi delle mani, sancivano lo scambio con abbondanti bevute.»⁶⁷

In genere il commercio di animali rimaneva all'interno del territorio della valle; qualche allevatore arrivava dal Bellunese o da Fodom, ma erano pochi. Al di fuori delle fiere, si poteva acquistare il bestiame anche dai commercianti (*sciacheri*) che giravano attraverso le valli, vendendo e acquistando animali. Oggi le cose sono cambiate e le diverse razze bovine presenti in valle arrivano da Austria, Svizzera, Francia e altrove.

Una fiera importante, fuori dalla Val di Fassa, era quella che si teneva il 24 aprile (San Giorgio) a Laion, dove molti fassani si recavano a comprare un maialino, che veniva poi ingrassato fino a dicembre per ottenere carne da conservare per il lungo inverno. Siccome a quella data gli uomini in gran parte erano già partiti dalla Valle in cerca di lavoro, erano per lo più le donne che si recavano alla fiera, a piedi e magari con una gerla sulle spalle per portare a casa il maiale⁶⁸.

Pascolo giornaliero

In Val di Fassa, oltre alla monticazione vera e propria, veniva effettuato il pascolo giornaliero di tutto il bestiame. A Pera di Fassa, ad esempio, non tutte le bestie salivano in malga durante l'estate: alcune rimanevano a casa per fornire il latte necessario al fabbisogno familiare, specialmente per i bambini. Per condurle al pascolo, le mucche venivano affidate ai *borse* (marmocchi) ovvero ragazzini fino a 12-13 anni che, una volta finita la scuola, riuniti in gruppetti di 3 o 4, custodivano un certo numero di mucche di diversi proprietari. I *borse* erano sempre gli stessi e accompagnavano i bovini delle stesse famiglie. Spesso per questi ragazzini si trattava di un'esperienza drammatica perché dovevano rimanere lontani da casa per tutto il giorno e, a volte, erano completamente soli.

Il pascolo giornaliero iniziava quando la neve si scioglieva e c'era erba a sufficienza; terminava attorno al 20-25 giugno, in base

⁶⁷ POPPI C., *Mito e illuminismo nella tradizione ladina di Fassa. Ricerca antropologico-culturale*, Università degli studi di Bologna, Facoltà di lettere e filosofia, Corso di laurea in filosofia, Anno Accademico 1976-1977; pp. 137-138.

⁶⁸ SORAPERRA S. DE GIULIO, *Usanze e lurgeres...*, cit.; p. 69.

all'andamento della stagione. I terreni su cui si poteva pascolare erano comunali o frazionali; non erano fissi, ma venivano cambiati di giorno in giorno. Per questo motivo frequenti erano i contrasti e le liti tra i contadini.

I giovani pastori partivano verso le 7.30-8.00 del mattino, con un gruppo di mucche al quale, a mano a mano che passavano attraverso il paese, si aggiungevano gli animali di altri allevatori, avvertiti dal suono dei campanacci. Non si usavano richiami particolari, eseguiti con strumenti. I campanacci dei bovini, di dimensioni e fatture diverse, davano una certa armonia al gruppo e servivano a localizzare gli animali in ogni momento. I pastori portavano con sé una borsa con il pranzo (in genere un po' di polenta o pane e del caffè in una bottiglia) e rientravano in paese verso le 18.00-19.00 di sera. Negli anni '60, con l'avvento del turismo, questo tipo di gestione del bestiame è andato scomparendo.

Anche per i bovini destinati all'alpeggio estivo, era previsto in primavera, prima di salire in malga, il pascolo giornaliero (*i molàa past*) in zone vicine a casa; ciò permetteva agli animali di abituarsi nuovamente al movimento, dopo i lunghi mesi invernali di stabulazione fissa. A Soraga, ad esempio, ogni famiglia affidava i propri animali ad un pastorello, che però poteva prendere in consegna anche i capi di bestiame di un'altra famiglia ⁶⁹.

Prima di fare uscire il bestiame dalla stalla, dopo l'inverno, era usanza cospargere la schiena degli animali con un pugno di paglia imbevuta nell'olio, per proteggerli da raffreddamenti e intemperie, e dare loro un po' di sale benedetto il giorno di Santo Stefano. I vitellini nati durante l'inverno venivano portati per la prima volta al pascolo attorno al 13 giugno ⁷⁰.

A Vigo, le mucche che durante l'estate rimanevano nelle stalle di paese, all'incirca 10/15 capi, venivano affidate ad un pastore professionista, il *vacé* (guardiano di mucche, che riceveva un compenso dai proprietari in base al peso di ogni bestia), che le conduceva al pascolo ogni giorno e le riportava in paese alla sera. Ogni famiglia si preoccupava di accompagnare le proprie bestie fino al punto di partenza, diverso per ogni zona del paese, dove il pastore le prendeva in carico.

B.G. ricorda che spesso questi pastori professionisti arrivavano dalla provincia di Belluno e venivano assunti con regolare contratto, secondo il quale le famiglie di contadini si impegnavano a pagare una quota fissa e a fornire a turno il vitto, per un numero di giorni

⁶⁹ Intervista n. 1, F.C. (1947), Predazzo. Ril. S. Bergamini.

⁷⁰ Queste ultime notizie sono tratte da SORAPERRA S. DE GIULIO, *ibid.*; p. 111.

pari al numero di mucche affidate (ad es. una famiglia che mandava al pascolo cinque bestie doveva fornire al pastore il cibo per cinque giorni). L'alloggio del pastore per la notte era costituito in genere da un ricovero di fortuna. Anche a Vigo alcune famiglie non si avvalevano delle prestazioni del *vacé*, ma affidavano le proprie bestie ad un ragazzo della famiglia, che le portava al pascolo ⁷¹.

In alta Valle, molte famiglie tenevano le vacche a casa anche durante l'estate e le facevano pascolare vicino alle abitazioni ⁷². A tale proposito Michele Soraperra, distinguendo i pascoli fassani in due tipi, quelli vicini all'abitato e quelli sopra le zone boschive, ricorda che le vacche venivano condotte sui pascoli vicini:

Su questi pascoli vengono condotte le vacche da ragazzi inesperti (quasi ogni famiglia manda i propri) di 9 – 10 – 12 anni, ragazzi che fan di tutto abbandonati a se stessi, meno che custodire il bestiame, di cui non hanno la minima idea né dei bisogni, né del valore. Vi vanno la mattina e tornano la sera, tutti i tre mesi da giugno a settembre. ⁷³

5. L'alpeggio

Benché la tradizione parli sempre di date fisse, il “carico” verso l'alpe (...) in realtà non è mai avvenuto così. Di anno in anno, in base alla consistenza dell'erba ed alle condizioni meteorologiche estive (i proverbi facevano ancora da regola) la comunità prendeva le sue decisioni. ⁷⁴

Anche in Val di Fassa la monticazione (*jir sa mont*) non veniva effettuata in una data prestabilita, ma in genere intorno alla metà di giugno, quando le condizioni meteorologiche lo permettevano e sui pascoli alti (collocati a circa 2000 mt di altezza) c'era ormai erba a sufficienza.

La smonticazione (*vegnir da mont, desmonteàr*) avveniva invece a fine settembre, quando il foraggio cominciava a scarseggiare. In questo caso le date che venivano rispettate erano due: gli allevatori di Moena e Soraga effettuavano lo “scarico” dagli alpeggi entro il 20 settembre, mentre il resto della valle demonticava entro il 29 settembre, giorno

⁷¹ Intervista n. 3, B.G. (1933), Vigo di Fassa. Ril. T. Zanette.

⁷² A proposito di pascolo giornaliero si veda il video: “Le stagioni di Liz”, DVDV 002 - Capitolo 17: “Pascolo giornaliero con le vacche” e “Penia: Biografia di un paese alpino”, DVDV 012 - Capitolo 27: “Pascolo giornaliero delle vacche”.

⁷³ SORAPERRA M., *op. cit.*; p. 126.

⁷⁴ ŠEBESTA G., “La via delle malghe. Parte IV”, in *Scritti Etnografici*, Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, San Michele all'Adige TN, 1991; pp. 468-469.

di San Michele. In quel giorno infatti si teneva a Pera la prima fiera del bestiame e terminava inoltre il divieto di far pascolare il bestiame nei prati vicini ai paesi, ormai non più coltivati.

In tutta la valle, nella prima metà del secolo scorso, è testimoniata la presenza di due tipi di struttura ad uso stagionale nei luoghi di pascolo: la malga (*mèlga*) e la casera/baita (*ciajaa*, *tegnuda*). Mentre le malghe erano di proprietà collettiva (comunale o frazionale), ed erano quindi gestite dalle associazioni di allevatori presenti in tutti i paesi, le casere erano invece di proprietà privata.

*Le malghe*⁷⁵

Il termine “malga” (*mèlga*) indica il fabbricato rustico utilizzato durante l'alpeggio estivo come abitazione dei pastori, luogo di lavorazione del latte e ricovero degli animali, collocato entro il complesso più ampio che comprende anche le distese pascolive e prative d'alta montagna e che viene definito *mont*.

In realtà Kezich scrive che il significato del termine “malga” è piuttosto “ambiguo” e può indicare alternativamente un'area del territorio, un edificio o un'attività:

«Ambiguo è il suo significato attuale, che indica a volte un'area di pascolo alpino, quasi una specie della toponomastica, e a volte un edificio, e cioè la cascina, baita o casera che sorge sul pascolo stesso. Ancora più complessa, peraltro, è una qualsiasi definizione accurata di che cosa la malga sia in effetti, e di come funzioni: perché malga, allo stesso titolo, indica anche e soprattutto un'attività.

Per metterci al sicuro, diciamo che malga è il nome che si dà, nel settore orientale del versante italiano delle Alpi, al luogo dove si pratica l'alpeggio, e cioè la monticazione estiva del bestiame – oggi in prevalenza bovino, un tempo soprattutto ovicaprino – che viene portato a pascolare in montagna su grandi estensioni di pascolo indiviso, solitamente di proprietà comunale o consortile, per i 100 giorni circa della stagione estiva. 100 giorni in montagna, corrispondono a poco meno di un terzo dell'anno solare: e quindi a un terzo delle risorse foraggere di fondovalle risparmiate. Ovvero, alla possibilità di allevare un terzo di capi di bestiame in più, aumentando di un

⁷⁵ Sulle malghe si vedano i video: “Sa mont. Alpeggio e caseificazione in alta Val di Fassa” di Renato Morelli – a cura di Maria Serena Tait. SCRINDVDV 014, Museo Ladin de Fascia. / “Penia. Biografia di un paese alpino” (Malga Contrin. Capitoli 28-29) di Renato Morelli – a cura di Maria Serena Tait. SCRINDVDV 012, Museo Ladin de Fascia.

terzo, quindi, la capacità totale di carico del territorio. E non a caso, ovunque vi siano montagne, si pratica qualche forma di alpeggio.»⁷⁶

L'autore spiega poi che il “sistema della malga” è strettamente legato ad un determinato assetto della proprietà fondiaria e del territorio nel suo complesso, definito sistema “italico” dell’insediamento rurale, che è anche quello della Val di Fassa:

«Questo prevede paesi fortemente enucleati, cioè raccolti su sé stessi (...) e poi, a cerchie concentriche, una prima area di orti, poi di campi e di prati in piccole particelle, tutti rigorosamente di proprietà privata, e poi ancora aree sempre più ampie di proprietà comunale o altrimenti collettiva, e pertanto soggette all’esercizio degli usi civici, destinate al bosco e finalmente al pascolo.

Il permanere intatte nel tempo di queste grandi estensioni indivise di pascolo è quindi la condizione prima per lo svilupparsi del sistema della malga: grandi pascoli, infatti, vuol dire la possibilità di ospitare grandi quantità di bestiame (...) grandi mandrie uguale molto latte, tutto insieme, da potersi lavorare tutti i giorni, secondo una tecnologia casearia relativamente semplice e affidabile (...) che è grossomodo la stessa, nelle sue caratteristiche fondamentali, ovunque vi sia malga.

Ecco così spiegato a grandi linee il perché dell’emergere, come corollario a margine di un certo sistema dell’insediamento rurale, e pure lassù sulle montagne, di una vera e propria industria casearia, piccola finché si vuole ma del tutto fiorente: era questo infatti, in senso proprio, il mondo delle malghe.»⁷⁷

È questa la situazione che si riscontra, nel secolo scorso, anche in Val di Fassa. Sembra però, in base alle testimonianze raccolte, che le malghe (collocate a 1700/1800 mt. di quota) fossero meno numerose nell’alta valle, dove più consistente era invece sia il pascolo giornaliero che l’alpeggio nelle casere private. Già nel 1930, Michele Soraperra lamentava l’assenza delle malghe, in particolare nel comune di Canazei:

«Si potrebbe aumentare tale produttività [dell’agricoltura fassana], con grande vantaggio dell’economia: (...) se si istituissero della *malghe* bene *attrezzate* e *amministrate*, specialmente nel comune di Canazei, ove mancano del tutto.

(...) Vi sono poi dei pascoli sopra le zone boschive, l’alpe, pascoli estesi, però poco produttivi, ma che richiederebbero appunto le

⁷⁶ KEZICH G., “Tutto (o quasi tutto) quello che avreste voluto sapere sulla malga (e non avete mai osato chiedere)”, in AA.VV., *Vita in malga. Immagini 1930-2005*, Esaexpo, 2005; p. 7.

⁷⁷ Ibid.; pp. 7-9.

istituzioni delle malghe o caseifici. Invece il tutto, specialmente nei paesi piccoli, vien abbandonato all'iniziativa dei singoli e così non se ne fa nulla. Il comune di Canazei sembra pensi all'istituzione d'una malga o caseificio, vero e proprio, ma si noti che esso si compone di 5 frazioni assai distanti una dall'altra, che questi pascoli alpini adatti per le malghe sono diversi e distanti e che bisognerebbe poter creare diversi piccoli caseifici, certi per 40-50 capi di bovini e certi anche per 100-150 e forse più. Ma anche qui è questione di mezzi finanziari e di trovar poi persone idonee, oneste, fidate perché l'esperimento riesca ed ispiri fiducia.»⁷⁸

Per quanto riguarda la struttura della malga, intesa come edificio, in base alle testimonianze raccolte⁷⁹ si possono distinguere due tipologie principali.

La prima tipologia prevedeva un fabbricato unico, a due piani. Il piano terra ospitava la stalla e i locali per la lavorazione del latte (*baito*) e la conservazione dei latticini. Il piano superiore era occupato dall'alloggio dei malghesi, costituito dalla cucina (*cojina*) e dalle camere (*cambre*).

La seconda tipologia prevedeva invece due strutture distinte: la malga vera e propria, destinata al ricovero degli alpigiani e alla produzione e conservazione dei latticini, e la stalla. La malga poteva essere costituita da un unico ambiente, con il pavimento in terra battuta, che ospitava sia il focolare per cucinare e produrre il formaggio, che i giacigli (*jaghe*) delle persone. In altri casi si trattava di un fabbricato composto da più locali, anche disposti su due piani, destinati rispettivamente alla lavorazione del latte, alla conservazione del formaggio e al ricovero dei malghesi.

La stalla (*stalón*) era in genere un edificio basso in muratura, con corridoio centrale di ciottoli (dotato di canale per far defluire all'esterno lo stallatico che le bestie espellevano di notte) e ai lati le lettiere per gli animali. Parlando delle strutture per il ricovero del bestiame, Šebesta ricorda proprio questo tipo di stalle, ma anche il problema della carenza di spazio che da sempre ha afflitto le malghe:

«Un tempo le bovine passavano la notte all'addiaccio intorno alla cascina, dentro recinti primitivi (...). Per difendere il bestiame dall'inclemenza della pioggia si misero in atto poi delle tettoie ad una sola ala totalmente aperte, coperte con cannicci o semplici assi

⁷⁸ SORAPERRA M., *op. cit.*; pp. 124-126.

⁷⁹ Intervista n. 1, F.C. (1947), Predazzo. Ril. S. Bergamini.

sovraposte (...). Successivamente si chiusero dietro ed ai due lati con pareti di legno. Ma è naturale che la caduta abbondante delle nevi (...) costringesse gli alpigiani ad ininterrotti rifacimenti sia delle cascine che dei barchi-tettoia.

Verso la seconda metà dell'Ottocento si iniziò la realizzazione sui pianori, di grandi stalle in muratura staccate dalla cascina. (...) Dovunque sull'alpe però tettoie, stalle aperte o chiuse non furono mai sufficienti per il bestiame e molti animali, al di fuori dei recinti, là dove il pascolo era sicuro e prossimo al bosco, penetrarono in esso a dormire sotto le fronde degli alberi. Altri animali, dove la morfologia del territorio li presentava, si riparavano nei sottoroccia (...).»⁸⁰

La mancanza di adeguati ricoveri per gli animali veniva indicata dalla letteratura di settore come un difetto delle malghe trentine, già alla fine del XIX secolo:

«In generale il maggior danno [al bestiame] è però causato da dirette piogge fredde, da temperatura, per sé stessa fredda su alpi piuttosto alte e dalla neve stessa. In causa dei cambiamenti di temperatura, come avviene in particolare gli ultimi giorni di agosto ed i primi di settembre, del freddo repentino e talvolta continuato, le vacche da latte diminuiscono sensibilmente nella produzione e qualcheduna lo perde per intero. Anche lo stato di nutrizione dell'animale patisce ed in pochi giorni perde tutto quanto aveva guadagnato nell'antecedente stagione calda. – Per rimediare a questi inconvenienti, a simili perdite, fate presto (...). Fate costruire su ogni alpe, su ogni malga, le tanto necessarie capanne (baracche), stalle, stalloni, come volete voi! Un rifugio da poter collocare, durante le notti fredde almeno, le povere bestie è assolutamente indispensabile. Questi rifugi, queste capanne, non occorre siano propriamente – come si dice – fatte a modello (...); ma almeno che vengano approntate e fatte una buona volta, e come dissi sopra, in ogni pascolo alpino. – Se non si possono fare di muro, si facciano almeno in legno e si coprano meglio che è possibile; in un luogo asciutto, fuori dalla corrente dei venti e sopra un pendio posto al sole. Lasciate costruire sopra ogni alpe uno o due di questi stalloni a seconda del numero degli animali che su quella monticate. Badate che questi stalloni abbiano porte e finestre a sufficienza da poter al bisogno ventilarli a dovere; e che le pareti dei medesimi siano ben turate ed eguali. Non lasciatevi quindi rincrescere la spesa nella costruzione di questi stalloni sulle vostre malghe; spesa che in pochi

⁸⁰ ŠEBESTA, *op. cit.*; pp. 475-476.

anni potete di certo pagare e coprire col grandissimo interesse, cogli enormi vantaggi che ne ricaverete.»⁸¹

Un altro problema di molte malghe, confermato dagli informatori⁸², era la mancanza di fonti o corsi d'acqua nelle vicinanze, per cui l'approvvigionamento doveva essere effettuato con i secchi (*càndole*), percorrendo lunghe distanze. L'acqua era una risorsa fondamentale sia per la produzione casearia, che per l'allevamento; a questo proposito infatti l'*Almanacco agrario* raccomandava:

Agli animali da pascolo non lascerete mai mancare l'acqua potabile. Ciò si otterrà, col raunare in una sola, eventuali sorgenti piccole e insufficienti.

Possibilmente, preparate anche sulle malghe delle fontane regolari e stabili: non potendo avere buone sorgenti, si possono preparare degli stagni (pozze) – generalmente di forma circolare dove, quando è troppo caldo, le bestie possono benissimo bagnarsi e rinfrescarsi non solo, ma difendersi dagli insetti molesti (...) – da calori eccessivi che fanno molto danno alla salute del bestiame⁸³.

La gestione delle malghe veniva affidata ad un malgaro (*malghèr*), nominato ogni anno dai vari "Comitati malghe e pascoli", ovvero le associazioni di allevatori presenti in tutti i comuni fassani e anche in qualche frazione (la proprietà delle malghe era infatti comunale o frazionale)⁸⁴. Queste associazioni, già nel mese di dicembre, si mettevano in moto per accaparrarsi i migliori malgari presenti in zona, coi quali definivano le modalità di gestione della malga e contrattavano il compenso, che era in genere sia in denaro che in prodotti caseari.

L'importanza della funzione del malgaro è sottolineata più volte nella letteratura. Daniela Perco scrive a questo proposito:

«Avere la responsabilità diretta della salute e dell'incolumità di cento e più capi di bestiame e al tempo stesso saper gestire in modo redditizio questa attività, presupponevano specifiche competenze e notevoli capacità organizzative. Al capo malgaro spettava in genere la scelta del personale necessario per l'alpeggio e dunque la valutazione preliminare delle competenze professionali degli addetti. (...)

⁸¹ AA.VV., "Almanacco agrario per l'anno 1892 pubblicato a cura della sezione di Trento del Consiglio provinciale d'agricoltura pel Tirolo", Ed. Monauni Giovanni Battista, Trento, 1891; pp. 205-206.

⁸² Intervista n. 1, F.C. (1947), Predazzo. Ril. S. Bergamini.

⁸³ AA.VV., "Almanacco agrario per l'anno 1892...", cit.; p. 205.

⁸⁴ Intervista a G.C. e M.C., Moena. Ril. C. Poppi. SCRC008. / Intervista n. 1, F.C. (1947), Predazzo. Ril. S. Bergamini.

Il *capo vachèr* [malgaro] definiva la suddivisione dei pascoli (per mucche, manze, vitelli), e i tempi e i modi di rotazione delle diverse aree (...). Di solito la figura del *capo vachèr*, responsabile del pascolo, coincideva con quella del *casèr* [casaro], a cui erano richieste precise conoscenze delle tecniche casearie. Oltre a ciò, il capo malgaro doveva intervenire in prima persona (...) in caso di malattia dei bovini e in occasione di eventuali parti.

La scelta di praticare questa attività (...) era in molti casi legata a una tradizione familiare (...).»⁸⁵

Nella gestione quotidiana della malga, il malgaro si avvaleva della collaborazione di diverse persone, che potevano essere suoi familiari o personale assunto appositamente; in questo caso si trattava in genere di 3 o 4 pastori.

I ritmi di lavoro erano piuttosto sostenuti. Gli uomini della malga si svegliavano alle ore 4.00/4.30 del mattino, quando il cielo cominciava appena a rischiarare, e tutti insieme si occupavano della mungitura del bestiame. Questa operazione durava alcune ore poiché ad ogni mungitore venivano affidate qualche decina di mucche.

Il numero degli animali presenti in malga variava di anno in anno e in base alla grandezza della malga: si andava da circa 70/80 capi fino ad oltre 100.

Finita la mungitura, verso le ore 8.00, veniva consumata la colazione, dopodiché il malgaro si occupava della lavorazione del latte, mentre i pastori si incamminavano con le mucche verso i pascoli. Il lavoro del pastore richiedeva una certa esperienza, sia per quanto riguarda la guida della mandria, che la scelta della zona di pascolo. Era infatti necessario “turnare” le zone di pascolo per garantire sempre a tutti gli animali l’erba necessaria all’ingrasso e ad una abbondante produzione di latte. I pascoli inoltre erano differenti per le vacche da latte e quelle asciutte, che venivano in genere condotte su quelli più impervi.

La necessità di “turnare” e differenziare le zone di pascolo è raccomandata nell’*Almanacco agrario* fin dal 1891:

Non occuperete alcuno spazio di pascolo, prima che questo non sia coperto da uno strato conveniente d’erba. Cambiate posto non appena vedete che in quello l’erba comincia a mancare, e ritornatevi dopo alcuni giorni. – Il pascolo e l’erba migliore di una malga sono da destinarsi

⁸⁵ PERCO D., “I malgari della Val Belluna”, in PERCO D. (a cura di), *Malgari e pascoli. L'alpeggio nella provincia di Belluno*, Quaderno n. 10, Comunità Montana Feltrina, Centro per la Documentazione della Cultura Popolare, Feltre BL, 1991; p. 47.

per i bovini da latte e per i vitelli piccoli fino a sei-nove mesi; i pascoli più scadenti per i bovini giovani – manzolame.⁸⁶

Se nella malga erano presenti anche dei buoi, era necessario un pastore in più per controllarli, perché tendevano a scappare più frequentemente.

Quando la zona di pascolo era piuttosto lontana, i pastori consumavano all'aperto un pasto molto frugale, costituito in genere da formaggio e polenta o pane; altrimenti rientravano in malga verso mezzogiorno per pranzare.

Nel pomeriggio, quando l'attività pascoliva rallentava e le bestie si sdraiavano per riposare e ruminare, i pastori dovevano occuparsi della pulizia della stalla. Nel frattempo le vacche da latte venivano ricondotte alla malga per la mungitura serale, che veniva effettuata verso le ore 17.30/18.00. Mentre le vacche da latte trascorrevano la notte sempre al riparo nella stalla, poteva capitare che gli altri animali rimanessero all'esterno, principalmente, come già ricordato, a causa della mancanza di spazio.

La cena veniva consumata intorno al focolare e, dopo aver scambiato qualche parola, gli uomini della malga si ritiravano per il meritato riposo.

Giornate particolarmente importanti nella vita di malga, che venivano ad interrompere la tranquilla routine quotidiana, erano quelle della “pesa del latte”, che veniva effettuata tre o quattro volte nel corso dell'estate: la prima, pochi giorni dopo l'arrivo in malga; una o due a metà alpeggio; l'ultima, pochi giorni prima di scendere a valle. Nelle giornate prestabilite, il *ciavedolè* ovvero il “Provveditore al bestiame sui pascoli e sulle malghe comunali” (e presidente del “Comitato malghe e pascoli” di ciascun paese⁸⁷) si recava in malga ed effettuava personalmente le pesate, due per ogni mucca corrispondenti alle due mungiture quotidiane. La media di tutte le pesate relative a ciascuna mucca permetteva di calcolare quanto, in prodotti caseari, il conduttore della malga doveva al proprietario dell'animale⁸⁸.

Per quanto riguarda la gestione familiare delle malghe, particolarmente interessante risulta la testimonianza fornita da uno degli informatori sulla sua esperienza al seguito del padre, malgaro in diverse malghe della Val di Fassa⁸⁹.

L'informatore ricorda che il buon andamento della malga era garantito dalla collaborazione di tutti i membri della famiglia. Fino

⁸⁶ AA.VV., “Almanacco agrario per l'anno 1892...”, op. cit.; p. 205.

⁸⁷ Intervista a G.C. e M.C., Moena. Ril. C. Poppi. SCRC008.

⁸⁸ Intervista n. 1, F.C. (1947), Predazzo. Ril. S. Bergamini.

⁸⁹ Ibid.

a quando i bambini erano piccoli, c'era un giovane pastore a dare una mano; poi, una volta cresciuti, i figli partecipavano attivamente al disbrigo di tutti i lavori quotidiani. Della mungitura, all'inizio della giornata, si occupavano infatti tutti coloro che erano in grado di farlo, anche i bambini, che seguivano poi le mucche al pascolo. Il padre si occupava invece della produzione del formaggio, mentre della burrificazione si occupava la madre, aiutata dai figli. Compito della madre insieme ai figli era anche la pulizia della stalla. Ovviamente alla donna spettavano anche tutte le incombenze prettamente femminili: la preparazione dei pasti, la pulizia dei locali, il bucato.

Anche se in malga c'era sempre qualcosa da fare, l'informatore ricorda che le occasioni di gioco per i bambini non mancavano e dopocena, una volta controllata la stalla per l'ultima volta (al lume di candela, finché anche nelle malghe è arrivata l'elettricità), la madre trovava finalmente un po' di tempo per raccontare loro fiabe, storie di vita vissuta, aneddoti, scherzi.

Le occasioni di svago per gli adulti erano sicuramente più rare. L'informatore ricorda che agli inizi del '900 si teneva all'Alpe di Lusia (Moena), a Ferragosto, una festa da ballo alla quale partecipavano, insieme ai malghesi, anche le persone impegnate nella fienagione ovvero i falciatori e le *réstle*⁹⁰ o *resteladóre*, le donne addette alla rastrellatura del fieno (provenienti in genere dall'Agordino). Un'altra festa veniva organizzata alla fine dell'estate a Malga Duron (Campitello), dove giungevano appositamente per l'occasione due suonatori di fisarmonica di Campitello, *Àgnol e Rico*.

Per quanto riguarda l'alimentazione quotidiana, l'informatore ricorda che a colazione si beveva latte con caffè d'orzo e si mangiava il pane secco con burro e marmellata. Il pane non si faceva in malga, ma veniva acquistato una volta alla settimana. A pranzo si mangiava sempre polenta col formaggio, qualche uova (le galline in malga non mancavano mai) e ogni tanto i canederli. A cena si consumava in genere la *supa da lat* o *mòja* ovvero la farinata, una pappa a base di farina, latte e acqua; anche il formaggio ovviamente non mancava mai. La pasta si mangiava solo alla domenica e la carne (in genere capretto) solo in occasione di festività particolari. Le scorte alimentari per la malga si preparavano già in primavera: si comperavano farina gialla da polenta, farina bianca, salumi e un po' di pasta. In tempi più recenti

⁹⁰ «Voce propria del gardenese, nota anche a Campitello (...), che sta per *resteladora*, donna che attende alla raccolta del fieno, rastrellatrice.» in RIZ P, "Pensieres de un fashan", in *Mondo Ladino* XIV (1990) - n. 3-4, Istituto Culturale Ladino Majon di Fashegn, Vigo di Fassa, TN; p. 499 (nota 22).

(dopo gli anni '60 del secolo scorso), grazie al miglioramento della viabilità, era più facile recarsi in paese (magari con la motocicletta), per procurarsi frutta e verdura e pane fresco tutti i giorni.

L'abbigliamento in malga non prevedeva capi particolari. Si indossavano maglie di lana e pantaloni di cuoio (*braes de curam*). Per ripararsi dalla pioggia i pastori usavano ampi mantelli, il cappello e, solo in tempi recenti, l'ombrello. Ai piedi si indossavano calzettoni o fasce (*pèze*) e le tradizionali calzature con tomaia di cuoio e suola di legno chiodata (*dàrmole*).

L'igiene personale durante l'alpeggio lasciava sicuramente a desiderare. In genere ci si limitava a lavarsi quotidianamente il viso e anche i piedi, che a fine giornata erano sempre sporchi e bagnati perché le calzature di cuoio e legno lasciavano entrare l'acqua. L'informatore ricorda che quando si scendeva dalla malga, a casa era sempre pronta la tinozza (*brentèla*) per fare il bagno. Solo in anni più recenti le malghe sono state dotate di bagno con la doccia.

La monticazione veniva effettuata intorno alla metà di giugno. Nel periodo immediatamente precedente, in genere per una settimana, tutti gli allevatori facevano pascolare i propri animali nei prati più vicini al paese (*i molàa a past*⁹¹), affinché si abituassero di nuovo al movimento, dopo i mesi di stabulazione fissa invernale.

Il giorno fissato per l'inizio dell'alpeggio, ogni allevatore accompagnava le proprie bestie fino alla malga; lo spostamento veniva effettuato a piedi.

Giuseppe Šebesta nei suoi "Scritti etnografici" ricorda l'antica usanza della raccolta del bestiame:

«La raccolta del bestiame (...) avveniva all'alba in paese, in piazza o in uno slargo prestabilito. Vacche da latte, asciutte, vitelli (buoi e cavalli per la Valle di Fassa), contrassegnati dai loro marchi, venivano consegnati ai pastori che, dopo averli raccolti, li eccitavano a muoversi con grida, con il bastone od ampi movimenti delle braccia.

Improvvisamente, fra il trambusto, una vacca forse meno lattifera, ma certamente la più combattiva prendeva l'avvio. Tutte le altre, indistintamente, si mettevano d'accordo a seguirla in lunga fila. Questa mucca autoelettasi (... *rejera* ...) sarebbe stata per il periodo di alpeggio l'indiscussa "regina" della mandria e da quest'ultima sempre seguita.

(...) Rimanevano in paese quelle poche mucche necessarie alla vita domestica, i vitelli tardivi, le bestie ammalate o quelle che dovevano partorire. Le "antiche consuetudini" non ammettevano

⁹¹ Intervista n. 1, F.C. (1947), Predazzo. Ril. S. Bergamini.

sull'alpe la mucca che aveva vitellato da pochi giorni perché il suo latte ricchissimo di corpuscoli colostrali (...) avrebbe deteriorato l'intera produzione casearia.

Il più delle volte la salita alle cascine era lunga e faticosa; per sentieri ripidissimi disaestrati, (...). I pastori (...) con gli aiuti-pastore spingevano avanti la mandria con accortezza, lentamente, senza forzarla. La fatica e le disagioli piste avrebbero pesato nei due giorni successivi con una produzione di latte "affaticato".

I percorsi dai paesi agli alpeggi erano ormai stabiliti dai passaggi millenari. Gli aiuti-pastore (...) provvedevano affinché le bestie non sconfinassero oltre i sentieri e non si fermassero a brucare sui prati vietati (comunali o privati). Esistevano piazzole per le soste (...) abbeveratoi di legno o pozze d'acqua lungo i percorsi.

Quando il tragitto della mandria superava la giornata esistevano, per antica tradizione, spazi aperti, pianeggianti ed intermedi dove gli animali sostavano di notte entro recinti. Se il percorso richiedeva una sola giornata si cercava di raggiungere l'alpeggio verso le prime ore meridiane (3-4). Così la mandria avrebbe potuto riposare per essere poi liberata del latte con la "prima mungitura". Latte "affaticato" che gli accorti cascinaï non utilizzavano, ma passavano ai maiali.»⁹²

Abitudine sottolineata anche dal proverbio fassano *L prum di che se va a mont no se fasc formai* (utilizzato nel senso che ogni lavoro appena iniziato non può dare risultati immediati)⁹³.

Come segno di riconoscimento ogni animale aveva un numero, realizzato dal proprietario tagliando il pelo con una piccola forbice; in tempi più recenti si utilizzava il colore. Questo segno permetteva, all'inizio dell'alpeggio, di condurre ogni animale al proprio posto all'interno della stalla, finché le mucche non imparavano a riconoscerlo da sole e i pastori non imparavano a riconoscere ogni singola mucca. Un buon pastore dopo una settimana riusciva a riconoscere tutti i suoi animali, in particolare dalla forma delle corna. A questo proposito Pallabazzer scrive:

Un buon pastore deve saper riconoscere le sue bestie e associarle immediatamente agli allevatori a cui appartengono; questa abilità fisionomica che viene dall'esperienza, consente di accertare nel giro di qualche giorno se una bovina si è allontanata dalla mandria; il pastore

⁹² ŠEBESTA, *op. cit.*; pp. 469-471.

⁹³ CHIOCCHETTI F. (a cura di), "Proverbs, dič e paragogn Fašegn biné adum da Otavio Doliana da Pera", in *Mondo Ladino IV* (1980) - n. 3-4, Istituto Culturale Ladino, Vigo di Fassa TN; p. 203.

inoltre, almeno una volta alla settimana, distribuisce sale alle sue bestie dalle quali è pressato da ogni parte e quasi travolto; in tal modo gli animali si affiatano col pastore, lo riconoscono e lo seguono docili; ne distinguono anche la voce (...).⁹⁴

Il primo giorno di alpeggio le mucche venivano fatte uscire dalla stalla verso metà giornata: le prime ore di pascolo erano un vero caos perché gli animali non si conoscevano e frequenti erano le “scornate”; poi pian piano si ambientavano.

Il rientro in pese alla fine dell'alpeggio era un momento particolarmente ritualizzato. Le mucche venivano addobbate per l'occasione: al collo delle più robuste venivano messi collari di cuoio con appesi campanacci di grandi dimensioni (utilizzati solo quel giorno); altre mucche venivano adornate con collane di fiori; le corna della mucca più bella venivano decorate con una corona di fiori di cartapesta fissati a dei rametti.

La partenza veniva effettuata nel primo pomeriggio, dopo aver fatto pascolare gli animali e averli addobbati. Qualche proprietario saliva in malga e aiutava a condurre la mandria lungo il percorso verso valle; gli altri proprietari aspettavano in paese e pian piano tutti gli animali venivano ricondotti nelle loro stalle. Le mucche più anziane, che conoscevano ormai la strada a memoria, si avviavano verso la stalla da sole.

Così cessava il “rapporto di alpeggio” alla consegna del bestiame in paese per aprire tutta una serie di contatti fra cascinaio e comunità legati alle rese del burro, formaggio ed alla divisione in denaro o nei prodotti di cascina.⁹⁵

Lo stesso giorno della smonticazione (raramente il giorno precedente) veniva anche svuotata la malga: tutte le masserizie (*meja*), ovvero vestiti, coperte, pentolame, attrezzi per la caseificazione e quel che rimaneva del formaggio prodotto, venivano caricate su un carro trainato da cavalli.

Il momento dell'arrivo in paese era un momento di festa, soprattutto per i pastori.

La spinta verso il “cooperativismo” ha coinvolto, nel secondo dopoguerra, anche il mondo delle malghe, con la creazione di grandi malghe comunali gestite appunto con il sistema cooperativo (secondo

⁹⁴ PALLABAZZER V., “Su alcuni termini e usanze pastorali della regione dolomitica”, in PERCO D. (a cura di), *op. cit.*; p. 217.

⁹⁵ ŠEBESTA, *op. cit.*; p. 498.

un percorso parallelo a quello di creazione dei caseifici cooperativi). A questo proposito, maggiori informazioni sono state raccolte relativamente ai paesi di Vigo di Fassa e Campitello ⁹⁶.

A Vigo di Fassa ⁹⁷ la prima grande malga comunale, destinata ad ospitare manze e vitelle, è stata creata nel 1953 a Vael (a 2050 mt. di quota); successivamente nel 1968 è stata costruita a Costalunga (a 1750 mt. di quota) una malga per le bovine adulte.

Gli allevatori che affidano i loro bovini alle malghe (entrambe le strutture sono in grado di ospitare 80/100 capi di bestiame) sono costituiti in cooperativa, con regolamento e bilancio propri, il cui corretto funzionamento è condizione per l'assegnazione dei contributi provinciali per il funzionamento della malga (contributi per l'alpeggio, per lo sfalcio, ecc.).

Ogni anno l'assemblea degli allevatori elegge il capo-malga o presidente della malga, che può rimanere in carica per più anni consecutivi e si occupa della gestione pratica. Prima dell'inizio dell'alpeggio, egli deve innanzitutto contattare i proprietari dei mezzi (*chel dal camion*) coi quali effettuare il trasporto degli animali in malga; la monticazione infatti non viene più effettuata a piedi per evitare di sporcare le strade comunali. In un secondo momento il capo-malga si occupa della scelta dei collaboratori, dei quali avvalersi per la gestione quotidiana del lavoro durante l'alpeggio. Figura fondamentale rimane quella del pastore, che ha il compito di seguire gli animali al pascolo e si occupa della mungitura e raccolta del latte; il suo stipendio viene calcolato sulla base di una quota fissa per ogni animale presente in malga. A loro volta, per condurre le proprie vacche in malga, gli allevatori devono pagare una quota (*vejadùra*) calcolata dal capo-malga in base alle uscite (stipendio del pastore, costo del foraggio, consumi elettrici, ecc.) e alle entrate (contributo provinciale per l'alpeggio) che ogni animale comporta.

Le malghe non sono più dotate di caseificio per la lavorazione diretta del latte; il latte munto quotidianamente viene conferito al Caseificio sociale Val di Fassa (ex Caseificio sociale di Campitello), che provvede direttamente con i propri mezzi alla raccolta del latte nelle malghe di diversi paesi della valle (Soraga, Vigo di Fassa, Pozza di Fassa).

⁹⁶ «Nel 1948 l'ASBUC [Amministrazione separata dei beni di uso civico] di Gries vede necessario costruire uno stallone con caseificio e porcile nel suo territorio, essendone sguarnito e il comune di Canazei individua la località Pecedac per il progetto, dove si possono pascolare circa 50 bovini. Tale progetto per la Malga Ben Comun viene approvato nel 1949, ma la malga non verrà mai realizzata.» in DE GASPERI – MAZZEL, *op. cit.*; p. 260.

⁹⁷ Intervista n. 3, B.G. (1933), Vigo di Fassa. Ril. T. Zanette.

Le malghe Vael e Costalunga sono attive ancora oggi ed ospitano gli animali degli allevatori tuttora presenti nel comune (anche se meno numerosi rispetto ai primi anni di attività). L'informatore spiega però che attualmente non tutti gli allevatori si avvalgono del servizio offerto dalle malghe. I proprietari degli allevamenti più grandi, per far fronte alle spese di costruzione o ristrutturazione di nuove grandi stalle, devono necessariamente poter contare su una produzione costante, garantita da animali che sono vere e proprie "macchine da latte", capaci di produrre 40 lt. di latte al giorno. Poiché la produzione di latte in alta quota si riduce anche a meno della metà, perché negativamente influenzata dalle temperature più basse, dal maltempo e dal tipo di alimentazione, questi allevatori d'estate non mandano le loro vacche in malga. Ad ogni modo, sono presenti in paese, accanto a queste nuove grandi stalle con almeno una quarantina di vacche, anche stalle di dimensioni ridotte, con una ventina di capi, che garantiscono il funzionamento delle malghe comunali.

In Val Duron, nel comune di Campitello⁹⁸, nel 1968 è stata costruita la malga Somaval (a 1850 mt. di quota). Sicuramente antecedente è la costruzione della malga Docoldaura (a 2046 mt. di quota), visto che già nel 1938 il comune (allora comune di Canazei) aveva acquistato *la mont de Docoldaura*, che comprendeva anche la cosiddetta *pastura del Dialer*, ampio pascolo sul quale sorgeva l'Albergo Dialer (con fienile e stalla), dove poi sarebbe stata costruita la malga.

La testimonianza raccolta sulla costruzione della malga Somaval è particolarmente sentita, visto che l'informatore è stato uno dei protagonisti di quell'evento. Sul suo racconto si basa anche quanto riportato nel volume *Ciampedel: 50 egn de comunanza. – Campitello: 50 anni di comunità*:

«Su proposta del presidente Davarda⁹⁹, nel 1965, fu inoltre deliberato di acquistare dal comune di Campitello un terreno in località Pian de Somaval, in Val Duron, per la costruzione di una stalla. (...) Il terreno richiesto fu concesso dal comune l'anno successivo (...). Nel 1968 infine la Società Cooperativa cominciò i lavori in località Pian de Somaval per la costruzione della stalla, della cascina adiacente e della concimaia per l'alpeggio estivo.

Paul Riz racconta ancora con slancio e partecipazione quei momenti passati a pensare e programmare assieme a Davarda, suo padrino: i due decisero innanzitutto di far pagare 250 lire per mucca da latte a tutti i contadini che portavano il bestiame al pascolo in Val Duron.

⁹⁸ Intervista n. 6, P.R. (1926), Campitello. Ril. T. Zanette.

⁹⁹ Paolino Davarda, presidente della "Società Cooperativa" fondata a Campitello nel 1963.

Con questo denaro si contribuì alla costruzione della stalla, che – come ricorda Riz con orgoglio – fu la prima con tetto in lamellare in tutto il Trentino Alto Adige. Il tetto fu regalato alla Società Cooperativa dalla ditta fornitrice, permettendole di risparmiare molti soldi. I lavori di costruzione di stalla e cascina furono ultimati nel corso del 1969.

Riz ricorda anche un aneddoto riguardo alla raccolta delle mucche: lui e Davarda riunirono così tanti capi di bestiame che non rimase più il posto per piazzare il loro. La soluzione fu quella di portare le mucche più dentro la valle, in località Docoldaura, dove si trovava già una vecchia stalla.

Negli stessi anni furono costruiti l'acquedotto per la cascina adiacente alla stalla e il lattodotto, ovvero un impianto in tubatura a livello di strada che avrebbe portato il latte dalla Val Duron fino al caseificio a Campitello.

Paolo Riz racconta che Davarda si recava in Provincia per chiedere i finanziamenti per il lattodotto assieme a don Edi Cinzol di Pera. Quest'ultimo chiedeva a sua volta un finanziamento in favore del lattodotto dalla Val Giumela. Il sindaco-presidente e il prete entravano uno alla volta negli uffici a chiedere aiuto: mentre uno era dentro, l'altro in attesa recitava il rosario.

Riz non dimenticherà mai il giorno in cui arrivarono i tubi per costruire il lattodotto. Lui e Davarda non riuscivano a aspettare che qualcuno venisse a aiutarli a montare l'impianto, perciò decisero di provarci da soli. In realtà non c'era nessun uomo membro della Società Cooperativa disponibile a collaborare, poiché era la fine di giugno e tutti si trovavano nei prati per la fienagione. Gli stessi due compagni avrebbero dovuto essere nelle campagne a lavorare, ma la curiosità e la voglia di vedere quell'opera in funzione erano troppo grandi. Dopo ore e ore di lavoro senza grandi risultati, Paul e Paulin pensarono bene di farsi aiutare da quattro operai napoletani che stavano tagliando alberi per conto del comune. (...) Quei quattro uomini aiutarono i due contadini a costruire il lattodotto, permettendo loro di tornare al lavoro: a tagliare i prati e accudire le mucche.

Il lattodotto della Val Duron non ebbe vita lunga però: il latte scendeva troppo piano e si ritenne ben presto più conveniente trasportarlo in bidoni appositi su di un furgone. Negli Anni '70 fu costruito anche un lattodotto che dal Sasso Piatto portava il latte fino in Val Duron, da dove poi veniva trasportato a valle assieme a quello di Campitello.»¹⁰⁰

¹⁰⁰ RASOM S., *Ciampedel: 50 egn de comunanza. – Campitello: 50 anni di comunità*, Comune di Campitello di Fassa TN, 2007.

Entrambe le malghe del comune di Campitello erano strutture piuttosto grandi: potevano ospitare all'incirca 120 animali e davano lavoro a 4/5 uomini (l'informatore ricorda che i pastori erano in genere *todeschi*). Attualmente non sono più attive: la stalla della malga Docoldaura è ormai un rudere e i pochi animali degli allevatori ancora presenti, non solo a Campitello, ma in tutta l'alta valle, non sono sufficienti a garantire il funzionamento della malga Somaval.

A conclusione di questo breve resoconto, riportiamo una riflessione di G. Kezich che ci sembra particolarmente significativa:

«Oggi è tutto diverso e nella maggior parte delle malghe non si casera più, e il latte viene raccolto e mandato alle centrali di fondovalle o di pianura, perché sono scomparsi anche gran parte dei piccoli caseifici. In altre, pascola solo bestiame in asciutta, oppure hanno fatto la loro ricomparsa le pecore, le capre e qualche volta perfino i cavalli. Alcune sono ormai dei semplici agriturismi, magari con qualche pretesa New Age, ma senza più vacche. Altre ancora hanno chiuso del tutto, perché non ci vuole andare più nessuno, e non vengono più assegnate.

Sta di fatto che, alle soglie del nuovo millennio, dopo molti secoli dall'inizio del loro sfruttamento sistematico, e fatto salvo qualche restauro un po' infelice e qualche pascolo un po' malmesso, le malghe si presentano sostanzialmente ancora tali e quali, come formidabili risorse ancora intonse, ancora intatte: per l'ecologia della montagna, per la filiera zootecnica e per quella casearia, ma anche per il cosiddetto "turismo sostenibile" e, più in generale, per il paesaggio umano. Qualsiasi riflessione di oggi su questi temi cruciali non potrà non tenerne conto.»¹⁰¹

Le casere

I termini *ciajaa* e *tegnuda* (registrati in tutta la valle) indicano entrambi una casera o baita di montagna ovvero una costruzione rustica tradizionale utilizzata in estate, durante l'alpeggio del bestiame e il ciclo della fienagione, come ricovero temporaneo per uomini, animali e per il fieno. Nella letteratura troviamo registrato, relativamente alla zona di Moena, anche i termini *bait* e *ciajèa* (insieme ad interessanti informazioni sulla struttura di questi edifici):

«Il tipo di "baita alpina" riscontrabile a S. Pellegrino come a *Cianvère* era una piccola costruzione ausiliaria nel ciclo stagionale

¹⁰¹ KEZICH G., *op. cit.*; p. 11.

della fienagione in montagna e delle attività pastorali; dislocata sui pascoli a breve e medio raggio, essa serviva al ricovero di un limitato numero di animali, come pure per alloggio alle persone e per il temporaneo ricovero del fieno. Era in pratica un semplice insediamento stagionale connesso alla transumanza alpina praticata da gente con sede permanente ad altitudini meno elevate.

Il tipo del *bait* alpino riscontrabile a *Lujia*, vasta zona alpestre nelle vicinanze di Moena, sui 2000 m., è perlopiù allineato alla strada carrabile per ovvi motivi di utilità: carico del fieno su carri trainati da cavalli o da mucche, per il trasporto in paese.

I *baič* sono inoltre situati in vicinanza delle sorgenti o corsi d'acqua per l'approvvigionamento idrico di persone e animali, per lavare e cucinare.

La costruzione, molto semplice proprio per la sua provvisorietà, presenta solitamente un piano interrato in muratura (lastroni di roccia); (...).

Si possono individuare così cinque tipi di *bait*:

solo abitazione

abitazione – stalla

fienile – stalla

solo fienile

abitazione – stalla – fienile

Nell'area di *Lujia* e *Cianvèrè* è particolarmente frequente il tipo con abitazione, propriamente detto *ciajàa*, tradizionalmente utilizzato anche da più famiglie a seconda della composizione della proprietà.

I tipi a) e b) risultano perlopiù abbinati rispettivamente con i tipi c) e d) in modo da costituire un nucleo in grado di soddisfare le diverse esigenze del ricovero di persone e animali e all'immagazzinamento del foraggio.»¹⁰²

Sempre per quanto riguarda Moena, durante la ricerca sul campo è stato rilevato anche il termine *cojinat*¹⁰³ che indica l'abitazione dei pastori, alla quale sono annessi la stalla e il fienile.

¹⁰² FONTANIVE P. – GANZ C. – ROSSARO M., “Caratteristiche costruttive e tecnologiche del «tabià» e della baita alpina a Moena”, in *Mondo Ladino* VI (1982) - n. 3-4, Istituto Culturale Ladino, Vigo di Fassa TN; p. 20.

¹⁰³ Intervista n. 1, F.C. (1947), Predazzo. Ril. S. Bergamini.

Si veda anche: «*cojinat*, -ac piccola baita in alta montagna adibita a cucina e separata dalla “tēja”» in BLAD Banca Lessicala Ladina, www.ladintal.it.

Relativamente alla zona di Campitello, sono stati infine registrati i termini *cason*¹⁰⁴ e *ciajèl*¹⁰⁵ entrambi come sinonimo di *ciajaa*. Il termine *tièja*¹⁰⁶ individua invece una piccola costruzione di legno destinata solo al ricovero del fieno.

Fino alla metà del secolo scorso, le casere erano numerose in tutta la Val di Fassa, ma soprattutto nell'alta (Canazei, Campitello) e media (Vigo, Pozza) valle. La loro origine sembra essere molto antica: secondo una delle testimonianze raccolte, le casere della Val Duron (nel comune di Campitello) possono essere fatte risalire ai primi dell'800, come documentato dalla data di costruzione (*mileisim*) riportata spesso su questi edifici. A questo proposito risulta particolarmente interessante l'ipotesi dello stesso informatore, secondo il quale la data di costruzione della Chiesa della Val Duron, 1719, suggerisce una datazione ancora più antica per le casere, poiché gli antichi frequentatori della valle avranno sicuramente pensato a costruire prima gli edifici necessari per l'alpeggio (casere e fienili) e, in un secondo momento, una chiesa che permettesse a tutti, anche alle persone con difficoltà motorie (gli anziani in particolare), di partecipare alla messa domenicale¹⁰⁷.

Come nelle malghe, anche nelle casere si saliva in genere verso la metà di giugno, dopo che, per qualche giorno, il bestiame era stato condotto nei pascoli bassi, più vicini al paese, perché si abituasse al movimento. Le famiglie che non possedevano una *ciajaa* potevano affidare il proprio bestiame ad un'altra famiglia che lo teneva nella propria casera per tutta la durata dell'alpeggio. Per questo servizio veniva pagato un prezzo pattuito in denaro (*vejadùra*), che dava diritto anche a ritirare ogni settimana la panna prodotta con il latte delle proprie mucche. Il trasporto della panna veniva effettuato con i secchi oppure a spalla, con un recipiente apposito di metallo, dotato di cinghie (*zuma*).

In alcuni casi il bestiame rimaneva nelle *ciajaae*, che si trovavano a circa 1700/1800 mt di altezza, fino a metà agosto (Assunzione di

¹⁰⁴ «Voce registrata solo nel vocabolario moenese del Dellantonio (qui attestata anche per il cazet), che indicherebbe una capiente 'baita di montagna costruita con tronchi di piante'. Va comunque approfondita la semantica, rispetto ad altre tipologie di edilizia rustica di montagna: lo stesso rustico sito in località Tal Pian, sopra è detto *ciajaa*.» in RIZ P., "Pensieres de un fascian (II)", in *Mondo Ladino* 33 (2009), Istituto Culturale Ladino, Vigo di Fassa; p. 291 (nota 59).

¹⁰⁵ Intervista n. 6, P.R. (1926), Campitello. Ril. T. Zanette.

¹⁰⁶ Ibid.

¹⁰⁷ Ibid.

Si veda anche: RIZ P., "Pensieres de un fascian (II)", cit.; p. 277.

Maria Vergine, *Sènta Maria Maor*), per essere poi trasferito in altre baite collocate ad un'altitudine maggiore ¹⁰⁸. Il trasferimento veniva effettuato per garantire sufficiente foraggio a tutto il bestiame, che un tempo era molto numeroso. A questo proposito uno degli informatori ricorda che, mentre più in basso pascoli e prati erano ben delimitati e i confini venivano rigorosamente rispettati, a 2000 mt i prati si alternavano ai pascoli e al bosco ed erano più magri e scomodi da segare, per cui si lasciava che il bestiame pascolasse liberamente ¹⁰⁹.

La smonticazione veniva effettuata a fine settembre, entro il giorno di S. Michele (29 settembre).

Le *ciajæ* erano fatte parte in muratura e parte in legno (tronchi). Il piano terra, in muratura, era interamente occupato dalla stalla, che poteva ospitare da un minimo di 10 ad un massimo di 20 mucche. Poiché ogni famiglia possedeva da un minimo di 2 ad un massimo di 4/5 animali, nella stalla c'era quindi lo spazio per ospitare anche le mucche di quelle famiglie che non possedevano una casera propria. La stalla poteva essere dotata di un'apertura attraverso la quale, con una carriola (*barèla*), si portava fuori il letame (*gràscia*), che veniva raccolto nel letamaio adiacente.

Il piano superiore era costituito dall'abitazione, sempre in muratura, e dal fienile (*tobià da mont*), in legno. L'abitazione, alla quale si accedeva mediante una scala (*scèla*) e un poggiolo (*barcon*) esterni, in legno, era costituita dalla cucina (*cèsa da fech*), dotata di focolare aperto (*fregolèr*), e dall'alloggio del pastore (*cilè*). In alcuni casi l'abitazione era costituita da un unico ambiente, nel quale trovavano posto sia la cucina che i giacigli per dormire. Dal ballatoio esterno si accedeva anche alla *cambra da lat* ovvero il ripostiglio dove veniva conservato il formaggio (che veniva prodotto in cucina): si trattava di un locale in legno provvisto di mensole (*scancie*, *coronèles*) dove venivano appoggiate le forme. Sul poggiolo oppure al di sotto di esso si trovava la latrina (*chegadoi*).

Le casere erano generalmente dotate di un ricovero per il maiale: si trattava di una piccola struttura in legno, adiacente alla stalla, dotata di trogolo in muratura (*nauz*) e a volte di un tetto apribile per agevolare l'operazione di dar da mangiare all'animale. Alcune casere erano anche

¹⁰⁸ A questo proposito: RIZ P., "Pensieres de un fashan", cit.; p. 485 – e RIZ P., "Pensieres de un fascian (II)", cit.; p. 274.

¹⁰⁹ Intervista n. 6, P.R. (1926), Campitello. Ril. T. Zanette.

dotate di pollaio (*poliné*)¹¹⁰. Si allevavano in genere anche una o due capre, il cui latte era destinato al consumo quotidiano.

Davanti alla casera infine poteva trovarsi una fontana (*festil*) per l'approvvigionamento d'acqua. Ogni *ciajaa* era circondata da un terreno privato di pertinenza, che veniva in genere destinato allo sfalcio.

La gestione della casera era affidata ad una donna della famiglia¹¹¹, in genere una donna anziana o una giovane ancora nubile. Le famiglie più benestanti potevano permettersi di assumere una persona cui affidare la propria casera. Si trattava in ogni caso di "donne forti" che sapevano affrontare giornate di lavoro molto faticose. Esse si occupavano infatti della mungitura e della cura degli animali in genere, della produzione di burro e formaggio, delle pulizie, della preparazione dei pasti. Gli uomini erano presenti solo durante la fienagione.

Se non era troppo lontana dal paese, qualche donna si recava nella casera sia al mattino che alla sera, per le due mungiture quotidiane e la cura degli animali, ma durante il giorno rimaneva a casa in paese ad occuparsi degli altri lavori agricoli. In tal caso si spostava sempre a piedi oppure, in tempi più recenti, con la bicicletta.

Nella casera era presente a volte anche un'altra donna e in genere un ragazzo, che poteva appartenere alla famiglia oppure essere un giovane assunto appositamente. In ogni caso, il suo compito era quello di seguire le mucche al pascolo durante la giornata. Se si allontanava molto e rientrava in casera solo alla sera, allora il giovane pastore portava con sé uno zaino (*prossach*) con il pranzo (una bottiglia di caffè, qualche pezzo di pane e di formaggio).

L'alpeggio estivo nelle casere private è andato via via scomparendo intorno alla metà del '900 (anni '50 e '60), con la creazione di nuove e più ampie malghe comunali, gestite con il sistema cooperativo. Le *ciajaa* sono state abbandonate o trasformate in seconde case.

¹¹⁰ A proposito della struttura delle casere, e della terminologia relativa, riportiamo i primi versi di una poesia di Paul Riz: «LA CIAJAA DE CIAMPOLINÉ - Che bel che ti es Duron / sia d'istà d'invern / d'aishuda e d'uton. / Che bel che ti es Duron. / Canche rue sù / la pruma che ciuta / chela belota / cijaaj de Ciampoliné / con so bel barcon / cambra da lat e cilé, / so bel tobià, stala e poliné / che belota che ti es / cijaaj de Ciampoliné. (...)» in RIZ P., "Pensieres de un fashan", cit.; p. 498.

¹¹¹ A questo proposito: PERCO D., "I malgari della Val Belluna", in PERCO D. (a cura di), *op. cit.*; pp. 53-54.

Sulla divisione sessuale del lavoro nell'agricoltura di montagna si veda anche: STACUL J., "Agricoltura di montagna. La divisione sessuale del lavoro in Carnia", in S.M. Annali di San Michele N. 5 - 1992, Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, San Michele all'Adige TN; pp. 187-202.

6. I Caseifici sociali

Secondo le fonti bibliografiche, caselli o latterie sociali erano presenti in Val di Fassa già nella seconda metà del XIX secolo. Leonardi scrive che il primo caseificio sociale della Val di Fassa venne istituito a Pera nel 1890.

Fino a quel momento si conoscevano in Fassa solo due piccoli caseifici consorziali a Vigo e Pozza.¹¹²

Si tratta dei due caselli citati da Baroldi nelle sue “Memorie”, sorti negli anni a cavallo tra il 1870 e il 1880, ma già «cessati o per cessare» nel 1885 (anno di pubblicazione delle Memorie)¹¹³.

Nell'autunno del 1890 venne fondata anche la latteria sociale di Pozza, come documentato in un articolo del “Bollettino della Sezione di Trento del Consiglio provinciale d'agricoltura per Tirolo, dei Consorzi agrari distrettuali e dell'Istituto agrario provinciale di S. Michele”¹¹⁴.

Ancor più antiche risultano essere le latterie di Moena: nell’“Almanacco agrario per l'anno 1902 pubblicato per cura della sezione di Trento del Consiglio provinciale d'agricoltura per Tirolo”¹¹⁵ vengono citate una latteria comunale fondata nel 1875 e una latteria privata, di proprietà Deville, fondata addirittura nel 1850. Sempre l’“Almanacco agrario”, già nel 1896 e ancora nel 1899, documenta la presenza a Moena (Distretto di Cavalese) e nel Distretto di Fassa delle seguenti latterie sociali:

«Elenco delle latterie sociali esistenti nel raggio di attività della Sez. di Trento del Consiglio provinciale d'agricoltura alla fine del 1899.

¹¹² LEONARDI A., “L'economia della valle ladina di Fassa...”, cit.; p. 22.

¹¹³ BAROLDI L., *Memorie storiche della Valle di Fassa. Presentazione, note e appendice di p. Frumenzio Ghetta*, Istituto Culturale Ladino, Vigo di Fassa TN, 1980; pp. 25-26.

¹¹⁴ AA.VV. “Bollettino della Sezione di Trento del Consiglio provinciale d'agricoltura per Tirolo, dei Consorzi agrari distrettuali e dell'Istituto agrario provinciale di S. Michele”, Ed. Monauni Giovanni Battista, Trento, A. 6, n. 6 (giugno 1890); p. 198.

¹¹⁵ AA.VV., “Almanacco agrario per l'anno 1902 pubblicato per cura della sezione di Trento del Consiglio provinciale d'agricoltura per Tirolo”, Ed. Monauni Giovanni Battista, Trento, 1901; p. 368.

Nome e sede della società	Qualità dei prodotti che vengono confezionati	Durata del lavoro
---------------------------	--------------------------------------------------	-------------------

(...)

Distretto di Cavalese

(...)

Latteria sociale di Moena	Formaggio magro e burro	inverno e primavera
---------------------------	-------------------------	---------------------

Latteria sociale di G. Deville di Moena	Formaggio magro e burro	inverno e primavera
--------------------------------------------	-------------------------	---------------------

(...)

Distretto di Fassa

Latteria sociale di Campitello R	Formaggio magro e burro	autunno inv. e prim.
-------------------------------------	-------------------------	----------------------

Latteria sociale di Perra R	Formaggio magro e burro	autunno inv. e prim.
-----------------------------	-------------------------	----------------------

Latteria sociale di Pozza R e S	Formaggio magro e burro	autunno inv. e prim.
------------------------------------	-------------------------	----------------------

Latteria sociale di Soraga	Formaggio magro e burro	autunno inv. e prim.
----------------------------	-------------------------	----------------------

(...)

(Le latterie segnate con S sono in possesso di una scrematrice per l'istantanea scrematura del latte; quelle segnate con R usano il sistema svedese di raffreddamento del latte e quelle non segnate si servono ancora del vecchio sistema).»¹¹⁶

L'anno successivo (1900) risulta attiva nel Distretto di Fassa solo la latteria di Pozza¹¹⁷, mentre nel 1904 la situazione riportata dall'«Almanacco agrario» è la seguente:

«ELENCO delle latterie sociali esistenti nel raggio di attività del Consiglio prov. d'agricoltura con indicazione dell'anno di fondazione, del sistema di lavorazione, della quantità del latte che generalmente vi si lavora e dei prodotti ricavati e disponibili alla vendita.

¹¹⁶ BERTELLI P., "Caseificio", in AA.VV., "Almanacco agrario per l'anno 1900 pubblicato per cura della sezione di Trento del Consiglio provinciale d'agricoltura pel Tirolo", Ed. Monauni Giovanni Battista, Trento, 1899; pp. 279-286.

¹¹⁷ BERTELLI P., "Caseificio", in AA.VV., "Almanacco agrario per l'anno 1901 pubblicato per cura della sezione di Trento del Consiglio provinciale d'agricoltura pel Tirolo", Ed. Monauni Giovanni Battista, Trento, 1900; pp. 214-223.

Nome e sede del casello o latteria sociale	Anno di fondazione	Epoca in cui la latteria funziona	Anno in cui venne introdotto Il sistema svedese la scrematrice	
(...)				
Distr. di Cavalese				
(...)				
Moena (comunale)	1875	15/11-1/8	---	1901
Moena Gius. Pezzè	1901	15/11-15/8	---	---
(...)				
Someda (Chenetti)	1902	15/11-3/6	1902	1903
(...)				
Moena (Simone Defrancesco)	1902	15/11-31/7	1902	---
(...)				
Distr. di Fassa				
Pozza	1891	1/2-15/6	---	1894
Vigo	1900	15/1-31/5	---	1901
(...)				

(Segni di abbreviazione:

Or = ordinario. R = raffreddamento. S = scrematrice centrifuga.)»¹¹⁸

Per quanto riguarda il XX secolo (dagli anni '30/'40 fino agli anni '70), gli informatori testimoniano la presenza di almeno un caseificio in quasi tutti i paesi della valle: Moena, Soraga, Vigo, Pozza (2 caseifici privati), Pera (privato) e Campitello.

Si trattava di caseifici sociali, gestiti cioè dagli allevatori di ogni paese riuniti in associazioni, e si occupavano della lavorazione del latte conferito dai soci a partire dall'autunno fino a primavera, quando cioè il bestiame rimaneva nelle stalle di fondovalle. Venivano comunemente chiamati *mèlghes* (*Noi portón el lat a la mèlga* significava “portiamo il latte al caseificio”¹¹⁹) oppure *ciajèi*.

¹¹⁸ AA.VV., “Almanacco agrario per l'anno 1905 pubblicato per cura della sezione di Trento del Consiglio provinciale d'agricoltura pel Tirolo”, Ed. Monauni Giovanni Battista, Trento, 1904; pp. 370-378.

¹¹⁹ Intervista n. 1, F.C. (1947), Predazzo. Ril. S. Bergamini.

Quantità di latte che si lavora in una stagione	Prodotti ricavati (quintali)		Prodotti disponibili alla vendita (quintali)		Sistema usato per la spannatura del latte
	burro	formaggio	burro	formaggio	
1200	36.-	85.-	24.-	40.-	S
900	27.-	60.-	18.-	34.-	Or.
561	18.-	36.-	17.-	24.-	R S
510	16.3	33.-	15.-	22.-	R
360	12.6	25.-	10.-	2.-	S
390	13.-	23.-	---	---	S

In realtà il periodo di apertura non coincideva esattamente con la fine (settembre) e l'inizio (giugno) dell'alpeggio. I caseifici aprivano infatti ad autunno inoltrato (in genere a novembre, ma qualche caseificio cominciava a funzionare addirittura a gennaio/febbraio), quando il bestiame garantiva giornalmente una discreta quantità di latte, e chiudevano in primavera (aprile/maggio), quando la produzione di latte scendeva al di sotto della quantità minima. Gli informatori li definiscono "turnari", ma in realtà funzionavano con un sistema leggermente diverso da quello turnario (o delle caserate) classico.

Presso quasi tutte le (...) latterie troviamo il sistema turnario, in base al quale oggi si lavora il latte per un socio, domani per un secondo, posdomani per un terzo, e così di seguito ed in ordine alla quantità di latte fornito dai singoli. (...) La latteria turnaria possiamo considerarla

solo come una prestazione reciproca del latte. Nel giorno, in cui il latte [la caserata] spetta ad un tal socio, questi, in base al sistema turnario è tenuto a fornire la legna da ardere, a pagare il casaro e prestare gli aiuti nella lavorazione. I latticini vengono ritirati dal socio talvolta subito, di solito però solo dopo la salatura.¹²⁰

La particolarità dei caseifici fassani, documentata già nella letteratura di settore di fine '800, consisteva nel fatto che il latte

viene (...) lavorato cumulativamente, ma i prodotti ricavati (...) vengono ripartiti in ragione del latte somministrato alla latteria, ciò che succede alla fine di ogni mese.¹²¹

Si tratta del sistema descritto dagli informatori: ogni giorno in caseificio veniva lavorato il latte consegnato da tutti i soci, i quali avevano poi il diritto di ritirare periodicamente (ogni una o due settimane secondo le testimonianze raccolte) una determinata quantità di formaggio e di burro, in base alla quantità di latte conferito¹²². Proprio la frequenza con cui venivano distribuiti i prodotti del caseificio veniva indicata già a fine '800 come uno dei difetti del sistema turnario:

«Ora è appunto la distribuzione mensile dei latticini e precisamente del formaggio, che costituisce un grave inconveniente, perché in tal maniera si è costretti a far confezionare quelle tante piccole forme di formaggio (5-8 chilogrammi) necessarie per poter alla fine del mese dare la sua parte possibilmente in forma intiera anche a chi fornì poco latte.

La distribuzione del formaggio dovrebbe seguire alla fine dell'esercizio della latteria od almeno solo ogni 3 o 4 mesi, perché in tal maniera sarebbe possibile confezionare formaggi più commerciali, cioè del peso di 14-18 kg, che riuscirebbero anche migliori in bontà e quindi di maggior valore degli usuali formaggetti.

Oltre a ciò si avrebbe anche il vantaggio che, restando il formaggio più a lungo sotto la custodia del casaro, esso verrebbe trattato e conservato meglio che non dai singoli contadini, i quali assai di frequente

¹²⁰ GILBERTI S., "Programma per l'incremento del Caseificio trentino", in AA.VV., "Almanacco agrario per l'anno 1914 pubblicato a cura della sezione di Trento del Consiglio provinciale d'agricoltura pel Tirolo", Ed. Monauni Giovanni Battista, Trento, 1913; pp. 138-139.

¹²¹ BERTELLI, "Caseificio", in AA.VV., "Almanacco agrario per l'anno 1896 pubblicato a cura della sezione di Trento del Consiglio provinciale d'agricoltura pel Tirolo", Ed. Monauni Giovanni Battista, Trento, 1895; p. 330.

¹²² Intervista n. 3, B.G. (1933), Vigo di Fassa. Ril. T. Zanette. / Intervista n. 6, P.R. (1926), Campitello. Ril. T. Zanette.

per mancanza di cognizioni e di adatti locali finiscono col rovinarlo anche se confezionato bene.»¹²³

Il problema dell'inadeguatezza dei singoli proprietari ad occuparsi delle delicate fasi di conservazione e stagionatura del formaggio, dovuto alla mancanza di preparazione, di tempo, di mezzi e di locali adatti, verrà superato solo nella seconda metà del XX secolo con la creazione dei caseifici cooperativi (dotati di locali adeguati e di personale preparato a tal scopo), ma già nel 1887 l'«Almanacco agrario» formulava un'interessante proposta, rivolta alle «Direzioni delle latterie sociali»:

«Esse dovrebbero promuovere i magazzini sociali per la conservazione e stagionatura del formaggio dopo cessato il lavoro nella latteria sì invernale che alpina. – La cosa potrebbe esser realizzata con tutta facilità e senza grave spesa. – Infatti ogni latteria per la conservazione e stagionatura dei latticini è per lo più provveduta di corrispondenti locali, i quali potrebbero benissimo venir usufruiti per il magazzino sociale senza alcuna spesa da parte dei rispettivi soci.

Al casaro stesso oppure ad altra persona pratica, (...), potrebbe venir affidato il servizio del magazzino, e per coprire le rispettive spese, (...), basterebbe fissare una tassa per ogni pezza di formaggio depositata.

La cosa dovrebbe venir regolata in modo da lasciar libero ad ogni proprietario di formaggio di prelevarne dalla sua partita ogni qual volta ne avesse bisogno per la propria famiglia, oppure volesse passare alla vendita»¹²⁴

Il caseificio turnario si occupava dunque solo della suddivisione (*i spartia fora*¹²⁵) dei prodotti caseari tra i soci, che provvedevano poi alla vendita in modo diretto, quando la quantità di latticini eccedeva il fabbisogno familiare. Mentre il formaggio veniva quasi esclusivamente consumato in casa, il burro veniva venduto più facilmente, in particolare agli alberghi. Gli informatori sono comunque concordi nell'affermare che, finché non si è sviluppato il turismo, le possibilità di commercio dei prodotti caseari erano piuttosto scarse¹²⁶.

¹²³ BERTELLI, "Caseificio", in AA.VV., "Almanacco agrario per l'anno 1896...", op. cit.; p. 330.

¹²⁴ BERTELLI P., "Caseificio", in AA.VV., "Almanacco agrario per l'anno 1888 pubblicato a cura della sezione di Trento del Consiglio provinciale d'agricoltura pel Tirolo", Ed. Monauni Giovanni Battista, Trento, 1887; p. 210.

¹²⁵ Intervista n. 3, B.G. (1933), Vigo di Fassa. Ril. T. Zanette.

¹²⁶ Intervista n. 3, B.G. (1933), Vigo di Fassa. Ril. T. Zanette. / Intervista n. 6, P.R. (1926), Campitello. Ril. T. Zanette.

D'altra parte la letteratura di settore individuava un difetto del sistema turnario anche nella modalità di commercializzazione dei prodotti caseari.

Sarebbe assai desiderabile nell'interesse dei singoli soci della latteria che, almeno la vendita del burro, che sopravanza al bisogno delle singole famiglie, venisse fatta cumulativamente e per tutta la stagione d'esercizio, e non da ogni singolo socio, come usasi ancora in molti luoghi.

Con ciò sarebbe possibile spuntare prezzi maggiori e si eviterebbero tante perdite di tempo da parte dei soci nell'andar in cerca dello smercio del proprio burro.

(...) i rispettivi soci saranno costretti di offrire il loro burro ai piccoli incettatori, i quali e per la forte perdita di tempo, che devono subire per ammanirsi anche piccole quantità di burro e per le diverse qualità dello stesso, non possono pagarlo al prezzo che si potrebbe realizzare vendendolo cumulativamente.¹²⁷

Secondo una delle testimonianze raccolte, qualche allevatore si occupava direttamente anche della vendita del latte e per questo motivo teneva almeno una vacca da latte nella propria stalla in paese anche d'estate. La quantità di latte venduto direttamente non era elevata: in genere $3/4$ litri che venivano consegnati ogni giorno a clienti fissi (*la posta*), entro bricchi della capacità di 1 litro (*pegnàte*). Si trattava ovviamente di persone che non possedevano vacche da latte, in particolare chi svolgeva un lavoro di tipo impiegatizio (dipendenti del comune, forze dell'ordine, ...). La vendita diretta del latte era sicuramente conveniente, ma poteva diventare un impegno fastidioso perché a volte capitava che il latte non venisse ritirato. La maggior parte degli allevatori preferiva quindi conferire al caseificio tutto il latte munto quotidianamente¹²⁸.

La lavorazione del latte nel caseificio turnario era affidata ad un casaro incaricato ad ogni stagione dai soci. Il lavoro del casaro richiedeva un'adeguata preparazione ed elevata professionalità. Fin dalla fine del XIX secolo la sezione di Trento del Consiglio provinciale d'agricoltura per il Tirolo aveva dimostrato particolare attenzione proprio per l'istruzione dei casari, quale elemento imprescindibile per lo sviluppo dell'industria casearia trentina. Già nel 1883 la sezione aveva eletto un Comitato coll'incarico di:

¹²⁷ BERTELLI, "Caseificio", in AA.VV., "Almanacco agrario per l'anno 1896...", cit.; p. 327.

¹²⁸ Intervista n. 3, B.G. (1933), Vigo di Fassa. Ril. T. Zanette.

concretare un piano sistematico per l'istruzione ambulatoria nel Caseificio, nella produzione ed utilizzazione dei foraggi e dei pascoli

ed aveva inoltre

approvata l'assunzione del Signor Pietro Bertelli quale docente ambulante pel Caseificio e pei rami di produzione ad esso attinenti.¹²⁹

Ancora nel 1913, l'Almanacco agrario insisteva sulla

necessità di fornire al casaro una istruzione completa, per metterlo nella condizione di affrontare con sicurezza la responsabilità di una razionale trasformazione del latte,

e precisava che

ciò deve avere come conseguenza la commisurazione di un salario che gli permetta di vivere convenientemente e di servire da stimolo ad altri ad ingaggiarsi in questa professione. (...) Non solo dobbiamo fare buoni casari, ma sapere anche dove e come collocarli, ed assicurare ad essi un congruo compenso (...).¹³⁰

A questo proposito, particolarmente significativa risulta la testimonianza data da uno degli informatori, casaro di professione, attivo

¹²⁹ AA.VV., "Almanacco agrario per l'anno 1884 pubblicato a cura della sezione di Trento del Consiglio provinciale d'agricoltura pel Tirolo", Ed. Monauni Giovanni Battista, Trento, 1883; p. 239.

Sembra opportuno precisare, a questo proposito, che la sezione di Trento del Consiglio provinciale d'agricoltura cercò di promuovere, fin dal XIX secolo, un'importante azione di divulgazione presso il ceto contadino di nuove e più razionali pratiche agricole, agendo attraverso due canali principali. Da una parte si avvale della stampa periodica ed, in particolare, dell'*Almanacco agrario* pubblicato a partire dal 1882 (*pel 1883*): si trattava di una testata con carattere decisamente divulgativo, che mirava ad un contatto più immediato con i lettori e usava un linguaggio facilmente accessibile ai piccoli contadini, anche quando trattava importanti temi agronomici.

Altro fondamentale veicolo per la penetrazione delle conoscenze agrarie tra le categorie più umili degli operatori agricoli, fu quello costituito dall'insegnamento itinerante. L'"istruzione agraria ambulatoria" prese avvio in forma provvisoria nel 1883, per decollare poi in termini più convinti nel 1884; giovandosi della collaborazione dei docenti dell'Istituto agrario di S. Michele e di alcuni tecnici del Consiglio provinciale stesso, seppe raggiungere un rilievo di tutto rispetto e diffondersi in ogni vallata del Trentino. Sull'argomento vedi LEONARDI A., "Le «agenzie agrarie» tirolese. Il superamento delle resistenze alle innovazioni tra Sette e Ottocento", in KEZICH G. – VIAZZO P.P. (a cura di), "La frontiera nascosta" rivisitata. Ecologia, economia, etnicità nell'arco alpino", S.M. Annali di San Michele N. 6 - 1993, Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, San Michele all'Adige TN; pp. 151-200.

¹³⁰ GILBERTI, *op. cit.*; pp. 149-150.

sia nelle malghe (Monzoni, Fuciade) che nei caseifici (Vigo, Soraga, Moena). Oltre ad esibire con orgoglio l'Attestato di frequenza al Corso in caseificio conseguito nel 1954 presso l'Istituto Tecnico Statale di Agricoltura di Orzivecchi, Brescia (un corso analogo era attivo anche presso l'Istituto agrario di S. Michele), egli dimostra anche un'elevata consapevolezza della propria abilità e professionalità. L'informatore sottolinea infatti che il mestiere del casaro era piuttosto pesante e richiedeva notevole impegno (il lavoro cominciava molto presto, verso le 3/4 del mattino, con la trasformazione del latte consegnato la sera precedente; quando arrivavano i soci, tra le 7 e le 8, per consegnare il latte della prima mungitura quotidiana, il formaggio era già pronto; il lavoro si concludeva poi verso mezzogiorno con la pulizia degli attrezzi e dei locali); ciò nonostante egli ha sempre preferito lavorare da solo, senza farsi mai aiutare da nessuno, ed ha sempre custodito gelosamente i suoi segreti per la produzione di un buon formaggio, anche dopo la fine della carriera ¹³¹.

Il superamento del frazionamento a favore della gestione collettiva delle risorse economiche, ha portato negli anni Sessanta del secolo scorso alla creazione dei caseifici cooperativi e alla conseguente chiusura, nel corso degli anni Settanta, dei vecchi caselli sociali gestiti col sistema turnario. A differenza dei caseifici turnari, quelli cooperativi si occupano sia della produzione sia della commercializzazione dei prodotti caseari; ai soci viene pagato il latte conferito, il cui valore (quota latte) varia in base alle vendite.

Riportiamo a questo proposito alcuni brani di un articolo sulla necessità di modernizzazione e sviluppo del settore caseario nelle valli trentine, pubblicato nel 1913 nell'"Almanacco Agrario", nel quale un puntuale confronto tra il sistema di gestione turnario dei vecchi caselli e il nuovo sistema cooperativo, evidenzia i difetti del primo e i pregi del secondo. L'autore afferma innanzitutto la necessità di

abbandonare il frazionamento e passare al concentrazione, cioè alla costituzione di grandi latterie centrali che (...) potranno trovare i mezzi per procurarsi locali corrispondenti alle moderne esigenze, per far acquisto del macchinario ed attrezzi necessari, per assumere abili casari, (...). I latticini fabbricati in una latteria grande, ben arredata e sotto la mano di esperti casari, riusciranno senza dubbio di buona qualità, avranno uniformità di tipo, ed essendo considerevole la produzione, si potrà portare la parte migliore sul mercato e spuntare i prezzi che meritano latticini accreditati.

¹³¹ Intervista n. 4, R.V. (1931) e C.V. (1938), Soraga. Ril. S. Bergamini.

Questo significava per prima cosa abbandonare il sistema turnario (definito "primitivo") a favore di quello cooperativo:

«La differenza fra la latteria cooperativa e la turnaria consiste essenzialmente in ciò che nella forma cooperativa, non è il singolo socio, ma la società, come un ente a sé, (...)» che «pensa alla lavorazione del latte fornito ed al disbrigo di tutti gli affari concernenti la gestione interna della latteria, alla ripartizione ed eventualmente alla vendita dei prodotti.

E passiamo a vedere i difetti ed i vantaggi dell'uno e dell'altro sistema.

1. Nella latteria turnaria resta esclusa l'uniformità di tipo nei prodotti, perché il casaro deve lavorare sempre agli ordini del proprietario del latte cui spetta la caserata. Nella cooperativa invece, essendo i casari stessi incaricati della lavorazione, manterranno un tipo uniforme a vantaggio della qualità dei prodotti.
2. Nella turnaria resta esclusa la cointeressenza dei soci, perché effettivamente il socio non ha interessamento altro che il giorno in cui si lavora per lui, mentre nella cooperativa ogni socio ha vantaggio diretto che la latteria proceda bene ogni giorno.
3. Nel caso che una caserata avesse ad andare a male, nella turnaria succede che tutto il danno che ne deriva si riversa sul singolo (...). Nella cooperativa invece, la caserata mal riuscita pesa sul bilancio generale della società senza colpire il singolo.
4. Quando il caseificio avesse la fortuna di poter vendere il latte in natura, non tutti i giorni troverebbe da vendere quantità eguali. Le differenze anzi sono abbastanza rilevanti, cosa che porta uno squilibrio di guadagno tra i soci turnari, (...). Questa ingiustizia (...) non è che una conseguenza del sistema di organizzazione turnario, conseguenza che scompare nella cooperativa, andando il vantaggio della vendita a favore del bilancio generale.
5. In tutte le latterie turnarie che non hanno porcile proprio, e sono molte, i sieri restano di proprietà del socio, cui in quel giorno tocca il turno. Questi se li porta a casa e li consuma un po' alla volta commisurando la quantità al tempo che dovrà passare fino al suo prossimo turno. Ogni persona che conosce un po' la composizione del siero di latte, saprà come invecchiato, esso perda del suo valore nutritivo e diventi ogni giorno più malsano e meno accetto agli animali. Nella latteria cooperativa invece la distribuzione del siero vien fatta ogni giorno per modo che ogni socio ha sempre siero fresco in proporzione al latte portato ed al bestiame che tiene, senza contare che la cooperativa è favorevole alla creazione di un porcile per lo sfruttamento cooperativo dei residui del caseificio, ciò che rappresenta un cespite di risorsa di gran lunga maggiore (...).

6. La latteria turnaria esclude lo smercio cumulativo dei prodotti, (...). Nelle latterie turnarie succede che quando un socio è costretto a vendere i prodotti eccedenti il suo fabbisogno, per mancanza di uniformità di tipo e di una discreta quantità di merce, esso si trova in imbarazzo e privo com'è di solito anche di cognizioni commerciali (...), finisce in generale col vendere la propria merce a vilissimo prezzo.

(...) Nella latteria cooperativa (...) i formaggi vengono divisi in categorie a seconda dell'età e della qualità. Nel caso in cui la produzione sia maggiore del consumo dei soci fornitori, è la merce difettosa, che in grazia al suo basso prezzo, viene preferibilmente acquistata dai soci, restando alla società per lo smercio il genere migliore. Ora portare al mercato merce fina vuol dire aumentare la rendita del latte dei soci ed elevare il credito della società.

7. Nella latteria turnaria i formaggi devono essere asportati dal caseificio di solito dopo un paio di mesi o alle volte anche solo dopo un mese e persino lo stesso giorno della fabbricazione, perché la società turnaria non pensa a procurarsi locali per conservare formaggi di proprietà personale dei soci. (...)» con i conseguenti «pericoli di deperimento cui sono esposti i formaggi conservati in case private (...). Nella forma cooperativa invece, essendo la latteria stessa proprietaria dei formaggi, deve pensare ad avere buoni locali per la conservazione della merce fino al momento della vendita. Così i formaggi restano sotto la sorveglianza della mano tecnica, che sa come i formaggi devono venir trattati.

8. Nella latteria turnaria poi manca una registrazione completa quale è quella che oggi viene usata dalle nuove latterie cooperative (...). In questa tenuta figureranno delle rubriche dove andrà considerato (...) il deperimento del capitale d'impianto e la costituzione del fondo di riserva.

Le nostre latterie giudicano passivo della società solo le spese borstuali, come il salario del casaro, l'acquisto delle materie accessorie alla lavorazione, eventualmente di attrezzi, le spese di riparazioni e d'affitto. Ma del deperimento del capitale d'impianto non si è mai tenuto conto e men che meno si è pensato a fare il fondo di riserva. Così succede che ogni qualvolta le latterie si trovano nella necessità di rimpiazzare una macchina od un attrezzo di un certo valore o di fare qualche riparazione o rimodernazione non hanno i soldi da farlo.»¹³²

¹³² GILBERTI, *op. cit.*; pp. 138-142.

Particolarmente significativa ci sembra infine l'osservazione fatta dall'autore sullo "spirito di cooperazione", testimonianza dello stato delle cose all'inizio del secolo scorso e del lavoro ancora da fare:

Certe società si sono costituite credo finora, non per bisogno sentito, ma allettate piuttosto dallo sperato sussidio. La coscienza però dei soci, quella che costituisce in ogni società la base della sua esistenza e della sua attività, manca e manca per deficienza d'istruzione. Lo spirito di cooperazione non è ancora sufficientemente compreso dai contadini. Con l'impianto delle società noi abbiamo fatto le cooperative, ma non abbiamo fatti i cooperatori. (...) Non con l'imposizione, né tanto meno a base di sussidi, dobbiamo indurre i produttori di latte di una data regione ad unirsi in società, ma devesi farlo con le persuasive. Solo fatte le coscienze e coordinate le menti, si potrà con tranquillità decidere la costituzione delle società. (...) Allora i sussidi d'impianto (...) saranno ben accordati e porteranno i frutti desiderati.¹³³

Attualmente gli allevatori di Moena, insieme ad altri della Val di Fiemme, conferiscono il latte al Caseificio sociale di Predazzo e Moena (nato nel 1989 dalla fusione delle latterie dei due paesi); tutti gli altri allevatori della valle, da Canazei a Soraga, fino al 2011 hanno conferito il latte al Caseificio sociale di Campitello.

Cuore della produzione casearia fassana, il Caseificio sociale di Campitello è stato fondato nel 1966 dalla Società Cooperativa del paese (costituita nel 1963) per rispondere ad un'urgente necessità del paese:

«Campitello aveva bisogno di qualcosa di nuovo, di un'idea che rilanciasse la vita contadina, che portasse guadagni maggiori del solo sostentamento quotidiano. Negli anni '60 i contadini erano molti (...) quasi tutte le famiglie avevano una stalla e degli animali da pascolo, per vivere dei prodotti derivati dal latte, oltre che della carne di maiale e dei pochi frutti della terra.

Nei periodi di stagione, per guadagnare qualche lira, il latte era venduto agli alberghi e anche a famiglie di turisti che abitavano in case private. Ai turisti il latte veniva recapitato appena munto, fra le sette e le otto del mattino, prima di portare le mucche al pascolo. Nei periodi morti però non si riusciva a ottenere alcun guadagno da questa attività. (...) bisognava costituire una società, costruire una stalla e anche un caseificio che acquistasse il latte dei contadini, producesse formaggio, burro, panna e tanti altri prodotti. Si dovevano vendere i prodotti e dividere le entrate fra i soci. L'atto di costituzione della "So-

¹³³ Ibid.; p. 148.

cietà Cooperativa” data 21 marzo 1963. (...) I soci [46 soci fondatori] provenivano da tutti i paesi dell’alta valle, a partire da Mazzin fino a Penia: per entrare a far parte della società dovettero pagare mille lire, spesso con enormi sacrifici. (...) Il sindaco Davarda, lui per primo allevatore e contadino, divenne presidente della società, e anche questa volta si lanciò alla ricerca di fondi (...). Innanzitutto nel 1965, fu acquistato il terreno di proprietà del signor Giovanni Riz (Janoto) e fu costruito il Caseificio Sociale del paese. I coniugi Guido e Vittorina Campregher furono i protagonisti diretti dell’apertura del caseificio, il primo agosto 1966: lui faceva il casaro, lei lo aiutava e vendeva i prodotti del latte nel piccolo bar adiacente al laboratorio, aperto nella stessa estate per incentivare le entrate. Vittorina ricorda che all’inizio si produceva solamente formaggio “Asiago” e si imbottigliava il latte, mentre al bar si vendeva la panna montata: un’attrazione per i turisti, che in questo modo acquistavano anche latte e formaggio. Solo più tardi, ricordano i coniugi Campregher, si produsse anche yogurt, mozzarella e gorgonzola e l’attività commerciale diventò più redditizia. Da Campregher imparò a fare il malgaro un giovane di Pian, Enrico Gumer, che dal 1978 fino alla stagione 2000-2001 – anno del suo pensionamento – gestì poi il lavoro del caseificio (...).»¹³⁴

«L’attività del Caseificio Sociale cominciata nel 1966 decollò molto piano e già l’anno successivo il latte dovette venir pagato ai contadini cinque lire in meno al litro. I soci, che erano arrivati a 208 nel 1968 grazie all’afflusso di contadini della bassa valle, cominciarono a diminuire, e la situazione rimase preoccupante per qualche anno. Gli Anni ’70 videro però la ripresa dell’attività, che rimase costante anche nel corso degli anni successivi.

Il caseificio divenne un punto di riferimento per i contadini, non solo dell’alta valle, ma anche piano piano per tutti i fassani, fino a Soraga.»¹³⁵

Negli ultimi anni la sede del Caseificio sociale di Campitello ha cominciato a presentare seri problemi strutturali. La necessità di costruire una nuova sede, insieme all’ormai esiguo numero di allevatori presenti nell’alta valle, hanno portato alla decisione di trasferire l’attività in una nuova sede a Pozza, avviata già nel 2011 con la nuova denominazione di Caseificio sociale Val di Fassa.

¹³⁴ RASOM S., *op. cit.*; pp. 79-81.

¹³⁵ *Ibid.*; p. 84.

7. *Tecniche di caseificazione* ¹³⁶

Per quanto riguarda il processo di trasformazione del latte, sia la ricerca bibliografica che quella sul campo hanno messo in evidenza il superamento di pratiche arcaiche a favore dell'adozione di tecniche e strumenti moderni; con eccezioni che riguardano soprattutto la produzione casearia effettuata nelle *ciajæ* durante l'alpeggio e quella casalinga, affidata in entrambi i casi non a un casaro di professione, ma di solito ad una donna della famiglia.

Ricordiamo che la produzione domestica di formaggio non era molto consistente, soprattutto perché limitata a brevi periodi, tra la fine dell'alpeggio e l'apertura dei caseifici (tra fine settembre e novembre; gennaio/febbraio in alcuni casi) e tra la chiusura dei caseifici e l'inizio dell'alpeggio (tra aprile/maggio e metà giugno). Più consistente era invece la produzione di burro finalizzata al consumo familiare, visto che il burro prodotto in caseificio o durante l'alpeggio era destinato soprattutto alla vendita.

Mungitura e pulitura del latte

Gli informatori ricordano che per la mungitura non venivano più utilizzati i secchi (*càndole*) di legno, ma quelli di latta, come raccomandato dalla letteratura di settore, che insisteva anche sulla loro pulizia.

Le secchie per mungervi entro il latte dovranno esser tenute pulitissime, lavate cioè mattina e sera, dopo averle usate con acqua calda e risciacquate con dell'acqua fredda.

Se possibile non si usino secchie di legno, le quali per ben pulite che vengano, tramandano sempre un odore disagiata che viene poi comunicato in gran parte al latte (...) e ai suoi derivati.

Si usino invece vasi di latta, i quali oltre che lasciarsi facilmente pulire, meritano la preferenza anche dal lato economico, perché sono di lunga durata. ¹³⁷

Šebesta così descrive l'operazione della mungitura: il mungitore, dopo aver pulito la coscia dell'animale con una manciata di fieno,

Sedeva su uno sgabello ad una gamba alto 30-35 cm (...). Sistemava il secchio di legno stringendolo fra le due ginocchia. A volte ammorbida

¹³⁶ Sulle tecniche di caseificazione si veda il video: "Sa mont. Alpeggio e caseificazione in alta Val di Fassa". DVDV 014, Museo Ladin de Fascia.

¹³⁷ BERTELLI P., "Caseificio", in AA.VV., "Almanacco agrario per l'anno 1889 pubblicato per cura della sezione di Trento del Consiglio provinciale d'agricoltura per il Tirolo", Ed. Monauni Giovanni Battista, Trento, 1888; p. 185.

i capezzoli con del grasso, eccitando la vacca a “fare il latte” con leggerissimi massaggi alla mammella e stiramenti dei capezzoli. Qualcuno, dopo alcuni spruzzi di latte, intingeva le dita nel secchio umettandole con la schiuma. Premeva il capezzolo sistemato contro il pollice rivolto indietro verso il palmo della mano. Lavorava rapidamente con ambedue le mani mungendo alternativamente prima i capezzoli dei quarti anteriori. Il mungitore valente cercava di svuotare completamente la mammella per evitare che un qualsiasi residuo di latte coagulando provocasse dolorose infiammazioni e mastiti.¹³⁸

Per quanto riguarda la pulitura del latte, solo alcuni informatori testimoniano l’uso di colini (*cól*) in acciaio, che potevano essere usati insieme ad una tela di lino (*pèza de lin*); altri invece ricordano ancora i colini di legno, utilizzati anche nei caseifici. La situazione quindi non si discostava molto da quella di fine ’800, descritta dall’“Almanacco Agrario”:

In qualche latteria si usa ordinariamente per filtro un ordigno di legno avente la forma di una grande scodella con un foro sul fondo, il qual foro viene otturato con radici d’erbe o paglia o peggio ancora con ramoscelli di abete o pino.

Con un tal filtro riesce impossibile trattenere le minute sporcizie, che ad onta di tutte le cure, quasi sempre cadono nel latte (...). – Altro grave inconveniente è quello che, specie usando i ramoscelli di abete o pino (*dase*), il latte acquista un disagiata odore da resina (...). – Si dia il bando a questa sorta di filtri e si sostituiscano quelli di latta muniti di doppia finissima tela metallica, e se occorre vi si sovrapponga ancora un pannolino (...).¹³⁹

Viene testimoniato anche l’uso di secchi da mungitura in metallo con beccuccio, dotati di retina per filtrare il latte¹⁴⁰.

Produzione del burro

Per quanto riguarda la produzione del burro, fin dai primi del secolo scorso (1904) l’“Almanacco agrario”¹⁴¹ testimonia la presenza in

¹³⁸ ŠEBESTA G., *op. cit.*; p. 478.

¹³⁹ BERTELLI P., “Caseificio”, in AA.VV., “Almanacco agrario per l’anno 1889...”, cit.; p. 185.

¹⁴⁰ A questo proposito: «*coul*, sm. sing., secchio munito di colino, usato per la mungitura.» in SORAPERRA S. DE GIULIO, *Usanze e lurgeres...*, cit.; p. 235.

¹⁴¹ AA.VV., “Almanacco agrario per l’anno 1905 pubblicato per cura della sezione di Trento del Consiglio provinciale d’agricoltura pel Tirolo”, Ed. Monauni Giovanni Battista, Trento, 1904; pp. 370-378.

quasi tutte le latterie sociali di Moena e della Val di Fassa di moderne attrezzature per la scrematura del latte: 4 latterie su 6 erano dotate della scrematrice centrifuga, 2 disponevano invece delle vasche per il raffreddamento del latte; solamente una latteria ricorreva ancora al vecchio sistema di far riposare il latte entro mastelle. La stessa rivista ci permette di capire pregi e difetti dei diversi sistemi:

«Nel nostro paese il sistema più diffuso a tale scopo [conservare il latte durante il riposo al fine di far affiorare la panna] si è quello di conservare il latte in mastelle di legno. Sistema che dovrebbe finalmente esser bandito dalle nostre latterie per molte ragioni; prima fra le quali si è, che il latte conservato in recipienti di legno, dove deve restare 48 e più ore perché possa dare la desiderata quantità di panna, con tutta facilità diventa acido e per conseguenza riesce impossibile ottenerne buoni latticini. Le mastelle di legno rispettive difficilmente possono esser pulite e liberate dall'acidità formatasi nei pori e nelle fessure di legno, e la loro durata è assai limitata, (...). Il loro costo è, relativamente alla durata, molto elevato, per cui anche dal lato economico non possono essere certamente raccomandate.

Alle mastelle di legno si dovrebbero assolutamente sostituire quelle di latta, (...)» nelle quali «il latte si raffredda presto, epperò l'ascensione dei globuli buttirosi è più sollecita e quindi minore è il pericolo d'acidificazione del latte.»

L'autore spiega che le mastelle non dovevano essere appoggiate direttamente a terra, ma su supporti alti 80-90 cm; in questo modo si evitava che la sporczia finisse nel latte e se ne favoriva il raffreddamento, poiché le mastelle erano completamente circondate dall'aria. Le mastelle infine non dovevano essere messe una sopra l'altra perché il vapore che si condensava sul fondo della mastella soprastante cadeva sulla panna del recipiente sottostante rovinandola.

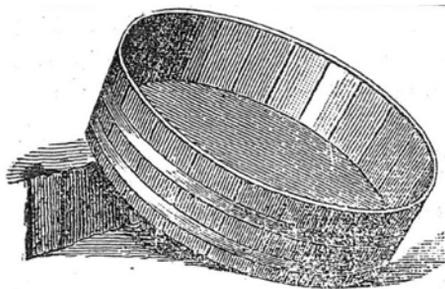


Fig. 1

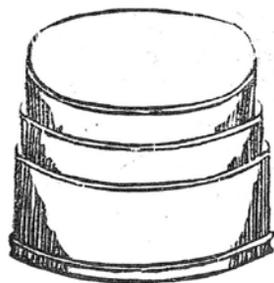


Fig. 2

Per chi poi avesse a disposizione anche una piccola quantità d'acqua fresca, è molto raccomandabile il sistema (...) [di] raffreddamento del latte. – Questo sistema è abbastanza diffuso nel nostro paese; ma pur troppo si vedono ancor in molti luoghi scorrere delle sorgenti d'acqua in tutta vicinanza delle rispettive latterie, nelle quali invece il latte vien conservato ancor col vecchio sistema, cioè nelle mastelle di legno, ciò che succede pure su moltissime nostre malghe. Spesse volte usando un tal sistema si ha a deplorare latte acido e per conseguenza latticini di nessun valore, per cui ove si tenesse esatto conto di questi danni, certo non si esiterebbe tanto per introdurre il raffreddamento del latte avendo a disposizione l'acqua, sia in paese, sia in malga.

Descrivendo l'attrezzatura necessaria per il raffreddamento, l'autore sottolinea il fatto che la spesa per l'acquisto dei vasi di latta (*bidon*) appositi non era molto elevata, che avevano lunga durata ed erano molto capienti:

«sicché bastano pochi vasi per mettere in riposo una bella quantità di latte, tanto più che esso, potendo disporre d'acqua fresca, dopo 12-24 ore di riposo dà completamente tutta la sua panna. (...) mentre col vecchio sistema occorrono 2-3 mastelle che facilmente diventano inservibili, e quel che più importa il latte molte volte si guasta, (...).

(...) la vasca nella quale vi vengon posti i vasi con entrovi il latte e in cui deve scorrere continuamente l'acqua (...) può essere costruita in pietra, calce idraulica, o legno (...) Nella camera da latte la vasca deve trovarsi possibilmente nel mezzo, essendo per tal modo più esposta alla corrente d'aria e solo in mancanza assoluta di spazio, potrà esser collocata lungo le pareti.

Per poter poi con maggior comodo immergere ed estrarre i vasi dalla vasca, questo dovrebbe trovarsi per un terzo della sua altezza sotto il livello del suolo. La vasca per il raffreddamento del latte dovrebbe esser divisa mediante pareti in quattro vasche eguali indipendenti una dall'altra, in ognuna delle quali vi entri e sorti l'acqua che serve per il raffreddamento del latte. (...) ed ognuna capace di contenere il latte di ogni mongitura, per evitare di mettere latte in vasche in cui riposa già quello della mongitura antecedente (...) da cui si è già separata la panna.»

L'autore conclude elencando i “maggiori vantaggi” offerti dal raffreddamento rispetto agli altri sistemi di riposo del latte:

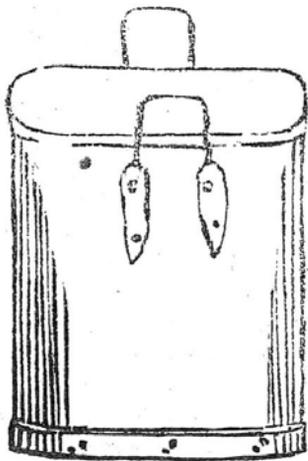


Fig. 3

Di avere latte sempre dolce, condizione principale per ottenere buoni prodotti ed uniformità dei medesimi, trovandosi quasi sempre il latte nelle stesse condizioni. Risparmio in locali ed attrezzi, essendo che pochi vasi ed una camera da latte anche ristretta, bastano per mettere in riposo grandi quantità di latte.¹⁴²

I favori della letteratura andavano però all'uso delle macchine scrematrici centrifughe, con le quali «si ottiene una perfetta e completa spannatura del latte, mentre ciò non è possibile con nessun altro sistema».

«I vantaggi quindi di un simile sistema sono evidenti e si possono riassumere come segue:

1. Risparmio di spazio e di utensili, e mentre prima, specie nei caselli sociali, necessitava avere grandi e buone stanze per latte e molti recipienti per metterlo in riposo, ora non si adoperano che piccoli locali e non occorrono che pochi recipienti, perché il latte appena fornito alla latteria mediante la centrifuga viene scomposto in panna e latte magro.
2. Il latte spannato riesce perfettamente dolce e può venir utilizzato bene tanto per confezionare formaggio magro come per altri scopi in uso nell'economia domestica. [ad esempio l'allevamento dei vitelli]
(...)
3. Anche la panna riesce perfettamente dolce e dà un burro molto conservabile e d'eccellente sapore. (...)
4. Si è completamente indipendenti dall'influenze atmosferiche.
(...)
5. Di fronte ai vecchi sistemi di ottenere la panna dal latte, adottando la scrematrice si ha un ricavo maggiore in burro di almeno il 10-20% (...).

Abbenchè il prezzo d'acquisto delle scrematrici sia alquanto alto, un semplice calcolo indicherà, specie alle latterie sociali, che la macchina si paga da sé in pochi anni, forse in uno o due.

6. Le macchine non presentano nessun pericolo e si distinguono (...) per la loro grande semplicità (...). Inoltre esse si possono pulire facilmente, e sono, come dimostrò l'esperienza, di soddisfacente durata.»¹⁴³

¹⁴² BERTELLI P., "Alcuni metodi pel riposo del latte allo scopo di ottenerne la panna", in AA.VV., "Almanacco agrario per l'anno 1886 pubblicato a cura della sezione di Trento del Consiglio provinciale d'agricoltura pel Tirolo", Ed. Monauni Giovanni Battista, Trento, 1885; pp. 228-235.

¹⁴³ BERTELLI P., "Caseificio", in AA.VV., "Almanacco agrario per l'anno 1892 pubblicato a cura della sezione di Trento del Consiglio provinciale d'agricoltura pel Tirolo", Ed. Monauni Giovanni Battista, Trento, 1891; pp. 226-228.



Fig. 4

L'introduzione delle scrematrici centrifughe veniva consigliata non solo perché «in molti dei nostri caselli e malghe non fu possibile l'introduzione del (...) raffreddamento del latte» per la mancanza di fonti d'acqua nelle vicinanze; ma soprattutto perché «da noi si tende a ricavare dal latte il massimo possibile di burro [che veniva più facilmente commercializzato] accontentandosi di un formaggio magro, che serve quasi esclusivamente per bisogno delle famiglie dei singoli produttori di latte». ¹⁴⁴

Le testimonianze raccolte confermano che il metodo più diffuso per scremare il latte nelle *ciajæ* era ancora quello di farlo riposare entro bacinelle di legno (*cope da lat*).

In tempi più recenti si erano diffuse anche quelle in metallo smaltato, ma si trattava di oggetti costosi che pochi potevano permettersi. L'utilizzo delle bacinelle di metallo (*ciadîns*) è invece testimoniato nelle malghe. In ambito domestico è testimoniato l'uso di bacinelle in terracotta smaltata, che venivano poste una sopra l'altra, intervallate da telai di legno (*scandele*); queste bacinelle venivano prodotte a Vigo da un artigiano detto appunto *Jan da le cope* ¹⁴⁵.

Le famiglie più facoltose potevano permettersi l'acquisto di una macchina scrematrice (*machina da sbramèr, machina da lat*), il cui uso è testimoniato sia nelle case private, che nelle *ciajæ*.

La letteratura di settore pubblicizzava infatti «scrematrici adatte per piccole quantità di latte, cosicché ogni possessore di bovine può farne uso. – Pel funzionamento di queste scrematrici non occorre una forza motrice, ma basta il lavoro a mano.» ¹⁴⁶ Inoltre «Le scrematrici a mano per il loro poco peso offrono il vantaggio di essere facilmente

¹⁴⁴ BERTELLI P., "Caseificio", in AA.VV., "Almanacco agrario per l'anno 1895 pubblicato a cura della sezione di Trento del Consiglio provinciale d'agricoltura pel Tirolo", Ed. Monauni Giovanni Battista, Trento, 1894; p. 275.

¹⁴⁵ Intervista a R.L. (1903) e F.R. (1901), Gries (Canazei). Ril. N. Trentini. SCRC055.

¹⁴⁶ BERTELLI P., "Caseificio", in AA.VV., "Almanacco agrario per l'anno 1892...", cit.; p. 230.

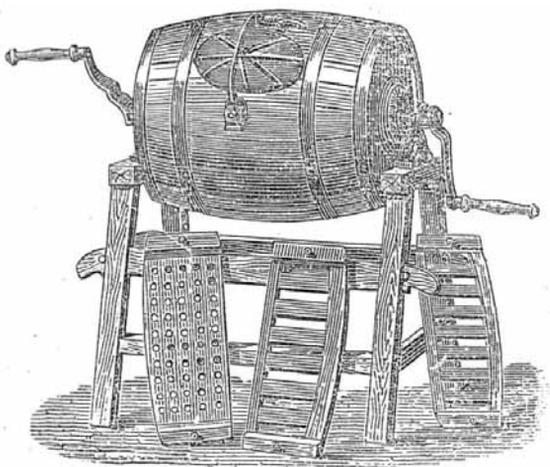


Fig. 5

trasportabili da una località all'altra o dal paese alla malga.»¹⁴⁷

Secondo una delle testimonianze raccolte l'uso della scrematrice centrifuga comportava però un eccessivo impoverimento del latte, che non veniva perciò usato per la caseificazione, ma veniva dato direttamente ai maiali¹⁴⁸.

Per ottenere il burro, la panna doveva essere lavorata con la zangola (*menàr la pégna*¹⁴⁹). Solo in ambito domestico è testimoniato l'uso di lavorare la panna a

mano in una bacinella finché si addensava¹⁵⁰.

Mentre nei caseifici il burro veniva prodotto ogni giorno, negli altri casi questa operazione veniva effettuata solo quando c'era a disposizione una quantità sufficiente di panna, in media ogni 2/3 giorni (ma anche una volta alla settimana). Se ottenuta nelle bacinelle inoltre, la panna veniva prima raccolta, mentre si versava il latte ormai scremato nel paiolo, trattenendola con un coltello di legno¹⁵¹ o con un apposito scopino di saggina¹⁵².

Per la produzione del burro venivano utilizzate le zangole rotatorie. Solo uno degli informatori ricorda le vecchie zangole a pistone, ma afferma che non venivano più usate perché richiedevano un eccessivo dispendio di forza e di tempo ed erano comunque strumenti ormai obsoleti¹⁵³. È quanto confermato dalla letteratura:

¹⁴⁷ BERTELLI P., "Caseificio", in AA.VV., "Almanacco agrario per l'anno 1895...", cit.; p. 279.

¹⁴⁸ Intervista n. 3, B.G. (1933), Vigo di Fassa. Ril. T. Zanette.

¹⁴⁹ A questo proposito: «*menèda, es (de smaüz)*, sf., ciò che risulta dall'operazione di *menèr la pégna* (girare la zangola per fare il burro); quindi pane di burro generalmente decorato con croci e motivi ornamentali.» in SORAPERLA S. DE GIULIO, *Usanze e lurges...*, cit.; p. 237.

¹⁵⁰ Intervista a R.D., Gries (Canazei). Ril. C. Poppi. SCRC031.

¹⁵¹ Intervista a R.L. (1903) e F.R. (1901), Gries (Canazei). Ril. N. Trentini. SCRC055.

¹⁵² Intervista n. 1, F.C. (1947), Predazzo. Ril. S. Bergamini.

¹⁵³ Intervista n. 3, B.G. (1933), Vigo di Fassa. Ril. T. Zanette.

Le nostre vecchie zangole a stantuffo (pigne) non si prestano ad una buona confezione del burro, perché si lasciano difficilmente pulire, richieggono troppa forza pel loro maneggio e più di tutto perché col loro uso la trasformazione della panna in burro non riesce completa.»¹⁵⁴ Al contrario «Una buona zangola dovrebbe avere le seguenti qualità: Deve richiedere la minor forza possibile, e dare il burro in poco tempo: La pulizia della medesima deve esser facile a farsi: Deve essere solida e costruita con buon materiale, e finalmente l'apertura per introdurre la panna ed estrarne il burro non deve essere troppo piccola, e di facile maneggio.»¹⁵⁵

Gli informatori non si sono soffermati sulle modalità di utilizzo delle zangole, ma l'«Almanacco agrario» fornisce indicazioni esaurienti in proposito.

«Perché l'operazione del burrificio riesca per bene, la panna deve avere un certo grado di calore che, a seconda della stagione, varia fra i 10-13°R. (...) – Se ciò non succedesse, si avrebbe da lavorare troppo a lungo, oppure il burro si formerebbe troppo presto con grave scapito della sua bontà e qualità.

Il riscaldamento della panna non deve mai succedere a fuoco diretto, perché essa acquista sapor da fumo, il quale passa poi nel burro. – A tale scopo non si deve neppure aggiungervi dell'acqua calda, la quale diluendo la panna renderebbe più difficile e lunga l'operazione del burrificio; ma ciò verrà fatto a bagnomaria, (...) – Il grado di calore deve esser rilevato col termometro, che non dovrebbe mai mancare (...).

Dato il giusto grado di calore alla panna, essa vien versata nella zangola e questa messa in moto con un movimento rotatorio né troppo celere né troppo lento.

Giova inoltre osservare che, perché quest'operazione riesca per bene, la zangola non deve esser riempita che per metà, e (...) per la trasformazione della panna in burro sono necessari non meno di 45-50 minuti di rotazione continua.

(...) Quando lo sbattere che fa la panna nella zangola diventa un suono chiaro e distinto e aprendo il coperchio si vede il burro formato a grumetti della grossezza del granoturco, allora si smette da

¹⁵⁴ BERTELLI P., «Caseificio», in AA.VV., «Almanacco agrario per l'anno 1889...», cit.; p. 188.

¹⁵⁵ BERTELLI P., «Caseificio», in AA.VV., «Almanacco agrario per l'anno 1883 pubblicato a cura della sezione di Trento del Consiglio provinciale d'agricoltura del Tirolo», Ed. Monauni Giovanni Battista, Trento, 1882; p. 205.

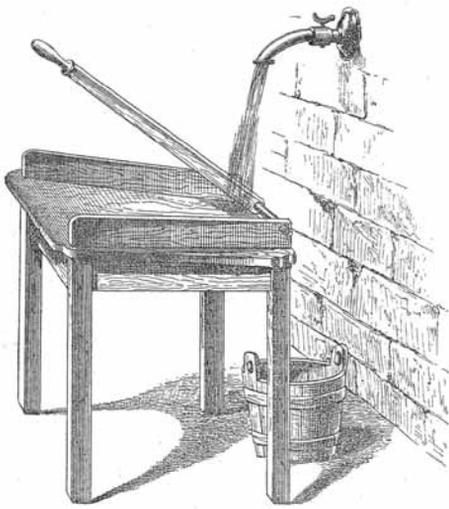


Fig. 6

girare la zangola e si lascia una posa di 4-6 minuti.

Dopo di ciò si lascia sortire il latte di burro, vi si sostituisce dell'acqua pura, si chiude e si mette di nuovo in movimento la zangola per alcuni minuti. Questa operazione replicata due o tre volte basta per liberare il burro (...) dal latte che lo accompagnava.»¹⁵⁶

Sull'utilizzo del latticello (*lat de pegna*) gli informatori hanno dato notizie concordi: alimento ricco di proprietà nutritive, il latticello veniva consumato da adulti e bambini, facendo attenzione però al suo potere lassativo, oppure veniva destinato all'alimentazione di maiali o vitelli.

Secondo le testimonianze raccolte, il burro, una volta tolto dalla zangola, veniva subito confezionato in panetti. Nell'«Almanacco Agrario» si legge invece della necessità di manipolarlo ulteriormente:

Il burro tosto levato dalla zangola deve venir di nuovo ben manipolato per liberarlo d'ogni traccia di latte che esso potesse contenere. – Tale operazione però non dovrebbe mai venir eseguita colle mani come usasi ancor da molti, e ciò per non render molle il burro e per ragioni di pulitezza; ma bensì con apposito impastatore (...) (gramola)» ovvero un tavolo inclinato, dotato di sponde laterali e di un braccio mobile centrale col quale il burro «si comprime fortemente in tutti i sensi, (...) continuando poi finché la massa del burro si presenta di pasta omogenea e bene liberata dal latte od acqua.

Dopo di ciò il burro vien foggato in pani, i quali perché abbian a soddisfare alle esigenze del commercio, (...) si deve porre la maggior attenzione nel formarli e dal loro una forma uguale e la più ricercata dai commercianti.¹⁵⁷

Tutti gli informatori ricordano gli stampi (*stamp dal smauz*) con i quali si confezionavano i pani di burro. Potevano essere costituiti da

¹⁵⁶ BERTELLI P., «Caseificio», in AA.VV., «Almanacco agrario per l'anno 1889...», cit.; pp. 188-190.

¹⁵⁷ Ibid.; pp. 190-191.

un pezzo unico di legno oppure da più pezzi componibili, fissati ad incastro o con cerniere metalliche; tutti presentavano ricche decorazioni ad intaglio, con motivi floreali (stelle alpine in particolare) e animali, che rimanevano impresse sul burro. Uno degli informatori spiega che gli stampi non servivano solo a decorare i pani di burro, ma anche a dare loro un peso preciso, che poteva essere ½ kg oppure 1 kg. Per ottenere il peso esatto il burro doveva essere ben pressato all'interno dello stampo e poi, con una spatola o un coltello, veniva tolto quello in eccesso ¹⁵⁸.

I casi di contraffazione del peso del burro non erano infrequenti: lo stesso informatore racconta infatti che, per aumentare il peso dei pani, qualche contadino vi introduceva patate schiacciate o addirittura pezzi di ferro ¹⁵⁹.

Prima di essere messo in spedizione ogni pane di burro deve essere involto in tela pulitissima, o meglio ancora, e per economia, nell'apposita carta pergamena pel burro. (...) L'involgere il burro coll'anzidetta carta subito che è bene asciutto, si rende poi indispensabile sulle malghe, essendo che la maggior parte mancano di adatto locale per conservare il burro fino a tanto che viene spedito. ¹⁶⁰

È quanto racconta uno degli informatori a proposito della sua esperienza in malga: i pani di burro venivano incartati e conservati per qualche giorno, prima di essere portati a valle, in un locale fresco adibito a magazzino o addirittura nella terra ¹⁶¹.

In ambito domestico, per il burro destinato alla vendita, è testimoniato sia l'uso di stampi di dimensioni ridotte rispetto al normale, che quello di modellare il burro a mano in panetti di forma ovale, sui quali veniva impressa un croce utilizzando un cucchiaino ¹⁶². Il burro destinato all'autoconsumo veniva invece conservato cotto (*i dijéa chéjer ite smauz* ¹⁶³) entro recipienti di terracotta (*pegnat*) ¹⁶⁴.

¹⁵⁸ Intervista n. 3, B.G. (1933), Vigo di Fassa. Ril. T. Zanette.

¹⁵⁹ Ibid.

¹⁶⁰ BERTELLI P., "Caseificio", in AA.VV., "Almanacco agrario per l'anno 1889...", cit.; p. 192.

¹⁶¹ Intervista n. 1, F.C. (1947), Predazzo. Ril. S. Bergamini.

¹⁶² Intervista a R.D., Gries (Canazei). Ril. C. Poppi. SCRC031.

¹⁶³ Intervista n. 3, B.G. (1933), Vigo di Fassa. Ril. T. Zanette.

¹⁶⁴ Sulla produzione domestica del burro si veda il video: "Le stagioni di Liz". (Lavorazione del burro con la zangola rotatoria. Capitoli 4 – 5). DVDV 002, Museo Ladin de Fascia.

Produzione del formaggio

Mentre nei caseifici e nelle malghe si produceva formaggio tutti i giorni, nelle *ciajæ* e nelle case la frequenza dipendeva dal numero degli animali presenti nelle stalle e quindi dalla quantità di latte fornito; se non era molto la produzione avveniva ogni 2/3 giorni. Secondo una delle testimonianze raccolte si trattava in ogni caso di piccole forme (*stricui*) di formaggio magro (*formài brun*) perché ottenuto con latte scremato (*lat brun, lat sbramà*)¹⁶⁵.

In ambito domestico e nelle *ciajæ* il formaggio si preparava in cucina entro un paiolo di rame (*paèl de ram, paèl dal formài*) posto direttamente sul focolare (*fregolèr*); le malghe invece potevano essere dotate di un locale apposito (*baito*), provvisto anche di un supporto girevole in legno per il paiolo, che permetteva di avvicinarlo o allontanarlo dal fuoco più agevolmente. I paioli avevano una capacità di circa 20/25 litri, sufficiente quindi a contenere il latte delle due mungiture quotidiane. Nei caseifici invece venivano utilizzate caldaie (*calière*) più grandi, che potevano contenere anche 10 quintali di latte.

Secondo una delle testimonianze raccolte, fino alla seconda guerra mondiale nel Caseificio sociale di Vigo venivano utilizzate queste grandi caldaie, riscaldate a fuoco diretto e spostate mediante il supporto di legno mobile; dopo la guerra invece il caseificio era stato dotato di moderne caldaie a vapore¹⁶⁶. Il latte, nel paiolo o nella caldaia, doveva raggiungere la temperatura di circa 40°C, temperatura che nella maggior parte dei casi veniva controllata con il termometro. Solo in un caso, per quanto riguarda la produzione casearia nelle *ciajæ*, viene testimoniata ancora l'abitudine di controllare la temperatura del latte immergendovi un dito o il gomito¹⁶⁷. Si tratta di un pratica arcaica che la letteratura di settore condannava già alla fine del XIX secolo. Nel 1895 nell'«Almanacco agrario» si leggeva infatti:

Uno dei «maggiori inconvenienti riscontrati (...)» nella produzione del formaggio «è anche quello, che ancor diversi dei nostri vecchi casari, per rilevare la temperatura del latte al momento di metterlo in caglio, per la cottura del formaggio e della panna al momento di burrificarla,

¹⁶⁵ Intervista n. 6, P.R. (1926), Campitello. Ril. T. Zanette.

Per quanto riguarda il termine *stricui*: «Voce sconosciuta ai dizionari avente il significato di 'pezzettino', forse connesso al verbo *stricolèr*. Nota è la forma femminile *stricola* "pezzo di stoffa".» in RIZ P., «Pensieres de un fascian (II)», cit.; p. 278 (nota 32).

¹⁶⁶ Intervista n. 3, B.G. (1933), Vigo di Fassa. Ril. T. Zanette.

¹⁶⁷ Intervista n. 6, P.R. (1926), Campitello. Ril. T. Zanette.

preferiscono sostituire la sensibilità del loro braccio all'indicatore infallibile, il termometro.

(...) trattandosi di uno strumento tanto raccomandabile, di poco costo, utile a diversi scopi ed alla portata di tutti, non si saprebbe il perché ogni casaro non ne sia in possesso, (...). – Non solo per la confezione dei latticini il termometro presta ottimi servizi, ma anche nel locale del latte e specie del formaggio si rende necessario onde poter regolare a seconda del bisogno la temperatura degli stessi.¹⁶⁸

Una volta raggiunta la temperatura desiderata, si allontanava il latte dal fuoco e si aggiungeva il caglio (*persum, presór*) per farlo coagulare e ottenere così la cagliata (*tosèla*).

Ancora una volta nelle *ciajæ* viene testimoniato l'uso arcaico di ricavare il caglio dagli stomaci essiccati di capretti o vitelli, mentre la letteratura già da tempo raccomandava l'utilizzo di caglio liquido o in polvere prodotto dall'industria chimica. Il caglio veniva dosato con un cucchiaino apposito, in quantità che le donne delle *ciajæ* sapevano valutare a colpo d'occhio (in base alla quantità di latte) grazie alla loro esperienza. In ogni caso il caglio veniva usato con parsimonia (*come se fossa òr*) perché era un bene prezioso¹⁶⁹.

Sempre per quanto riguarda le tecniche di caseificazione all'interno delle *ciajæ*, risulta particolarmente interessante una testimonianza raccolta nell'alta valle, che descrive un metodo particolare di preparazione del caglio utilizzando gli stomaci essiccati dei capretti. L'informatore spiega che ogni famiglia possedeva in genere un paio di capre, che davano ogni anno, verso febbraio/marzo, qualche capretto. Quando i capretti venivano macellati, i proprietari si facevano restituire lo stomaco, che veniva poi appeso in casa, in genere in cucina, e lasciato essicare. Si utilizzavano 2/3 stomaci di capretto, ormai secchi e ristretti, che venivano tagliati a pezzetti e messi a macerare nell'acqua, all'interno di un contenitore di creta (*pegnàta de crèda*). Ne risultava una soluzione piuttosto densa che veniva usata come caglio per far coagulare il latte¹⁷⁰.

Lo stesso procedimento viene descritto già nel 1889 nell'«Almanacco Agrario», quale unico metodo valido alternativo all'uso del caglio chimico, adottato dai casari «svizzeri e voralberghesi già da molti anni».

«Gli stomaci dei vitelli appena macellati venivano vuotati dal loro contenuto (latte), ben nettati con acqua al di dentro, liberati dalle

¹⁶⁸ BERTELLI P., “Caseificio”, in AA.VV., “Almanacco agrario per l'anno 1896...”, cit.; pp. 327-328.

¹⁶⁹ Intervista n. 3, B.G. (1933), Vigo di Fassa. Ril. T. Zanette.

¹⁷⁰ Intervista n. 6, P.R. (1926), Campitello. Ril. T. Zanette.

parti grasse, poi gonfiati come si farebbe di una vescica ed appesi per aria in un locale bene ventilato acciò si secchino e non ammuffiscano.

Passati 3-4 mesi venivano adoperati per la preparazione del presame. – A tale scopo si prendevano alcuni stomachi, che tagliati a pezzettini, venivano messi in un vaso di terra o meglio di vetro e vi si versava sopra dell'acqua (1 litro circa per ogni stomaco) alla temperatura di 25-28 R. – Il tutto rimaneva in infusione per 24-36 ore mantenendo il liquido possibilmente alla stessa temperatura, al quale scopo si teneva il vaso vicino al focolaio od alla stufa.

Passate le 24-36 ore, il presame era preparato; la sostanza cioè coagulante del latte che si trovava nella membrana del quarto stomaco, passò nell'acqua. Il casaro quindi filtrava con un pannolino il liquido, che impiegava poi per la coagulazione del latte, e gettava via i pezzettini degli stomachi.

Come ognuno vede il presame così preparato si può chiamarlo purissimo al confronto del sucido in pasta, solo aveva l'inconveniente di non esser a lungo conservabile; per cui si era costretti a prepararselo solo per pochi giorni.

La scienza però in questi ultimi anni trovò il modo di preparare (sempre però cogli stomachi dei ruminanti ancor lattanti e non con altre sostanze, come taluno crede) del presame purissimo, molto serbevole, e di forza costante in forma liquida ed in polvere, il cui prezzo si può dire minore di quello in pasta.»¹⁷¹

L'uso di caglio industriale viene testimoniato nelle malghe, dove veniva mescolato con un piatto per meglio diffonderlo nel latte.

Una volta ottenuta la cagliata, si procedeva alla sua rottura. Anche per questa operazione nelle *ciajæ* si usava ancora uno strumento ormai obsoleto quale lo spino o tarello (*spin*), mentre nelle malghe e nei caseifici è testimoniato l'uso di uno strumento moderno ovvero la lira (*chitarra*), il cui utilizzo veniva raccomandato anche dalla letteratura:

Passati alcuni minuti di riposo, (...) si incomincia la divisione del medesimo [coagulo] con apposito frangicacio, simile ad una chitarra, formato di fili d'ottone. Con questo istrumento si divide il coagulo finché sia ridotto in particelle simili alla grossezza, dei granelli d'orzo, ed anche meno. Questa operazione deve esser eseguita con attenzione, allo scopo di fare del coagulo pezzettini, il più che sia possibile, uguali

¹⁷¹ BERTELLI P., "Caseificio", in AA.VV., "Almanacco agrario per l'anno 1890 pubblicato per cura della sezione di Trento del Consiglio provinciale d'agricoltura per il Tirolo", Ed. Monauni Giovanni Battista, Trento, 1889; pp. 219-220.

ciò che è molto difficile ottenere dovendo fare la divisione del coagulo col frangicacio (spino o tarellò) generalmente in uso.

Da una divisione mal fatta si hanno dei granelli di coagulo di diverse dimensioni e perfino di quello ridotto in forma di polvere che colla cottura va perduto. Se il coagulo è diviso male (...) è impossibile una cottura uniforme «e in tal modo sarà compromessa la buona riuscita del formaggio». ¹⁷²

Dopo la rottura la cagliata veniva riportata sopra il fuoco e ricotta alla temperatura e nei tempi voluti; durante la seconda cottura doveva essere mescolata con un apposito bastone dotato ad una estremità di un disco circolare (rodèla), perché non attaccasse. Veniva quindi estratta dalla caldaia in genere mediante l'uso di teli di canapa o lino (pèze de lin); nelle *ciajæ* è testimoniato l'utilizzo di una specie di schiumarola (*ciaz coi bujes*) o addirittura semplicemente delle mani.

Il residuo del processo di caseificazione ovvero il siero (*purons*) veniva utilizzato per l'alimentazione dei maiali o dei vitelli. Il formaggio veniva messo in forma entro stampi circolari di legno chiamati fascere (*scatole*), dotate di uno spago mediante il quale era possibile aumentare la compressione della forma, al fine di favorire la fuoriuscita di tutto il siero in eccesso. Nelle *ciajæ* è testimoniato anche l'uso di semplici contenitori di legno, al posto delle fascere. Le forme venivano quindi lasciate riposare per una giornata sopra un tavolo inclinato, la spersola (*desch dal formài, bréa dal formai, sgociaròla*), che favoriva ulteriormente l'espulsione del siero. Sempre per lo stesso motivo a volte veniva appoggiata sulle forme un'asse con un peso sopra. Dopo una giornata le fascere venivano tolte. Quando le forme erano asciutte si procedeva alla salatura, che poteva avvenire sia per immersione in salamoia oppure a secco, spargendo il sale sulle forme ogni 1/2 giorni e rivoltandole ogni volta.

In base ad una delle testimonianze raccolte, nelle malghe queste ultime operazioni venivano eseguite all'interno di una stanza apposita, riservata alla lavorazione del formaggio, oppure nella cucina; dopodiché le forme venivano spostate nel magazzino, un locale fresco riservato alla conservazione del formaggio, dotato di assi di legno (*brée*) sulle quali si appoggiavano le forme. Quando il magazzino cominciava a riempirsi, allora le forme venivano trasportate in paese o venivano ritirate direttamente dai rispettivi proprietari ¹⁷³.

¹⁷² BERTELLI P., "Caseificio", in AA.VV., "Almanacco agrario per l'anno 1883...", cit.; p. 208.

¹⁷³ Intervista n. 1, F.C. (1947), Predazzo. Ril. S. Bergamini.

Secondo un altro informatore invece, nelle *ciajæ* le operazioni di messa in forma e stoccaggio del formaggio venivano eseguite nella *cambra da lat* ovvero un piccolo locale di legno, dotato all'interno di mensole (*scancie, coronèles*). Non si trattava di un magazzino vero e proprio, visto che le forme vi rimanevano al massimo per una settimana, dopodiché venivano portate nelle case in paese e conservate nelle cantine, dove venivano anche salate ¹⁷⁴.

Maggiori informazioni sulle ultime operazioni necessarie alla produzione del formaggio (compressione, salatura, stagionatura), che ci permettono di intuire la loro complessità e delicatezza, si possono trovare nell'«Almanacco agrario»:

«Il formaggio (se di media grandezza) può sottostare ad una pressione di 24 ore, durante la quale esso deve essere rivoltato spesse volte e più di frequente in principio, cioè quando esso è ancora caldo, allo scopo di favorire lo scolo del siero. (...)

Portato il formaggio in cantina, (...) Quando il formaggio sarà ben asciutto, ciò che succede dopo 4-6 giorni, (...) il formaggio viene salato, o, come si dice, messo in sale. Non si dovrà mai aspettare per salare un formaggio che esso abbia formato quelle muffe bianche, chiamate dai casari farina, formatesi queste, il sale penetra difficilmente nel formaggio.

Il formaggio da salarsi deve essere diligentemente nettato; il sale sia bene asciutto e sparso regolarmente sulla superficie del formaggio, (...). Perché il formaggio non perda della sua forma, si sali anche la sua superficie periferica spargendo del sale sul tavolo e rotolandovi sopra la forma.

Questa salatura viene replicata quattro volte, (...)» ad intervalli di 24 ore, usando dosi sempre maggiori di sale.

«Terminata la salagione, si mettono le forme di nuovo una ad una su tondelli, o su tavole asciutte, e si avrà cura di rivoltarle ogni giorno e, se vi è bisogno, di nettarle e inumidirle con acqua satura di sale. (...)

Si continua in tal guisa per 50-60 giorni, poi si inumidisce e si rivolta il formaggio un giorno sì e l'altro nò, passandolo però con una tela e staccandolo dal tondello quel giorno che non vien rivoltato. Passato alcun tempo, (se in una buona cantina) questa operazione può essere fatta anche solo ogni due giorni. Non è a dirsi, che non sì tosto sul formaggio si sarà formata della sporcizia, dovrà essere raschiato (...).

Così pure i tondelli, e le tavole su cui poggiano i formaggi dovranno essere di frequente cambiati e lavati. Chi usasse le tavole (assi) invece dei tondelli, procuri che queste siano movibili, non troppo

¹⁷⁴ Intervista n. 6, P.R. (1926), Campitello. Ril. T. Zanette.

lunghe e di averne disponibili sempre di pulite per dar il cambio a quelle che dovranno essere nettate.»

Il casaro inoltre dovrà aver cura di posizionare le forme, in base al tipo di formaggio, nella posizione più adatta della cantina e di sorvegliare attentamente quelle che presentano rotture per impedire che marciscano. Dovrà infine rinnovare l'aria della cantina tutti i giorni, evitando però le correnti.

Per impedire che il formaggio venga intaccato da parassiti (...) l'unico mezzo si è la gran pulizia del locale, delle tavole ecc., e munire le finestre della cantina con tele metalliche onde far sì, che la mosca del formaggio, ed anche la comune, non possano entrare e deporre le loro uova.¹⁷⁵

Produzione della ricotta

Sulla produzione della ricotta nelle malghe, Šebesta scrive:

In un secondo momento della stessa giornata il cascinàio e l'aiuto si occupavano del siero rimasto nella caldaia. Lo riportavano alla bollitura (...) vi aggiungevano del siero acido (...) levato da una botticella di legno (...). Un precipitato sottilissimo e bianchissimo affiorava agitando in superficie: la ricotta (...).

L'autore descrive quindi diversi metodi di raccolta della ricotta dalla caldaia e successiva sgocciolatura del siero in eccesso. La ricotta poteva essere raccolta mediante grossolani cestini di vimini, poi premuta e infine riposta entro apposite forme. In altri casi veniva raccolta con un mestolo e poi versata in recipienti rotondi a doghe con fondi e pareti forate per la sgocciolatura. Infine la ricotta poteva essere raccolta con un rudimentale mestolo, costituito da un ramo con un'estremità biforcuta chiusa a cerchio e dotata di una tela di canapa, e poi versata in sacchetti di tela sospesi a piccoli telai di legno.

Levate il giorno dopo dai sacchetti o dalle forme le ricotte erano sistemate su grate di legno (...) sospese in alto e da un lato del focolare affinché affumicassero.¹⁷⁶

Le informazioni raccolte a questo proposito sono piuttosto scarse; sembra comunque possibile affermare che la produzione della ricotta non fosse molto frequente.

¹⁷⁵ BERTELLI P., "Caseificio", in AA.VV., "Almanacco agrario per l'anno 1883...", cit.; pp. 209-211.

¹⁷⁶ ŠEBESTA, *op. cit.*; pp. 494-496.

In ambito domestico viene testimoniato l'utilizzo dei sacchetti di stoffa ricordati anche da Šebesta ¹⁷⁷.

Per quanto riguarda invece le malghe, viene ricordato l'uso di affumicare la ricotta per poterla conservare più a lungo. L'affumicatura veniva effettuata su graticci di legno posti sopra il focolare, bruciando legno di abete o di larice, al quale si aggiungeva a volte del ginepro. La ricotta veniva poi consumata come un qualsiasi altro formaggio e non come condimento ¹⁷⁸.

Tipi di formaggio

In ambito domestico è testimoniata, soprattutto nell'alta valle (uno degli informatori li colloca invece nella zona di Livinallongo ¹⁷⁹), la produzione degli *zigres* ovvero dei formaggi freschi aromatizzati con sale, pepe ed erba cipollina (*civions*), modellati a mano in forma di coni rovesciati. Venivano confezionati soprattutto durante l'inverno perché d'estate il latte aveva un forte sapore d'erba che non li rendeva buoni ¹⁸⁰. Secondo Simon de Giulio questo tipo di formaggio era prodotto con latte di capra ¹⁸¹.

Il formaggio prodotto in alpeggio, nelle malghe e nelle *ciajaae* della Val di Fassa, era un tipo di formaggio magro (ottenuto dalla lavorazione di latte scremato) e piuttosto fresco, stagionato 2/3 mesi al massimo. Si tratta di quello che oggi è comunemente chiamato "formaggio di malga" e che, a seconda dei caseifici di produzione, ha assunto denominazioni diverse la cui fama ha varcato i confini della valle: abbiamo il "Puzzone di Moena" prodotto dal Caseificio sociale di Predazzo e Moena e il "Nostrano" dell'ex Caseificio sociale di Campitello (oggi Caseificio sociale Val di Fassa). Altra produzione tipica di questo caseificio è il formaggio "Chér de Fascia", formaggio di malga dal profumo e gusto più intensi, perché prodotto con latte intero.

¹⁷⁷ Intervista n. 2, G.V. (1923), Penia (Canazei). Ril. S. Bergamini.

¹⁷⁸ Intervista n. 1, F.C. (1947), Predazzo. Ril. S. Bergamini.

¹⁷⁹ Intervista n. 3, B.G. (1933), Vigo di Fassa. Ril. T. Zanette.

¹⁸⁰ Sulla preparazione degli *zigres* si veda il video: "Fodom. Livinallongo". (Preparazione dello *zigher*. Capitolo 3). DVDV 087, Museo Ladin de Fascia.

¹⁸¹ «*zigher*, -*gres*, sm., formaggio di latte di capra, a cui viene data la forma di un cono con la punta arrotondata.» in SORAPERRA S. DE GIULIO, *Usanzes e lurgeres...*, cit.; p. 241.

8. Aspetti religiosi e tradizione orale

Poiché gli informatori si sono dimostrati piuttosto “avari di ricordi” per quanto riguarda gli aspetti religiosi connessi all’argomento e la tradizione orale relativa ad esso, ci limiteremo ad una semplice elencazione delle poche notizie raccolte.

La ricerca bibliografica ci ha permesso di integrare e dare sistematicità al nostro discorso; in particolare si è rivelata molto utile l’opera di Simon de Giulio *Usanzes e lurgeres da zacan*, della quale non solo riprendiamo i contenuti (per comodità riportiamo le note introduttive scritte in italiano), ma anche ricalchiamo lo schema basato sul calendario. Si tratta di un breve excursus senza nessuna pretesa, ovviamente, di completezza e approfondimento, che richiederebbe un’indagine ben più ampia e sistematica.

Gennaio

L’Epifania era una ricorrenza assai importante nel mese di gennaio. Già alla vigilia erano previsti particolari rituali, quale quello di “*sciumentèr*”, recare cioè per tutti i locali dalla casa – compresi stalla e fienile – un braciere in cui erano stati posti incenso e bacche di ginepro, recitando giaculatorie e aspergendo acqua santa.¹⁸²

Si tratta di un’usanza ricordata anche da uno degli informatori. Egli racconta che alla vigilia dell’Epifania, (*Pèscà Tofègna*) il padrone di casa benediceva tutte le stanze dell’abitazione, e quindi anche stalla e fienile, utilizzando l’acqua santa, che si aspergeva con un rametto di geranio (*ben se tolèa na foa de geranio*) e una ciotola contenente braci del focolare e incenso:

*... se tolèa chest’èga sènta nòe e dapò te na scudèla (...) se metèa ite do trei bronzes del fregolèr, bronzes, e dapò se ciapèa adertura i picui sachec de incenso, dapò se metèa ite chest incenso nòe, che dapò se jìa camera per camera qua, pò se jìa doite stala e dapò te tobià.*¹⁸³

Inoltre, secondo un’altra testimonianza, sulla porta della stalla venivano scritte la data dell’anno in corso e le iniziali dei Tre Re Magi¹⁸⁴. La testimonianza fa riferimento ad una processione ricordata anche da C. Poppi: «[...] veniva anche fatta una processione liturgica, durante la quale, passando di casa in casa, il prete benediva con la benedizione

¹⁸² SORAPERRA S. DE GIULIO, *Usanzes e lurgeres...*, cit.; p. 25.

¹⁸³ Intervista n. 6, P.R. (1926), Campitello. Ril. T. Zanette.

¹⁸⁴ Intervista n. 5, N.N., Penia (Canazei). Ril. S. Bergamini.

dei tre Re Magi, le porte delle case e delle stalle, sulle quali veniva disegnato un motto rituale richiamantesi ai Tre Re Magi.»¹⁸⁵

«In genere il motto dipinto era questo: + G + M + B + (seguiva in genere la data dell'anno in corso). Le tre lettere sono le iniziali dei nomi dei tre re Magi (Gasparre, Melchiorre e Baldassarre) e la loro alternanza con le croci aveva lo scopo da un lato di scongiurare contro le potenze oscure e dall'altro di propiziazione: sono convinto che questa sia una cristianizzazione di un'usanza pagana. A ciò mi fa pensare anche una scritta, analoga nella struttura a questa, ma diversa ed oscura nel significato, che ebbi modo di copiare dalla porta di una vecchia casa di Penìa: + Z. + D.I.A. + B. + Z. + S.A.B. + Z. HGF. + BF. R.S. 1862. La riporto esattamente come la ho copiata, senza poter fornire alcuna spiegazione, dato che nessuno è stato in grado di fornirmela. Sono comunque portato a pensare, soprattutto per la presenza delle numerose croci, che possa trattarsi di una scritta o scongiuratoria o propiziatoria. Sulla stessa casa infatti compare la sigla IHS, che come si sa, è la cifra di "Iesus Hominum Salvator".»¹⁸⁶

La maggior parte degli informatori concorda sul fatto che non ci fosse una benedizione specifica impartita alle stalle e agli animali dal parroco, che poteva comunque essere chiamato all'occorrenza. Sempre legata alla vigilia dell'Epifania, è la leggenda, raccontata in tutta l'Alta valle, secondo la quale quella sera, dopo l'*Aimaria dal Fech*¹⁸⁷ l'uscio di casa veniva chiuso a chiave ed era proibito entrare nelle stalle, perché gli animali parlavano tra loro per tutta la notte, di quello che avevano patito durante l'anno. Secondo la *patofia* ricordata da Simon de Giulio, il figlio di un contadino che era andato ad ascoltare quello che le mucche si dicevano, aveva pagato la sua curiosità venendo trasformato in un ceppo di larice¹⁸⁸.

Quasi tutti gli informatori ricordano il culto di S. Antonio Abate (17 gennaio) protettore degli animali, la cui immagine era sempre presente in tutte le stalle (sia a valle che in montagna), insieme al ramo d'ulivo, benedetto il giorno della Domenica delle Palme.

¹⁸⁵ POPPI C., *op. cit.*; p. 100.

¹⁸⁶ *Ibid.*; p. 258. Nota 3.

¹⁸⁷ «Coprifuoco, suono della campana per ricordare alle donne di casa di gettare acqua sulle braci del focolare per spegnerle, recitando alcuni Requiem per i defunti (uso antico)». BLAD Banca Lessicala Ladina, in www.ladintal.it.

¹⁸⁸ SORAPERRA S. DE GIULIO, *Usanze e lurgeres...*, cit.; pp. 27-29. Si veda inoltre POPPI C., *op. cit.*; pp. 100-102. A proposito di leggende si veda il video: "Le stagioni di Liz", SCRINDVDV 002 - Capitolo 26: "Leggenda: nelle stalle le vacche la notte dell'Epifania parlavano".

L'ulivo, insieme a qualche briciola del cero benedetto il 2 febbraio (festa della Purificazione di Maria Vergine, *Madona da la Ciandeiles*), veniva bruciato in estate per scongiurare le tempeste¹⁸⁹. Per lo stesso motivo, il sacrestano aveva il compito di suonare la campana grande e in cambio di questo servizio aveva diritto a falciare un prato che produceva un carro di fieno¹⁹⁰.

A proposito del culto di S. Antonio Abate a Moena, don Giovanbattista Chiochetti scriveva:

La festa di S. Antonio viene il 17 gennaio; nella nostra chiesa, in passato, veniva cantata la S. Messa e vi accorrevano molta gente e tutti vi assistevano devotamente, tenendo in mano una candela accesa. Quel giorno gli animali venivano governati non col solito fieno mescolato con la paglia di orzo, ma col fieno di montagna puro. Le bestie, quel giorno, erano lasciate riposare. Era la sagra degli animali della stalla.

Nel giorno di S. Antonio i contadini donavano, per ringraziamento, il latte ai poveri, specialmente ai fanciulli delle famiglie bisognose che lo chiedevano nel caseificio o andando per le case vicine.¹⁹¹

Febbraio

Nel giorno della purificazione di Maria Vergine (2 febbraio, *Madona da la Ciandeiles*), gli uomini controllavano nel fienile la quantità di fieno rimasta; nel caso in cui ne fosse stato consumato troppo (*se i era passé la tref de mez tobià*, presagio di carestia), bisognava ridurre le quantità da dare ai bovini per arrivare fino alla primavera. A febbraio inoltre, dopo la metà del mese, il letame veniva sparso su campi e prati e il fieno conservato in montagna veniva trasportato con le slitte in paese¹⁹².

Aprile

Il sabato santo i parroci benedivano l'acqua contenuta in un grosso recipiente, e ne distribuivano a tutte le famiglie. Veniva conservata con grande cura: se ne aspergeva un poco sul bestiame ammalato o in procinto di partire per i pascoli alti.¹⁹³

¹⁸⁹ SORAPERRA S. DE GIULIO, *Usanzas e lurgeres...*, cit.; p. 39.

¹⁹⁰ Intervista n. 3, B.G. (1933), Vigo di Fassa. Ril. T. Zanette.

¹⁹¹ CHIOCHETTI d. G., "Memorie e notizie storiche di Moena", in *Mondo Ladino IV* (1980) - n. 3-4, Istituto Culturale Ladino, Vigo di Fassa TN; pp. 88-89.

¹⁹² SORAPERRA S. DE GIULIO, *Usanzas e lurgeres...*, cit.; pp. 39-40.

¹⁹³ *Ibid.*; p. 76.

Quest'usanza è riferita anche dagli informatori: anche in questo caso non era il prete, ma un membro della famiglia, in genere una donna, ad impartire la benedizione; le mucche venivano benedette con l'acqua santa il primo giorno di pascolo giornaliero oppure il primo giorno di alpeggio, al mattino quando partivano o a metà giornata quando uscivano al pascolo per la prima volta ¹⁹⁴.

La domenica in Albis [prima domenica dopo la Pasqua] i parroci annunciavano i giorni in cui sarebbero passati per il paese a benedire le abitazioni.

Per quel giorno tutta la casa doveva essere ripulita e le donne ricevevano il parroco vestite a festa. Sul tavolo della *stua* era stata preparata una tazza con l'acqua benedetta, accanto a un piccolo dono (consistente in un pane di burro o qualche uovo) e al piattino contenente le immagini sacre distribuite dal sagrestano ad ogni componente della famiglia al momento della comunione pasquale.

Attraverso queste immaginette il parroco poteva controllare se tutti i familiari avessero partecipato alle celebrazioni pasquali. ¹⁹⁵

Quasi tutti gli informatori si sono soffermati sulla tradizionale benedizione impartita dai parroci alle case (pur non strettamente legata all'argomento trattato). Anche se non si trattava di una consuetudine "ufficiale", tutte le famiglie avevano l'abitudine di fare al parroco un piccolo dono: un pane di burro, alcune uova, un pezzo di speck, qualche patata... Proprio per raccogliere i doni, il sacrestano che accompagnava il parroco caricava sulle spalle una cassa per il burro e un panierino per le uova (*cest per i eves*) ¹⁹⁶. Qualche famiglia usava mettere da parte un po' di carne per il parroco, quando veniva ammazzato il maiale ¹⁹⁷ oppure un po' di latte durante l'alpeggio in malga ¹⁹⁸.

Giugno

Nei primi giorni di giugno si portava il bestiame ai pascoli bassi.

Simon de Giulio ricorda che ai giovani pastori, che avevano il compito di custodire gli animali,

¹⁹⁴ Intervista n. 3, B.G. (1933), Vigo di Fassa. Ril. T. Zanette. - Intervista n. 1, F.C. (1947), Predazzo. Ril. S. Bergamini.

¹⁹⁵ SORAPERRA S. DE GIULIO, *Usanze e lurgeres...*, cit.; p. 76.

¹⁹⁶ Intervista n. 5, N.N., Penia (Canazei). Ril. S. Bergamini.

¹⁹⁷ Intervista n. 5, N.N., Penia (Canazei). Ril. S. Bergamini.

¹⁹⁸ Intervista n. 2, G.V. (1923), Penia (Canazei). Ril. S. Bergamini.

si raccomandava di recitare ogni giorno il rosario di Sant'Antonio da Padova, protettore degli animali. Nel giorno in cui si ricorda questo santo, 13 giugno, i pastori dovevano recitare ben tredici rosari!

L'autore riporta anche il testo della preghiera:

“Santis Dei, Santis Fortis, Santis Mortalis, miserere nobis” – Dapò se cognea dir un Paternoster, un'Aimaria e un Giorgia.¹⁹⁹

L'obbligo per i pastori di recitare ogni giorno il rosario o litanie di S. Antonio (*corona de Sènt Antone, letènies de Sènt Antone*), a protezione delle mucche al pascolo, viene testimoniato anche da uno degli informatori, ma il testo della preghiera recitato è diverso:

Oh gloriosissimo Sant'Antonio pregate Gesù e Maria per noi che pieni di fede a voi ricorriamo. Padre nostro che sei nei cieli sia santificato il tuo nome... e Ave Maria... e Gloria... *chela lo l'era la corona de Sènt Antone.*²⁰⁰

Verso la metà del mese iniziava la monticazione e il bestiame veniva trasferito ai pascoli alti. Per quanto riguarda il giorno della monticazione, gli informatori non ricordano tradizioni religiose particolari. Oltre alla benedizione degli animali con l'acqua santa, già ricordata, viene testimoniato l'uso di fermarsi davanti alle stazioni della Via Crucis che si trovavano lungo il tragitto verso i pascoli alpini, per fare il segno della croce²⁰¹.

Il 24 giugno, giorno di San Giovanni Battista, ai pastori veniva portato il pranzo nel pascolo: consisteva in un piatto di “casciuncie”, ravioli ripieni di spinaci selvatici e conditi con burro fuso.

Anche il giorno 29, festa dei Santi Pietro e Paolo, si portava del cibo ai pastori. Questa volta si trattava di “fortaes”, frittelle dolci a forma di chiocciola.²⁰²

Il 29 giugno viene ricordato anche da C. Poppi, in relazioni alla fienagione:

«Il 29, giorno di “Sen Piere e Paul” era Sagra a Soraga, durante la quale si celebrava una liturgia che durava l'intera mattinata. In questo giorno cominciano a tornare i “pitores”, per attendere al lavoro di falciatura ed immagazzinamento del fieno, che si svolgeva perlopiù

¹⁹⁹ SORAPERRA S. DE GIULIO, *Usanzes e lurgeres...*, cit.; pp. 110 e 112. Si veda inoltre: POPPI C., *op. cit.*; p. 132.

²⁰⁰ Intervista n. 6, P.R. (1926), Campitello. Ril. T. Zanette.

²⁰¹ Intervista n. 5, N.N., Penia (Canazei). Ril. S. Bergamini.

²⁰² SORAPERRA S. DE GIULIO, *Usanzes e lurgeres...*, cit.; p. 110.

nel mese di luglio, in ladino “messèl”. Questo lavoro, particolarmente importante ai fini del buon andamento economico della Valle, impiegava uomini e donne per un periodo piuttosto lungo: si cominciava col fare “el fén de cèsa” il fieno cioè raccolto nei prati attorno a casa, mentre il “fén da mont”, il fieno raccolto nei prati d’alta montagna, veniva raccolto in un tempo successivo, verosimilmente perché la sua maturazione era più tardiva. La raccolta del fieno “da mont” cominciava attorno alla metà di luglio (il giorno della Madonna del Carmine era Sagra a Fontanazzo), mentre i cereali cominciavano a “spierà” (lett. “spigare”, mettere la spiga).»²⁰³

Una delle informatrici ricorda che il 24 giugno si tiene a Penia, oggi come un tempo, una processione dalle origini antiche, probabilmente legata ad un voto fatto nel XIX secolo in seguito ad un’alluvione²⁰⁴. Questa tradizione è in realtà legata all’alpeggio (e anche all’agricoltura), infatti:

in passato, gli abitanti dell’alta Val di Fassa ogni 24 giugno, San Giovanni Battista, si recavano al Cristo di Fedaia per un ex-voto degli antenati: una preghiera per la maturazione delle messi e per l’abbondanza d’erba sui pascoli, in modo che il bestiame non si piagasse il palato brucando. La ricorrenza si celebra ancora, ma i valligiani d’oggi si raccomandano per il buon andamento della stagione turistica. La processione parte dalla chiesa di Penia e attraverso Ciamp Trujan, porta al Cristo di Fedaia dove si tiene la messa.²⁰⁵

Infine:

una tradizione importante era la processione di tutta la comunità [di Campitello] in Val Duron, che si faceva alla fine di giugno. Si saliva a piedi fin lassù per celebrare la messa con i contadini che avrebbero passato là i mesi successivi per la fienagione. Questa messa era conosciuta come messa di pèstres, cioè messa dei pastori, e risale a una tradizione molto antica. Salendo, il sacerdote si fermava in particolare a benedire

²⁰³ POPPI C., *op. cit.*; pp. 133-134.

²⁰⁴ Intervista n. 5, N.N., Penia (Canazei). Ril. S. Bergamini. In realtà si tratta della processione che si tiene il 14 settembre verso il Crocifisso di Fedaia per mantenere un voto fatto a fine Ottocento, quando le inondazioni danneggiarono i paesi della Valle. Si veda: SORAPERRA S. DE GIULIO, *Usanze e lurgeres...*, cit.; pp. 161-163.

²⁰⁵ Fassanews. Val di Fassa Magazine, n. 28 - anno 15, estate 2012; pp. 44-45. A proposito della processione si veda il video: “Le stagioni di Liz”, SCRINDVDV 002 – Capitolo 19: “Processione al Capitello del Crocifisso sull’antico sentiero verso il Passo Fedaia. Partenza da Alba e Penia. Fine giugno e 14 settembre”. Notizia riportata anche in: POPPI C., *op. cit.*; pp. 132-133.

il Ruf de Pegna, un fiumiciattolo che spesso straripava in caso di forti temporali, facendo molti danni.²⁰⁶

La messa dei pastori viene ricordata anche da uno degli informatori, che la colloca però nei primi giorni di luglio²⁰⁷.

Luglio

Il 2 luglio si ricordava la Visitazione di Maria Vergine. Anticamente in Fassa era considerata quasi come una festività e nessuno si recava nei prati a falciare l'erba. Molti partecipavano al rituale pellegrinaggio al Santuario di Pietralba.²⁰⁸

Come già ricordato, il mese di luglio era dedicato alla fienagione nel fondovalle e solo dopo il 25 luglio, giorno di San Giacomo, ci si trasferiva in alta montagna per il “*fèn da mont*”. A tal proposito ricordiamo il proverbio:

Un bel Sèn Piere, un bel fen da cèsa; un bel Sèn Giacun, un bel fen da mont.²⁰⁹

In questo periodo i paesi della valle si svuotavano dalla gente e dal bestiame: tutti partecipavano alle attività dell'alta montagna. C. Poppi a tal proposito ha registrato un modo di dire che rende ben l'idea del vuoto rimasto nei paesi: «*Avèrjer la stala a le moshes*» (aprire la stalla alle mosche)²¹⁰. Per San Giacomo si usava inoltre versare la metà del compenso pattuito ai pastori che custodivano il bestiame.

Agosto

Il mese di agosto era dedicato interamente alla fienagione in alta montagna, ma in occasione della festa della *Madona da la Neif*, che cadeva il 5 agosto, tutti sospendevano i lavori: alla vigilia di tale data tornavano dall'alpeggio per partecipare, il giorno successivo, alla funzione religiosa (due processioni arrivavano a Gries: una partiva da Alba e l'altra da Campitello) che si teneva nella chiesa di Gries. La Madonna della Neve era, infatti, la patrona della chiesa e della frazione di Gries.

²⁰⁶ RASOM S., *op. cit.*; p. 42.

²⁰⁷ Intervista n. 6, P.R. (1926), Campitello. Ril. T. Zanette.

²⁰⁸ SORAPERRA S. DE GIULIO, *Usanze e lurgeres...*, cit.; p. 127.

²⁰⁹ *Ibid.*; p. 103.

²¹⁰ POPPI C., *op. cit.*; p. 134, Parte I.

Alla Madonna della Neve è legata la leggenda sulla nascita del ghiacciaio della Marmolada ²¹¹, che narra di una vecchia rimasta sotto la neve in cima ai monti, per non essere scesa a valle (come tutti facevano) in occasione della festività della Madonna della Neve:

Un tempo il ghiacciaio della Marmolada era un prato, che una vecchia stava rastrellando dal fieno tagliato. Vedendo che il cielo rannuvolava, invece di seguire gli altri verso Gries, rimane a finire il suo lavoro per mettere tutto il fieno al riparo nel fienile prima che venga a piovere. Ma l'indomani una spessa coltre di neve eterna ha ricoperto la Marmolada, seppellendo l'incauta contadina ed il suo fienile. In questo modo è nato il ghiacciaio della Marmolada. ²¹²

Dopo San Bartolomeo (24 agosto), che decretava la fine dell'estate, si iniziava a portare il fieno nei fienili di fondovalle.

Settembre

Come già ricordato, parlando della fienagione, verso il 10 settembre iniziava la falciatura a valle del secondo fieno (*lighé*). Inoltre chi aveva lasciato il fieno in montagna doveva salire a prenderlo e trasportarlo con i carri verso i fienili in paese, lavoro che sarebbe continuato anche nel mese di ottobre.

Entro il 29 settembre, giorno di San Michele Arcangelo, il bestiame scendeva dall'alpeggio. In quest'occasione, vissuta come un giorno di festa, il bestiame migliore veniva adornato con ghirlande di rami d'abete e fiori attorno alle corna e tutti attendevano le mandrie in paese in un clima gioioso ²¹³. Il giorno di San Michele dava inizio alla stagione delle fiere, al cui paragrafo rimandiamo.

Ottobre

Mese dedicato al trasporto a valle del fieno e alle fiere del bestiame.

Novembre

Secondo la tradizione in questo mese, precisamente entro la festività di San Martino (11 novembre), i contadini saldavano tutti i debiti contratti durante l'anno e rinnovavano gli affitti dei terreni.

²¹¹ Si veda "La contia de la Marmolèda" in: SORAPERRA S. DE GIULIO, *Usanzas e lurgeres...*, cit.; pp. 145-147.

²¹² POPPI C., *op. cit.*; p. 67, Parte I.

²¹³ SORAPERRA S. DE GIULIO, *Usanzas e lurgeres...*, cit.; pp. 166-168.

«Un'altra attività tradizionale di questo mese era svolta dal "mònech": egli girava di casa in casa per riscuotere un po' di fieno come compenso al fatto che d'estate aveva fatto suonare le campane contro la tempesta. La figura del campanaro in Fassa ebbe in passato un'enorme importanza, si da far pensare che siano state proprio le usanze legate al servizio delle campane a far associare fra loro le singole "vicinie" per formare la "comunità", al fine di pagare i diritti di "monegaria" o "moniarìa" come altrimenti si può dire, istituzione questa che aveva tutte le caratteristiche dell'istituzione vicina e che troviamo documentata fin dal secolo XV. Il "mònech", dunque, oltre al dovere di chiamare i fedeli alle cerimonie religiose, aveva anche l'obbligo di accorrere a suonare le campane nella imminenza dei temporali per invitare i fedeli alla preghiera e per scongiurare il pericolo delle grandinate, che per la loro violenza potevano distruggere in pochi minuti il raccolto di un'intera annata. Al fine di ricompensare la sua fatica, egli aveva diritto di riscuotere ora una certa quantità di fieno, ora un mannello di orzo e segala, detti appunto "mana de ciampana" (mannello di campana). L'ufficio di suonare per avvertire del cattivo tempo era detto in Fassa "sonar dal temp" (suonare del tempo).»²¹⁴

Leggende

Legati alle attività di allevamento e di caseificazione, troviamo in Val di Fassa tutta una serie di documenti provenienti dalla narrativa di tradizione orale, quali leggende e credenze, di cui faremo cenno qui di seguito, riportandone alcune in testo integrale ed altre semplicemente riassumendone il contenuto.

«Una fucilata.

Un tale, detto Sèc dela Sbòf, si appresta a fare la "pègna" (in italiano zàngola, è una metonimia per indicare la fabbricazione del burro) il giorno del Giovedì Santo, ma l'operazione si rivela impossibile. Egli allora sospetta che vi sia un'azione di stregoneria, opera di una strega nascosta in una nube che sta costantemente posata sulle cime del Sassolungo. Getta allora una medaglia di S. Antonio nella zàngola, e il burro comincia a formarsi. Ma contemporaneamente, inizia una furiosa nevicata: più lui sbatteva il latte nel recipiente più la nevicata s'infittiva. Una sua zia lo sconsiglia vivamente di continuare, in quanto il Giovedì Santo è un giorno favorevole ai "faturéces" (affaturamenti), mentre se verserà acqua santa nella zàngola il Sabato

²¹⁴ POPPI C., *op. cit.*; pp. 142-143. Si veda anche: SORAPERRA S. DE GIULIO, *Usanze e lurgeres...*, *cit.*; pp. 199-201.

Santo, allora il potere della strega non potrà più nulla. Ma lo Sbòf non sente ragioni: vuol fare il burro e il burro deve farsi! Tenta così di bruciare la strega piantando un ferro rovente nella zàngola, ma non solo la nevicata continua, ma addirittura non è possibile far venire il burro. Allora, infuriato, fa pregare per le anime del purgatorio le quali a loro volta preghino per l'anima della strega, ma non c'è preghiera che sia efficace. Inferocito oltremisura, tira una gran fucilata nell'arnese stregato, che si fende lasciando uscire un po' di panna a forma di croce. Appena la strega viene colpita dalla fucilata, smette di piovere e il burro ricomincia a formarsi. Da quel giorno lo Sbòf non ebbe più fastidi del genere.»²¹⁵

In Val di Fassa i racconti relativi a streghe e a *strionament* sono assai numerosi. Del resto tutta la montagna è da sempre abitata da presenze inquietanti, da esseri mitici e personaggi che stanno tra realtà e fantasia. E a proposito di streghe che popolano i villaggi alpini e che sono legate al mondo dell'allevamento, G.P. Gri ricorda:

«Le streghe – non entità mitiche; donne reali, in carne e ossa, invidiose del tuo, che vivono giù in paese nella stalla accanto alla tua – sono attratte dalle stalle e dalle malghe e soprattutto dal latte, come alcune serpi, consapevoli che quel liquido bianco e caldo è il simbolo più potente della vita e della fertilità: vendicative se viene loro negata l'elemosina di un po' di ricotta o di burro; le streghe arrivano fin nelle malghe, impediscono al formaggio di cagliare, al burro di coagulare, alla ricotta di venire a galla, impediscono alle mucche di bere, le fanno stramazzone al suolo, le fanno diventare nere con il tocco della mano, tolgono loro il latte mungendo da lontano un manico di falce o un pezzo di corda, fanno venire i vermi nella farina, creano e indirizzano la grandine, fanno alzare la nebbia. Richiedono che si opponga forza a forza (infuocare la catena della mucca ammalata, ad esempio, o la paletta da fuoco e poi immergerla nel latte: dopo un po' compare la strega, ustionata, a chiedere qualcosa in prestito); se non basta, si deve ricorrere a chi conosce le parole e i gesti giusti per neutralizzarle.»²¹⁶

E così in Valle si raccontava di una donna anziana, la *Bochina* sempre vestita di nero, nullatenente, che andava in giro chiedendo la carità; nel caso in cui qualcuno non gliela concedesse, mandava maledizioni. Un giorno si recò a chiedere latte ad un uomo, che glielo negò. Lei lo maledisse dicendogli che non sarebbe riuscito ad avere il latte

²¹⁵ POPPI C., *op. cit.*; pp. 495-496.

²¹⁶ GRI G.P., "Altre presenze. Storie di mont", in DA POZZO U., *Malghe e malgari*, Forum Editrice Universitaria, Udine, 2004; p. 197.

durante la giornata. E così accadde: dopo essere stata munta, la vacca diede un calcio al secchio che conteneva il latte e l'uomo non riuscì a portarlo in latteria ²¹⁷.

C. Poppi raccolse a Pera di Fassa la seguente testimonianza. Un tempo accadde ad un uomo di Pera, che non credeva in nulla e che possedeva due vacche che producevano molto latte, di non rischiare a fare il burro con la zangola. Decise così di proporre al cognato di scambiare le mucche, dato che anche quest'ultimo ne possedeva due. Ma nemmeno così la panna riusciva a rapprendersi. La moglie decise di recarsi da don Franzisch, che diede una benedizione alle bestie. In tal modo il problema venne risolto e in seguito si scoprì che l'uomo aveva ricevuto uno *strionament* ²¹⁸.

A Gries si raccontava invece che un tempo se qualcuno non riusciva a fare il burro con la zangola, doveva inserire una forchetta rovente all'interno della stessa; la domenica successiva sicuramente qualcuno avrebbe avuto lo stampo di una forchetta sul viso ²¹⁹. E ancora: un uomo, forse a Pozza, *menava la pegna* per fare il burro, ma una donna gli aveva fatto uno *strionament* e la panna non si rapprendeva mai. Allora l'uomo decise di sparare nella zangola e nello stesso momento la donna morì nella sua casa: aveva preso il *bòt* ²²⁰.

Sempre relativamente al burro riportiamo la seguente *contia*:

«L'unto e il libro.

Un tale che si chiama Vaière (Valerio) ruba ad un oste dell'unto magico che fa venire una infinità di burro nella zangola. Mentre tutti sono andati a messa, egli tenta la magia senza alcun risultato. Appare allora un signore con un gran libro sotto braccio, il quale dichiara a Vaière che l'incantesimo riuscirà se egli apporrà la sua firma sul libro la domenica successiva durante la messa. Nel frattempo l'incantesimo della zangola sarebbe riuscito. Vaière acconsente alla proposta, ed ecco che una grande quantità di burro comincia ad uscire dalla zangola, tanto che non si sa più dove poterla mettere. Tutta la casa ne è piena, per ogni dove non si trova altro che burro: burro nei cassetti, burro nelle pentole, burro in casa e burro in cantina. La padrona di casa ha qualche sospetto sulla bontà di quel burro: attacca un amuleto sotto la zangola e corre a dar da mangiare cose benedette alle vacche. Nel

²¹⁷ Intervista a L.D., Moena. Ril. C. Poppi. SCRC007 – Traccia 3.

²¹⁸ Intervista a G.B., Pera (Pozza di Fassa). Ril. C. Poppi. SCRC015 – Traccia 1SCRC015 - Traccia 1.

²¹⁹ Intervista a R.L. (1903) e F.R. (1901), Gries (Canazei). Ril. N. Trentini. SCRC055 – Traccia 1.

²²⁰ Intervista a R.R. (1926), Soraga. Ril. C. Poppi. SCRC025 – Traccia 1.

frattempo il parroco consiglia a Vaière di firmare il gran libro che il diavolo gli porgerà con la scritta INRI. La domenica successiva, infatti, mentre tutti sono a messa, ricompare il diavolo e porge il libro per la firma. Appena fatta la scritta santa, succede il finimondo: il libro comincia a vagare a mezz'aria, le suppellettili di casa a volare senza meta, il demonio sbatte la testa contro il muro tremando come una foglia e mandando grida orrende; i cerchi della zàngola si spaccano e il burro si spande a terra con un fetore nauseabondo. Uno scoppio tremendo e il diavolo duro come un palo e cade a terra paralizzato. Accorre il parroco che tocca il libro con la stola benedetta ed esorcizza il demonio ponendogli la stola consacrata sulla spalla e sulla coscia. Nel libro si trovano i nomi di 14 anime della parrocchia vendute al diavolo in cambio della prosperità; dopo aver subito l'esorcismo il diavolo sparirà immediatamente.»²²¹

²²¹ POPPI C., *op. cit.*; pp. 503-505.

Appendice

PROVERBI ²²²

I. Allevamento

1. *Se vâ na vacia te na stala, el gran dan i lo sènt, lo che l'é chèla sòula e no lo che i n'â un muge.*
Se muore una mucca in una stalla, grande danno sente chi ha soltanto quella, non coloro che ne hanno tante.
2. *Tel scur ènce na feida biència se la vèit neigra.*
Nell'oscurità anche una pecora bianca, ti pare che sia nera.
3. *Pera chèla feida che no è bôna de se portèr la lèna dò.*
Povera la pecorella che non porta con sé la sua lana. (Questo detto si usava quando uno, che era in campagna al lavoro, veniva sorpreso da un acquazzone e aveva lasciato la giacchetta a casa).
4. *La ciaura no diš «me jèla».*
La capra non dice «ho freddo». (Si usava questo detto, quando uno diceva una cosa che sotto, sotto ci si aspettava).
5. *L'é de chèla jènt che te dèida fôra, ma dapò i vel no demò la lèna, ma ènce la feida.*
C'è della gente che in un bisogno ti aiuta; però, dopo vuole non solo la lana ma anche la pecora (non sei più capace di pagarla e soddisfarla).
6. *Se vâ la vacia, vaghe ènce el vedel.*
Se muore la vacca, muoia anche il vitello.
(Parole di rassegnazione: quando al parto moriva la vacca il vitello era magari un peso, se non c'era il latte.

²²² I proverbi 1-5 sono tratti da: SORAPERRA S. DE GIULIO, "Proverbi e detti fassani", in *Mondo Ladino* II (1978) - n. 2-3-4, Istituto Culturale Ladino, Vigo di Fassa TN; pp. 199-226; i proverbi 6-8 e 10-18 sono tratti da SORAPERRA S. DE GIULIO, "Proverbi e detti fassani: II", in *Mondo Ladino* III (1979) - n. 1-2, Istituto Culturale Ladino, Vigo di Fassa TN; pp. 155-178; i proverbi e similitudini 9 e 19-41 sono tratti da: CHIOCCHETTI F. (a cura di), "Proverbies, dič e paragogn...", cit.; le similitudini 42-47 sono tratte da SORAPERRA S. DE GIULIO, "Coche se dijea. Detti e similitudini fassane", in *Mondo Ladino* XI (1987) - n. 1-2, Istituto Culturale Ladino, Vigo di Fassa TN; pp. 171-178.

7. *Un pèster zènza bachet, no vèl un crušet.*
Un pastore senza bastone non vale un bottone.²²³
8. *Vèl più cincantà fiorin de un vedel, che cènt de penel.*
Valgon più cinquanta fiorini di un vitello, che cento di un pennello!
9. *I egn i é desche i manč, i va a pé.*
Gli anni sono come i buoi: vanno appaiati!

II. Attività agricole

10. *A vegnir vège, el fèn và in štran e el štran và in fèn.*
Invecchiando, il fieno diventa paglia, mentre la paglia diventa fieno.
11. *Mègio i cianpes dalènč, che la fan davejìn.*
Meglio i campi lontano, che la fame vicino.
12. *La goceš de jené, de mé se šcoarà i tobié.*
Umidità nel mese di gennaio, in maggio sarà finito il fieno e si scope-
ranno i fienili.
13. *Un bel Sèn Piere un bel fèn da cèsa, un bel Sèn Giacun, un bel fèn da mont.*
Un bel San Pietro (29 giugno) bello fare il fieno a casa; un bel San
Giacomo (25 luglio) bello fare il fieno in montagna.
14. *Jené tèn dur te zopa dal fèn e tel šcrin dal farina.*
Gennaio è lungo per il mucchio del fieno e per il cassettone della farina.
15. *L'erba che vèn inan Sèn Vit, no vèl un šchit.*
L'erba che cresce prima di San Vito (15 giugno), non vale niente.
16. *Sènt Antòne da Pèdua dešcanta i vedie.*
Da Sant'Antonio di Padova (13 giugno), si mandano al pascolo i vitel-
lini, per imparare a brucare l'erba.
17. *Sènt'Ana aur la štala ala mošes.*
Sant'Anna (26 luglio) apre la stalla alle mosche.
18. *Nadèl šcur, tobié lumenòuš.*
Natale buio (senza luna), fienili chiari (ci sarà carestia di fieno in pri-
mavera).
19. *Canche 'l pief de Jené meti le brošče sun ucé.*
Quando piove in Gennaio conserva nel fienile anche il tritume. (Se
gennaio non è convenientemente freddo, l'inverno si prolungherà

²²³ Lo stesso proverbio è riportato anche in: CHIOCCHETTI F. (a cura di), "Proverbs, dič e paragogn...", cit.; p. 202.

tanto da rendere preziosi anche i rimasugli del raccolto (le *brosče*).
L'ucé è precisamente la parte superiore del fienile usata per riporre i covoni.

20. *Da San Bartolomio, le montagne le va con Dio.*
A S. Bartolomeo (24 agosto) le montagne vanno con Dio.
(Significa che dopo il 24 agosto i pascoli di montagna (*le mont*) vanno lasciati a se stessi, perché ormai impraticabili a causa del sopraggiungere dell'autunno).
21. *Canche i ravalés i é sora tera l'é Sent'Orsela, e sa Cianpedel l'é fiera.*
Quando le rape sono state raccolte è S. Orsola (21 ott.), e c'è la fiera a Campitello.
22. *L prum dì che se va a mont no se faš formai.*
Il primo giorno dell'alpeggio non si fa formaggio.
(Nel senso che ogni lavoro appena iniziato non può dare risultati immediati.)
23. *Fen ben leà, l'é mez portà.*
Il fieno ben legato (sul carro), è già quasi portato a casa.
24. *Pera cala fèida che no é bona de se portar dò la lana.*
Povera quella pecora che non è capace di portare con sé la propria lana.
25. *Chi che faš su schene, l'é schene drete.*
Coloro che non ammassano il fieno a dovere sono dei fannulloni.
(*Far su schene* significa precisamente ammassare alla buona l'erba falciata e non ancora ben essiccata in strisce longitudinali nel prato stesso per preservarla almeno parzialmente da un'imminente pioggia: sistema meno efficace (e meno faticoso!) che non raccoglierla nei caratteristici mucchi detti *marudie*.)
26. *An da erba, an da merda.*
Anno ricco di erba, anno "grasso".

Similitudini fassane

27. *Melech desche na ciaura.*
Schizzinoso come una capra.
28. *Tender desche 'l formai.*
Tenero come il formaggio.
29. *Tèbech desche te stala.*
Tiepido come nella stalla.

30. *Dur desche 'n bech.*
Duro come un caprone.
31. *Zuco desche 'n muton.*
Zuccone come un montone.
32. *Lijier desche la paa.*
Leggero come la paglia.
33. *L tira desche 'n bò.*
Tira come un bue.
34. *L puza desche 'n bech.*
Puzza come un caprone.
35. *L magna desche na vacia.*
Mangia come una mucca.
36. *L sauta desche 'n sòl.*
Salta come un capretto.
37. *L rejona desche na ciaura che chega ju par na brea.*
Argomenta come una capra che caca sopra un'asse.
38. *L ge staš desche 'n cianpanel a 'n porcel.*
Gli sta come un campanello ad un maiale.
(Si dice di cosa fuori luogo, di una cosa che sta proprio male.)
39. *L se faš desche cal formai de Bòc.*
Si stagiona come quel formaggio di Bòc.
("Chi de Bòc", famiglia di Moncion rinomata per l'ottimo formaggio stagionato. L'espressione «*l se faš desche 'l formai*» è nota in tutta la valle: si dice di persone o cose che, maturando, raggiungono una particolare qualità o attitudine.)
40. *L staš desche 'l lat sot la brama.*
Sta (tranquillo) come il latte sotto la panna.
(Evidente riferimento al latte lasciato per parecchie ore a riposare in larghi recipienti per favorire l'affioramento della panna.)
41. *L' à 'n sentiment desche na ciaura mòuta.*
È assennato come una capra munta.
42. *Bianch desche un lat.*
Bianco come il latte.
43. *Gaèrt desche un manz.*
Forte come un bue. Il bue fu sempre simbolo di forza e tranquillità.

44. *Toron desche na menèda.*
Rotondo come una palla di burro.
45. *Stupido desche na feida.*
Stupido come una pecora. Infatti la pecora non è intelligente.
46. *De cef desche un muton.*
Di testa dura come un ariete o montone. Infatti quando si cozzano due montoni, resistono anche ore, dandosi colpi con le teste che sembrano mazzate.
47. *Paz desche te na stala.*
Sporco come in una stalla. Si diceva così, quando si entrava in un locale, dove la pulizia non era per nulla conosciuta.

Bibliografia

- “Istruzione per la preparazione del burro serbevole”, in *Bollettino della Sezione di Trento del Consiglio provinciale d'agricoltura per il Tirolo, dei Consorzi agrari distrettuali e dell'Istituto agrario provinciale di S. Michele*, Ed. Monauni Giovanni Battista, Trento, n. 3 (marzo 1886); pp. 56-58.
- “Casello sociale in Fassa”, in *Bollettino della Sezione di Trento del Consiglio provinciale d'agricoltura per il Tirolo, dei Consorzi agrari distrettuali e dell'Istituto agrario provinciale di S. Michele*, Ed. Monauni Giovanni Battista, Trento, A. 6, n. 6 (giugno 1890); p. 198.
- “Le malattie del burro: mezzi per prevenirle”, in *Bollettino della Sezione di Trento del Consiglio provinciale d'agricoltura per il Tirolo, dei Consorzi agrari distrettuali e dell'Istituto agrario provinciale di S. Michele*, Ed. Monauni Giovanni Battista, Trento, A. 12, n. 10 (ottobre 1896); pp. 399-400.
- AA.VV., *Almanacco agrario per l'anno 1884 pubblicato a cura della sezione di Trento del Consiglio provinciale d'agricoltura per il Tirolo*, Ed. Monauni Giovanni Battista, Trento, 1983; pp. 239-245.
- AA.VV., *Almanacco agrario per l'anno 1892 pubblicato a cura della sezione di Trento del Consiglio provinciale d'agricoltura per il Tirolo*, Ed. Monauni Giovanni Battista, Trento, 1891; pp. 187-209 e pp. 225-238.
- AA.VV., *Almanacco agrario per l'anno 1902 pubblicato per cura della sezione di Trento del Consiglio provinciale d'agricoltura per il Tirolo*, Ed. Monauni Giovanni Battista, Trento, 1901; pp. 367-375.
- AA.VV., *Almanacco agrario per l'anno 1905 pubblicato per cura della sezione di Trento del Consiglio provinciale d'agricoltura per il Tirolo*, Ed. Monauni Giovanni Battista, Trento, 1904; pp. 370-378.
- AA.VV., *Bollettino della Sezione di Trento del Consiglio provinciale d'agricoltura per il Tirolo, dei Consorzi agrari distrettuali e dell'Istituto agrario provinciale di S. Michele*, Ed. Monauni Giovanni Battista, Trento, A. 6, n. 6 (giugno 1890).
- AA.VV., *Economia alpestre e forme di sfruttamento degli alpeggi*, Atti del convegno storico della Comunità di lavoro Regioni alpine (Arge Alp), tenutosi a Bellinzona dal 25 al 27 settembre 1996, Ed. Athesia, Bolzano.

- AIME M. – ALLOVIO S., “Narrazioni di equilibri: il caso dei pastori transumanti di Roaschia” in KEZICH G. – VIAZZO P.P. (a cura di), *Equilibri sulle Alpi. Saggi in onore di Robert Mcc. Netting*, S.M. Annali di San Michele n. 11/1998, Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, San Michele all’Adige TN; pp. 49-82.
- BAROLDI L., *Memorie storiche della Valle di Fassa. Presentazione, note e appendice di p. Frumentio Ghetta*, Istituto Culturale Ladino, Vigo di Fassa TN, 1980.
- BERTELLI P., “Alcuni metodi pel riposo del latte allo scopo di ottenerne la panna” in AA.VV., *Almanacco agrario per l’anno 1886 pubblicato a cura della sezione di Trento del Consiglio provinciale d’agricoltura pel Tirolo*, Ed. Monauni Giovanni Battista, Trento, 1885; pp. 228-239.
- BERTELLI P., “Caseificio” in AA.VV., *Almanacco agrario per l’anno 1883 pubblicato a cura della sezione di Trento del Consiglio provinciale d’agricoltura pel Tirolo*, Ed. Monauni Giovanni Battista, Trento, 1882; pp. 203-212.
- BERTELLI P., “Caseificio” in AA.VV., *Almanacco agrario per l’anno 1888 pubblicato a cura della sezione di Trento del Consiglio provinciale d’agricoltura pel Tirolo*, Ed. Monauni Giovanni Battista, Trento, 1887; pp. 202-211.
- BERTELLI P., “Caseificio” in AA.VV., *Almanacco agrario per l’anno 1895 pubblicato a cura della sezione di Trento del Consiglio provinciale d’agricoltura pel Tirolo*, Ed. Monauni Giovanni Battista, Trento, 1894; pp. 275-281.
- BERTELLI P., “Caseificio” in AA.VV., *Almanacco agrario per l’anno 1896 pubblicato a cura della sezione di Trento del Consiglio provinciale d’agricoltura pel Tirolo*, Ed. Monauni Giovanni Battista, 1895, pp. 320-331.
- BERTELLI P., “Caseificio” in AA.VV., *Almanacco agrario per l’anno 1889 pubblicato per cura della sezione di Trento del Consiglio provinciale d’agricoltura pel Tirolo*, Ed. Monauni Giovanni Battista, Trento, 1888; pp. 184-192.
- BERTELLI P., “Caseificio” in AA.VV., *Almanacco agrario per l’anno 1890 pubblicato per cura della sezione di Trento del Consiglio provinciale d’agricoltura pel Tirolo*, Ed. Monauni Giovanni Battista, Trento, 1889; pp. 215-220.
- BERTELLI P., “Caseificio” in AA.VV., *Almanacco agrario per l’anno 1900 pubblicato per cura della sezione di Trento del Consiglio provinciale d’agricoltura pel Tirolo*, Ed. Monauni Giovanni Battista, Trento, 1899; pp. 279-286.
- BERTELLI P., “Caseificio” in AA.VV., *Almanacco agrario per l’anno 1901 pubblicato per cura della sezione di Trento del Consiglio provinciale d’a-*

gricoltura per Tirolo, Ed. Monauni Giovanni Battista, Trento, 1900; pp. 214-223.

- BERTELLI P., “Importanza d’un intelligente casaro in latteria”, in *Bollettino della Sezione di Trento del Consiglio provinciale d’agricoltura per Tirolo, dei Consorzi agrari distrettuali e dell’Istituto agrario provinciale di S. Michele*, Ed. Monauni Giovanni Battista, Trento, n. 4 (aprile 1885); pp. 99-100.
- BERTELLI P., “Due parole sulla conservazione e stagionatura del formaggio nelle nostre latterie”, in *Bollettino della Sezione di Trento del Consiglio provinciale d’agricoltura per Tirolo, dei Consorzi agrari distrettuali e dell’Istituto agrario provinciale di S. Michele*, Ed. Monauni Giovanni Battista, Trento, n. 5 (maggio 1887); pp. 153-154.
- CHATELAIN J., *Marcare il pane. Decorare il burro. Gesti e stampi nella vita quotidiana. Grafismi e simbolismi nelle Alpi Occidentali*, Priuli&Verluccha, 1998.
- CEVC T., “La cultura della malga nel parco nazionale sloveno del Triglav”, in *S.M. Annali di San Michele* n. 5/1992, Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, San Michele all’Adige TN; pp. 127-132.
- CHIOCCHETTI d. G., “Memorie e notizie storiche di Moena”, in *Mondo Ladino IV* (1980) - n. 3-4, Istituto Culturale Ladino, Vigo di Fassa TN; pp. 21-95.
- CHIOCCHETTI F. (a cura di), “Proverbies, dič e paragogn Fašegn biné adum da Otavio Doliana da Pera”, in *Mondo Ladino IV* (1980) - n. 3-4, Istituto Culturale Ladino, Vigo di Fassa TN; pp. 197-223.
- DA POZZO U., *Malghe e malgari*, Forum Editrice Universitaria, Udine, 2004.
- DE GASPERI F. – MAZZEL F., *Gries. Storie di una comunità*, ASUC Gries, 2011.
- DE ROS G. – BOVOLENTA S. – GIANNELLE D. – CAVAZZA A. – GASPERI F. – ORLANDI D. et al. (a cura di), *Alimentazione della vacca da latte in alpeggio: il pascolo, l’animale, il prodotto*, San Michele all’Adige (TN), Istituto Agrario di San Michele all’Adige, 2006.
- DE ZULIAN DEL GARBER F., *Rime Fashane*, Istituto Culturale Ladino “Majon di Fashegn”, Vigo di Fassa, 1987.
- FINOTTI A., “Le malghe nell’archivio del dottor Cesare Battisti”, in KEZICH G. – VIAZZO P.P. (a cura di), *Equilibri sulle Alpi. Saggi in onore di Robert Mcc. Netting*, S.M. Annali di San Michele n. 11/1998, Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, San Michele all’Adige TN; pp. 89-95.

- FONTANIVE P. – GANZ C. – ROSSARO M., “Caratteristiche costruttive e tecnologiche del «tabià» e della baita alpina a Moena”, in *Mondo Ladino VI* (1982) - n. 3-4, Istituto Culturale Ladino, Vigo di Fassa TN; pp. 9-93.
- GHETTA F., “Cronache e notizie di Fassa all’inizio dell’800”, in *Mondo Ladino XIV* (1990) - n. 3-4, Istituto Culturale Ladino, Vigo di Fassa, TN; pp. 375-414.
- GHETTA F., *Documenti per la storia della Comunità di Fassa. Sedute e delibere dei rappresentanti della Comunità di Fassa. 1550-1780*, Familia cooperativa Val de Fascia, Istitut cultural ladin, Trento, 1998.
- GHETTA F., *La Valle di Fassa nelle Dolomiti. Preistoria, romanità, medioevo. Contributi e documenti*, Trento, 1974.
- GIACOMONI F., “Comunia et Divisa: l’organizzazione dei prati pascoli e l’ordinamento forestale della montagna trentina dal XIV al XVIII secolo”, in KEZICH G. – VIAZZO P.P. (a cura di), *Equilibri sulle Alpi. Saggi in onore di Robert Mcc. Netting*, S.M. Annali di San Michele n. 11/1998, Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, San Michele all’Adige TN; pp. 97-146.
- GILBERTI S., “Programma per l’incremento del Caseificio trentino” in AA.VV., *Almanacco agrario per l’anno 1914 pubblicato a cura della sezione di Trento del Consiglio provinciale d’agricoltura per il Tirolo*, Ed. Monauni Giovanni Battista, Trento, 1913; pp. 129-151.
- GIOVANAZZI F., *Pitores a la foresta. Storia dei pittori itineranti della Val di Fassa nel XIX secolo*, Istitut Cultural Ladin – Museum Ladin Ciastel de Tor, 2004.
- GRI G.P., “Marcare le orecchie delle mucche. Nota sulla pastorizia nelle Alpi orientali”, in *S.M. Annali di San Michele* n. 3-4/1990-91, Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, San Michele all’Adige TN; pp. 5-22.
- GRI G.P., “Altre presenze. Storie di mont”, in DA POZZO U., *Malghe e malgari*, Forum Editrice Universitaria, Udine, 2004, pp. 195-199.
- KEZICH G., “Tutto (o quasi tutto) quello che avreste voluto sapere sulla malga (e non avete mai osato chiedere)”, in AA.VV., *Vita in malga. Immagini 1930-2005*, Esaexpo, 2005; pp. 7-12.
- KEZICH G. – FAORO L. (a cura di), *Quaggiù sulle montagne. Identità Immaginario Turismo Pascoli Musei*, S.M. Annali di San Michele n. 22/2009, Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, San Michele all’Adige TN.

- KEZICH G. – VIAZZO P.P. (a cura di), *“La frontiera nascosta” rivisitata. Ecologia, economia, etnicità nell’arco alpino*, S.M. Annali di San Michele n. 6/1993, Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, San Michele all’Adige TN.
- KEZICH G. – VIAZZO P.P. (a cura di), *Equilibri sulle Alpi. Saggi in onore di Robert McC. Netting*, S.M. Annali di San Michele n. 11/1998, Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, San Michele all’Adige TN.
- KEZICH G. (a cura di), *Il destino delle malghe. Trasformazioni nello spazio alpino e scenari futuribili di un sistema di consuetudini d’alpeggio*, S.M. Annali di San Michele n. 17/2004, Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, San Michele all’Adige TN.
- ISABELLA D., “Le malghe di Sauris fra tradizione orale e storia”, in KEZICH G. (a cura di), “Il destino delle malghe. Trasformazioni nello spazio alpino e scenari futuribili di un sistema di consuetudini d’alpeggio”, in *S.M. Annali di San Michele* n. 17/2004, Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, San Michele all’Adige TN; pp. 197-206.
- LEONARDI A., “L’economia della valle ladina di Fassa tra metà Ottocento e i giorni nostri”, in *Mondo Ladino Quaderni* 1, *La didattica dell’ambiente nelle scuole ladine della Valle di Fassa. B La storia*, Istituto Culturale Ladino, Vigo di Fassa TN; pp. 11-53.
- LEONARDI A., “Le «agenzie agrarie» tirolesi. Il superamento delle resistenze alle innovazioni tra Sette e Ottocento”, in KEZICH G., VIAZZO P.P. (a cura di), *La frontiera nascosta” rivisitata. Ecologia, economia, etnicità nell’arco alpino*, S.M. Annali di San Michele n. 6/1993, Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, San Michele all’Adige TN; pp. 151-200.
- PERCO D. (a cura di), *Malgari e pascoli. L’alpeggio nella provincia di Belluno*, Quaderno n. 10, Comunità Montana Feltrina, Centro per la Documentazione della Cultura Popolare, Feltre BL, 1991.
- PERINI A., *Statistica del Trentino*, Trento, Perini, 1852.
- POPPI C., “Le conties degli archivi Massimiliano Mazzel e Simon de Giulio”, in *Mondo Ladino* XI (1987) - n. 1 - 2, Istituto Culturale Ladino, Vigo di Fassa, TN; pp. 19-57.
- POPPI C., *Mito e illuminismo nella tradizione ladina di Fassa. Ricerca antropologico-culturale*, Università degli studi di Bologna, Facoltà di lettere e filosofia, Corso di laurea in filosofia, Anno Accademico 1976-1977.
- RASOM S., *Ciampedel: 50 egn de comunanza. – Campitello: 50 anni di comunità*, Comune di Campitello di Fassa TN, 2007.

- RIGONI STERN G., “Le malghe come ecosistema antropizzato e come contesto socioeconomico moderno”, in KEZICH G., VIAZZO P.P. (a cura di), *“La frontiera nascosta” rivisitata. Ecologia, economia, etnicità nell’arco alpino*, S.M. Annali di San Michele n. 6/1993, Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, San Michele all’Adige TN; pp. 85-90.
- RIZ P., “Pensieres de un fashan”, in *Mondo Ladino* XIV (1990) - n. 3 - 4, Istituto Culturale Ladino, Vigo di Fassa TN; pp. 457-500.
- RIZ P., “Pensieres de un fashan (II)”, in *Mondo Ladino* XXXIII (2009), Istituto Culturale Ladino, Vigo di Fassa TN; pp. 257-301.
- ROMANO M., “Il caseificio di Pejo. Consuetudini, trasformazioni e contemporaneità dell’ultimo caseificio turnario del Trentino”, in KEZICH G. – FAORO L. (a cura di), *Quaggiù sulle montagne. Identità Immaginario Turismo Pascoli Musei*, S.M. Annali di San Michele n. 22/2009, Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, San Michele all’Adige TN; pp. 331-343.
- ŠEBESTA G., “La via delle malghe. Parte IV”, in *Scritti Etnografici*, Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, San Michele all’Adige TN, 1991; pp. 465-500.
- SELLAN G., “«La malga? Bruciatela!» Territorio, risorse, spazio nella cultura dei mòcheni della valle del Fersina”, in KEZICH G., VIAZZO P.P. (a cura di), *“La frontiera nascosta” rivisitata. Ecologia, economia, etnicità nell’arco alpino*, S.M. Annali di San Michele n. 6/1993, Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, San Michele all’Adige TN; pp. 91-108.
- SORAPERRA S. DE GIULIO, in *Mondo Ladino* II (1978) - n. 1, Istituto Culturale Ladino, Vigo di Fassa TN; pp. 85-108.
- SORAPERRA S. DE GIULIO, “Proverbi e detti fassani”, in *Mondo Ladino* II (1978) - n. 2-3-4, Istituto Culturale Ladino, Vigo di Fassa TN; pp. 197-226.
- SORAPERRA S. DE GIULIO, “Proverbi e detti fassani”, in *Mondo Ladino* III (1979) - n. 1-2, Istituto Culturale Ladino, Vigo di Fassa TN; pp. 155-178.
- SORAPERRA S. DE GIULIO, “Coche se dijea. Detti e similitudini fassane”, in *Mondo Ladino* XI (1987) - n. 1-2, Istituto Culturale Ladino, Vigo di Fassa TN; pp. 171-178.
- SORAPERRA S. DE GIULIO, *Usanzas e lurgeres da zacan*, Istitut Cultural Ladin “Majon di Fascegn”, Vigo di Fassa TN, 2005.

- SORAPERRA M., “La Valle di Fassa”, in *Mondo Ladino* III (1979) - n. 3-4, Istituto Culturale Ladino, Vigo di Fassa TN; pp. 109-151.
- STACUL J., “Agricoltura di montagna. La divisione sessuale del lavoro in Carnia”, in *S.M. Annali di San Michele* n. 5/1992, Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, San Michele all’Adige TN; pp. 187-202.
- TRENTINI N., *Chi egn... Vita rurale e tradizionale in Val di Fassa. Studi e documenti di storia orale*, Istituto Culturale Ladino “Majon di Fašegn”, Vigo di Fassa, 1986.
- VALENTINI F., “Campitello 8 aprile”, in *Bollettino della Sezione di Trento del Consiglio provinciale d’agricoltura per Tirolo, dei Consorzi agrari distrettuali e dell’Istituto agrario provinciale di S. Michele*, Ed. Monauni Giovanni Battista, Trento, A. 8, n. 4 (aprile 1892); pp. 143-144.
- ZANETTI L. – BERNI P. – LIGUORI G., *Formaggi e cultura della malga*, Polino, Verona, 1987.
- ZANONER PICCOLJORI V., *I segnai. Storie di pastori e di contadini al confine del reale*, Grop Ladin da Moena, 1992.

Altre fonti

BLAD Banca Lessicala Ladina, in www.ladintal.it

Audioteca ICL – Museo Ladin de Fascia

Intervista a L.D., Moena, 21-10-1976. Ril. C. Poppi. SCRCD007 – Traccia 3.

Intervista a G.C. e M.C., Moena, 27-06-1979. Ril. C. Poppi. SCRCD008 – Traccia 1.

Intervista a G.F., Someda (Moena), 02-06-1979. Ril. C. Poppi. SCRCD014 – Traccia 1.

Intervista a G.B., Pera (Pozza di Fassa), 05-04-1977. Ril. C. Poppi. SCRCD015 – Traccia 1.

Intervista a G.B., Pera (Pozza di Fassa), 08-04-1977. Ril. C. Poppi. SCRCD018 – Traccia 1.

Intervista a R.R. (1926), Soraga, 05-10-1976. Ril. C. Poppi. SCRCD025 – Traccia 1.

Intervista a R.D., Gries (Canazei), 14-09-1979. Ril. C. Poppi. SCRCD031 – Traccia 2.

Intervista a G.Z. (1905) e M.Z. (1902), Soraga. Ril. N. Trentini. SCRCD048 – Traccia 2.

Intervista a L.Z. (1903), Soraga. Ril. N. Trentini. SCRCD049 – Traccia 2.

Intervista a T.S. (1891) e R.D. (1893), Moncion (Pozza di Fassa). Ril. N. Trentini. SCRCD052 – Traccia 1.

Intervista a R.L. (1903) e F.R. (1901), Vallonga (Vigo di Fassa). Ril. N. Trentini. SCRCD054 – Traccia 1.

Intervista a R.L. (1903) e F.R. (1901), Gries (Canazei). Ril. N. Trentini. SCRCD055 – Traccia 1.

Intervista. SCRCD090 – Traccia 1.

Fonti orali

Intervista n. 1. Inf. F.C. (1947), Predazzo, 15-06-2011. Ril. S. Bergamini.

Intervista n. 2. Inf. G.V. (1923), Penia (Canazei), 15-06-2011. Ril. S. Bergamini.

Intervista n. 3. Inf. B.G. (1933), Vigo di Fassa, 15-06-2011. Ril. T. Zanette.

Intervista n. 4. Inf. R.V. (1931) e C.V. (1938), Soraga, 20-06-2011. Ril. S. Bergamini.

Intervista n. 5. Inf. N.N., Penia (Canazei), 20-06-2011. Ril. S. Bergamini.

Intervista n. 6. Inf. P.R. (1926), Campitello, 28-06-2011. Ril. T. Zanette.

Videoteca ICL – Museo Ladin de Fascia

“Le stagioni di Liz. Ciclo dell’anno contadino in alta Val di Fassa”, regia di Renato Morelli, RAI - Rete 3 TV Sede Regionale di Trento in collaborazione con Istituto Culturale Ladino. SCRINDVDV 002.

“Penia. Biografia di un paese alpino”, regia di Renato Morelli, RAI - Rete 3 TV Sede Regionale di Trento in collaborazione con Istituto Culturale Ladino. SCRINDVDV 012.

“Sa mont. Alpeggio e caseificazione in alta Val di Fassa”, regia di Renato Morelli, RAI - Rete 3 TV Sede Regionale di Trento in collaborazione con Istituto Culturale Ladino. SCRINDVDV 014.

“Fodom. Livinallongo - Buchenstein”, Istituto Hermes Institut, Bolzano/Bozen, 1994. SCRINDVDV 087.

Indice delle immagini

Fig. 1 Mastelle di legno
(in BERTELLI P., “Alcuni metodi pel riposo del latte allo scopo di ottenerne la panna” in AA.VV., *Almanacco agrario per l'anno 1886 pubblicato a cura della sezione di Trento del Consiglio provinciale d'agricoltura pel Tirolo*, Ed. Monauni Giovanni Battista, Trento, 1885; p. 228.)

Fig. 2 Mastelle di metallo
(in BERTELLI P., “Alcuni metodi pel riposo del latte allo scopo di ottenerne la panna” in AA.VV., *Almanacco agrario per l'anno 1886 pubblicato a cura della sezione di Trento del Consiglio provinciale d'agricoltura pel Tirolo*, Ed. Monauni Giovanni Battista, Trento, 1885; p. 229.)

- Fig. 3 Vasi per il raffreddamento
(in BERTELLI P., “Alcuni metodi pel riposo del latte allo scopo di ottenerne la panna” in AA.VV., *Almanacco agrario per l'anno 1886 pubblicato a cura della sezione di Trento del Consiglio provinciale d'agricoltura pel Tirolo*, Ed. Monauni Giovanni Battista, Trento, 1885; p. 231.)
- Fig. 4 Scrematrice manuale
(in BERTELLI P. “Caseificio” in AA.VV. *Almanacco agrario per l'anno 1896 pubblicato a cura della sezione di Trento del Consiglio provinciale d'agricoltura pel Tirolo*, Ed. Monauni Giovanni Battista, 1895, p. 323.).
- Fig. 5 Zangola rotatoria
(in BERTELLI P., “Caseificio” in AA.VV., *Almanacco agrario per l'anno 1889 pubblicato per cura della sezione di Trento del Consiglio provinciale d'agricoltura pel Tirolo*, Ed. Monauni Giovanni Battista, Trento, 1888; p. 188).
- Fig. 6 Gramola
(in BERTELLI P., “Caseificio” in AA.VV., *Almanacco agrario per l'anno 1889 pubblicato per cura della sezione di Trento del Consiglio provinciale d'agricoltura pel Tirolo*, Ed. Monauni Giovanni Battista, Trento, 1888; p. 191).

Abstract

Tres les notizies toutes su con l'archirida bibliografica y les testimonianzes diretes di protagonisc de na cultura y na tradizion che é do a jì perdudes, se propon chest articul de studié les tecniches tradizionales de zidlament y caseificazion te Fascia, anter la fin dl XIX secul y i agn '60/'70 dl secul passé.

Do na curta analisa dl sistem de gestion dl teritore, spartì te ciamps, pre, pastures y bosc (con n aprofondiment soura l tem dl fé con fen), végnel afronté l tem dl arlevament de vaces, cioures y biesces, con atenzion sibe ai aspec storics che a chi concrec dla cura dles besties; ciamò végnel recordé i marcés de bestiam plu emportanc. Laprò l tem dl zidlament él ence chel dla pastura sa mont, con n'analisa dl sistem dles malghes a gestion coletiva y chel dles malghes privates.

Do l'analisa dla evoluzion storica dles malghes soziales, studien l tem dla tradizion fasciana dla produzion de smauz y formai, olache al vegn metù al luster la coesistenza de aspec moderns y usanzas antiches. A la fin dl articul él n curt excursus per cie che reverda i aspec religiouse y la tradizion orala (lijendes, proverbes, manieres de di) soura chest argument.

Documenc

I inventères de l'Ospizio de Sèn Pelegrin sul tegnir da Moena

Maria Piccolin

Te archivie de comun de Moena, anter la gran lingia de documenc storicis rencuré, se troa n bon numer de inventères relatives a la cèsa da mont de Sèn Pelegrin: chèrtes che a ben les vardèr fora, ne pel dèr n grumon de informazion d'intornvìa la vita da vigni dì de nesc veies. Documenc che ciapa dò e dò maor valuta, cotant più endò che i rua tel temp: e chisc inventères i zeruchea adertura enfin al 1500.

La cèsa da mont e la gejia de Sèn Pelegrin, aldidanché più cognosciuda sot l'inom de "Ospizio" e ti sécoi passé ence desche "Ospitale" e "pio luogo", l'è n'istuzion veia veiora, con sia storia zis rica, de chela che à ben jà scrit desvalives autores ¹.

L'era ai 24 de jugn del 1358 canche ta Mont, che enlouta i chiamèa amò Aloch, se à binà la Régola de Moena con chela de ge conzeder a n Fra Gualterio de l'Orden de Sèn Pelegrin de la Elpes, n tòch de terac al Ciamp de la Rota per far sù n "ospitale", na cèsa olache i viajadores i podesse troèr alberch e sosta. De chesta donazion l'è stat metù jù so contrat scrit per man del notèr fascian Gregore de Agostin da Somvich: la bergamina originèla la é amò rencurèda te archivie parochièl de Moena. Chest tèl contrat l scrivea dant, anter l'auter, che i bens doné i aessa abù da jir de return a la

¹ En particulèr don Lorenzo Felicetti l ge à dedicà n codejel de 74 piates entitolà *L'Ospizio di S. Pellegrino presso Moena nel Trentino: memorie storiche*, vegnù fora del 1906 per la stamparia Tabarelli da Ciavales; chest medemo liber l'è stat fat stampèr da nef valif dal Comun de Moena del 1995. I veies documenc relatives a l'ent Sèn Pelegrin i era jà stac copié e biné a una da Pèrre Gian Grisostomo Tovazzi (1731-1806) te so "Compendium diplomaticum", aldidanché te la biblioteca di Pèrres Franzeschegn a Trent (manoscrit n. 4) estra che, a foja de sumèda, te n codejel entitolà "Documenti antichi dell'ospedale di s. Pellegrino appresso a Moena in Fiemme" (conservà tel medemo lech, manoscrit n. 18). Na copia de chest secondo codejel la era conservèda, enfin del 1960 zirca, ence te archivie de Comun de Moena: chesta la é stata durèda, se no pa a trac copièda jù adertura valiva, da don Lorenzo Felicetti te so liber; per desfortuna chest document l'è jit destrabonì.

Régola de Moena, tel cajo che i frati de l'Orden de Sèn Pelegrin i fossa se n jic. Chesta rerserva la se à palesà segur ùtola e piena de anteveder, per via che i frati de l'Orden de Sèn Pelegrin à abù na curta regnèda ta Mont: somea che l picol convent l sie stat serà sù, deschechel de Sèn Martin vin Premier, dò mandat del Conzil de Costanza (1414-1418) ².

Da chi egn, cèsa e gejia de Sèn Pelegrin les é semper states te man de la Régola e dò del Comun de Moena, che se cruzièa de manèr inant enstes chela veia istituzion; anter l'auter l cernea l'om che l'aea da la rejer, a chel che i ge dijea l Prior, enceben che no fossa più stat n frate.

L prum document che proa dut chest endrez l'é na bergamina del 1453 ³ olache se troa scrit che i omegn de la Régola de Moena, aldò de sia veia usanza, i nominèa a prior de Sèn Pelegrin n Nicolò Calzamata de Gherdena. Te chest trat de temp l'encèria de Prior la dovea esser a vita, descheche se pel veder te de etres documenc ⁴; alincontra via per mez l 1500 i à scomenzà a mudèr l'encèria de Prior de Sèn Pelegrin vigni ⁴ egn, lascian sencajo l met per una o più confermes.

Vigni outa che mudèa l prior de Sèn Pelegrin vegnià vardà sora l'inventèr de chel possess, a scomenzèr da la frabiches, ai pré, a la mobilia e èrc de cèsa e gejia, enfin al bestiam te stala. Duta la cosses notèdes sù su l'inventèr les era conscidràdes de fat de proprietà de l'Ospizio e pertant de la Régola de Moena; l prior aea l'oblianza de les mantegnir amàncol valives o amò mic de les miorèr, «méliorarle e non pezorarle», descheche i scrivea te chi papieres.

Chest endrez no l se à mudà de trop dal 1541, an del prum inventèr che aon a la leta, enfin del 1895, an de l'ùltim: en dut, nef documenc che pel esser spartii sù, per comodità, te trei gropes desvalives: chi doi del 1500, etres doi del 1700 e cinch del 1800.

Jà co na pruma veietà se veit dapò che te chest trat de temp de zirca 350 egn, l'“Ospizio” desche istituzion l'é doventà dò e dò più puret; valif l'é jit a perder chel carater religious del scomenz per doventèr na sort de tegnuda da mont, olache la gejia e sia cosses no contèa béleche più nia. Chest sauta subito a l'eie, te la foja medema de chi inventères: ti prumes vegn semper notà sù al scomenz la gejia, ben fornida de paramenc te sagrestia, canche enveze te l'ùltim chesta no la é più nience nominèda.

² L. FELICETTI, *ivi*, p. 29.

³ L document originèl se l troa aldidanché conservà te l'archieie provinzièl a Trent, anter la bergamines di Comuns Trentins.

⁴ En particulèr doi bergamines del 1480 e del 1510.

I doi inventères del 1500

L prum inventèr, che l'é ence l più veie che aon amò a la leta, l'é datà a l'an 1541: se trata alincontra de biot n sfoi de papier, fazilmenter l prum de n picol codejel, che no palesa auter che i inomes di Regolegn e del Prior, estra che la cosses de maor valuta te sagrestia e ben pecia outra massariès da cèsa, fosc soul chela ùltime abudes en don ⁵.

L secondo inventèr, scomenzà l'an 1580, l'é enveze zis rich de dac: entriech descheche l'era stat metù ensema dal notèr moenat Lazer Bozetta, con desvaliva jontes di egn sobito dò; sul medemo codejel, l'an 1591 l'é stat dapodò scrit ite n secont "Inventario nuovamente fatto delli beni mobili vivi et morti del luoco, et hospital de santt pelegrino nel monte Daloch", fat dal curat da Moena da enlouta, Bartolomeo de Vescovis.

L prum inventèr l scomenza co la gejia «intitulata sotto il nome del glorioso sancto pellegrino cum trei altari dentro, et cum doi campane dentro una granda et l'altra picola» e sobito dò la outra frabiches, cèses, majons, baic e enscinamai n ort. L fèsc adertura menzion de l'at de donazion stat inant che passa doicent egn «uno pubblico instrumento», ma no l'é da se n fèr marevea, ajache l'inventèr medemo l'é de man de n notèr, che almoto con chela recordanza l volea ge dèr maor nonzech e fundament a so document. Vegn dò i etres bens «immobili»: pré ta Mont e vin Lujia, ciampes a Moena, cèses e majons te paìsc e enscinamai via per Canal.

Empruma dò se troa noté la mobilia e etres èrc e massariès, scomenzan sessaben da chi de la gejia. Da sottrissèr che te sagrestia l'era n gran numer de cosses de arjent a foja de eies, cerchies e anie, duta tachèdes ite te na picola teila bruna ⁶, estra che desvalives tòc de guant (na scufia de seida rossa, n fazolet da fémena, ciameijes, na centa...); cosses che fazilmenter les vegnia lascèdes te gejia da la jent, desche segn de recognoscenza, na sort de "ex voto". I aea dapodò n numer spropojità de toaes per i utères: curious, ma dassen ladin, che cheles per la gejia i les abie notèdes sot l'inom de «tovaglie» e chela per la cèsa sot «mantili».

Vegn dò duta l'outra massariès che l'é debeseegn per na gejia: guanc di colores liturgiches per i preves, messèi e libres da ciantèr, càlejes e ampolines, candeieres e ciampaneles, l tribol e enscinamai n confalon

⁵ Chest document vegn reportà per entriech japede chest scrit; i etres enveze vegnarà publiché più inant [Ndr].

⁶ Veramentèr chest se l troa tel prum inventèr, chel del 1541, che nominea «uno panno biavo» e dapodò te chel del 1729 «una pezzeta turchina con certe robbete d'Argento attaccate dentro».

con sia crousc. Chela de Sèn Pelegrin l'era pertant na gejia rica e ben fornida de massariès, tant da poder ge n dèr adertura adimprest a cheles da Moena e Sameda ⁷.

La massariès e i èrc da cèsa i é stac noté sù te n órden che de segur ne sà cert a nos modergn: te cèvena i tegnia i scioldi («Dinari contadi Rianesi otto») dessema a n numer spropojità de lenzei (adertura più che 100!) de vigni sort («intovaiadi, sottili, mezi frusti, frusti, cativi, cepenadi ⁸, di tella grossa»), i lec de piuma che enlouta i durèa desche madroc, la cuertes («varoti»), i piumaces e la toaes («mantilli da tavola»). Fèsc piutost cert che te chest inventèr del 1580 no vegne mai nominà mobilia da cambra; demò te la jonta del 1591 se troa lec, che i dovea pa esser scempies assà, per via che i li podea ampò tramudèr entorn («letteree da letto portatile in tutto n. 8»), desche perauter la banches («banche portatile de ogni sort n. 5»). Chesta, dessema a vèlch desch («tavole in stua, et altrove n. 4 de ogni sort»), l'era duta la mobilia de la stues e cambres da chi egn; na gran novità dapodò dovea esser la casses de legn con sia seradura de fer olà meter ite la massariès («una cassa *nova* con la sua seradura nella camera *nova*»). Per se lavèr no i aea auter che «un lavaman de legno cum la sua brentella sotto» e no se troa nominé ne siamans ne autra massariès da se sièr; però i aea masteles, naturalmenter de legn, per fèr lesciva («brente da far la lisciva n. 2»).

Te cèsa da fech la desferenza col di d'anché la era amò maora: dant da dut i aea l fregolèr avert, che fossa stat n zòcol de mur piutost aut apedejù l parei o adertura te n cianton, olache soravìa i tizèa e i cojinèa ⁹. Sessaben che a cojinèr con chel endrez se durèa èrc dut autramenter che chi modergn e defat se troa: «segoste ¹⁰ 5 de ferro, 1 ferro da volzer, spiedi da rosto n. 3, 1 palleton, 1 gardella, 1 cavazzal

⁷ Chest l vegn fora da l'inventèr del 1762 olache se troa che de 4 càlejes «uno tutto d'Argento dorato, questo si trova nella Venerabile Chiesa Curata di Moena uno col Piede di Rame parimente Dorato, questo si trova nella Venerabile di S. Rocco in Sameda», e amò ti inventères del 1800.

⁸ Dal contest se capesc che i entenea dir dessaté, alincontra no l'é sorì troèr fora na parola ladina o talièna che la ge somee: fosc la podesse aer zeche da spartir col ladin (e trentin) *cep*, 'zomp'.

⁹ Amò te la relazion de stima per i dans de vera a la cèsa de Sèn Pelegrin i recorda che del 1915 te cèsa da fech l'era ite «un focolajo aperto», enceben che apede jù a na più neva «cucina economica».

¹⁰ La parola «segosta» per entener la cedena olache se tachèa sù, soravìa l fech, i paei o de etres èrc per cojinèr la é cognosciuda te dut l Trentin. Se la troa béleche te duc i inventères, vèlch outa co la spiegazion «o siano catene da fuoco».

da fuoco ¹¹). Estra, con chest met de cojinèr, la fanes («padelle grandi et piccole n. 7») e i paei («paroli 4 flusti et rotti, 1 parolo grande da 7 segie») i se enfrojignèa trop e i se fièa fora (per via de chest i scrivea «flusti»); pertant i cognea durèr l fané, n trepiesc de fer olà i pojèr sù: «uno trepie da Fana ¹² de fero vegio, famei dalle padelle n. 2». La oles, i lavecès e de altra robes de bron, apedejù i paei e altra cosses de ram, l'era i tòc de maor valuta te cèsa da fech e i vegnià per solit noté sù con so peis en lires («paroli pesano £. 38» – «Lavezzi di bronzo cinque pesano in tutto lire cent, un parol novo pesa libre £ 19»). Amò apede te cèsa da fech i aea «uno bancho cum 4 scalzi», fazilmenter per tegnir la magnadiva, dotrei càndoles da l'èga coi cerchies de fer («secchie da aqua n. 3 cente de ferro»), i piac i era béleche duc de legn («piane de legno de ogni sort n. 24, taièri da tavola de ogni sort n. 14» – contra «tondi di terra n. 3»); la biceres, chela peces che i aea, les era de tera e i tegnià sù enscinamai chela rotes («boccali de terra n. 3 rotti, 1 boccal de terra buono»), per beiver – èga! – nia de più fazile che i durèa bele na ciazza, ence chela de legn («casse de legno grande et piccole n. 6»).

Ma la pèrt più enteressanta de chest inventèr l'é de segur chela che trata di èrc da bacàn e da boschier. L Prior de Sèn Pelegrin, che l'aea a la leta de bie frabicac ta mont e tropes pré da sièr, l podea vejolèr n bon numer de ceves de bestiam: per ejempie del 1581 «3 Armente da latte, 1 Manzo de anni doi e 1 vitello da uno Anno, 1 Cavalla, Manzette doi, 2 vedelli e 2 vedelle da latte, 1 Armenta, 1 Cavallo, 1 porcha, caure 4 da late»; o del 1591 «vacche 4 de ogni sorte, manze doj de Anni 3, un parro de manzi de anni 3, un tauro de 3 Anni, un manzo de doj Anni et doj vedelle de un Anno, capre 3 et un zoletto ¹³, una porcha, una manza, et un manzo de Anni 3, vitelli 4 de un Anno, una vedella et una altro vitello de un Anno, et una vitella da latte».

¹¹ Se trata de èrc de fer che tegn sù la legna acioche la bruje più sorì. Per talian fossa «alari»; te dut l Trentin i ge disc «cavazal» (G. PEDROTTI, *Vocabolario dialettale degli arnesi rurali della Val d'Adige e delle altre valli trentine*, Trent, 1936, p. 71; aldò de chest autor per ladin fossa l *brandol / brèndol* che alincontra aldidanché l vegn durà per «spiedo»).

¹² La parola «fana» la no é più durèda aldidanché a Moena, chest document proa alincontra che i la cognoscea del 1500: la é stata scritta sù su l'inventèr te na jonta, alincontra de segur co la schertura del notèr Lazer Bozzetta, che l'era moenat.

¹³ Se trata de la parola ladina «sol», picol de ciaura, aldidanché no più cognosciuda ja Moena, se no tel feminin «usola». Da sottrissèr che l'inventèr de chel an no l'é pa più de man del notèr moenat Lazer Bozzetta, ma del curat, che fosc no l'era nience da chiò entorn.

L lat i lo lurà enstesc ta mont, te un de chi baic apedejù cèsa che l servia da ciajaa: pertant i durà n gran numer de ciadins de legn da meter en brama («piane di legno grande de ogni sort n. 14, cadini de legno buoni n. 7, cadini de legno cattivj n. 2»), e naturalmenter pegnes da menèr l smauz («pigne da batter il smalzo bone n. 2 de ogni sort») e n gran pael per fèr l formai («uno parolo grande da sette segie»). Etres èrc da bacan noté sù: forces e badii («Uno badill buon, doi forche da letam una bona una cativa, Una forcha da feno cativa»), fornimenc per l bestiam («conzobie¹⁴ tute cative, collarine cinque dai bovi 3 cattive et uno zovo»), «una centa de feno vecchia, meza pastoria da cavallo, doi ceste da caval, trei fume¹⁵», «un par de caspe¹⁶ et una catena da cane», «rode da carro ferrate, rode da caredel¹⁷ vecchie n. 2».

Vegn dò i èrc da boschier, cossa che podessa soscedèr mìngol de marevea, alincontra ge vel ampò tegnir cont che l Prior e sia jent te cèsa de Sèn Pelegrin i aea da se fèr enstesc la legna per se sciudèr fora d'invern e per cojinèr. Ma fazilmenter jà te chi egn l Prior l'era ite a zeche vida ence tel comerz de legnam, che aea cognosciù n prum gran sburle te chel trat de temp: dò l jouv de Sèn Pelegrin vegnìa temoncelà n grumon de legnam, che l vegnìa dapò menà a Unejia dò l'èga di ruves Cordevole e Piave. Chel del sciacher de legnam l'era l mistier del moment, chel che podea fèr doventèr rich e richent te pech temp: no l'é da creer che l Prior no l fossa stat amàncol mìngol enteressà te chela sort de comerz jà via per l 1500; tel 1700 perauter tropes documenc i proa chest se dèr jù di fitadins de l'Ospizio ence col sciachernèr legnam. Per zeruchèr a la èrmes da bosch, te chel inventèr del 1580 se troa: «Una manera¹⁸ da sfender bona, una manera da scavizzar bona et una cativa, doi scorzaroli de fero, doi Staphe da lisura, et uno paro anelli da taie, uno par de masgi», «una misura da taie buona», «una liviera da taie granda, et buona, una sega da man buona».

¹⁴ La doi paroles “conzobie” e “collarine” les é states scrites sù ghenao a chesta vida ladina: no desmension che l notèr l'era ampò n moenat.

¹⁵ Se trata béleche de segur de la varianta del ladin fascian *fum*, per *fun*, talian ‘corda, fune’.

¹⁶ Fossa la “cèspes” per jir su la neif, per brach “ciaspe”, a cheles che a Moena aldi danché i ge disc “craspe”.

¹⁷ Podessa esser rodes per n picol cèr (moenat “ciaredel”), ma più fazilmenter l se trata de la doi rodes del ciaredel che vegnìa tacà dant te la caeria, dita apontin “caeria da ciaredel”.

¹⁸ A chesta vida l'é cognosciù te dut l Trentin la manaa da bosch.

I doi inventères del 1700

Enceben che i documenc i fossa doi de numer, se pol ben dir che da soi i scuerc dut l centené, ajache i va da l'an 1729 del prum inventèr, a l'an 1794 canche l'é stat metù sù l'ùltima jonta al secont. De fat chest secont inventèr, scomenzà l'an 1762 dal notèr moenat Jan Batista dell'Antonio, l'é stat dapodò refat, en pèrt o deldut, del 1767, del 1778, del 1782, del 1786 e amò del 1794, vèlch outa da n Regolan o dal preve. Te chel centené defat béleche duc i omegn saea da scriver e, amàncol a vardèr fora chisc inventères, ence belebon delvers.

L prum inventèr de l'an 1729 l'é dut de man del Preve Pellegrino Pellegrini, "beneficiato" de Someda ¹⁹, che de tant en tant l lascia ciutèr sù so esser ladin: l दौरa per ejempie esprescions desche «di meza frua», «tela sottila», «robate fuori dalla cassa», «acconciate e rotte», «gradela» e, più bel che dut, «mocha lume, o sia oreleto ²⁰». Per l rest l talian durà da chest preve l'é de segur aldò, desche l latin che l दौरa te la pruma pèrt; l lengaz somea fosc entorcolà ma no se pel desmentier che sion tel sécol del baroch, che l ge dèsc gran peis a la parbuda: a chesta vida l curat doventa dut un «nobile e molto reverendo», i Regolegn i é duc «magnifici» o amàncol «maestri», e tedant a certa paroles che no les ge someèa massa beles i metea la letres "S.V.", scurtèda de "Salvo Venia", che per latin vel dir "scusame": se troa «una moltra ²¹ da S.V. Rugante», «due forche da S.V. grassa».

En cont del contegnù, jà con chisc prumes egn del 1700 se palesa chel zeder de l'importanza de la gejia ti confronc de la cèsa, che doventarà più chièr del 1800. La gejia doventèa più pureta e per via de robaries (duta chela cosses de arjent «robate fuori dalla Cassa l'anno 1690») e percheche la ge zeeda i toc miores a chela de Moena («due campanele, le quali furono trasportate alla Chiesa Curata de licentia Reverendi Officij, et iscambio date due altre più piccole»), o la li dajea adertura adimprest («Un Antiphonario per Cantori, NB che si ritrova per imprestito in mano di maestro Gio: de Francesco»).

A la fin, te l'ùltim inventèr del 1794 i muda adertura l'òrden de tor en nota la cosses e cheles de sagrestia i les met junsom deldut,

¹⁹ Don G.B. CHIOCCHETTI, "Notizie storiche di Someda", te *Mondo Ladino*, an V, n. 1/4, 1981: «Il nobile don Pellegrino Pellegrini (1667-1742): prima del 1714 fu per vari anni primissario a Moena; in quell'anno venne chiamato ad occupare il posto di beneficiato della frazione [di Someda] dal fondatore del beneficio di Someda, don Andrea Jellico».

²⁰ Che fossa l "smocalum", chel èrt che दौरa l monech a destudèr la ciandeiles e che à apontin la foja de n picol *orel* (tal. "imbuto") out sotessora.

²¹ Cfr. ladin moenat "moitra", fas. "moutra".

zenza ge dèr valutazion. A chesta vida se met ben al luster che chela de Sèn Pelegrin no l'è più na istituzion religiousa, ma na tegnuda da mont, zeche a mez anter n alberch e na mèlga, che, adinfal, aea apedejù na geja.

Tel medemo temp la cèsa vegnia dò e dò miorèda, soraldut te la stues, olache vegn metù ite n muie de più mobilia e en particulèr i lec stàboi, chiò chiamé «litier»²², che n'aea sotite n auter più pìcol chiamà «cariola»²³; vèlch outa dintornvìa i aea adertura na sort de armadura de fer o de legn per i serèr ite con coltrines²⁴, n'usanza, chesta, tipica del 1700. L'endrez de fornir sù i lec l'era superjù valif a chel del 1500, con madroc de piuma sotite, lenzei de teila de lin o de cèneva fac en cèsa²⁵, piumaces e cuertes de desvaliva sòrt: la pèrt maora «varoti»²⁶, ma ence «schiavine»²⁷ e valanzane²⁸ estra che «una coperta de retagli»²⁹. Dapodò i aea a la leta armeres per meter via la massariès: te sagrestìa per chela de la geja³⁰ e, empruma someassa te

²² Coscita su l'inventèr del 1729.

²³ Per moenat chiamà «cargiola» e amò durà enfin ite per l 1800.

²⁴ Su l'inventèr del 1762 se troa «due lettiere, una colle coltrine rigate e stanghetta di fero», del 1767 «le coltrine da letto nella stua maggiore, le coltrine da letto nella stua piccola, le 4 stanghe di fero per dete coltrine».

²⁵ Che i lenzei i fossa stac fac de teila de cèsa se l troa spezificà chièr demò su l'inventèr del 1767 olache «lenzoli di tella di Casa» se l troa scrit adertura sie oute; alincontra jà del 1580 se troa che i aea a la leta na «spigola da spigolar» e pertant i dovea ence aer lin da lurèr fora.

²⁶ Chesta parola pìutost foresta per entener 'cuerta' se la troa per la pruma outa su l'inventèr del 1591 «varotti da letto nuovi n. 21, varotti de meza vita 14» dessema a «sottane da letto» e «Una coperta di lana bianca e nova per il letto del prete»: la era durèda normalmenter te desvalives dialec (trentin, veneti) e fazilmenter l'aea sul scomenz l segnificat de pelicia [cfr. fas. «barout», notà sù da Mazzel demò con l segnificat de «sanguinaccio», ma prum segnificat per De Rossi «schafwollene, hausgemachte Decke», che fossa «coperta di lana fatta a mano», NdR]. A ogne bon cont chi «varoti» che i durèa jà del 1500 i dovea ben esser de lèna folèda, più o manco bona: defat semper del 1767 se troa «Varoti nuovi di pano taliano... uno di pano di Casa» e del 1729 «altri varoti anco quasi nuovi di pano poco ben folato».

²⁷ «Schiavina» l'è na parola durèda tel talian da chi egn per entener dant l quant pesoch e staif durà dai schiaves per se parèr dal freit de l'invern, dapò ence viesta militèra o di pelegriins e dapodò cuerta. Su l'inventèr del 1762 «una Schiavina trista», del 1767 «Una Schiavina di meza bontà e una strazza». Via per l 1800 «schiavina» l'era l sorainom de na familia da Moena.

²⁸ Se trata de na parola cognosciuda ence tel ladin te la foja «balanzana». Durèda tel talian del 1500 per entener na cuerta de drap de «Valenza», che aea gran nonzech. Su l'inventèr del 1729 «Una Valanzana cattiva».

²⁹ Chesta la comparesc per la pruma outa su l'inventèr del 1767 e la vegn valutèda desche se fossa n'otra cuerta; i la durèa amò del 1786, dò no più.

³⁰ Del 1729 i aea n «armaro per le Paramente» te sagrestia.

cèsa da fech ³¹, chèdres te sia cornisc sui parees ³² e te coridor adertura n orloi ³³.

Da sottrissèr per fenir che su l'inventèr del 1778, de man del regolan da Moena Alessio dell'Antonio, se troa recordé per l'unica outa anter la mobilia, someassa de despensa, «due penoli», che fosse chela armadures de legn olache i tegnìa l pan, che per ladin i ge disc *pénol* o *ciancel dal pan*.

I cinch inventères del 1800

Jà l prum di inventères del 1800, encebèn che l sie fat a foja de codejel olà jontèr ite dò man la desvaliva mudazions, l palesa de gran desferenzenzes con chi da dant, soraldut tel desferenzièr l ciamp religious da chel zevil: la prejenza del curat da Moena vegn semper giustificèda co l'esser chel un di responsàboi de l'istituzion, «inspettore» i scrivea. Se enten che, fosc adertura adinfal, vegn noté sù ence duc chi gregn mudamenc istituzionèi stac al scomenz del 1800: se troarà n «sindaco ³⁴» o n «capo-comune ³⁵», canche no pa adertura n «podestà ³⁶», dessema a conseieres de comun, al post di regolegn de la Règola de Moena. Muda enscinamai la mesures de peis ³⁷, cheles de capazità ³⁸ e l valor di scioldi ³⁹.

La gejia desche dit la doventa dò e dò più pureta: per dut l centené i doura la medema paramentes da messa states comprèdes ite via per l 1700, i medemi messèi, ampolines e candeieres, giusta vigni tant vegn refat i fiore depenc sul legn, che servìa a fornir i utères ⁴⁰.

³¹ *Ibidem*: «Un Armario con 4 scalzoti per uso del uogo et sue feramente e seradureta con chiave».

³² 1762: «Un quadreto di S. Antonio Abate in Coridoro con soaza [cornisc] metallata».

³³ *Ibidem*: «Un orologio incassato col suo cristallo».

³⁴ L'encèria de ombolt à mudà più oute inom via per l 1800. Su l'inventèr del 1814 se troa defat n «sindaco» dessema a n «anziano», na sort de prum conseier o vize-ombolt.

³⁵ L'ombolt vegn chiamà con chest inom ti egn 1819, 1827, 1879 e 1895.

³⁶ L'ombolt vegn chiamà «podestà» te l'inventèr de l'an 1851.

³⁷ Te l'inventèr del 1827 l peis l vegn notà en libre «Viennesi» o «di Vienna».

³⁸ Del 1827 troon n «botticello di larice che tiene orna 4 bacede 3», aldò de la veia mesures; del 1879 «due quarti di litro», ben però dessema a «due fiaschi da mossa», olache «mossa» l'é amò la misura veia veiora.

³⁹ Del 1879 vegn segnèda per l bestiam dopia valutazion: la pruma desche l sòlit de fiorins e carantans, chiamé «fiorini abusivi», la seconda en «fiorini austriaci» da spartir no più te carantans, ma te «soldi».

⁴⁰ I vegn noté sù co l'inom de «palme di fiori», per ejempie del 1879 i n'aea 22 «delle quali due donate dal priore Facchini».

Ence te majon i दौरa semper i medemi èrc: segur no podea più esser chi stac noté sù del 1500, ma de etres che vegnià enjigné dò man che se fièa fora chi veies. La novitèdes les é ben peces: «uno scaldaletto, un paiarizzo», «una padella e un testo di ferro», «una cazza dalla poina di rame» del 1814, «una carega» del 1851, dessema a cuertes e toaes de bombèsc, «un cassabanco» del 1879. Una de la pecia cosses dò la moda che i se à vagà i priores ta Sèn Pelegrin l'è stat velch mobilia encolorida.

Dapò da mez l 1800 l'Ospizio de Sèn Pelegrin à ciapà sù semper de più l carater de na ostarìa da mont, lascian jir chel de istituzion religiousa e de socors che l'aea fat nascer. Estra chest, dò l 1866 l'è doventà adertura senta de n destacament de finanziaier, ajache pech dalonc envers Falcade passèa ampò l confin anter l'Imper de Austria-Ungaria e l Regn de la Tèlia: per chest te l'inventèr del 1879 se troa nominèda na cambra di sudé. Semper sun chel medemo document se troa na cambra da ostarìa che, dessema a duta chela biceres e bicerins, a la mesures dal vin, ai barijè, la proa zenza dubie chest nef endrez che l'era tanche dò a se envièr via.

42 p. v. 10. le off. 22
ornamenti giunti alla etia
fu trovato trovate da altri
dogni forte — n. 30

43 p. di altri missali
beniari. giunti
da messa. come nel
p. ministerio se contano

44 p. uno panno bianco con
55 scij dargento over
p. altri scij dargento

45 p. botoni dargento n. 5.

46 p. una ventta dargento
e altre cose giunte al
cubo di vino come nel
p. ministerio

in la camera

p. lingoli dogni forte
dogni e altri n. 60.

47 p. in la pua di sopra
lingoli — n. 17.

48 p. in la camera sopra
la pua di sopra lin-
goli — n. 4

49 p. in la camera di sopra
reda lingoli n. 7

50 p. in la camera grande
lingoli n. 8

51 p. in camera picola lin-
goli — n. 2

52 p. in la camera del
prior lingoli — n. 7

Inventèr n. 1

[Archivio Comunale Moena, Capsa 1 / fascicolo 3 / docum. 27]

[1] Adì 13 et 14 zugno 1541 in lo locho et Hospital de messer s[an]cto piligrino del mo[n]te alok per m[astro] Antonio Chiochetto, Antonio Biada, Michiel da Ponte, Toni del Villi, Nicolò de s[er] Zuan Gosalcho, Vigilio Vaijetto, Baptista del q[uondam] Antonio della Lena, Maijstro Agnello Pezedello, Simon del q[uondam] Mathio Caligaro, Regulani et vicini mandati per Comuna Regula di Moena con plena autorita et licenzia di acceptar et ricever la ministrasion da mastro Bartholomio Chiochetto Come prior et gub[er]nator del preffatto Hospitale da lui gub[er]nato et minastrato da li doij de febraro 1538 per fin adì p[rese]nte et similm[n]te per veder lo inventario del dito locho dei beni mobili vivi et morti. Et ogni altro meioramento o pezoramento che fusse in questo tal tempo interventuto et[cetera] Come qui de sotto sequitta le cosse per essi viste

- [2] et primo: visto le cosse et ornamenti pertinenti a la ecclesia
fu trovato tovaije da altari dogni sorta n.° 30
- item li calizi, missali, breviari, paramenti da messa come nel primo inventario se contiene
 - item uno pano biavo ⁴¹ con 55 ochij darze[n]to over parte (?) altri segni darze[n]to
 - item botoni darze[n]to n.° 5
 - item una veretta darze[n]to et altre cosse pertinente al culto divino come nel primo inventario

in la Camera

p[rimo] linzoli dogni sorte boni et cativi n.° 60

- item in la stua di sopra linzoli n.° 4
- item in la camera apresso la stua di sopra linzoli n.° 4
- item la camera de salva roba ⁴² linzoli n.° 7
- item in la camera granda linzoli n.° 8
- item in camera piccola linzoli n.° 2
- item la camera del prior linzoli n.° 4

[trascrizion a cura de Fabio Chiocchetti e Cesare Bernard, co la consulenza de Italo Giordani]

⁴¹ Desche dit de sora: “turchin, brun chiar”.

⁴² Fossa sche dir: “guardaroba, dispensa”.

Abstract

Fra i numerosi documenti conservati nell'archivio comunale di Moena si annoverano anche nove inventari relativi all'Ospizio di San Pellegrino redatti fra il 1541 e il 1895, offrendo un'interessante scorcio sulla vita quotidiana di un arco di tempo di oltre tre secoli. Nei documenti, dei quali in questo numero si riporta la trascrizione integrale del più antico, si delinea in modo chiaro la parabola discendente dell'Ospizio quale istituzione religiosa, la cui importanza col passare del tempo si riduce sempre più.

Asterisches

* CESARE POPPI E GIULIO MALFER, *Carnascèr fascian. Un rito tradizionale nella modernità*, Grafo Edizioni, Brescia, 2011, pp. 163.

Protagonista di questo libro è il carnevale fassano, uno degli eventi più spettacolari e popolari della cultura ladina. Si tratta di una tradizione antica, nata in un passato in cui la vita era scandita dalle stagioni, dove la fine dell'inverno segnava l'inizio della primavera e della bella stagione festeggiata con rituali dedicati.

È un carnevale ancora vivo e in ottima salute quello descritto dall'antropologo Cesare Poppi e dal fotografo Giulio Malfer nel presente volume. Un carnevale che nel corso degli anni ha subito mutamenti e trasformazioni ma non ha perso la sua originalità.

Nella prima parte Poppi propone una ricca introduzione con riflessioni sul carnevale fassano: il *revival* di un antico rituale che è ben radicato nella storia della comunità ma anche dotato di una grande vitalità che lo vede in continuo cambiamento.

Si tratta di un "vero e proprio viaggio nella memoria" dove a partire dagli anni '80 si racconta il rifiorire di una tradizione che sembrava irrimediabilmente perduta.

Nella seconda parte il fotografo Malfer conduce il lettore in un percorso visivo attraverso le immagini che documentano lo spirito irriverente e tipico del *carnascèr fascian* con le sue maschere guida (*Laché*, *Bufon* e *Marascons*), le mascherate e i carri allegorici. Un carnevale che invade il cuore dei paesi della valle di Fassa, da Pènia a Moena. Documenti fotografici che testimoniano e valorizzano quel misterioso gioco di maschere, luci e colori capaci di coinvolgere grandi e piccini.

(Rosanna Verra)

* MARCELIN CHIOCCHETTI CENCHEN, *Velges troes*, (a cura de Fabio Chiocchetti del Goti), Grop ladin da Moena, Moena (TN), 2011, pp. 78.

Tel tor chest pìcol liber te man e te l'engejer l titol, se se spetasse n liber de poejìe che conta per ladin de tempes che no l'é più o de troes jà segnè, de valch che l'é stat vivù e che fosc no l'é più. Te l'engejer enveze l contegnù, compagnà dai beloc dessegnes de la sorela de l'autor, Rosalia Chiocchetti, i troes velges i doventa növes, l passà l rua te l'ades, e sul pont de la poejìa e del color se se troa te sognes e viai da descorig sul davegnir.

Marcelin Chiocchetti ne conta de troes che l'é da semper ma semper növes desche l'Amor, la Pascion, la Natura, i Sentimenc, i Valores, la Poejia e la Magia che se troa te sove rime e che tras so parole fone e bele ne porta te löghes e tempes che demò n contastorie sà contar.

N liber che moscia amò na oita coche l lengaz ladin pol dir e dar dut, e che l'amor per El porta percacenza e richeza tant a chi che i lo vif, i lo rejona e i lo scrif, che a chi che i lo scoita o i lo engesc.

(*Alberta Rossi*)

* FEDERICO ZANONER, *Anter la Jent / Tra la gente. Disegni di Luigi Canori (1947-1981)*, Istitut Cultural Ladin, Vich / Vigo di Fassa, 2012, pp. 110.

Come al solito, il volume pubblicato dall'ICL non è solo elegante, irreprensibile nella stampa e nella distribuzione equilibrata del contenuto, ma è anche – almeno per chi si prende la briga di sfogliarlo con attenzione (e qui sta l'incognita) – fonte di conoscenza della vita d'un moenese unico, irripetibile (Luigi Canori, al secolo Ermanno Zanoner Gabana), vissuta “pericolosamente”, con alti e bassi, con periodi al margine dell'agorà, ma vissuta sempre in pieno. Ed è confortante constatare che questo pregevole lavoro sia opera di Federico Zanoner, nipote del Canori, oggi ricercatore al MART di Rovereto: buon sangue non mente.

L'esistenza d'un polivalente che, anche in mezzo alle avversità, è sempre cosciente del proprio peso specifico: «Ellaioita dige che ic da zèviez en via no i scriverà mai chel che giò da mat zon bon de far». Tuttavia, più che la certezza dal proprio trionfale ritorno a Moena, lo rode come una sete la voglia d'esser riconosciuto dai propri compaesani: «Come la pènzipo chi da Moena te miöi confronc?» Canori però resta un uomo libero. Anche nella sconfitta, non dà la colpa a nessuno. Vive una vita propria, di cui è padrone, non imposta dall'esterno. Perciò il ripetuto esilio, volontario, è a modo suo un successo. I suoi esametri, i suoi ritratti e la sua musica non cambiano le sorti di Moena, ma l'arricchiscono d'un tesoro che pesa e durerà più di tutte le funivie e di tutti gli alberghi messi insieme. Chi non conosce a Moena «Rezila, nesciugn pol dir che bela che tu es...?».

Per la gente di Moena poi, tutto quanto si scopre nel libro potrebbe essere perfino commovente. Risentire la voce di chi si è conosciuto così bene (Simonin Tonolerchie, Dario Caiosta, Giacomini

Mantino, Zerilo Bora) e camminare accanto a tutti gli altri menzionati, anche di passaggio (Bepi Moghen, Elsa del Vicare, Nòto dela Fedele, maestra Valeria e il vecchio Meneghin Manecia ecc. ecc., Luciano, Tinoto, Menegoto...) ci tocca il cuore. Sulla scena di *Anter la Jent* il passato prossimo di Moena è miracolosamente più vivo che mai: “il paese” che talvolta si mostrò al Canori «non solo freddo e sprezzante, ma quasi ostile» ci appare come una comunità di individui forti, sobri, ma non remissivi, solerti, concreti sì, ma attenti anche ai valori spirituali, lontani dal materialismo e tutti rivolti al meglio – al cui confronto la Moena di oggi, supersatura, ipertrofica, chiassosa, disorientata e piuttosto vuota, scarsa di equivalenti personalità, imbevuta di surrogati culturali, di pagliacciate per i turisti, di brutte copie di tutto, ci sembra poco attraente. Fa un po’ pena. Giudizi personali e incognita a parte: questo libro sul Canori, a Moena dovrebbe andare a ruba. O ci sbagliamo?

(Giorgio Jellici)

* ALBERTO CARTONE E MAURO VAROTTO (a cura di), *Marmolada*, Cierre, Verona, Università di Padova, Padova, 2011, pp. 413.

Il libro edito dalla Cierre edizioni col sostegno dell’Università di Padova è un prezioso tributo a una montagna che si potrebbe definire “regale” e “incantata” per quanto ha saputo trasmettere e dare tanto alla storia, quanto alla conoscenza scientifica, all’immaginazione e alla vita degli uomini che l’hanno conosciuta di persona o per fama.

Il volume ben riesce a descriverla e a fotografarla e lo fa esplorando ogni ambito, ciascun versante, le varie epoche, stando su ogni aspetto reale e concreto ma raggiungendo anche i suoi lati più nascosti e magici.

Il mito della Marmolada viene svelato attraverso i diversi paragrafi redatti da persone appassionate e competenti come Piero Gianolla, Mirco Meneghel, Cesare Lasen, Osvaldo Negra, Paolo Pedrini, Franco de Battaglia, Paola Barbierato, Katia Occhi, Viviana Ferrario, Daniela Perco, Luciana Palla, Giancarlo Rossi, Alessandro Gogna, Mauro Varotto, Luigi Casanova, Ulrike Kindl, Tania Rossetto, Giuseppe Sandrini e Luisa Bonesio che permettono una conoscenza approfondita e allo stesso tempo entusiasmante di questa cima. Molti sono i volumi nel panorama editoriale che la descrivono e la celebrano ma con un taglio sempre specifico e parziale. C’era bisogno di un libro che la rappresentasse nella sua interezza e tale

lavoro ci è riuscito pienamente: la Marmolada si rivela sia dal punto di vista naturalistico, storico, militare e alpinistico che economico e amministrativo ma anche fotografico, artistico, leggendario e mitologico in un percorso che parte dalla sua formazione e che giunge sino ai giorni nostri con il suo ghiacciaio che sembra dissolversi al sole dell'epoca moderna. Un viaggio dove «il mito alimenta la storia, la storia trasforma la natura, che a sua volta è all'origine della narrazione mitica: il cerchio così si chiude e non consente vie di fuga» (introduzione: 16).

(*Alberta Rossi*)

* ALBERTO CHIOCCHETTI, *Mia Jent, mie Paisc. La Valle di Fassa nelle immagini di Giulio e Pio Florian*, Istitut Cultural Ladin - Comun de Poza, Vigo di Fassa, 2011, pp. 310.

Chest liber tol ite 250 retrac che vegn fora dal rich archivie fotografich de Giulio e Pio Florian de Ciout, che con eie ascort e sentiment à “robà” l'ènama de na comunanza e à vardà tel cher de la jent per chierir la reisc più fona che la lea a so teritorie, a sie paisc, a sia valèda.

La publicazion é nasciuda da na idea de Alberto Chiocchetti che, col didament de Cesare Bernard per la pèrt storica e de Federico Zanoner per chela tecnica e artistica, à metù ensema na opera che vel sporjer n chèder de la vita tel XX secol de la val de Fascia e soraldut de Poza. La prejentazion del liber la é stata compagnèda da na esposizion di retrac (zirca 60), che é stata metuda fora te l'istà del 2011 te Museo Ladin e te Comun de Poza. Na mostra che à abù n gran suzess de publich, aprijièda tant dai ghesc foresc che, fosc amò de più, dai fascegn, che à podù fèr n saut tel passà e soscedèr recor da pez desmentié.

La fotografies de don Giulio e de sie fra Pio moscia la vita de n picol paisc da mont con sia jent, l lurier de vigni dè, la tradizions e la usanzas, la giornèdes fora per paisc, ti ciampes e sa mont; moments de n temp che no l'é trop dalonc ma che aboncont é tant desvalif da chel de anchecondi. Chisc retrac l'é na documentazion storica de gran emportanza che deida a entener miec tant gran che l'é stat l vèrch envers i tempes neves, na trasformazion che à straout la vita de na comunanza che se à ret per secoi aldò de veiora usitèdes.

N liber da aer te cèsa, da tor ca man a man per l vardèr fora: ogne outa de segur sarà zeche de nef da descorig, na curiosità o n particolèr che la outa dant l'era sciampà. Chest l'é l'envit che fèsc

I curator enstesc del liber, Alberto Chiocchetti: «Me piajess che chest liber l sie semper sun desch de nosce ciase, a ne far tegnir a ment tant preziosa e bela che l'é noscia tera, tant ricia e tant bie nesc paijes».

(Martina Chiocchetti)

* CESARE BERNARD (a cura di), *Il duro flagello, Memorie di guerra di Marino Bernard (1914-1916)*, Istitut Cultural Ladin “Majon di Fascegn”, Vigo di Fassa, 2011, pp. 221.

Il duro flagello raccoglie due memorie dell'esperienza di guerra scritte da Marino Bernard, di Pera di Fassa: la prima terminata nell'aprile 1925, mentre della seconda non si ha riferimento all'epoca della scrittura. Tali memorie, scritte in due quaderni, sono state raccolte e trascritte in volume ad opera di Cesare Bernard rispettando un impegnativo rigore filologico, che permette di cogliere l'effettivo modo di sentire e di esprimersi dell'autore. Il primo quaderno riporta le vicende dal 1 agosto 1914 alla fine di dicembre dello stesso anno, mentre il secondo, più breve, narra di alcune vicende accadute fra la fine di aprile e la metà di giugno del 1916.

Come giustamente nota il curatore, tali memorie autobiografiche sono state scritte quando la vicenda si era ormai conclusa, per cui, sulla base di diari ed appunti, l'autore ha potuto dare una propria visione dell'accaduto con una certa unitarietà. Le due parti non sono comunque omogenee, in quanto se la prima presenta una stesura cronologica che riporta quasi giornalmente l'accaduto, la seconda si sofferma più ampiamente su alcuni specifici avvenimenti che permettono all'autore di illustrare determinate situazioni e di riportare anche la propria riflessione e concezione morale.

Aldilà dei fatti storici riportati, sono presenti vari spunti di particolare interesse per comprendere in modo sostanziale il sentire e il modo di rapportarsi ad un evento così catastrofico come una guerra di quella portata. In primo luogo colpisce la profonda religiosità, per certi aspetti quasi ingenua, che fa percepire all'autore la guerra come un evento in cui giocano effettivamente interessi superiori e incomprensibili a chi la vive sulla propria pelle, che si trova costretto ad usare una forza brutta contro un proprio fratello, incolpevole pure egli, per non soccombere; ma allo stesso tempo è vista quasi come un disegno divino da accettare in quanto tale. Altro elemento interessante è il sentimento di appartenenza e di attaccamento alla pa-

tria, indicata da Marino Bernard nel Tirolo (non quindi nell'impero, sentito questo piuttosto come un'entità quasi astratta, di cui il Tirolo fa parte malgrado tutto): se si pensa poi che le memorie sono state scritte successivamente all'annessione all'Italia, questo dato risulta di ulteriore interesse. Sempre in quest'ambito, inoltre, è da rilevare il rapporto con l'essere identificato come "italiano" che si ritrova nel secondo quaderno, quindi quando l'Italia è entrata in guerra contro l'Impero asburgico tradendo l'Alleanza: gli "italiani" sono percepiti infatti come traditori o possibili traditori all'interno dell'esercito austriaco, comunque come soldati inaffidabili, e all'interno di questi italiani chiaramente c'è anche Marino, poiché è la sua lingua di comunicazione formale in quanto lingua di alfabetizzazione; in questo caso si può notare un certo disagio da parte sua e la necessità di dover dimostrare la propria fedeltà e integrità morale.

Ed è proprio la moralità che spicca nelle memorie di Marino Bernard, come principio fondamentale a cui tenersi legati e da difendere anche nei momenti in cui pare essere irrimediabilmente messa in secondo piano.

(Vigilio Iori)

* NOSHA JENT, Boletin del Grop Ladin da Moena, An XXVII (XXIX), n.es 1-4, 2006, An XXVIII (XXX), n.es 1-4, 2007, An XXIX (XXXI), n.es 1-4, 2008, An XXX (XXXII), n.es 1-4, 2009 e An XXXI (XXXIII), n.es 1-4, 2010, Grop Ladin da Moena, Moena (TN).

A sfoar fora "Nosha Jent" de chisc ultimes egn, se se n'adasc, no senza mingol de marevea, che chest picol boletin doventa desche n document storich de Moena e siöi avenimenc, che magari, ence chi che te Moena vif e laora, i se aea desmentià. Jà col prim numer de marz, vegn recordà l Simonin Maza rechies, novanta egn spenui per la familia, per la cultura e l'educazion di jovegn, per so paes, per l lengaz e l'identità de sova jent. E dapò vegn recordà la part che à abù l Grop Ladin te la toponomastica ladina de Moena. La comision metuda sù per troar fora inomes növes per le strade, (che no l'é auter che chi velges, dorè da la jent da sti egn) la é jita a se tor chi binè su jai 30 egn per endrez del grop medemo. Vegn recordà autra jent che ge à dat luster a Moena, dal Canori al Zerilo Bora, ma ence jent manco cognosciuda, dal maestro Ganz a la Maria Tomajela, dal Paolo Chiocchetti Sancho, maestro banda, e moenac che vif e fasc del

ben a la foresta, basta nominar anter chisc fra Elio Croce e siöi 40 egn te l'Uganda. Gran lèrga à i scric de storia de la Maria Piccolin, semper n muie spetè e aprejiè.

De november del 2009 l'è stat chiamà int la radunanza del grop che l'aveva a l'orden del dì l renovament de la direzion. «Anter int, l'è stat scrit enlaoita, te trenta egn à cità fora valch persona növa, che se à tot sù con gaissa ence la ciarea de president, ma dapò ence cheste persone le mola e ence del 2009 la presidenta Piccolin no la se à più sentù de jir invavant dapò 8 egn». Cambià la direzion e la redazion, l boletin l'è jit inant regolar con siöi cater numeres a l'an, co le velge e valch növa rubrica, dai fiores da mont a la ventada de joventù per tirar int mìngol i jovegn, e mìngol de riflacion su l'atualità, estra che storia, sport e mìngol de cultura.

“Nosha Jent”, semper stata la osc feruscola dei ladign da Moena, ence te tempes più senestres, l'è pur semper na piccola gocia che purampò seghita a corer e a binar, per testimoniar la ladinità de nosc paes e de noscia val.

(Maura Chiocchetti)

* DANILO PLANCHENSTEINER E MANUEL RIZ (a cura di), *Dò la pedies de Sèn Nicolò. La tradizion a Cianacei / Sulle tracce di San Nicolò: la tradizione a Canazei*, Lanarepro, Bolzano, s.d. [2011?], pp. 112.

Chest liber l ne ricorda che no l'è nia de più bel che spetèr sèn Nicolò, n moment magich e spezièl, rich de emozions. Scrit per i bec che l'è stat, che l'è e che vegnarà, l conta de chel valent Sènt che vigni an, ai 5 e ai 6 de dezember compagnà da l'agnol e se sà ben ence da vèlch diaol, l vegn da dalènc te noscia cèses. L porta dons e l costuma chi picoi che via per l'an no à abù n comportament respetous e dret. Na tradizion che la vegn cà dal nord Europa e che la é portèda inant amò anchecondi con gaissa te la val de Fascia.

Dò la pedies de Sèn Nicolò l'à na verscion per ladin con na soracuerta verda e na verscion per talian con na soracuerta rossa. L se aur con na pìcola mapa del percors de sèn Nicolò ti pajes de Cianacei e Gries e con i numeres magics. Dapò l conta, col didament ence de Claus Soraperra, de chel Sènt spetà da duc i bec per dò jir inant con na pèrt storica entorn via la fegura de sèn Nicolò scritta da l'antropologh Cesare Poppi. La pèrt per ladin l'à ot stories de persones che à vivù l moment de Sèn Nicolò, metudes jù tanche conties e compagnèdes dai bie dessegnes fac da Maria Pezzedi. Te la pèrt per

talian al post de la stories l'é stat metù ite n comich de Manuel Riz. Itè per anter, l'é de gustégoi retrac de Sèn Nicolò, di agnoi e de vèlch Krampus che de segur piès a picoi e a gregn. L'é n jir endò col temp e recordèr sentimenc e emozions... n liber dut da lejer.

(Rosanna Verra)

* ASTRID MAZZOLA, *A che svelup ge corone pa dò? Conformismo e dissenso riguardo allo sviluppo turistico. Voci dalla val di Fassa*, Edizioni U.C.T, Trento, 2011, pp. 279.

Il lavoro di Astrid Mazzola presenta la complessità e le contraddizioni che caratterizzano spesso l'ambiente montano. La montagna quale patrimonio culturale e ambientale, si ritrova suo malgrado ad essere spesso vittima del sistema al quale appartiene il suo principale abitante: l'uomo.

In particolare, la zona alpina che qui viene osservata da vicino è la Valle di Fassa, vallata trentina dove, negli ultimi decenni, lo sviluppo dell'industria del turismo di massa ed il conseguente boom economico, ha provocato molti cambiamenti, primo fra tutti il forte e generale arricchimento della popolazione, nonché l'impoverimento naturale e sociale che ne è seguito.

Il libro intende far riflettere sia sulla realtà specifica fassana sia sulle problematiche comuni legate allo sviluppo delle aree montane inserite in un contesto più ampio di società globale. Per fare ciò l'autrice è entrata nel vivo della valle, tra la sua gente e attraverso la documentazione fornita dalla stampa locale, come il settimanale "La Usc di ladins", ha ripercorso dibattiti e vicende locali. Il quadro che ne emerge descrive una valla divisa fra chi ravvisa e crede nei benefici del turismo e chi ne discerne e sopporta invece le conseguenti perdite sociali e naturali.

Va puntualizzato che tale lavoro è l'adattamento di una tesi di laurea nata – come scrive la stessa Mazzola – «da un interesse personale per la montagna turistica e le sue contraddizioni, a sua volta prodotto da una più che ventennale esperienza di turismo in val di Fassa». Un libro che – impreziosito da brani di Stefano Dell'Antonio di Moena tratti dal suo libro *Te n'outa demò - In una volta sola* (Trento 2004) – vuole soprattutto far riflettere e portare gli abitanti delle zone alpine a osservare con sguardo più accorto l'ambiente che muta e i segni, ormai evidenti, di una crisi profonda che non può più venire ignorata e che abbisogna di una presa di coscienza forte e vera da parte di tutti.

(Alberta Rossi)

* JELENKOVICH BARBARA, *San Nicolò e il piccolo krampus / Der Heilige Nikolaus und der kleine Krampus / Sveti miklašvz in mali krampus*, Società Filologica Friulana, Udine, 2010, s. pp. [28].

L'é na contia che se tira fora de anter olache l Krampus l vegn contà e vivù a na moda desvaliva dal solit. Per scomenzar l'é pìcol e l se à perdù tel bosch la not dai cinch de dezember. Soul e stremì l se met a pianjer e ruarà San Nicolò a l didar a troar la strada de ciasa. Ensema, tel scur de la not i conosciarà posé e abitanc del bosch ma i sarà ence bogn de troar la familia del pìcol krampus e dò, i ge porterà i dons ai bec che fora da gejia speta Sèn Nicolò.

La contia de tradizion tarvisiana, é scritta per talian, todesch, furlan e sloven e la é fornida dai bie desseignes de Barbara Jelenkovich.

(*Alberta Rossi*)

* STEFANO DELL'ANTONIO, *Olache osc e ciel à l più bel color. 30 egn de pascion, de cianzon, de Cor Enrosadira*, Comune di Moena, Moena (TN) – Regione Trentino-Alto Adige, Trento, 2011, pp. 103.

Scrit e rencurà da Stefen Dell'Antonio Monech l'é na sort de viac che se möf aldò del ritm e del son de le parole e i retrac che se descortel sfoar. N viac che part dai egn '80, che rua enschin al di d'ancò e che seghita a jir inavant.

Chest liber, realisà en ocasion di 30 egn de atività del Cor Enrosadira de Moena, par amò na oita na ciantia olache i corisè de na oita e de ancò se à binà duc ensema per contar de chel che l'era, de chel che i à fat, de coche la é stata e coche i l'à vivuda. A momenc i cianta de doi, autres duc ensema, autres da soi. Dute le osc fasc so parbuda: tenores primes, tenores secondi, baritogn e basc. Dut armonisà e coordinà da Stefen che amò na oita à sapù meter ensema so pascion per la musega e so braùra tel scriver.

N lurier che met al luster l'importanza e l valor de chest cor da Moena che tant tel cerner so inom, ma soraldut le cianzon, l ge à semper dat gran luster al ladin e a so composidores, prim fra duc, l gran Luigi Canori.

(*Alberta Rossi*)

* ALBERTO FOLGHERAITER, *I Villaggi dai camini spenti, Viaggio nella periferia del Trentino del terzo millennio*, immagini di Gianni Zotta, Curcu & Genovese, 2011, pp. 336.

L se trata de n liber dassen piajegol che l te mena a stroz per l Trentin, ma te chela pèrts de Trentin manco cognosciudes, dalènc dai zentres urbanisé, l te porta en particulèr te lesc olache per solit no se rua se no percheche se vel ruèr belapontin aló. Chesta publicazion la conta de picoi paijes, frazioms, mèjes taé fora dal jir de la vita de duc i dis ma olache stèsc e vif amò jent che l'à na sia storia de contèr, fata de idees, de insomesc de n passà che no vegnarà deretorn, ma che apon-tin per chest les testimonia e les porta inant na storia de vita senza temp, e l temp de la storia de la vita. L liber l bina ensema n lurier che l'à durà nef meis alalongia, fat dal jorlist Alberto Folgheraiter dessema col fotograf Gianni Zotta. Ic i é ponté via da Corniano e Nomesino, te la Val de Gresta, ai 5 de firé del 2011 per jir a fenir sia raida te Fascia ai 14 de otober del medemo an, piú avisa sal Vera; te chest temp, i autores i à passà fora l Primier, la Val de Rabbi, la Val-larsa, la Val dei Mochegn, Luserna e etres lesc amó. Te ogne post i à descoret co la jent che vif aló, e defati vegn fora passa 200 intervistes con apede passa 600 fotografies. Da chesta testimonianzes se pel se fèr na idea de tant rie che pel esser viver te cerc posé, per ejempie da spes per aer n lurier se cogn se n jir, se speta da egn che vegne comedà strèdes o servijes, che magari no i rua, ma che i vegn semper empro-metui. Aboncont, da chisc personajes vegn fora na vijion de la vita duta sia, portèda inant con gran pèsc e serenità, olache l vejìn de cèsa l'é amò un che vegn conscidrà n pecont. Chiò certa problematiches no les rua niènce; la costion extracomunitères no la é, e la jent chiò no la é ciapèda da la teneta del temp, dal termin del meis con boletes e fic, chiò resta emportant poder aer l'ort apede cèsa, poder se fèr ite l fen per chela dotrei feides o vaces te stala, poder vejolèr ogne dì la gialines.

Enceben che te chisc lesc se scontra béleche semper jent de età, e la pìaa piú sentuda l'é l spopolament, ge vel dir che anterite no mencìa i ejempies positives, descheche sozede per ejempie a Medil sora l Forn a Moena. Te chest paìsc enfati, oramai cognosciù desche l "Paradis de la femenes", ti ultimes egn l'é ruà adalèrch neva families e anchecondì chiò stesc un bez che l fèsc la scola populères, un che l va a la mesènes, doi a la scoles autes e un a l'u-niversità. Ence chiò vegn contà de coche l'é mudà i tempes, n'outa vegn dit, l'era n muie piú pré e bestiam, ades enveze l bosch l rua enfin apede cèsa e col bosch rua ence la besties, soraldut caprioi e

cerves. Chisc ultimes no i à nience più poua da la schiopètèdes, i vegn jù sorì dal bosch, i rua subito ti pré dintorn cèsa e ence ti orc olache i fèsc gran dans. Per chest ti ultimes egn, i conta de aer cognù fèr sù sieves autes e fortes per poder se salvèr n mingol de salata, ravasales e capusc.

L'auter paìsc da chiò entorn che i autores ne met dant l'è l Vera, sora Penìa. Ic i conta che canche i é rué te Fascia, per jir sal Vera, l'era jà la metà de otober. Chiò i é ponté via da Penìa che l'era amò scur e belapontin i aea giusta scontrà Madalena Iori che la vejolèa l bestiam te una de la ultima stales de la val de sora. N'outa rué sal Vera i à podù entervistèr Assunta Dantone, fia de la Liz dal Vera, che sessaben la ge à sapù da contèr ghenao coche la era la vita da zacan te Fascia. Tel liber vegn scrit donca de la Liz, de la tradizions fascènes, del film che l'è stat fat ti prumes egn de l'80 per endrez del regist Morrelli, con ela protagonista. Tel medemo temp Assunta la conta ence de ela enstessa, l'ultima restèda colassù anchecondi a testimonièr la vita te chest cianton de Fascia che, demò acà sessant'egn, l dombrèa amò na trentina de persones. Chest fèsc ben pissèr sora, n sentiment che belapontin l vel soscedèr ence l titol enstes del liber "I villaggi dai camini spenti". Sessaben l jir di tempes l'à portà gregn mudamenc e fosc te Fascia più che utró e anchecondi ence sal Vera, olache l'è amò l ciamin de Assunta, se pel entener che chel ciamin l stenta semper de più a fumèr ajache ela enstessa la se pesima a passèr dut l'invern da soula colassù te so mèsc. Se pel dir tinultima che chest liber ne trasmet zeche che emozionèa, de enresciujem e che fèsc pissèr. Ite chiò vegn binà ensema n muie de ousc e testimonianzes che belapontin les deida tegnir sù zeche, col ne dir e ne recordèr chel che l'era e chel che amò l'é. L'é na publicazion che la segna mingol i tempes de nosc viver olache ne passa tedant n muie de robes che da spes les va sorafora i ciamins, zenza ne lascèr l temp de pissèr che vèlch un de chi ciamins l fèsc amò fum e vèlch auter enveze l'à jà lascià sù de fumèr... fazile per semper.

(Riccardo Zanoner)

* LADINIA Sföi cultural dai Ladins dles Dolomites, Istitut Ladin "Micurà de Rü" - San Martin de Tor, nr. XXXIII (2009), pp. 239 + DVD e nr. XXXIV (2010), pp. 413 + DVD.

L'annata XXXIII della rivista dell'Istitut Ladin "Micurà de Rü" raccoglie gli atti del convegno "Ester ladins incö / Ladinersein heute

/ Essere ladini oggi” tenutosi nel marzo del 2008 in occasione dei trent’anni dalla fondazione dell’istituto.

I contributi in apertura sono dedicati al ricordo di due importanti uomini scomparsi nel 2008: il linguista Walter Belardi, autore di numerosi studi di linguistica e letteratura ladina, e il vescovo di Bolzano Wilhelm Egger, che durante il suo mandato ha sempre dimostrato una grande vicinanza alla popolazione ladina.

Seguono 17 contributi che riprendono in parte le relazioni tenute nel convegno. I primi sei saggi ripercorrono la storia dell’Istituto Ladin “Micurà de Rù”. Il primo contributo è a firma di Hugo Valentin, presidente dell’Istituto, e presenta una serie di riflessioni sull’evoluzione dell’istituzione da lui presieduta, ricordando come essa intende proseguire sulla strada intrapresa dal sacerdote e studioso badiotto di cui porta il nome, che fu l’artefice della prima grammatica ladina, dalle origini umili ma divenuto personaggio cosmopolita, e che accanto ai numerosi interessi e studi globali continuò a occuparsi anche della propria “piccola” cultura ladina. Il secondo contributo, a cura del direttore Leander Moroder, ripercorre l’attività svolta nei trent’anni di vita dell’Istituto, con particolare riguardo all’attività editoriale e alla ricerca. Segue il rapporto di lavoro 1999-2009 sull’ALD firmato da Hans Goebel, la cui seconda parte (ALD-II) sarà pubblicata nel corso dei prossimi mesi. Roland Bauer, direttore editoriale di “Ladina”, traccia con il suo contributo un quadro della storia, del presente e delle prospettive future della rivista fondata da Lois Craffonara nel 1977 e da lui diretta fino al 2002, e il cui contenuto può essere in gran parte consultato nell’indice disponibile anche online sul sito dell’istituzione gaderana. Seguono due contributi a cura di Marco Forni e Giovanni Mischì, collaboratori dell’Istituto. Il primo presenta una relazione sull’attività linguistica con particolare riguardo ai lavori lessicografici, il secondo fa un’interessante presentazione dell’archivio storico del “Micurà de Rù”, che negli ultimi anni è stato riorganizzato e strutturato in modo da agevolare il lavoro di ricerca e consultazione, fino a diventare una sorta di centro di documentazione, dotato anche di una “sala di lettura digitale” che permette la visione del materiale inventariato e archiviato elettronicamente.

Segue poi un secondo blocco di contributi che allargano il campo sugli altri ladini delle Dolomiti (Val di Fassa e Livinallongo con i contributi rispettivamente di Fabio Chiochetti e Giovanni Pellegrini), sul Friuli (Federico Vicario con un contributo sulla Società Filologica Friulana) e sui Grigioni (Claus Solèr con un resoconto della politica linguistica grigionese). Di seguito troviamo i contri-

buti di quattro personalità della Ladinia che portano le riflessioni del mondo della cultura (Ilda Pizzinini), dell'università (Heidi Siller-Runggaldier), dei mezzi di comunicazione (Erwin Frenes) e della politica (Florian Mussner) sul futuro dell'Istituto. Chiudono il volume tre interventi (Rosmarie Crazzolaro, Gerhard Vanzi e Leander Moroder) a carattere socioculturale e socio-economico che riflettono sul quesito "Essere ladini oggi. E domani?".

Accompagnano il volume i due DVD con le riprese del convegno, che permettono di visualizzare i singoli contributi, gli interventi durante la discussione e le presentazioni multimediali.

In chiusura è riportato l'elenco dei 230 testi pubblicati dall'Istituto Ladino in 32 anni di attività (1977-2008) e la presentazione di quattro novità editoriali del 2009.

Nel numero XXXIV di "Ladinia", che a partire da questa annata si presenta al pubblico con il nuovo sottotitolo "Revista scientifica dl Istitut Ladin Micurà de Rù", sono contenuti otto contributi (tutti in lingua tedesca) e diciassette recensioni. Il primo contributo, di Sven Ködel, ricostruisce lo svolgimento e i risultati dell'indagine linguistica condotta dall'amministrazione napoleonica fra il 1809 e il 1810 nel Regno di Italia e in Sudtirolo, allora occupati dai francesi. In particolare si analizza il ruolo del funzionario parigino Charles-Étienne Coquebert de Montbret (1755-1831), esperto di geografia, statistica ed economia che ha diretto l'indagine e che ha classificato gli idiomi retoromanzi dei Grigion, della Ladinia e del Friuli nella famiglia romanza, dedicando particolare attenzione al romancio. Il contributo di Barbla Etter propone un'analisi del *Rumantsch Grischun* con particolare riguardo alla situazione attuale e alla sua evoluzione negli ultimi anni, soprattutto in relazione alla tanto dibattuta proposta della sua introduzione nella scuola, tema sul quale si scontrano sostenitori e oppositori. L'argomento si rivela molto interessante ai lettori ladini per il parallelismo con lo standard dolomitico, che fatica a trovare il consenso necessario ad una sua diffusione capillare quale lingua scritta comune. Segue poi l'ormai consueto contributo di Wolfgang Eichenhofer con le sue osservazioni sul *Niev vocabolari romontsch sursilvan-tudestg (NVRST)*, in cui propone l'integrazione e la correzione di circa 250 etimologie. È poi la volta dell'esposizione dei risultati della ricerca sociolinguistica di Luca Melchior sulla competenza e l'uso linguistico dei friulani emigrati in Baviera, in cui si evidenzia la perdita della funzione comunicativa del friulano a favore del tedesco e in parte dell'italiano. A seguire, il saggio di Günter Holtus e Johannes Kramer presenta e commenta una sele-

zione di opere scientifiche relative al romancio, al ladino dolomitico e al friulano apparse fra il 2004 e il 2008. Rut Bernardi e Paul Videsott presentano il progetto “Storia della letteratura ladina” della *Repartizion Ladina* della Libera Università di Bolzano e analizzano sette componimenti poetici in *fodom* e badiotto risalenti all’inizio del XIX secolo, tutti ad opera di Jan Francësch Pezzei, cappellano di La Valle ma originario di Livinallongo. Lo studio dimostra fra l’altro il ruolo fondamentale dei sacerdoti ladini nello sviluppo e utilizzo del ladino scritto e nell’interazione culturale fra le vallate sellane. Nel settimo contributo Dieter Kattenbusch e Fabio Tosques illustrano il progetto VIVALDI (Vivaio Acustico delle Lingue e dei Dialetti d’Italia) dell’Università Humboldt di Berlino, progettato sulla scorta dell’esperienza dell’ALD e finalizzato a documentare acusticamente la variazione linguistica in Italia. Nel presente contributo viene posto l’accento soprattutto sugli idiomi romanzi e germanici parlati nella Ladinia dolomitica e nelle aree vicine del Sudtirolo e del Trentino. L’articolo illustra inoltre il contenuto del DVD allegato alla presente annata di “Ladinia”, nel quale sono registrate le indagini condotte in otto regioni, fra di esse il Trentino-Alto Adige/Südtirol con i dati raccolti a Alba di Canazei, La Villa, San Martino in Badia, Selva e Vigo di Fassa. Hans Goebel e i suoi collaboratori firmano infine la sesta relazione sul lavoro condotto nel quadro del progetto ALD-II negli anni 2008 e 2009, accompagnata come sempre da una ricca documentazione grafica.

La seconda sezione è dedicata come di consueto alle recensioni di recenti pubblicazioni inerenti l’area ladina o la ladinistica, prevalentemente di argomento linguistico e in numero minore di ambito letterario, etnomusicologico, storico e artistico.

(eb)

* WERNER PES COSTA, *Storia dei ladini delle Dolomiti*, Istituto ladino Micurà de Rü, San Martino in Badia (BZ) 2010, pp. 754.

Esiste una storia dei ladini delle Dolomiti? Il grosso volume edito dall’Istituto ladino Micurà de Rü sembra voler rispondere affermativamente a questa domanda. L’opera di Werner Pescosta prende avvio dalla collazione e dal successivo raccordo fra le storie dei ladini delle valli dolomitiche, pubblicate nel corso del tempo. Sulle orme di Giuseppe Richebuono e della sua *Breve storia dei ladini dolomitici*, si cerca di proporre una visione di insieme che parte dalla preistoria

ed affronta però anche questioni di attualità come il Referendum del 2007 (per il passaggio di Livinallongo, Colle S. Lucia ed Ampezzo al Trentino-AltoAdige/Südtirol) e la proclamazione delle Dolomiti come patrimonio dell'umanità nel 2009. L'autore ha il grande merito di conoscere e sintetizzare il lavoro di tanti storici locali, specialmente per il periodo che va dalla preistoria all'età medievale. Nell'opera sono trattate anche di questioni importanti per l'identità ladina come quella della colonizzazione tardo medievale, la presa di coscienza dei ladini fra Ottocento e Novecento o la triste pagina delle Opzioni durante la seconda guerra mondiale.

Per quanto riguarda l'arco temporale descritto, Pescosta privilegia (forse anche giustamente viste le dinamiche narrate) le vicende che hanno interessato i ladini negli ultimi due secoli, cioè da quando la regione dolomitica è stata oggetto di una progressiva "scoperta" su vari piani, prima geologico e geografico, poi turistico e culturale, e le genti ladine hanno preso coscienza, piano piano, della propria peculiarità. Nelle 760 pagine si riconosce infatti l'intenzione di leggere e mostrare la storia dal punto di vista ladino. Visto che la storia stessa ha diviso il destino del popolo ladino non consentendo la nascita di un punto di vista unico, la strada scelta è la sintesi e la convergenza, a volte forzata a volte naturale, verso un'unica direzione.

Nella narrazione trova spazio "la presa di coscienza dei ladini" e la "breve primavera culturale", a cavallo fra Ottocento e Novecento. È un periodo molto importante, se non fondamentale, della storia dei ladini dolomitici che merita ulteriori approfondimenti. Infine la parte sul Dopoguerra e la società contemporanea è molto puntale, frutto di un'attenta analisi, affrontando argomenti che appartengono più all'attualità che alla storia.

Il libro offre un importante apparato fatto di 33 carte storiche e grafici che aiutano a comprendere i fatti narrati. Interessante è anche l'inserimento di citazioni, la riproduzione di alcuni documenti importanti per la storia ladina e le vignette di Manuel Riz che disegnano icasticamente l'attualità. Gli indici degli argomenti, dei luoghi e delle persone permettono di ritrovare i protagonisti della storia. L'impostazione grafica dà ampio spazio alle fotografie, sia come quantità (400) sia come grandezza delle stesse generando un'opera voluminosa, forse non proprio divulgativa, sicuramente pregevole per la ricerca che sta alle spalle.

(cb)

* ELFRIEDE PERATHONER E STEFAN PLANKER, *Scibla mo n iede: la ferata de Gherdëina danter lecorc y vijions / Endstation Zukunft: die Grödner Bahn zwischen Erinnerungen und Visionen / Fine corsa futuro: il trenino della Val Gardena tra ricordi e visioni*, Museum Ladin, San Martin de Tor, 2011, pp. 336.

Il volume scritto da Stefan Planker e Elfriede Perathoner ci conduce pagina dopo pagina a conoscere, ammirare, ricordare e sognare una fondamentale protagonista della storia della Val Gardena e dell'area dolomitica: la ferrovia della Val Gardena. Realizzata sotto l'antica monarchia asburgica per rispondere ad esigenze poste dalla guerra del 1915-18, in seguito venne impiegata per scopi turistici quando le valli ladine conobbero la grande trasformazione e la rinascita economica. Purtroppo negli anni Cinquanta, come altre ferrovie a scartamento ridotto dell'Alto Adige, fu soppressa a favore di un mezzo di trasporto più moderno: l'autobus.

Questo libro, con i suoi testi e la ricchissima documentazione fotografica e di archivio, ci fa fare un salto nel passato accompagnandoci alla riscoperta di un itinerario appassionante proseguito per 44 anni che ha contribuito a far conoscere le valli ladine ai turisti e a far sognare i gardenesi. Ancora oggi questa ferrovia d'alta quota continua ad esercitare il suo fascino, tanto da indurre non solo la fantasia di molti ma anche concreti progetti (come quello della Facoltà di Ingegneria di Trento illustrato nel volume), a sognare la realizzazione di una nuova *ferata de Gherdëina*.

(Alberta Rossi)

* GANES, *Rai de sorëdl*, Sony Music, 2010, CD Audio.

* GANES, *Mai guai*, Capriola, 2011, Doppio CD Audio.

* GANES, *Parores & neores*, Blanko Music / Capriola, 2012, Doppio CD Audio.

Che chela joena ciantarines badiotes da La Val, apede che esser gustégoles e belotes, les aea ence n gran talent musical, se l'aea entenù jà del 2009, canche amò joenetes les era states toutes ite da l'Istitut Cultural Ladin de Fascia e da so diretor Fabio Chiocchetti tel projet "Cjantâ Vilotis con Antonella Ruggiero". Enlouta les era demò de doi, la jormènes Maria e Marlene, e les se prejentèa apontin con l'inom de "MarMar Cuisine". La grazia, la *verve* e l'ironia che les aea

portà sun paladina, interpretan tòc tradizionèi de la Val Badia desche “Roda da filé” o “Tlo sunse iu patrun”, e ence dal Friül desche “E dagi un tic” e “E sun che riva”, da eles enstesses luré fora con gran libertà a na vida moderna, les aea encantà l publich.

Dapò chesta joenes, jà diplomèdes al conservatorie, les é jites inant con sia preparazion musicala e con de outra esperienzes, soraldut chela fora per l’Europa con Hubert von Goisern, con sie cognosciù stil che mesceida rock e folk. Te pech temp les à fat l saut de calità, a Maria Moling e Marlene Schuen se à jontà ite ence la sor de Marlene, Elisabeth, e del 2010 l’è vegnù fora per la Sony Music l prum cd de la trei Ganes: “Rai de Sorëdl”.

Te “Rai de Sorëdl” troon 14 tòc, duc per ladin fora che un (per talian), scric sche duc da la Ganes enstesses, una o l’altra o dutes trei ensema, vèlch un ence con l’aiut de Gunnar Graewert e un con la musega de Chris Costa, auter musizist badiot che se fèsc aprijjèr a nivel internazionèl.

Cianties lijieres, pop, vèlch una più ligherzina e autres più intimistiches, olache la trei joenes badiotes, apede che desche autores e ciantarines, les scomenza a se meter al luster ence desche strummentistes, con chitara, vidola e percuscions. Chest cd, de chel che se pel recordèr desche “hits” soraldut *Jora* e *Lüna*, l conferma la valuta de la proponeta de la Ganes no demò tel raion ladin, ma ence tel Sudtirolo e fora per l’Austria, olache l driz ladin à n bon suzess e l’empienesc i teatres. L’è da dir con recor che no sozede autertant te Fascia, olache l concert (debant) endrezà a Moena da l’Union di Ladins e da La Grenz de november del 2010, no l chiama ite n gran publich.

Aboncont l’atività de la Ganes seghita a jir inant e crescer: del 2011 vegn fora l secont album, dal titol “Mai guai” dat fora ence chest da Sony Music. Se trata adertura de n dopie cd. L prum, realisà ensema coi musizisè Nick Flade e Kilian Reischl, tol ite 11 tracks neves e chiò troon per ejempie *Bun sciöch’al é*, *Mai guai* e *Gunela*, tòc “accattivanti” che ciapa subito l’ureia, ma ence toc de gran poejja, sun duc *Recordete* (musega de Vlado Grizelj). Sul cd 2 enveze l’è la registrazion dal vif del concert portà dant adum con la Deutsches Filmorchester Babelsberg, olache vegn proponet ence desvaliva cianties del cd “Rai de sorëdl”.

L libret, ence chest’outa, l’è dut per ladin, con vèlch pèrt di tesé o n ressumé curt per todesch e ingleis, e no mencia vèlch bel retrat de Maria, Marlene e Elisabeth.

No l’è passà nience n an da chesta produzion, che la Ganes ne à maraveà con n nef album dopie, “Parores & neores” che met al luster duta la profescionalità, la maturità e la segurezza oramai arjontes da la trei artistes badiotes. L publich todesch l’è oramai conquistà: l tol pèrt

en gran numer a si conzerc e, enceben che no l'entene l lengaz ladin e donca l segnificat de la paroles de sia cianties, l desmostra de aprijèr dassen si sons melodiousc porté dant da la oujes de noscia ciantarines. “Parores & neores” se ouc donca più chiaramenter ence al publich talian e ingleis. L prum cd sporc 12 cianties duta neves e per ladin (ence *All I wanna do*, a despet del titol ingleis) scrites da Elisabeth, Marlene e Maria, da soules o adum. Chiò n muie de tòc, apede che per la mùsega semper lijiera ma gustégola e per la esecuzion e registrazion n muie rencurèdes, se lascia aprijèr ence per l'ironìa. En particolèr *For Eva*, che rejon a de la pruma ela, che met la robes en chièr con el, che somea se aer desmentì che chel pom i l'ha pa magnà duc doi ensema, e dapò *Paóm*, che manghenea n el massa vanitous, e l'autoironich *La la la*, destinà fazile a doventèr l tòch de maor suzess de l'album.

Tel secondo cd de “Parores & neores”, na selezion de cianties de la Ganes o de hits desche “*Parole parole*”, portèda al suzess da Mina, vegn proponetes con rangiamenc desvalives, più ritmèdes, modernes, en verscion live o disco, te lengac desferenc ma con laite semper amàncol na cercia de ladin, per desmostrèr che nosc lengaz, se portà inant a na vida profescionèla, ma lijiera e gustégola, l pel troèr strèda daperdut.

(Lucia Gross)

* LORENZO BARATTER, *L'Autonomia spiegata ai miei figli*, Edizioni Egon, 2011, pp. 78.

Chest picol liber l'é stat metù ensema soraldut per i joegn per ge didèr entener miec l'autonomia de noscia region. Lorenzo Baratter, l'autor de chest picol codejel, l'ha volù tratèr chest argument desche se fossa na ciacolèda anter pèr e fies, olache chisc ultimes, curiousc, i ge domana fora l perché de chesta autonomia e l segnificat pratich de chesta parola che per nos la porta a aer na sort de autogoern. Descheche saon mingol duc, te chest moment l'autonomia del Trentin Südtirol la vif n moment zis delicat olache da spes se sent dir che l'é demò na costion de privileges e de scioldi e per zachei fossa ora de la tor demez. Ence la crisa economica de chest moment, olache l Stat l ge domana sacrificzies ai sentadins e sessaben a duc i enc e la istituzions a duc i liviè, la deida meter amò più en luster l sistem politich caraterisà da l'autonomia, olache sessaben vegn manejà più scioldi ma olache, se cogn ence recordèr, vegn gestì più competenzes che te na region ordenèra con etres tenc cosc aldò, e olache l Stat donca l'ha ence so bel sparagn.

Lorenzo Baratter aboncont l'é n storich e jà da n pec de egn l

se cruzia de l'autonomia, l fèsc conferenzes dutintorn e manaman l scrif e l tol posizion su la piates di sfoes locai. A so dir, l'à volù meter ensema chest liber belapontin percheche te so jir entorn l'à vedù che n muie de jent vel saer de più de l'autonomia, soraldut i joegn che i sà che la é, ma tropes no i sà da olache la vegn e massa da spes vegn mescedà la costion de l'autonomia demò co la costion di scioldi.

Te chesta sort de ciacolèda donca, l'autor l tocia mìngol duc i aspec de noscia Region pontan via da la storia, ajache l'autonomia la pèrt da dalonc tel temp, enfin da canche la valèdes fora per l Trentin les se rejea enstesses tras l sistem de la Comunitàdes. Chesta istituzions per centenees alalongia les ge à permetù a noscia jent de se goernèr l teritorie, de rejer l ben comun, de se dèr regoles e soluzions soziales de gran utol per la vita de la comunità, e amò apede, semper chest sistem l ge à permetù a la jent de viver te na certa libertà e democrazia e de no vegnir soperchièda dai gregn e forc poderes feudai. Tel medemo temp ence l status particolarè del Prinzipat Vescovil de Trent, desche ence chel de Persenon, recognosciù tel chèder de l'imper, l'à permetù de mantegnir n sistem autonom per nosc raion e per noscia jent. De grazia a chesta particolaritèdes, tel Trentin se à svelupà ence n sistem economich particulèr che l troa so fundament te la cooperazion. La idees de Friedrich Wilhelm Riffèisen, nasciudes te la seconda metà de l'Otcent e outes a didèr l mondo di bachegn, che n'outa no i podea ruèr apede i finanziamenc de la banche ajache i era massa peres, les à troà n bon interlocutor trentin, più avisa don Lorenzo Guetti che, anter l'auter, l'à fat pontèr via la pruma Famiglia Coprativa e la pruma Cassa Rurala del Trentin. L test sessaben l reiona ence de aspec de carater politich e istituzionèl de nosc raion olache più lengac i à semper convivù dessema e olache, tel jir de la storia, la posizion deldut particulèra a ciaval de la Èlpes, ge à permetù a Trent e al Trentin de doventèr na tera de scontrèdes e n pont de coleament anter l mond latin e chel todesch. Baratter l ne disc che se anchecondi l'autonomia la vegn cà da la cordanza De Gasperi – Gruber del 1946, dò dai egn del fascism e dò da la Gran Vera che l'à utà sotsora i confins e l'à portà la fin di imperes te l'Europa, l conzet de l'autogoern enveze te anter noscia jent l'é nasciù n bon trat inant e chiò la comunanza la é semper stata ascorta a portèr inant chesta sort de politica e a defener sia rejons, sia libertà e so sistem de autogoern del teritorie. Autonomia donca da entener desche n derit rità dal passà ma col doer de la portèr inant con ferstont.

(Riccardo Zanoner)

* CLAUDIA DAL PAN, *Le Anguane. Magia Appartenenza e identità nell'Oltrechiusa Ladina*, Istituto Ladin de la Dolomites, Belluno, 2011, pp. 62.

Questo libro è il frutto di un lungo lavoro di ricerca sulla figura delle Anguane: esseri mitologici presenti nelle leggende dell'arco alpino. La grande passione per la lingua e la cultura ladina ha spinto Claudia Dal Pan, laureata in "Scienze della Comunicazione interculturale", a effettuare un'approfondita indagine, iniziata come tesi di laurea, sulle creature che popolavano i boschi dell'Oltrechiusa attraverso l'analisi di racconti scritti e orali. Donne dai piedi di capra il cui nome sembrerebbe derivare da "Adganee", ovvero antiche divinità. Si tratta di esseri sfuggenti che suscitano allo stesso tempo angoscia e fascino. Essere Anguane vuol dire perdere la natura umana per assumere sembianze vicine a quelle del mondo animale, vivendo nelle zone boschive, a ridosso delle cime montuose e in particolare vicino ai corsi d'acqua.

Il libro è strutturato in cinque capitoli. Nel primo capitolo è riportata una breve introduzione sul ladino poiché era la lingua usata in passato per raccontare le storie e le leggende. Una volta chiarito il contesto generale è la descrizione delle Anguane e il loro importante rapporto con il territorio che caratterizza il secondo capitolo. Sono proprio le Anguane le protagoniste delle leggende e dei racconti che le donne più anziane narravano durante i filò, momenti di aggregazione delle famiglie appartenenti ad una *vila* (contrada). Nel terzo capitolo predomina il tema dell'acqua, fonte di vita per le Anguane. Nel quarto capitolo si affronta il rapporto ambiente-società: la capacità di adattamento al territorio circostante è la dote di ogni creatura. Nell'ultimo capitolo predomina il tema della memoria nelle comunità alpine.

(Rosanna Verra)

* LUCIANA PALLA, *I segni del sacro nelle tradizioni ladine. Livinal-longo/Fodom Colle Santa Lucia/Col*, Istitut Cultural Ladin "Cesa de Jan", Cierre edizioni, 2011, pp. 239.

Fodom e *Col* costituiscono un territorio "segnato" per numerosi aspetti. L'obiettivo principale del libro è quello di evidenziare i segni del sacro che nel corso del tempo sono stati collocati nelle vicinie e nei paesi. Il libro presenta in maniera ordinata e precisa le schede di chiese e chiesette, crocifissi e edicole sacre (*auterioi*), ma anche affreschi e iscrizioni di vario genere e un elenco di tutti i segni del

sacro presenti sul territorio di Livinallongo e Colle Santa Lucia. Al gruppo di ricerca e alla curatrice di questo volume va il merito di aver eseguito una paziente opera di ricognizione e valorizzazione del patrimonio religioso-culturale della zona. Quello che emerge è un quadro ricco di significato, di fede, di tradizione e di storia. Come per le altre valli ladine, anche la gente di *Fodom* e *Col* ha sempre avuto un sincero e semplice legame con la religione, soprattutto con quella religiosità popolare che si esprime attraverso riti e segni con cui marcare il proprio territorio ed affidarlo alla protezione divina. Nella parte introduttiva dedicata a “La Comunità e la sua religione” Luciana Palla, che conosce molto bene il suo territorio e la sua gente, descrive come la dimensione religiosa sia stata radicata nelle popolazioni *fodome* e come continui tutt’oggi, in maniera meno marcata e più moderna, pur conservando antichi tratti.

Nella stessa introduzione, e dal titolo stesso del volume, emerge anche un secondo tratto che, accanto alla religiosità, segna Livinallongo e Colle Santa Lucia: la tradizione ladina. Il libro fornisce una serie di informazioni interessanti e importanti per comparare e verificare una vita quotidiana medesima alle altre valli ladine ed, in generale, al Tirolo storico e quindi confermare, se ce ne fosse bisogno, l’appartenenza alla realtà ladina.

Infine, fra le righe, si legge un ulteriore segno sulla terra *fodoma*, che è quello lasciato dalla grande guerra e dalle numerose vicende che l’hanno caratterizzata come terra di confine e di passaggi. Colpisce il lettore leggere e vedere (interessante e fondamentale in questo lavoro la parte iconografica) quali e quanti danni hanno subito le chiese e gli altri segni del sacro, come una ferita profonda che lascia una cicatrice permanente. Un apprezzamento va a tutto l’intero progetto di ricerca, che prevede anche la pubblicazione dei volumi su Rocca Pietore e Cortina, con l’auspicio che si prosegua oltre il semplice “censimento” (come è definito nell’introduzione) per dare ai dati offerti, soprattutto nelle schede, i riferimenti scientifici e storiografici che qualificherebbero anche la ricerca storica.

(cb)

* SOT LA NAPE Riviste furlane di culture - Udine, Anno LVIII (2006), Anno LIX (2007), Anno LX (2008) e Anno LXI (2009).

L’annata LVIII della rivista culturale della Società Filologica Friulana, che a partire dal numero 1-2 del 2006 ha un nuovo direttore e

un rinnovato comitato di redazione, si presenta con la consueta ricca raccolta di contributi, che spaziano dai temi storici a quelli artistici, passando attraverso le usanze, la letteratura e la geografia. Merita un'apposita segnalazione la *Cjarte dal Friül* allegata al primo numero dell'annata, la carta stradale in lingua friulana curata da Franco Finco e da lui stesso presentata in un interessante contributo, dove viene spiegato fra l'altro che molti nomi ormai desueti sono stati recuperati da fonti letterarie e documentarie allo scopo di riportarli in uso, impresa sicuramente ardua ma assai apprezzabile, non una semplice curiosità culturale, ma un contributo alla conoscenza e alla tutela di toponimi che rischiano di scomparire o di essere storpiati dall'italiano. Degno di nota il fatto che tutte le forme toponimiche sono riportate sulla carta nella forma standardizzata, con la motivazione dichiarata che le varie regole di adattamento morfo-fonologico vengono applicate da ogni friulano "in mùt automatic e quasi incon-sapevul" (p. 12).

Nel numero 3-4 del 2006 trovano spazio alcuni contributi nella triste ricorrenza dei 30 anni dal grave terremoto, evento che ha cambiato radicalmente il Friuli e i friulani. Segnaliamo poi in particolare il contributo di Federico Vicario sulla legge regionale 15/96 a dieci anni dalla sua emanazione con interessanti considerazioni relativamente ai suoi risultati e proposte di revisione alla luce della legislazione di tutela linguistica nel mondo ladino (pp. 71-74). In un breve contributo a firma di Lucia Protto viene presentato il Centro etnografico di Sauris/Zahre, l'isola linguistica germanofona situata in Carnia, nato agli inizi degli anni '90 e che dalla sua apertura ha affrontato con mostre e pubblicazioni molti temi comuni a quelli esposti nel Museo Ladin de Fascia: le tradizioni invernali, le malghe e la fienagione, l'abbigliamento tradizionale, lo sfruttamento dell'acqua come fonte di energia ecc.

Nel numero 6 del 2006 e nel numero 1 del 2007 troviamo nuovamente due contributi di Franco Finco sulla toponomastica ed onomastica in friulano, dove l'autore analizza con ironia l'utilizzo del friulano nella segnaletica stradale, mettendo in luce, con l'ausilio di una ricca documentazione fotografica, grafie e disgrafie dei toponimi a dieci anni dall'entrata in vigore della citata legge regionale 15/96 che stabilisce la grafia friulana ufficiale, e proponendo una breve carrellata sull'applicazione della toponomastica bi- e trilingue in altre aree dove sono presenti lingue minoritarie.

Con l'annata 2007 la rivista prende nuovamente la consueta cadenza trimestrale; ai quattro numeri si aggiunge un supplemento sul paese di Paularo in Carnia, dove si è tenuta la manifestazione

Fraie de Vierte, l'annuale "festa di primavera" della Società Filologica Friulana. Da segnalare nei numeri 2, 3 e 4 del 2007 i contributi di Nando Patat "Archeoastronomie in Friul", dove vengono analizzate diversi edifici sacri del Friuli dimostrando come essi furono costruiti con buona approssimazione sulla direzione equinoziale; la tematica è stata studiata anche in Val di Fassa da Mario Codebò e Henry De Santis ed esposta in "Mondo Ladino" 32 (2008). Degna di menzione è anche l'iniziativa avviata a partire dal numero 2 "Dal dit... al scrit! Dretis in struc par scrivi par furlan", una piccola rubrica sulle norme ortografiche del friulano. Segnaliamo infine due contributi sul numero 4: Marina Castiglione (pp. 97-100) offre una panoramica sulla rete museale della provincia di Udine, creata per accrescere e migliorare i servizi culturali per l'utenza museale e per sviluppare buone pratiche di gestione dei beni culturali; Pier Carlo Begotti (pp. 107-110) presenta la nuova legge regionale 29/2007 "Norme per la tutela, valorizzazione e promozione della lingua friulana", che aggiorna la precedente legge regionale 15/96 coordinandola con la legge nazionale 482/99. Questo argomento viene poi ripreso ed approfondito nel numero 3 del 2009 da Luca Campanotto (pp. 86-90), che ne analizza le prospettive future, soprattutto nel settore scolastico, dove non mancano le criticità e i margini di miglioramento. Una mozione sull'applicazione delle normative di tutela nella Scuola Friulana è stata presentata dalla Società Filologica Friulana al termine del 2008. Nella mozione, riportata integralmente nel numero 4 del 2008, si chiede che venga istituita all'interno dell'Ufficio Scolastico Regionale una struttura organizzativa dedicata alla lingua e cultura friulane per "rendere più efficaci gli interventi e il controllo delle attività svolte dalle istituzioni scolastiche in merito alla applicazione delle normative di tutela delle comunità linguistiche e in particolare di quella friulana" (p. 125). In realtà, a 4 anni di distanza sappiamo che quella mozione non ha sortito alcun effetto. Anzi, ora l'ufficio scolastico regionale del Friuli Venezia Giulia sarà accorpato al Veneto, andando così a compromettere quel tipo di autonomia¹.

Per l'annata XVI (2009) di "Sot la Nape", anno che coincide con il novantesimo di fondazione della Società Filologica Friulana, merita una segnalazione la scelta di dedicare le copertine al tema dell'abbigliamento tradizionale, con le belle illustrazioni tratte dal volume a cura di Gian Paolo Gri *Modi di vestire, modi d'essere*, edito dalla Filologica. Questo stesso argomento è affrontato nel contributo di apertura dei quattro numeri dell'annata, con gli interessanti saggi

¹ Ringrazio Pier Carlo Begotti per la cortese informazione.

di Vittorina Carlon e Carlo Zoldan, in cui di volta in volta vengono presentati alcuni tra i principali accessori dell'abito popolare tradizionale, grembiuli, fazzoletti da testa, cappelli e acconciature, di cui vengono analizzate le funzioni pratiche e i significati simbolici; i contributi sono arricchiti da una bella selezione di fotografie d'epoca, attraverso le quali vengono rappresentate le più interessanti tipologie di abbigliamento delle varie zone del Friuli. Molto interessanti nei numeri 2 e 3 i contributi di Franco Finco e Sandri Carrozzo sulla normalizzazione del lessico friulano ed in particolare degli avverbi in *-mentri*, nei quali i due autori presentano le loro opinioni contrapposte, dimostrando in tal modo tuttavia la vitalità della discussione sulla standardizzazione della lingua friulana. Completa l'annata il numero monografico dedicato a Castelnovo del Friuli, paese della Pedemontana pordenonese dove si è tenuta l'annuale *Fraie de Vierte*.

(eb)

* MARCO STOLFO, *La mè lenghe e sune l rock*, Informazione Friulana, Udin , 2011, pp. 250.

La mè lenghe e sune il rock (e no dome chel). Friul, Europe l'é n liber de 250 piates, scrit per furlan e dapò traslatà dut ence per talian da Marco Stolfo giornalista e espert de musega e de mendranzes, e dat fora del 2011 da la Coprativa Informazione Friulana, patrona ence de Radio Onde Furlane, co la colaborazion de la Region autonoma del Friul.

N liber che jà dal titol, parafrasà da “La mia banda suona il rock” de Ivano Fossati, l ne fèsc entener che i protagonisc l'é aponint l lengaz e la musega, e segur no (o amàncol no demò) chela tradizionèla.

Sia piates ne mena a fèr n viac per descorig la produzion musicala de la mendranzes linguistiches da la fin di egn Setanta enscin anchecondi. La lèrga maora é dedichèda sessaben al Friul, olache vegn ciantà e sonà per furlan, ma ence per sloven e todesch, ma chest panoram vegn dapò metù a confront con la produzioni musicales che se à svilupà ti etres raions de mendranza de la Tèlia e de l'Europa.

Apede al Friul, troon donca lengac, sons, ritmes e artisè da l'Ozitanìa a la Sardegna, dal Paìsc Basch a la Corsica, dal Galles, la Scozia e la Frisia ai Paijes Catalegn, da la Asturias ai sami del zircol polèr artich e ai grecanics e albaneisc de la Tèlia meridionèla.

Stolfo no se limitea ampò a la musega, ma l ne sporc ence n picòl chèder de la storia e la situazion de la desvaliva mendranzes.

La esprescions de oujes e strumenc doventa donca l *trait d'union* de na operazion de “antropologia musicala” – per durèr la definizion de Luigi Gregoris de l’Università de Udin, autor de la paroles dantfora del liber – che ne moscia travers la musega i percorsc identitères de la desvaliva comunitèdes. Percorsc che pea via de spes da la descorida e revalutazion de la musega tradizionèla – che per n pez l’è stat la soula esprescion recognosciuda de musega de la mendranzes – per dapò jir più inant e neèr l’idea che la esprescion musicala de na mendranza cogne esser per forza leèda a la tradizions de chel pòpul. Coscita, aldò de la situazion geografica, sozièla, demografica o politica, l “lengaz minorisà” (esprescion che Stolfo preferesc a “lengaz mender” o “de mendranza”) troa esprescion no demò tel folk ma ence te cianties de autor e de protesta, tel rock e tel pop, tel punk e tel reggae, tel rap e ensinamai tel jazz.

A na vida multidisciplinara Stolfo tol cà musega, storia, politica, sozieta, deric linguistics, letradura, sconanza e defendura de la mendranzes, ence travers sacotanta intervistes con musizisè e esperc di desvalives raions, anter chisc l breton Alan Stivell, l basch Fermin Muguruza, l catalan Xavi Sarrià, l frison Onno Falkena, l ladin Fabio Chiocchetti, e etres furlegn, slovens, ozitegn e albaneisc, protagonisè de na “meisa torona virtuèla” te la sezion a la fin del liber.

I fruc del lurier de enrescida e documentazion fat da Stolfo te chesta publicazion no i é demò da lejer, ma ence da scutèr. Defat apede al liber l’è ence n cd co na selezion de la musega furlèna più neva e più forta e cerces de chela ciantèda per sard, sloven, ozitan, todesch, e albaneis, e laite se pel troèr ence la ciantia ladina “Maitinada a na steila” touta dal cd de jazz per fascian “Encresciadam”.

Na publicazion che ne conferma che la musega l’è una de la manifestazions più enteressantes de resistenza e vitalità culturèla de la mendranzes linguistiches e de la nazions zenza stat.

(Lucia Gross)

* CE FASTU? Rivista della Società Filologica Friulana “Graziadio I. Ascoli”, Anno LXXXII (2006), Anno LXXXIII (2007), Anno LXXXIV (2008) e Anno LXXXV (2009).

La rivista scientifica della Società Filologica Friulana offre al lettore una selezione di saggi di linguistica, filologia, tradizioni popolari, storia e arte che investigano l’entità etnica e culturale del Friuli. Tra i numerosi saggi delle annate qui prese in esame, segnaliamo i

due contributi di Barbara Bacchetti sui riti invernali della *Femenate* (anno 2006, nr. 1, pp. 91-116) e della *Femenute* (anno 2007, nr. 2, pp. 195-216). Il primo, diffuso in varie frazioni di Paularo, è un falò che viene praticato alla vigilia dell'Epifania, cerimonia originariamente diretta a rifondare il ciclo dell'anno. Osservandone la ricca ritualità e simbologia, questa tradizione è chiaramente connessa ai cicli vegetativi di semina, germinazione e raccolto. Il secondo rito viene invece praticato a mezza Quaresima a Rivalto-Valle, due paesini della valle d'Incarojo, e rappresenta una sorta di duplicazione del rito di eliminazione del Carnevale, sebbene il fantoccio (la vecchia) rappresenti la Quaresima; proprio in quanto rappresentazione di una vecchia, il fantoccio raffigura il freddo, la carestia, la sterilità, la morte, e dunque anche in questa cerimonia la consumazione del fantoccio di legno è un rituale di rigenerazione della vegetazione e di rinnovamento dell'anno.

Molto interessanti risultano poi le ristampe proposte nel nr. 2 del 2007 dei due articoli di Gaetano Perusini sulle "Sopravvivenze protostoriche e tradizioni popolari in Friuli" e "Vita pastorale in Friuli"; in quest'ultimo in particolare, ampio spazio viene dedicato alla pastorizia di alpeggio o monticazione, già ai tempi della stesura dell'articolo (primi anni '70) definita "in rapidissima decadenza"; la pratica dell'alpeggio rappresenta tuttavia anche per il Friuli una tradizione di grande interesse etnografico e antropologico, come del resto anche in Val di Fassa, per la quale abbiamo ora a disposizione l'interessantissima ricerca di Serenella Bergamini e Tatiana Zanette pubblicata in questo stesso numero di Mondo Ladino.

Segnaliamo sul nr. 2 del 2008 il contributo di Feliciano Medeot sulla *Volkliedsammlung Gartner*, dove viene messo in luce in particolare l'apporto di Ugo Pellis, ricercatore e linguista friulano scomparso nel 1943, all'indagine etnomusicologia condotta da Theodor Gartner e recentemente pubblicata per iniziativa dell'Istituto Culturale Ladino, che ha così reso disponibile un prezioso patrimonio e uno strumento fondamentale per tutta l'area ladina, dolomitica e friulana. Nello stesso numero, il tema dell'insegnamento del friulano viene analizzato nel contributo di Miriam Bisani "Esperienze di insegnamento delle lingue minoritarie nelle scuole del Goriziano", dove viene presentata una sintesi della ricerca condotta nelle scuole primarie della provincia di Gorizia per verificare i risultati dell'applicazione della legge regionale 15/96 nel campo delle iniziative messe in atto per la tutela e la promozione delle lingue minoritarie.

Infine segnaliamo il contributo di Adriana Janežič, dove vengono illustrati i risultati dell'indagine commissionata nel 2006 dal

Servizio statistica della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia ed effettuata dalla Società Filologica Friulana e dall'Istituto Sloveno di Ricerche di Trieste sul grado di soddisfazione delle comunità linguistiche del Friuli Venezia Giulia rispetto alle normative di tutela. Dai dati emersi, si evince come la tardiva promulgazione della specifica legislazione di tutela delle comunità linguistiche (L. 482/99) a oltre 50 anni dall'approvazione della Costituzione italiana, dove a questo tema è stato dedicato uno dei primi articoli², ha comportato un declassamento delle lingue minoritarie rispetto alla lingua nazionale, e si rende quindi necessario un costante e periodico monitoraggio dell'attuazione delle norme a favore delle comunità linguistiche e una più efficace azione di sensibilizzazione dei cittadini sulle politiche linguistiche di tutela.

(eb)

² Art. 6: «La Repubblica tutela con apposite norme le minoranze linguistiche».

Recenjions

* PATRIZIA CORDIN (a cura di), *Didattica di lingue locali. Esperienze di ladino, mòcheno e cimbro nella scuola e nell'università*, Franco Angeli, Milano 2011, pp. 176.

1. «Condividere le iniziative sperimentate con coloro che lavorano in progetti di politica linguistica, soprattutto dentro la scuola, senza nascondersi le numerose difficoltà incontrate»: questo l'intento del volumetto curato da Patrizia Cordin, pubblicato grazie al contributo del Servizio per la promozione delle minoranze linguistiche locali della Provincia Autonoma di Trento, per i tipi della prestigiosa casa editrice milanese, che l'ha opportunamente inserito nella collana "Lingua, traduzione, didattica" (LTD). Contributi di diversa natura ed ampiezza illustrano dettagliatamente le azioni promosse negli ultimi anni dall'Ateneo Trentino in favore delle minoranze storiche presenti sul territorio della Provincia di Trento, in virtù dell'Accordo di Programma sottoscritto con la Provincia stessa, nonché in virtù della Convenzione parallelamente stipulata con la Regione Trentino – Alto Adige / Südtirol. Ne esce un quadro denso ed articolato che getta nuova luce sull'attuale situazione concernente l'insegnamento delle lingue minori nella scuola, ricco di interessanti informazioni relative alle singole realtà locali e di spunti di riflessione utilissimi per un confronto trasversale che coinvolga coloro che a vario titolo operano nel settore.

Un primo elemento di valutazione salta agli occhi: degli otto contributi raccolti nel volume, ben cinque riguardano esperienze condotte nell'ambito delle comunità germanofone del Trentino. Si vedano in particolare i contributi di Federica Cognola (*"Io l'ho visto dal pontesel giò". Sull'acquisizione del mòcheno nella scuola dell'infanzia*, pp. 39-64), di Federica Ricci Garotti (*L'insegnamento curricolare di una lingua minoritaria: aspetti e problemi nel caso del mòcheno*, pp. 65-95), di Monica Pedrazza et al. (*Un percorso linguistico-culturale per il cimbro*, pp. 97-114), di Ermenegildo Bidese (*Linguistica delle lingue locali: il caso del cimbro e del mòcheno all'università*, pp. 115-132) e di Andrea Nicolussi Golo e Lorenza Groff (*I laboratori di scrittura in lingua di minoranza presso l'università*, pp. 133-142). Uno solo, per contro, si riferisce alla comunità ladina (Sabrina Rasom, *Varietà locali e standardizzazione. Esperienze nelle scuole ladine*, pp. 23-38), mentre altri due contributi riguardano tematiche di interesse comune (Simone Penasa, *Il sistema scolastico trentino e l'apprendimento della e nella lingua propria delle minoranze linguistiche: un approccio olistico e differenziato*, pp. 155-172) e realtà extra-locali, utili come materia di confronto (Miquel Llobera, *Da un progetto per*

la didattica del catalano. *Proposte per l'uso di materiali multimediali nell'insegnamento di lingue locali*, pp. 145-153). La stessa proporzione si nota anche osservando l'elenco delle iniziative di didattica e di ricerca accademica attivate dall'Ateneo in favore delle rispettive comunità linguistiche nell'anno accademico 2008-2010 (Patrizia Cordin, *Attorno a un progetto: esperienze, riflessioni, proposte*, ivi, pp. 11-12, note 17 e 19; Bidese, cit., p. 117, nota 3).

La cosa è non solo comprensibile, ma anche in qualche modo attesa, in quanto le comunità mòchena e cimbra, proprio perché solo di recente hanno raggiunto un soddisfacente status giuridico (Penasa), stanno producendo in questi anni uno sforzo enorme nel tentativo di recuperare la rispettiva identità culturale e linguistica, e contrastare gli effetti di un'assimilazione in fase ormai avanzata. Appare pertanto più che giustificato, anzi oltremodo apprezzabile, l'impegno che l'Università mette in campo nel sostenere con apporti di ordine teorico, metodologico ed operativo, le ricerche e le sperimentazioni promosse da studiosi, militanti e istituzioni culturali votate alla promozione delle due varietà germanofone. Sotto questo aspetto, oltre all'alto livello di motivazione che sembra animare gli operatori del settore, particolarmente incoraggiante è il notevole profilo scientifico della *tutorship* offerta dal mondo accademico, sia locale che internazionale, nel districare l'ingarbugliata matassa della "codificazione della lingua" nel momento decisivo che sancisce il passaggio dall'oralità alla scrittura di "lingue ancestrali" (Ricci Garotti), ossia idiomi tradizionalmente ancorati ad un mondo rurale, pur così ricco di valori insostituibili.

In effetti, la questione del rapporto fra varietà locali e processi di standardizzazione è una costante che accomuna in sostanza pressoché tutti i contributi raccolti nella presente pubblicazione, ed in particolare quelli che si misurano con la situazione delle comunità mòchena e cimbra, dove il problema di un "codice di scrittura" è venuto alla ribalta in maniera cogente soltanto negli ultimi anni. Senza poter entrare in dettagli, possiamo dire che i riferimenti teorici ed i suggerimenti operativi offerti dagli esperti appaiono senz'altro fondati e pertinenti, a parte forse un uso un po' troppo generico di concetti operativi come codificazione, normazione e standardizzazione, impiegati per lo più come sinonimi (così Ricci Garotti, ma anche Pedrazza), quando in realtà dovrebbero indicare distinte fasi nel processo di elaborazione linguistica (*Ausbau*).

Per quanto riguarda il mòcheno ed il cimbro la cosa si giustifica non solo in relazione al livello ancora embrionale della riflessione presente in dette comunità in materia di *language planning*, ma an-

che in rapporto allo statuto delle rispettive lingue sotto il profilo tipologico-classificatorio. Intendo dire che mòcheno e cimbro, entrambe varietà di matrice germanica, pur aspirando ciascuna – legittimamente – ad una propria codificazione in quanto “lingua di comunità”, hanno già entrambe una “lingua standard” di riferimento, ossia lo *Hochdeutsch*, da usare a discrezione, secondo i bisogni della comunità stessa, sia come “lingua-tetto” (ad esempio per la creazione di neologismi: Nicolussi Golo), sia come “lingua veicolare” nella scuola per gli usi in cui la lingua della comunità non si ritiene ancora sufficientemente attrezzata (Ricci Garotti). Cosicché è chiaro che parlare di “standardizzazione” a proposito del mòcheno (o del cimbro) può essere soltanto un modo (forse non del tutto appropriato) per dire “codificazione”, ossia il tentativo di elaborarne la forma scritta, stabilendo norme ortografiche condivise in grado di rappresentare e sussumere anche le eventuali micro-variazioni interne osservabili nell’uso orale. Non che la cosa sia banale, o indolore, trattandosi di comunità ancora prive di tradizione scritta e di lingue per secoli alla deriva, in preda a fenomeni di erosione e di interferenza: ciò comporterà eventualmente anche limitati interventi di normazione morfosintattica, forse anche di “ricostruzione”, onde superare l’impressione di trovarsi di fronte a «un insieme confuso di idioletti» (Nicolussi Golo, p. 134), ma nulla a che vedere con l’elaborazione di una “lingua standard sovralocale”, ossia una *Dachsprache* in grado di “coprire” un’estesa multiformità dialettale, come può essere l’*Euskera Batua* per i Baschi, o la *Limba Sarda Comuna* (LSC) per la Sardegna (si veda in proposito l’interessante intervento qui pubblicato in *Appendice*, valido al cento per cento anche per la nostra realtà).

2. Diverso (e più simile a questi ultimi) è dunque il caso del ladino, di cui si occupa il saggio di Sabrina Rasom: si tratta del contributo per noi più interessante, non solo per la tematica affrontata, ma anche per il rilievo teorico-metodologico delle argomentazioni. Qui una maggior precisione terminologica si impone, anche alla luce di un percorso ormai pluridecennale di elaborazione linguistica che ha introdotto nel dibattito ladino modelli e concetti nuovi prodotti dalla sociolinguistica moderna alle prese con comunità portatrici di lingue non standardizzate o in via di elaborazione. Si veda a semplice titolo esemplificativo il fascicolo di “Mondo Ladino” uscito ormai vent’anni or sono con il titolo “Standardizzazione linguistica e lingue di minoranza. Contributi ed esperienze in Europa” (ML XVII, 1992, n. 1-2, pp. 175), dove Hans Goebel ed altri proponevano all’attenzione dei ladini le teorie di Heinz Kloss, Harald Haarman, Jean

Baptist Marcellesi, Žarko Muliačić, e via scorrendo. Era proprio quest'ultimo ad incitare i portatori delle piccole lingue a non rassegnarsi al declino e a "far uso dei nuovi modelli": certamente un uso appropriato dello strumentario teorico messo a disposizione dalla scienza può – se non proprio invertire la deriva linguistica (*reversing language shift*: Joshua Fishman) – quanto meno aiutare a comprendere e forse orientare i processi in corso.

Vale la pena soffermarsi in questa sede su alcuni passaggi del par. 2 (*Polinomia e standardizzazione: un percorso difficile*), dove si illustra seppur sinteticamente il percorso di normazione del ladino in Val di Fassa. In genere anche qui il termine "standardizzazione" viene usato in un'accezione assai estesa, per indicare alternativamente sia vari interventi di codificazione locale, sia la creazione di una "lingua standard comune", *Ladin Dolomitan* o *Ladin Standard* (attribuita peraltro impropriamente al gruppo di lavoro SPELL anziché al prof. Heinrich Schmid, incaricato congiuntamente dai due Istituti ladini di Fassa e di Badia [Schmid 1998, 2000]).

Si tratta di una ricostruzione che richiede a mio avviso alcune precisazioni. Ad esempio non si può proprio dire che la quarta edizione del vocabolario ladino di don Mazzel (1976) sia «un primo tentativo di normazione del ladino», non certamente nel senso della sua standardizzazione. In particolare, non risulta in alcun luogo che l'Autore abbia scelto di considerare la varietà *cazet* «come rappresentativa per tutto il territorio» (p. 26), anzi, al contrario: «Per ragioni di praticità, abbiamo creduto opportuno di limitarci alla versione in "cazet"» (Mazzel 1976, *Prefazione*, p. VIII). Qui il benemerito sacerdote esplicita in sostanza la sua rinuncia all'idea di "normare" in qualche modo il ladino fassano: egli si propone solamente di documentare, sul piano "descrittivo", il lessico del suo paese, come risulta dal titolo stesso dell'opera: "Dizionario ladino fassano (*cazet*) - italiano". Il progetto originario, che al *cazet* affiancava, seppur non in modo sistematico, anche le varietà *brach* e *moenat*, rivelando (questa volta sì!) intenti normativi validi per l'intero spazio ladino-fassano (v. terza edizione, 1968-69), viene abbandonato per motivi contingenti, cui tuttavia non sembra essere estraneo un intento polemico nei confronti della nuova leadership dell'Union di Ladins, tutta incentrata nell'area di Pozza e Vigo, che gli aveva sottratto la Presidenza della storica associazione da lui stesso fondata. Nella stessa *Prefazione* Mazzel non nasconde tali implicazioni, facendo ampio riferimento a quei fatti e alla creazione di una sua "Union Culturèla", saldamente ancorata questa volta all'area di Canazei.

Parimenti non si può dire che il *Vocabolario moenese* di Giuseppe Dell'Antonio [s.d., ma 1972] sia «caratterizzato da una resa grafica precisa dei suoni tipici di questa varietà» (la quale potrebbe essere ottenuta semmai mediante una trascrizione fonetica), quanto piuttosto da un sistema grafico autoreferenziale, basato su soluzioni convenzionali che non tengono conto delle varietà vicine né dei processi di normazione a livello di valle e/o a livello interladino. Senza nulla togliere al valore di queste opere lessicografiche pionieristiche, bisogna pur dire che né l'una né l'altra si muovono nel senso della standardizzazione, quanto piuttosto nella direzione opposta. Il risultato è all'insegna di un differenzialismo accentuato e privo di qualsiasi giustificazione logica, con grafie divergenti per realtà fonetiche sostanzialmente identiche: es. *fióres* (cazet) vs. *fiórez* (moenat), *fasã* (cazet) vs. *fasa* (moenat). Rispetto ai tentativi spontanei sorti in precedenza proprio in seno all'Union di Ladins (si veda ad esempio la prima edizione di *Sposs e maridoc*, 1966) o praticati da singole personalità come il moenese Ermanno Zanoner (Canori 1980, ma con testi redatti nel 1964), bisogna riconoscere che la codificazione linguistica operata in quegli anni attraverso i dizionari di Mazzel e Dell'Antonio appare *recessiva* dal punto di vista della standardizzazione, un salto all'indietro propiziato tra l'altro proprio dagli accademici che suggerivano un ampio ricorso a segni diacritici nel vano tentativo di rappresentare proprio i «suoni tipici» dei singoli idiomi, incluse le varianti di realizzazione, con buona pace del sistema linguistico e delle esigenze pratiche della comunità dei parlanti.

Vero è che nel 1977 «si ha un primo tentativo di avvicinare tutte e tre le principali varietà in un'unica grafia» (*ibidem*), tentativo sollecitato (guarda caso) proprio dalle esigenze operative legate all'insegnamento del ladino nella scuola, dove difficilmente si potevano tollerare sistemi grafici sovraccarichi e divergenti. Nonostante qualche oscillazione, l'Autrice sembra condividere la necessità di questo passaggio, nel quadro di una politica linguistica tesa a consolidare e sviluppare l'uso del ladino nelle scuole di Fassa: in fondo, fin qui si trattava solamente di elaborare una «grafia di supporto» (Renzi), valida quanto meno nello spazio linguistico fassano e in grado di rappresentare la comune matrice delle varietà locali senza annullarne le differenze.

3. Ciò nonostante le valutazioni sembrano cambiare di segno a proposito della seconda edizione del libro di testo per il primo ciclo delle Scuole elementari pubblicato nel 1979 dall'Istituto Culturale Ladino con il titolo «Mia parlèda / Mia parlada» (I^a ed. 1977), inizia-

tiva che in realtà si pone sostanzialmente in linea con quell'impostazione, orientata alla «ricerca di un comune denominatore grafico e morfosintattico», come giustamente riconosce l'Autrice. Il caso portato ad esempio, e stigmatizzato, riguarda il titolo di una sezioncina dedicata al lessico, proposto nella prima edizione in tre forme distinte per varietà locale (nell'ordine: *cazet*, *brach*, *moenat*), ricondotto "ad unum" nella seconda:

I^a ed. 1977 (p. 15)

1 – *che inom che i a?*

2 – *coche i se chiama?*

3 – *che alipo inom?*

II^a ed. 1979 (p. 15)

che inom à-i pa?

«Un intervento normativo forte – commenta l'Autrice – che tuttavia non pare tener conto delle differenze, anche sintattiche, che caratterizzavano le tre tipologie di costruzione interrogativa diretta precedenti» (pp. 27-28).

A ben guardare le tipologie sintattiche sono due: senza inversione verbo-soggetto (1, 2), con inversione (3), le quali si incrociano con due lessemi diversi, *aer inom* (1, 3) e *se chiamar* (2), ma sostanzialmente sinonimi. Ora, è certamente vero che le tre formulazioni che ne derivano «sono tutte linguisticamente grammaticali», ma non è affatto corretto affermare che esse siano «riconducibili alle tre principali varianti», come dire proprie, esclusive, o caratterizzanti ciascuna di esse. Infatti, entrambe le locuzioni *aer inom* e *se chiamar/èr* sono note e usate alternativamente in tutta la vallata: più rara e tradizionale la prima, più frequente e innovativa la seconda. Allo stesso modo la costruzione interrogativa diretta con inversione, l'unica possibile a Moena (come peraltro nelle altre aree ladine!), è nota anche nel resto della valle, per quanto in tempi relativamente recenti affiancata e spesso sostituita da quella senza inversione (Chiocchetti 1991). La soluzione "unitaria-unificante" proposta nella seconda edizione del Sussidiario è altrettanto "grammaticale" in tutte e tre le aree (con la variante fonetica *è-i* per il *cazet*), e si pone come punto di mediazione tra diverse forme, tutte altrettanto possibili ma divergenti, privilegiando la locuzione più tipica rispetto a quella calcata sull'italiano, e proponendo la costruzione interrogativa con inversione in quanto più trasparente, sistematica e tipologicamente riconoscibile in tutta la valle.

Come si vede, in sostanza, l'intento normativo della seconda edizione appare alquanto blando: la struttura tripartita per varietà

locali è abbandonata più che altro nei titoli, nelle indicazioni strumentali e poco più, formule offerte al riconoscimento “passivo” nella loro funzione iconica. Ciò che si tenta di superare è piuttosto l’idea di tre varianti autonome, proponendo soluzioni che tendono a privilegiare i tratti comuni delle varietà locali anziché esasperarne artificiosamente le differenze. Tuttavia molti testi di lettura continuano ad essere presentati nelle tre varianti, per consentire a ciascun alunno di affrontare i primi esercizi nell’ambiente linguistico a lui più familiare, ma in questo caso i testi sono per così dire meglio “allineati”, come si può osservare nel seguente caso:

I^a ed. 1977 (“Sen Nicolò”, p. 19)

1 – ... *segures de vegnir perdoné*

2 – ... *segures de esser perdoné*

3 – ... *segures che i vegne perdonè*

Una simile rappresentazione potrebbe far credere che la struttura n. 1 sia propria della variante *cazet*, la n. 2 del *brach* e la n. 3 del *monat*, ma ovviamente non è così: sono formulazioni assolutamente intercambiabili e “grammaticali” in tutte e tre le varietà locali, il che giustifica la scelta di proporre in ciascun testo la stessa sequenza, nella fattispecie: “*segures de esser perdoné*” (I^a ed. 1977, p. 19). Oggi saremmo portati magari a preferire una delle due soluzioni con l’ausiliare *vegnir*, più in linea con la sintassi del passivo in area ladina, anche nel senso dell’*Abstand* (distanziamento), ma in linea di principio l’approccio sarebbe analogo.

Un libro di testo è cosa diversa da un manuale di linguistica descrittiva o da un saggio di dialettologia: esso ha funzioni eminentemente normative, non solo in quanto introduce il passaggio dall’oralità alla scrittura (e già questo è *Ausbau*, elaborazione linguistica), ma anche in quanto è chiamato a proporre un “buon modello” di lingua, con tutto il carico di implicazioni soggettive che il concetto di *Abstand* inevitabilmente si porta dietro. I modesti tentativi introdotti in quegli anni ormai lontani, pur tra tentennamenti, errori e contraddizioni, appaiono comunque orientati a ricondurre l’elaborazione scritta delle varietà locali nell’ambito del “sistema linguistico” di appartenenza, nozione che in verità sembra del tutto assente nel saggio in questione. Anzi, l’A. sembra avvalorare l’idea di “varietà locali” ipostatizzate come entità a sé, al massimo soggette deterministicamente ad una intrinseca «evoluzione graduale e naturale della lingua» (p. 28) della cui esistenza la scienza dovrebbe renderci consapevoli: una concezione quasi “po-

sitivistica” della lingua, più pertinente alla dialettologia che non alla sociolinguistica e al *language planning*.

Ora, il modello teorico cui l’A. fa riferimento (più Chomsky che Fishman) può rivelarsi utilissimo per spiegare la variazione linguistica, ma fatica ad incontrare le categorie con cui i sociolinguisti tentano di descrivere i processi storici di elaborazione della lingua. Ad esempio il termine “polinomia” sembra qui inteso in senso riduttivo, per indicare *tout court* le “varietà linguistiche locali” in opposizione alla “standardizzazione”: «Il percorso che ha segnato la standardizzazione del fassano parte dalla metà degli anni ’70 e arriva fino ai nostri giorni conducendo a una consapevolezza sempre più matura della necessità di valorizzare e insegnare la polinomia» (p. 25).

Che in passato tale necessità sia stata negata, o sottovalutata, è un’opinione assai discutibile, come già si è detto, e in ogni caso polinomia non significa semplicemente “varietà locali”.

Il concetto di “*langues polynomiques*”, segnalato alla riflessione degli operatori ladini in una recensione all’omonimo volume curato da Jean Chiorboli apparsa nel già citato fascicolo di “Mondo Ladino” (Chiocchetti 1992), è stato ripreso e discusso più di recente da chi scrive per suggerire, nel caso del ladino, la formula “polinomia *con* standardizzazione”, ossimoro apparente che sembra ben rappresentare l’attuale processo di elaborazione linguistica in area dolomitica (Chiocchetti 2004c).

In effetti la variabilità diatopica contraddistingue indifferentemente sia le “lingue polinomiche”, sia le lingue dotate di un codice standard: la differenza, nell’accezione di Marcellesi, sta nella presenza o meno di una norma unica, “ossificata”. Lungi dall’autorizzare l’idea di un continuum indifferenziato di “varietà locali”, la definizione di “lingue polinomiche” rimanda immediatamente ad una loro intrinseca unità, per quanto “astratta”, tipologica, dotata di movimento “dialettico” (oggi diremmo meglio: di una sua propria dinamica interna), un concetto che in fondo si avvicina a ciò che la sociolinguistica definisce “(dia)sistema linguistico”, ossia l’insieme delle varietà diatopiche e diacroniche di una lingua. Poli-nomia dunque non significa a-nomia, argomenta Marcellesi, o peggio “anarchia”, bensì compresenza di più punti e livelli di normazione all’interno di tale unità linguistica. Tanto più che l’esistenza di tale unità, lungi dall’essere un dato ontologico, è fondata «sulla decisione massiccia di coloro che la parlano di darle un nome particolare e di dichiararla autonoma da altre lingue riconosciute».

Di questa seconda parte della definizione di “lingue polinomiche” data da Marcellesi, pure citata per intero in apertura del saggio,

non si trova traccia nell'analisi di S. Rasom, che anzi sembra trascurare il ruolo della soggettività umana nelle dinamiche linguistiche: nel bene e nel male, essa invece influenza in modo consistente lo sviluppo della lingua, vuoi come condizionamento esercitato da fattori extra-linguistici (politici, storici, sociali...), vuoi come "coscienza del parlante" (Heilmann) in grado di agire sulla "naturalità" della lingua attraverso la scrittura, l'elaborazione e infine la pianificazione linguistica.

4. Chiarito questo, veniamo agli aspetti più propriamente didattici della questione. *Quale ladino nella scuola?* Nonostante le incongruenze sopra rilevate, l'Autrice affronta correttamente questo dilemma, una costante nel panorama delle lingue prive di standard che si misurano con i problemi dell'insegnamento. Alla luce di un'approfondita ricerca sul campo, incentrata sull'uso del "fassano standard" e delle varietà locali nelle scuole di Fassa, condotta nell'ambito degli assegni di studio post-dottorato banditi dall'Università di Trento (Rasom 2009), ci viene disvelato quel «complesso mondo di insicurezze» che sembra tuttora contrassegnare il gruppo dei docenti lodevolmente impegnati nell'insegnamento del e con il ladino.

Le proposte dell'A., scaturite dall'interazione con gli insegnanti (e pur tuttavia non sempre da tutti condivise), si ispirano al noto assunto dei sociolinguisti còrsi, "géner la polynomie" (a p. 28: «jérer», per una malaugurata svista sfuggita anche alla *peer review*), nonché alle ancor più note – nel contesto italiano – "Dieci tesi per l'educazione linguistica democratica" (Benincà et alii 1975). Solo che qui la dicotomia lingua-dialetti fa comunque riferimento ad un unico codice standard, consolidato e di grande prestigio, cosa che non accade per le lingue polinomiche. Nel caso del ladino, non ricopre certo questa posizione il "*Ladin Dolomitan*", che tra l'altro non è ancora entrato in gioco nell'insegnamento scolastico, se mai vi entrerà. Si tratta invece del cosiddetto "Fassano Standard", che i docenti vivono ancora per lo più come «un problema» (p. 30).

Alla radice di questo "problema" sembra esservi un equivoco di fondo, come chiarisce bene l'Autrice, ossia l'idea che il cosiddetto "Fassano Standard" possa svolgere le funzioni di una lingua standard pienamente codificata, come l'italiano, lo *Hochdeutsch* o il francese. Si tratta in realtà di una varietà locale (*cazet*), appena ritoccata in alcuni punti dell'ortografia per fungere da codice scritto comune *nell'ambito delle amministrazioni locali*, richiesto e proposto nel 1994 per consentire che i singoli comuni potessero produrre atti ufficiali, documenti e delibere in un'unica forma linguistica, anziché in *brach*,

moenat, “soraghese”, “mazziniano” e quant’altro. In quanto tale esso opera da allora come *uno* dei livelli di normazione, in un quadro ancora largamente poli-nomico, anche per la produzione di strumenti elaborati a supporto della lingua, come ad esempio la grammatica (Chiocchetti-Iori 2002), il dizionario normativo italiano-ladino (DILF, 2001) e le dispense per i corsi di alfabetizzazione degli adulti (Chiocchetti 2001, 2002, 2004a e 2004b).

Tali strumenti possono ovviamente costituire un utile supporto anche per l’insegnamento del ladino, come “punto di riferimento” per i docenti, ma per l’uso scolastico è richiesto un minimo di mediazione: usare le unità didattiche dei corsi di alfabetizzazione per gli adulti per “insegnare” il ladino in una terza classe della scuola primaria, come è accaduto, equivale a somministrare ad un neonato l’antibiotico in dosi da cavallo. La soluzione “pratica” di stampare libri e sussidi didattici in questa varietà è certamente giustificata, sostiene giustamente l’A., ma ciò richiede l’adozione di strategie atte a proporre adeguatamente tali testi in classe: in altre parole, così come a livello orale ciascuna varietà ha diritto a pari dignità e cittadinanza, il “fassano standard” dovrebbe essere proposto come *una* delle soluzioni possibili a livello scritto, non l’unica. E ciò dovrebbe avvenire senza eccessive imposizioni formalistiche o “sanzionatorie”, e sempre tenendo conto delle condizioni specifiche che si realizzano nella classe dal punto di vista geolinguistico e sociolinguistico.

In sostanza si lamenta – non a torto – la «mancanza di un metodo specifico» che metta in grado il docente di affrontare la variazione linguistica (pp. 30-31), ossia di “gestire la polinomia”. Ciò richiede indubbiamente un alto livello di motivazione e di preparazione. Sotto questo profilo, a mio avviso, l’insicurezza degli insegnanti può essere progressivamente superata solo mediante un’offerta formativa strutturata, vincolante e permanente, che consenta di dare al docente (quanto meno quello impegnato sul fronte dell’educazione linguistica) il “pieno possesso” della molteplicità della lingua, non solo in ordine alle varietà locali ma anche in relazione ai diversi livelli di normazione. A questo arduo compito è chiamata da tempo l’Università, la quale dovrebbe mettere in campo iniziative ben più consistenti e mirate rispetto a quelle qui sopra illustrate (ma vedi anche i contributi qui di seguito pubblicati nella sezione “Documenti”), se davvero intende affiancarsi alla Scuola di Fassa e alle Istituzioni culturali del territorio nel dare fondamento scientifico alla didattica delle lingue minori e segnatamente del ladino.

Ripiegare sull’insegnamento delle singole varietà locali non porta da nessuna parte. La vera sfida è un’altra: si tratta di «valorizzare

nella scuola l'espressione locale in tutti i suoi registri, senza per questo rinunciare a introdurre modelli progressivi di normazione che trovino consenso fra i locutori, riducano il rischio delle interferenze e facciano emergere un processo di elaborazione della lingua capace di produrre strumenti di comunicazione confacente ai tempi odier- ni» (Chiocchetti 1992: 160, in ladino nell'orig.).

(Fabio Chiocchetti)

Appendice

Dal blog <vitobiolchini.wordpress.com>

dicembre 4, 2012

Incredibile ad Aggius! Se un cagliaritano e un ozierese parlano tra loro in sardo, si capiscono senza traduttore simultaneo! Bilinguismo subito!

Cari amici del blog, vi voglio raccontare una cosa che mi è successa e che ha dell'incredibile. Vi prego di credermi. Questo fine settimana ho partecipato ad Aggius ai lavori della settima Conferenza sulla Lingua Sarda. La Regione mi ha chiesto di fare un intervento sul teatro e io ho accettato. Ma la notizia non è questa, no. La notizia è che io, nella mia ingenuità, mi aspettavo di trovare lì, nella sala convegni di Aggius, tutto un sistema di tradizioni simultanee in grado di consentire ai convenuti di capirsi reciprocamente.

Avete presente quelle cose tipo Onu, tipo parlamento europeo? Ecco, così. Perché d'altronde, come può un cagliaritano capire un nuorese, un oristanese comprendere un ozierese, un ogliastrino capire un sulcitano? E tutti quanti capirsi vicendevolmente? No, non è possibile!

Non stiamo forse dicendo da anni che il sardo che si parla in ciascuno dei nostri paesi è diverso da tutti gli altri? Non stiamo forse dicendo da decenni che esistono due lingue distinte (il campidanese e il logudorese)? Ecco, io almeno le tradizioni in cuffia in logudorese e in campidanese me le aspettavo, perché altrimenti tutto sarebbe stato inutile, avremmo assistito ad una sorta di babele isolana. Invece...

Invece no. Invece è successa una cosa incredibile. Tutti coloro che intervenivano (da Benetutti, Sant'Anna Arresi, Oliena, Ozieri, San Gavino, Macomer, Lanusei, Desulo, Cagliari, Lodè, Laconi...) parlavano il "loro" sardo e tutti gli altri capivano! Incredibile! Senza bisogno di traduzioni? Non è una cosa pazzesca? Ma quindi i sardi hanno una loro lingua nazionale: il sardo?! Certo, poi anche noi abbiamo le nostre minoranze linguistiche: galluresi, sassaresi, algheresi e carlofortini. Ma tutti gli altri parlano una sola lingua, senza bisogno del traduttore simultaneo per capirsi. Strano, vero? (...)

Ad Aggius ho capito diverse cose, e vorrei condividerle con voi. La prima l'ho già detta e la ripeto. La lingua sarda esiste. Se un cagliaritano come me, che capisce il sardo ma che (per il momento ancora) non lo parla, riesce a capire senza difficoltà gli interventi di persone provenienti dalle più disparate zone dell'isola, vuol dire che la nostra lingua ha una unitarietà che non può essere negata.

Se ci capiamo quando parliamo, perché non capirsi anche quando scriviamo in sardo? Per questo motivo è nata la Limba Sarda Comuna, un modello

ortografico in grado di poter produrre documenti in lingua sarda. Una forzatura? In tutto il mondo tutte le lingue minoritarie per sopravvivere hanno fatto così: perché non dovremmo farlo anche noi?

La Limba Sarda Comuna è un ibrido che snatura il sardo? Questo lo dicono quelli che negano comunque l'esistenza della lingua sarda e che la vogliono divisa in due ipotetiche lingue (campidanese e logudorese) e in centinaia di varianti locali. La Limba Sarda Comuna è in realtà una lingua cosiddetta "in uscita", da usare quando si scrive, perché poi ognuno parla il sardo della sua zona: tanto (come vi ho dimostrato) tutti lo capiscono.

E in ogni caso, perché dividersi per un "sos" e per un "is"? Perché continuare ad esaltare le differenze piuttosto che i punti di contatto? Perché continuiamo a immaginare la Sardegna come un'isola composta da trecento e passa "villaggi stato", ognuno con la propria lingua e le proprie "originalissime" tradizioni, e non pensiamo finalmente ad una nazione sarda che condivide al suo interno molte più cose di quelle che necessariamente dividono le nostre singole micro-realtà?

Questo discorso si scontra con decenni di pregiudizi e di false convinzioni. Ad un certo punto della conferenza è intervenuto un signore e ha detto "Scusate, parlo in italiano perché il mio sardo non lo capite, io sono di Desulo". La platea è scoppiata a ridere, allora il signore ha parlato in desulese e tutti lo hanno capito. (...)

Sono arrivato a questa conclusione. Una volta non si usava il sardo perché ci si vergognava (e spesso capita ancora, ma meno di una volta), ora non lo si usa perché si ritiene di non essere capiti (ma in realtà è solo una scusa perché forse ci si vergogna ancora). Ebbene signori che parlate il sardo: parlatelo ovunque, perché tutti vi capiranno.

Altro elemento: la disinformazione. Non è un aspetto secondario, perché si tratta di un fattore al servizio di una cattiva politica che ha preferito in questi anni dividere piuttosto che unire.

Sulla LSC sono state dette tante cose sbagliate, perfino ad Aggius, dove qualche amministratore ha mostrato di non aver capito assolutamente nulla (cosa c'entra il gallurese con la LSC? Nulla! Le varianti alloglotte sono tutelate dalla Regione come il sardo). Gli avversari della lingua sarda sono soprattutto loro, gli amministratori locali, che esaltano i campanili e distruggono in questo modo i territori e un'intera regione, seminando zizzania e fomentando divisioni. Amministratori ignoranti che trovano argomenti in una accademia che ripete da anni "verità" sorpassate dai fatti e da nuove ricerche. (...)

Riferimenti bibliografici

AA.VV.

1992 *Standardizzazione linguistica e lingue di minoranza. Contributi ed esperienze in Europa* [= *Mondo Ladino XVI* (1992) 1-2].

BENINCÀ P. ET ALII (A CURA DI)

1975 “Dieci tesi per l’educazione linguistica democratica”, in *L’educazione linguistica. Atti della giornata di studio Giscel, Padova 17 settembre 1975*, CLEUP, Padova.

CHIOCCHETTI F.

1991 “Evoluzioni sintattiche dell’interrogativa nel fassano: osservazioni a margine di un testo ladino nel lascito di Ch. Schneller”, in AA.VV., *Per padre Frumenzio Ghetta, o.f.m. in occasione del suo 75° compleanno*, Trento – Vigo di Fassa, 231-248 [e in *Mondo Ladino XVI* (1992) 3-4, 199-219].

1992 recensione a: CHIORBOLI 1990, in AA.VV., *Standardizzazione linguistica e lingue di minoranza. Contributi ed esperienze in Europa* [= *Mondo Ladino XVI* (1992) 1-2], 157-160.

2001 (a cura di) *Cors de alfabetisazion per no ladins 2*, Istitut Cultural Ladin – Comprenjorie Ladin de Fascia, Vich – Poza.

2002 (a cura di) *Cors de alfabetisazion per ladinofons 2*, Istitut Cultural Ladin – Comprenjorie Ladin de Fascia, Vich – Poza.

2004a (a cura di) *Cors de alfabetisazion per ladinofons 1*, Istitut Cultural Ladin – Comprenjorie Ladin de Fascia, Vich – Poza.

2004b (a cura di) *Cors de lengaz ladin per no ladins 1*, Istitut Cultural Ladin – Comprenjorie Ladin de Fascia, Vich – Poza.

2004c “Lengaz polinomics e standardisazion / Lingue polinomiche e standardizzazione”, in AA.VV., *Bilinguism amministratifte Fascia*, Comprenjorie ladin de Fascia, 183-221.

CHIOCCHETTI N. – IORI V.

2002 *Gramatica del Ladin Fascian*, Istitut Cultural Ladin, Vich / Vigo di Fassa.

CHIORBOLI J. (A CURA DI)

1990 *Les langues polynomiques. Actes du Colloque international ds langues polynomiques* [= *Publications Universitaires de Linguistique et d’Anthropologie* (PULA), 3-4 (1990)], Université de Corse.

DANTONE M. – ZANONER PASTORE D.

1977 *Mia parlèda / Mia parlada*, Istitut Cultural Ladin, Vigo di Fassa (II ed. 1979).

DELL'ANTONIO G.

[1972] *Vocabolario ladino moenese – italiano*, Grop Ladin da Moena.

DILF = *Dizionario Italiano – Ladino Fassano. Dizionèr talian – ladin fascian*, Istitut Cultural Ladin – SPELL, Vigo di Fassa 2001².

MARCELLESI J.B.

1983 “La définition des langues en domaine roman: les enseignements à tirer de la situation corse et le corse langue polynomique”, in *Études Corses* 28, 5-18.

MAZZEL M.

(1976) *Dizionario Ladino fassano – Italiano*, Istitut Cultural Ladin, Vigo di Fassa (I ed. 1966).

RASOM S.

2009 *Modelli linguistici del ladino nelle scuole fassane. Relazione finale per l'assegno di ricerca*, Dipartimento di Studi letterari, linguistici e filologici, Università di Trento, a.a. 2008-2009.

SCHMID H.

1998 *Wegleitung für den Aufbau einer gemeinsamen Schriftsprache der Dolomitenladiner*, Istitut Cultural Ladin “Majon di Fascegn” – Istitut Ladin “Micurà de Rü”, Vich/Vigo di Fassa – San Martin de Tor.

2000 *Criteri per la formazione di una lingua scritta comune della ladinia dolomitica*, Istitut Cultural Ladin “Majon di Fascegn” – Istitut Ladin “Micurà de Rü”, Vich/Vigo di Fassa – San Martin de Tor.

ZANONER E. (LUIGI CANORI)

1980 “Antologia di testi moenesi”, in *Mondo Ladino* IV (1980) 1-2, 129-160.

THEODOR RIFESSER – PAUL VIDESOTT (Hgg.), *L ladin tl sistem formatif. Das Ladinische im Bildungssystem. Il ladino nel sistema formativo*, Scripta Ladina Brixinensia I, 2011, 138 S.

PAUL VIDESOTT (Hrg.): *Rätoromanische Bibliographie. Bibliografia retoromanza*, Scripta Ladina Brixinensia II, 2011, 520 S.

Die Monographienreihe *Scripta Ladina Brixinensia* ist eine 2011 gegründete wissenschaftliche Reihe, die im Universitätsverlag “Bozen-Bolzano University Press”¹ der Freien Universität Bozen erscheint. Sie versteht sich «als Publikationsorgan von wissenschaftlichen Arbeiten, die an der Ladinischen Abteilung der Fakultät für Bildungswissenschaften der Freien Universität Bozen oder in deren Umfeld entstanden sind»². Was die Bezeichnung der Reihe anbelangt, weist der Herausgeber Paul Videsott bereits im Vorwort des ersten Bandes darauf hin, dass diese im Sinne von G.I. Ascoli, also unter Einschluss der benachbarten ladinischen Sprachgebiete Graubündens und Friauls, verstanden werden will. Der Titel soll darüber hinaus auch den historischen Bezug der ladinischen Bevölkerung zur Stadt Brixen nach außen dokumentieren: Zum einen befindet sich hier der Sitz der ladinischen Abteilung, und zum anderen hatten die ladinischen Täler geschichtsbedingt schon immer ein sehr enges Verhältnis zu dieser Stadt³.

Was den Inhalt der neuen Reihe betrifft, signalisiert die Bezeichnung *Scripta Ladina*, dass sie im weitest möglichen Sinn zu begreifen ist, d.h. dass sie alle Beschäftigungen mit kulturellen Äußerungen umfasst, die unmittelbare oder mittelbare Bezüge zum ladinischen Sprachraum aufweisen. Das sind traditionellerweise die Fachgebiete Sprache, Geschichte, Literatur, Archäologie, Kunst, Volkskunde u.a. Wie bereits an der Bandbreite der Beiträge in diesem ersten Band abzulesen ist, sollen sich die Inhalte keineswegs nur auf Lokales beschränken. Mit der neuen Serie soll vielmehr ein Forum entstehen, das einen Überblick über die erzielten Forschungsergebnisse gibt, neue Impulse liefert und auch zu kritischen Stellungnahmen anregt. In diesem Sinne unterstützt die neue Reihe die Verbreitung von Forschungsergebnissen und fördert dadurch die Forscherinnen und Forscher in ihrer Arbeit.

¹ Der Universitätsverlag Bozen-Bolzano University Press wurde 2005 mit dem Ziel ins Leben gerufen, die wissenschaftliche Kommunikation zu fördern und jungen Forschern und Lehrenden der Freien Universität Bozen die Möglichkeit einzuräumen, ihre Arbeiten und Ergebnisse aus Forschung und Lehre zu publizieren.

² Cfr. Bd. 1, S. 10.

³ Cfr. S. 10.

Damit ist auch klar, dass sich diese neue Reihe nicht als Konkurrenz zu oder gar Ersatz für bereits bestehende einschlägige Zeitschriften mit Ladinienbezug wie *Ladinia* oder *Mondo Ladino* versteht, sondern als eine wertvolle Ergänzung dazu. Möge sich diese neue Monographienreihe zu einem weitem hörbaren Sprachrohr der ladinischen Abteilung in Brixen etablieren und in Ladinien selber dazu beitragen, den Diskurs mit und über die Wissenschaft zu verankern, zu fördern und auszuweiten.

Der erste Band ist ein Tagungsband, herausgegeben von Theodor Rifesser und Paul Videsott, mit dem dreisprachigen Titel: *Lladin tl sistem formatif. Das Ladinische im Bildungssystem. Il ladino nel sistema formativo* und widmet sich dem Ladinischen im schulischen Bildungssystem in Trentino-Südtirol, Graubünden und Friaul. Er beinhaltet die Vorträge, die anlässlich des zehnjährigen Jubiläums der Ladinischen Abteilung an der Fakultät für Bildungswissenschaften in Brixen 2011 gehalten wurden ⁴.

Die Reihe der Beiträge eröffnet Theodor Rifesser mit dem Aufsatz *10 Jahre Ladinische Abteilung: Geschichtlicher Werdegang, didaktische Ausrichtung, Zukunftsperspektiven eröffnet*. In seinen Ausführungen lässt er die Bemühungen und die Anlaufschwierigkeiten bei der Gründung der ladinischen Abteilung vor zehn Jahren kurz Revue passieren und beschreibt dabei die wichtigsten Etappen dieser für Ladinien so prestigeträchtigen Einrichtung.

Paul Videsott, seit Herbst 2006 Inhaber des Lehrstuhles für Ladinistik an der Bildungswissenschaftlichen Fakultät in Brixen, stellt im Beitrag *10 Jahre Ladinische Abteilung: Wissenschaftliche und didaktische Aktivitäten, Forschung, Auswirkungen* die bisher in Angriff genommenen wissenschaftlichen Projekte vor, informiert den Leser über das aktuelle Lehrangebot und zeigt auch jene Forschungsfelder auf, um die sich die Abteilung in Zukunft kümmern muss und auch kümmern wird.

Roland Verra, seines Zeichens ladinischer Schulleiter, liefert im Beitrag *Das Ladinische im Bildungssystem der Provinz Bozen: Überlegungen zur Geschichte und zur derzeitigen Situation* einen Abriss des geschichtlichen Werdegangs der ladinischen Schule von den Anfängen bis heute und zeigt auf, wie sie sich als lebendige Schule in mehr als 90 Jahren stets behauptet und weiterentwickelt hat.

Mirella Florian, Verantwortliche für das Schulwesen im Fassatal, beschreibt in ihrem Aufsatz *Il ladino nel sistema formativo della*

⁴ Die Tagung fand am 6. April 2011 statt und befasste sich schwerpunktmäßig mit dem Werdegang, der Bedarfserhebung und den Zukunftsperspektiven dieser jüngsten ladinischen Bildungsstätte.

Val di Fassa: dal ladino curriculare al ladino veicolare auf sehr konzise Art und Weise die Realität und Organisation der Schulen in den ladinischen Ortschaften der Provinz Trient.

Federico Vicario (Universität Udine) setzt sich im Beitrag *Il friulano nel sistema formativo del Friuli: Situazione attuale e prospettive per il futuro* mit der Position und dem Stellenwert des Friaulischen im Bildungssystem der Region Friuli-Venezia Giulia auseinander und geht auf die bisher unternommenen Bemühungen zur Erhaltung und zum Ausbau des Friaulischen ein.

Im Beitrag von Gian Peder Gregori, Manfred Gross, Vincenzo Todisco, Marco Trezzini (Pädagogische Oberschule von Graubünden) mit dem Titel *Schule und Mehrsprachigkeit in Graubünden* erfährt der Leser, wie das Bildungssystem im Kanton Graubünden gestaltet ist und wie es um die Verwendung des Romanischen in den dortigen Schulen konkret bestellt ist.

Mit dem von Peter Gallmann, Heidi Siller-Runggaldier und Horst Sitta im Auftrag des Ladinischen Pädagogischen Instituts durchgeführten Grammatikprojekt *Sprachen im Vergleich: Deutsch-Ladinisch-Italienisch* stellt Heidi Siller-Runggaldier, Inhaberin des Lehrstuhles für romanische Sprachwissenschaft an der Universität Innsbruck, im abschließenden Beitrag eine für den dreisprachigen und integrierten Sprachunterricht an den ladinischen Schulen sehr hilfreiche didaktische Grundlage vor und illustriert anhand von Beispielen aus verschiedenen Bereichen der Grammatik, wie der Vergleich zwischen den drei Sprachen für deren Ähnlichkeiten, aber auch für deren Abweichungen sensibilisieren kann. Normverstöße durch die Schüler würden sich so sehr oft als deutliche Hinweise auf Interferenzen aus der Muttersprache oder den besser beherrschten von den drei Sprachen erklären lassen. Aus dieser Erkenntnis und auf der Basis der dafür in den einzelnen Bereichen der vergleichenden Grammatik gelieferten sprachlichen Beschreibungen könnten für die Zukunft ganz gezielt entsprechende Unterrichtsmaterialien ausgearbeitet werden.

Der zweite Band der Reihe mit dem Titel *Rätoromanische Bibliographie. Bibliografia retoromanza 1729-2010* (im Folgenden RB) erfasst Beiträge zum Rätoromanischen (im Gartnerschen Sinne, d.h. unter Einschluss Graubündens, Dolomitenladiniens, Friauls sowie der dazugehörenden Übergangsgebiete). Diese umfangreiche Literaturdokumentation ist eine Fortführung und Aktualisierung der 1985 am Institut für Romanistik in Innsbruck herausgebrachten *Rätoromanischen Bibliographie* von Maria Iliescu und Heidi Siller-Runggaldier sowie der *Rätoromanischen Bibliographie 1985-1997*

von Heidi Siller-Runggaldier und Paul Videsott⁵ aus dem Jahre 1997. Deren Titel fließen in diese neue Auflage ein. Die RB verzeichnet ausschließlich das Rätoromanische betreffende sprachwissenschaftliche Arbeiten wie Monographien, Reihenwerke, Artikel aus Festschriften, Sammelwerken, Zeitschriften und Periodika, Kongress- und Tagungsbänden, daneben aber auch Aufsatzsammlungen, Kataloge, Diplomarbeiten, Dissertationen und Habilitationsschriften, sowie auch Sach- und Personalbibliographien. Damit erhält der Interessierte eine Gesamtübersicht über das bis dato publizierte wissenschaftliche Schrifttum zum Rätoromanischen. Die Bearbeiter der RB (hier gehört vor allem die Leistung von Chiara Marcocci hervorgehoben) haben sich bemüht, alle zugänglichen Titel zum Rätoromanischen zu sammeln, sind sich aber durchaus auch der Tatsache bewusst, dass eine derartige Datensammlung niemals vollständig sein kann.

Die Auflistung der bibliographischen Angaben folgt einem strengen Ordnungsprinzip. Als Kriterien gelten die rätoromanischen Idiome und 22 Sachbereiche. In dieser Hinsicht wird das Gliederungsprinzip übernommen, das bereits in den zwei Vorgängerausgaben angewandt wurde. Neu ist die chronologische und nicht die nach den Anfangsbuchstaben der Autorennamen ausgerichtete alphabetische Anordnung der Angaben. Arbeiten derselben Autoren und Autorinnen sind daher nicht hintereinander aufgeführt, sondern entsprechend ihrem Publikationsdatum chronologisch in die Reihung eingegliedert. Den Band beschließen ein Register der Autoren, Herausgeber und Rezensenten sowie je ein Register für die in den Buchtiteln erwähnten Orts- und Personennamen. Durch die benutzerfreundliche Anordnung der bibliographischen Daten nach Sachbereichen und chronologisch ansteigendem Publikationsdatum werden die knapp 5000 Einträge aus dem Zeitraum zwischen 1729 und 2010 zu einer Art «wissenschaftsgeschichtlichem Lesebuch zum *state of the art* der internationalen Rätoromanistik.» (aus dem Klappentext der Publikation). Diese um zahlreiche bibliographische Angaben erweiterte Neuauflage der zwei Innsbrucker Publikationen ist für alle, die sich wissenschaftlich mit dem Rätoromanischen auseinandersetzen, eine unentbehrliche Arbeitsgrundlage. Sie informiert umfassend über die bisher in diesem Bereich geleistete Arbeit.

Es steht zu hoffen, dass die Bearbeiter die begonnenen bibliographischen Recherchen fortführen und weiterhin Literatur zum

⁵ Beide erschienen in der 1962 von Alwin Kuhn gegründeten und bis 2002 von Guntram Plangg weitergeführten Innsbrucker Publikationsreihe *Romanica Aenipontana*.

Rätoromanischen sammeln werden, um Forschern und allgemein Interessierten die Möglichkeit zu bieten, sich auch fernerhin über dieses Schrifttum zu informieren. Es gilt in diesem Zusammenhang aber auch der Aufruf an all jene, die Arbeiten kennen oder selber verfasst haben, welche noch nicht im vorliegenden Titelverzeichnis enthalten sind, diese Paul Videsott und seinem Team mitzuteilen. Dies würde den Bearbeitern nicht unwesentlich helfen, dem Ideal einer gewissen "Vollständigkeit" ihrer Bibliographie näherzukommen.

(Giovanni Mischì)

GIANPIETRO DE DONÀ – LINA DE DONÀ FABBRO, *Vocabolario dell'idioma ladino d'Oltrepieve (comuni di Lorenzago e Vigo di Cadore)*, Istituto ladin de la Dolomites, Belluno 2011, pp. 815.

Il lessico è generalmente considerato il migliore testimone, e depositario, delle peculiarità linguistiche di una determinata varietà dialettale – ma, aggiungiamo, non solo di quelle. Da una considerazione di questo tipo discende la necessità, ampiamente condivisa, di raccogliere e conservare questo patrimonio, soprattutto quando esso si consideri minacciato e a rischio di dispersione. Si tratta di un rischio molto concreto, in realtà, dal momento che il superamento degli usi e degli spazi comunicativi tradizionali, con il loro portato di cultura materiale e popolare, produce il naturale abbandono di elementi che servivano a rappresentare le condizioni di vita e gli strumenti di lavoro di un tempo: tanto più è veloce l'evoluzione della società, insomma, tanto più è urgente la raccolta del lessico tradizionale. La produzione di vocabolari, come quello che qui si segnala, va quindi proprio nella direzione di arrestare la dispersione di questo patrimonio e il declino delle varietà locali, fornendole di un primo e fondamentale mezzo di difesa: le parole.

Il *Vocabolario dell'idioma ladino d'Oltrepieve* di Gianpietro De Donà e Lina De Donà Fabbro è uscito nel dicembre del 2011. Si tratta di un impegnativo volume di ben 815 pagine, pubblicato dall'Istituto ladin de la Dolomites di Borca di Cadore, un vocabolario dell'area cadorina, quindi ladino-bellunese, che si aggiunge ai già numerosi repertori disponibili per il nostro territorio – vd. la bibliografia riportata qui sotto o anche i titoli segnalati nella *Raeto-romanische Bibliographie* di Paul Videsott (2011, pp. 188-189). Alla *Presentazione dell'editore*, dove si delinea la continuità dell'impegno di glottologi e dialettologi (su tutti Carlo Tagliavini e Giovan Battista Pellegrini) per lo studio delle parlate cadorine, agordine e in generale ladine, ancora dagli anni Venti, segue una puntuale *Prefazione* di Maria Teresa Vigolo e di Enzo Croatto (pp. 9-11), specialisti dell'area ed eredi della tradizione di studi della scuola patavina. Proprio l'impulso agli studi sul vocabolario delle parlate del Cadore e del Bellunese dato da Giovan Battista Pellegrini, figlio di questa terra (Cencenighe Agordino 23 febbraio 1921 – Padova 3 febbraio 2007), ha portato nel tempo alla produzione di pregevolissimi lavori di raccolta del lessico locale, pubblicati dall'Istituto bellunese di ricerche sociali e culturali o da altre istituzioni.

A questa nota introduttiva segue *Qualche notizia sulla realizzazione del vocabolario dell'Oltrepieve* di Gianpietro De Donà (pp. 13-17),

che ripercorre un po' la storia della raccolta, a partire dalla metà degli anni Settanta, raccolta realizzata con la collaborazione della maestra Lina De Donà Fabbro e di ulteriori informatori dei due comuni di Lorenzago e di Vigo di Cadore. Una ricerca così lunga ha avuto momenti di maggiore o minore intensità, naturalmente, ma l'impegno degli autori, sostenuto dall'amore per la propria terra, non è mai venuto meno. Il nutrito elenco degli informatori, alcuni dei quali mancati in anni più o meno recenti, si trova a p. 18 e comprende ben 44 nominativi per Lorenzago e 30 per Vigo (in particolare 16 per Laggio, 7 per Pelos e 7 per Vigo), a dare la misura di un'opera che, alla fine, intende rappresentare il più possibile la pluralità delle esperienze, delle memorie e delle voci del territorio. Dopo l'indicazione delle sigle delle località esplorate (Laggio e Piniè, Lorenzago, Pelos e Vigo), seguono le note sulla *Trascrizione fonetica*, dove si presentano le scelte grafiche utilizzate, compreso l'uso degli accenti e dell'apostrofo. Molto opportuna ci pare la scelta della "grafia ladina unitaria", efficace e anche semplice, che coniuga soluzioni adoperate per il ladino sellano (ad esempio la *-c* finale per l'affricata palatale sorda in fine di parola, dove la velare è segnata piuttosto con il digramma *-ch*) ad altre comuni anche al friulano (ad esempio l'apostrofo prima di *s-* per la fricativa dentale sonora in posizione iniziale); la citazione di brani tratti da documenti storici e d'archivio o da altri testi a stampa mantiene, naturalmente, la grafia originaria. Alle *Abbreviazioni e simboli* segue l'*Elenco delle fonti* (pp. 23-24), che comprende documentazione d'archivio, saggi e tesi di laurea, repertori lessicografici (anche inediti) e raccolte di toponimi. Per quanto riguarda gli atlanti linguistici, sono stati considerati e inseriti nel repertorio gli storici dati dialettali rilevati a Laggio nel 1926 da Ugo Pellis con l'inchiesta per l'allestimento dell'*Atlante linguistico italiano* (ALI) – l'opera, come noto, è al momento in corso di pubblicazione a cura di Lorenzo Massobrio dell'Università di Torino –, ma non quelli del più recente *Atlante linguistico ladino* (ALD) di Hans Goebel, dove si esamina, nelle inchieste, proprio la località di Lorenzago (punto n. 132). Più interessanti per un inquadramento tipologico delle parlate locali (modeste sono le differenze, in realtà, ma vi sono) risultano poi le *Note grammaticali* (pp. 25-37), che illustrano una serie di particolarità morfologiche dei dialetti considerati per la redazione del vocabolario. La rassegna dei plurali di nomi e aggettivi consente di valutare, prima di tutto, la persistenza di forme sigmatiche, ancora abbastanza numerose tanto per il maschile quanto per il femminile, forme che risultano però in progressiva riduzione a fronte dell'espansione delle forme con plurale vocalico o invariato rispetto al singolare. Un paragrafo è dedicato poi ai suffissi valutativi, tra i quali

spicca senza dubbio il formante di diminutivi in *-ut(o)*, considerato generalmente tipico del friulano e presente anche nelle nostre varietà. La flessione del verbo è oggetto di alcune osservazioni generali (ad esempio la formazione del participio passato o delle forme riflessive), osservazioni alle quali seguono i paradigmi dei verbi *èsse* 'essere', *avè* 'avere', *vardà* 'guardare', *dà* 'dare', *di* 'andare', *fèi* 'fare', *stà* 'stare', *liède* 'leggere', *podé* 'potere', *savé* 'sapere', *volé* 'volere', *capi* 'capire', *di* 'dire'. Si rileva la conservazione, attesa, della *-s* alla seconda persona singolare dei monosillabi (*tu te às* 'tu hai', *tu te das* 'tu dai', *tu te sés* 'tu sei' etc.), anche alla forma interrogativa (*disto?* 'dici tu?', *stasto?* 'stai tu?', *vasto?* 'vai tu?' etc.); conservazione della *-s* si ha, per altro, anche alla seconda persona singolare del futuro (*tu te avaràs* 'tu avrai', *tu te diràs* 'tu andrai', *tu te staràs* 'tu starai' etc.). La *Bibliografia* (pp. 38-41) chiude la parte introduttiva al vocabolario, con l'elenco delle decine di titoli di interesse per i due comuni di Lorenzago e Vigo, ma anche delle aree contermini, cioè quella ladina e quella friulana.

Il repertorio lessicale occupa la maggior parte del volume (pp. 43-802). La redazione delle singole voci procede in ordine alfabetico e propone, normalmente, una sostanziosa fraseologia, soprattutto per gli elementi di lessico fondamentale, di largo uso; attenzione è prestata anche all'indicazione delle varianti dialettali, tra le località investigate, e numerosi sono poi i rinvii, da voce a voce, all'interno del vocabolario. Parecchi sono gli elementi di onomastica opportunamente registrati nel repertorio, sia appellativi personali (raccolti anche in una specifica sezione dell'appendice) che toponimi. La profondità del *Vocabolario* si può apprezzare per la presenza di numerosissime voci del lessico tradizionale, che i due autori hanno pazientemente raccolto, a disegnare un interessante quadro di contatti con varietà alpine più o meno vicine, sia ladine, *lato sensu*, che friulane; una scelta di tali voci, per altro, è puntualmente segnalata da Maria Teresa Vigolo ed Enzo Croatto nella loro citata *Prefazione*. Al di là degli elementi di interesse, dal punto di vista linguistico e storico, il repertorio si rivolge comunque, prima che ai dialettologi, ai residenti dei due comuni di Lorenzago e di Vigo di Cadore, residenti che lo potranno consultare senz'altro con soddisfazione, magari alla ricerca di parole o modi di dire poco usati e di significato oscuro. Ad arricchire la spiegazione delle singole voci sono presenti, talora, anche veri e propri racconti e aneddoti di tradizione orale. Alla voce *anguana*, con la variante di Laggio *oana*, sempre per 'strega' o 'donna poco raccomandabile, trasandata' (pp. 54-55), possiamo leggere ad esempio una breve leggenda popolare sulla presenza di queste creature nei torrenti della zona e sempre a proposito dell'esistenza di

esseri dei boschi troviamo anche il *Mazaruò* (pp. 380-381), cfr. frl. *maçarot*, un ometto piccolo e buffo, che di notte lavora o fa i dispetti. La storia del *Mazaruò*, in particolare, è illustrata da un anonimo lorenzaghese della seconda metà dell'Ottocento, che lascia un manoscritto ora conservato presso un archivio privato. Sempre in questa categoria di creature mitiche troviamo anche, ma questa volta solo come aggettivo, il termine *sbilfar* o *sbimfar* 'prepotente, sfacciato' (p. 607), parente del carnico *sbilf* 'folletto'. Chiudono il repertorio tre brevi *Appendici* (pp. 803-815), cioè l'*Indice botanico*, l'*Indice zoologico* e l'*Indice onomastico* (solo antroponimi): i primi due presentano elenchi con l'indicazione di piante e animali dal latino al cadorino, l'ultimo una serie di appellativi a partire dall'italiano (con l'indicazione di un personale di riferimento).

L'esame del lessico, insieme a quello della fonologia e della morfologia, può portare anch'esso utili elementi per valutare, in generale, l'orientamento linguistico di una certa parlata. Le varietà cadorine presentano caratteri di passaggio (o di amfizona, in termini ascoliani) tra il complesso delle varietà ladine e friulane, da una parte, e quelle venete, dall'altra. Ne abbiamo già accennato, discutendo della presenza di forme di plurale sigmatico o della conservazione della *-s* nella coniugazione verbale, che avvicinano il cadorino a friulano e ladino, ma altrettanto potremmo dire per i pronomi soggetto *iò* e *tu*, che si accostano al friulano *jo* e *tu* e si oppongono al *mi* e al *ti* del veneto, o della velarizzazione di *l* seguita da *t* (p.es. *auto* 'alto', *ciauza* 'calza' etc.), comune al ladino dolomitico. Un carattere considerato tipico del friulano e del ladino è la palatalizzazione della velare latina seguita da *a* e anche per questo fenomeno il cadorino si colloca in posizione intermedia rispetto alle altre varietà; per la sorda, di fatto, troviamo nel *Vocabolario* una cospicua lista di esiti con la conservazione della velare in principio di parola, alle pp. 119-141, ma anche numerosi elementi che presentano invece la palatalizzazione (*ca-* > *cia-*), alle pp. 146-160. Tra questi ultimi annotiamo, ad esempio, un *ciaf* 'viso, espressione torva' (e *ciavedel* 'capezzolo'), di significato specifico rispetto al generico *testa* (p. 734), toponimi come *Cialauz* 'Calalzo', *Cianpedel*, *Ciastel* e altri, ma anche voci di lessico fondamentale: come *cian* 'canè', *cianpo* 'campo', *ciantà* 'cantare', *cianton* 'angolo', *ciar* 'carro', *ciasa* 'casa', *ciatà* 'trovare', *ciaval* 'cavallo' etc. In alcuni casi troviamo la consueta alternanza tra elementi con e senza palatalizzazione, per alcuni derivati o alterati, come ad esempio *ciadena* 'catena', con *ciadenazo* 'catenaccio', ma *cadenela* 'catenella'; *ciamesa* 'camicia' e *ciamesot* 'camicia di tela rustica', ma *comesolin* 'gilè' e *comesuola* 'giacca'; *cianpana* 'campana' e *cianpanin* 'campanile', ma *canpanel*, *canpanela*, *canpanoto* 'scampanio';

ciapel ‘cappello’, ma *capeler* ‘cappellaio’, *capeleto* ‘comignolo’, *capelina* ‘cappellino’, *capeloto* ‘cappuccio’ etc. Troviamo anche coppie di elementi con e senza palatalizzazione, dove la forma senza palatalizzazione è evidentemente seriore, come per esempio *cian* e *can* ‘cane’ – ma *can* si usa solo in locuzioni tipo *can da l’ua* ‘canaglia’, (come il frl. *can da l’ue*, lett. ‘cane dell’uva’), *can da l’osti* ‘furbastro’ – o anche *cianpo* e *canpo* ‘campo’ – ma *canpo* solo nella locuzione *ciapà canpo* ‘diffondersi, prendere piede’.

Le motivazioni che hanno spinto gli autori del nostro *Vocabolario* a raccogliere il lessico della loro parlata sono comuni, direi, a quelle di molti altri cultori e appassionati di storia e tradizioni locali; si tratta del desiderio di preservare la memoria e le testimonianze della propria terra, in particolare della lingua, in un momento di radicale (e presumibilmente definitivo) cambiamento degli ambienti e della vita di un tempo. Il lavoro che qui abbiamo segnalato, ampio e accurato nella scelta dei vocaboli, ricco di fraseologia e di riferimenti alle fonti disponibili, anche scientifiche, costituisce senza dubbio un ottimo esempio di repertorio dialettale, prezioso per la descrizione e la migliore conoscenza delle varietà del Cadore. Il *Vocabolario dell’idioma ladino d’Oltrepieve* assolve, in definitiva, altrettanto bene i due compiti che possiamo chiedere a questo tipo di opere: offrire alla comunità un riferimento sicuro per la conoscenza del patrimonio linguistico locale e fornire agli specialisti un affidabile strumento per i loro studi.

La stagione dei vocabolari dialettali, almeno come li abbiamo conosciuti fino ad ora, è destinata probabilmente a chiudersi, dal momento che sempre meno sono i parlanti con buone competenze su importanti categorie del lessico tradizionale (strumenti, mestieri, flora e fauna). Anche per questo motivo, per la determinazione cioè a reperire le più schiette espressioni proprie della comunità locale, gratitudine dobbiamo agli autori del repertorio e ai numerosi informatori che li hanno affiancati nella loro lunga fatica; si formula l’auspicio, alla fine, che sempre nuovi strumenti, altrettanto validi, possano aggiungersi a quelli che già possediamo a completare la descrizione del mosaico, così ricco e composito, delle varietà dialettali dell’arco alpino nordorientale.

(Federico Vicario)

Bibliografia citata e di riferimento

CROATTO, ENZO

1986 *Vocabolario ampezzano*, Cassa rurale e artigiana. Cortina d'Ampezzo (BL).

2004 *Vocabolario del dialetto ladino-veneto della valle di Zoldo (Belluno)*, Vicenza, Angelo Colla Editore.

DA COL, GEMO

1991 *L'idioma ladino a Cibiana di Cadore*, Pieve d'Alpago (BL), Nuove Edizioni Dolomiti.

DE CANDIDO, ITALO

1991 *Dizionario ladino di S. Stefano di Cadore Comelico*, Arti Grafiche Conegliano, Susegana (TV).

DE LORENZO TOBOLO, ELIA

1977 *Dizionario del dialetto ladino di Comelico Superiore*, Tamari, Bologna.

DE ZOLT, GERMANO

1987 *Dizionario del dialetto ladino di Campolongo di Cadore*, Istituto bellunese di ricerche sociali e culturali, Belluno.

DELL'ANDREA, LORENZO

1997 *Vocabolario italiano-ladino di Selva di Cadore. Talian-selvan*, Union de i Ladign de Selva, Selva di Cadore (BL).

GOEBL, HANS (A CURA DI)

1998 *Atlant linguistisch dl ladin dolomitich y di dialec vejins, 1^a pert*, 7 voll., Reichert Verlag, Wiesbaden.

MENEGUS TAMBURIN, VINCENZO

1973 *Dizionario del dialetto di Cortina d'Ampezzo*, Pozza, Vicenza.

NICOLAI, LUIGI

2000 *Il dialetto ladino di Selva di Cadore. Dizionario etimologico*, Union de i Ladign de Selva, Selva di Cadore (BL).

PALLABAZZER, VITO

1981 *Contributo allo studio del lessico ladino dolomitico. Livinallongo, Colle S. Lucia, Rocca Pietore, Selva di Cadore, Alleghe*, Istituto di studi per l'Alto Adige, Firenze.

1989 *Lingua e cultura ladina. Lessico e onomastica di Laste, Rocca Pietore, Colle S. Lucia, Selva di Cadore, Alleghe*, Istituto bellunese di ricerche sociali e culturali, Belluno.

ROSSI, GIOVAN BATTISTA

2008 *Vocabolario dei dialetti ladini e ladino-veneti dell'Agordino*, Istituto bellunese di ricerche sociali e culturali, Belluno.

VIDESOTT, PAUL

2011 *Raetoromanische Bibliographie. Bibliografia retoromanza 1729-2010*, Bozen-Bolzano University Press, Bolzano.

ZANDEGIACOMO DE LUGAN, IDA

1988 *Dizionario del dialetto ladino di Auronzo di Cadore*, Istituto bellunese di ricerche sociali e culturali, Belluno.

MONDO LADINO
Pubblicazione annuale
Al vegn fora una outa al ann

Prezzo / priesc € 22,00

**Abbonamento annuo /
Abonament per ann**

Italia / Talia € 22,00

Eestero / Foradecà € 30,00

Istitut Cultural Ladin
Sèn Jan - Str. da la Pief 7
(loc. San Giovanni)
38039 VICH / VIGO DI FASSA (TN)

tel. 0462 764267

fax 0462 764909

www.istladin.net

e-mail: info@istladin.net

Conto corrente postale n. 14797385

Spedizione in abbonamento postale

Spedizion en abonament postal

Pubblicità inferiore al 70%

Reclam sot al 70%



Associato all'Unione Stampa Periodica Italiana

Registrazione presso il tribunale di Trento n. 239 in data 30 maggio 1997

Finito di stampare
nel mese di gennaio 2013
dalla Litotipografia Alcione - Lavis (TN)