

# En Piasa

Periodico garganese di informazione, attualità e cultura

Edito da: ASSOCIAZIONE CULTURALE "ULISSE 93" www.enpiasa.it

Direttore: Franco Mondini

## ELEZIONI COMUNALI ALLE PORTE

La Redazione

**L**e elezioni si avvicinano, e, come di consuetudine, la redazione di En Piasa ritiene importante mantenere aggiornato l'aspetto informativo ricoperto dal nostro giornale. Abbiamo così sottoposto ai gruppi politici che hanno manifestato l'intenzione di presentarsi alle prossime elezioni amministrative comunali, un breve questionario che aiuti a capire in anteprima opinioni, giudizi, punti di vista, da sottoporre ai nostri lettori per iniziare a valutare le compagini che si confronteranno in Consiglio Comunale nei prossimi cinque anni. Al momento dell'uscita del giornale non siamo in grado di presentare i nomi dei candidati e nemmeno di scendere nel dettaglio su tutte le questioni, poiché i gruppi dovranno affinare scelte e programmi; però il materiale ricevuto può già tracciare un quadro orientativo delle offerte politiche che si presenteranno agli elettori al momento di esprimere la preferenza. Riassumiamo le domande in questo specchietto. E' da precisare il fatto che i soggetti che hanno firmato le risposte non necessariamente avranno la funzione di capolista al momento delle elezioni. Anche se alcune compagini hanno formulato risposte più concise ed altre più articolate, lo spazio concesso all'atto della richiesta delle opinioni è stato analogo per tutti. L'ordine in cui vengono citati i vari gruppi rispetta l'ordine di invio delle risposte al nostro giornale.



### LE DOMANDE:

Qual è il bilancio della amministrazione uscente? Quali i fatti salienti che l'hanno caratterizzata? Come giudicate il suo operato?

Che progetto ha il vostro gruppo per le prossime elezioni? Quali sono i tratti caratterizzanti del vostro programma? Quali i temi che ritenete prioritari?

E' in corso la revisione del Piano Regolatore. Quale è l'impostazione che ritenete debba essere data in termini di sviluppo e tutela?

Il recupero dell'edificio della Società Lago di Garda è fonte di pareri controversi. Quale la vs. posizione al riguardo?

Quale il vostro progetto per la valorizzazione e lo sviluppo del Montegargano e delle zone più disagiate?

Nell'insero interno vengono riportate le risposte trasmesse da ogni gruppo politico.

## IL VANTAGGIO DI ESSERE PICCOLI ... in una grande crisi economica

Gianfranco Scanferlato

**A**nche se En Piasa è un giornale ad ambito strettamente locale, non si può non fare una piccola riflessione sulla crisi economica che, dall'inizio del 2008, imperversa nel mondo occidentale e che sicuramente non mancherà di far sentire i suoi effetti anche nel nostro angolo di paradiso. Questa crisi, senza dubbio, non ha radici europee, ma è solo un forte contraccolpo dovuto agli investimenti perdenti che le nostre banche e società finanziarie hanno fatto oltreoceano; ma nonostante il fatto che la situazione dei nostri organi finanziari sia sostanzialmente solida, i segnali mediatici che riceviamo giornalmente sono tutt'altro che incoraggianti: siamo davvero alla canna del gas? Mentre gli organi di informazione enfatizzano i rischi del diffondersi del pessimismo economico, gli esperti si espongono dicendo che la crisi non passerà tanto presto e, a causa di queste contraddizioni, si è innescata nel frattempo una spirale di incertezza per la quale molte spese cosiddette voluttuarie vengono



La nuova sistemazione del lungolago

rimandate a quando la situazione non diventerà più chiara, causando la tanto temuta *contrazione dei consumi*. Intendiamoci: questa capacità di tirare i remi in barca, è una grande dote degli italiani, ancora buoni risparmiatori, nonostante le sempre più seducenti tentazioni pubblicitarie del compra oggi, e paghi (un po' di più...) domani. Ma ora, sicuramente non aiuta. E all'estero, come vanno? Per chi, come noi, vive di turismo straniero, la domanda è d'obbligo.

Dopo l'inizio delle fiere turistiche invernali, già cominciano a circolare le prime previsioni sull'andamento della stagione estiva sul Garda, e mentre sembra inevitabile una riduzione degli arrivi da Inghilterra e Stati Uniti, i tedeschi, forse a causa dell'incertezza economica dell'immediato futuro, pare decidano di fare vacanze più brevi e "a breve gittata" e quindi ci sarebbe da aspettarsi un buon ri-

segue i seconda pagina

### SPIAGGIA DELLA FONTANELLA



continua dalla prima pagina

## IL VANTAGGIO DI ESSERE PICCOLI ... in una grande crisi economica

entro di turisti in tutta Italia, ma soprattutto nelle mete vicine alla Germania, come il Garda. Non è una completa novità, questo: il turista che di solito frequenta il nostro territorio, è di tipologia abbastanza giovane, economicamente stabile, con relazioni familiari durature, di buon livello culturale, normalmente lavoratore autonomo o professionista e amante di quello che un territorio come il nostro può offrire in termini di vivibilità, natura e relax. Anche se, per l'incertezza economica del momento, dovesse rinunciare alla consueta vacanza all'estero, difficilmente questo tipo di cliente si troverà in condizioni economiche tali da dover rinunciare anche ad una piccola vacanza da noi e se, grazie alla nostra microeconomia a dimensione familiare, più elastica e flessibile, sapre-

mo mantenere una politica dei prezzi adeguata al momento, sono convinto che potremo superare il momento difficile senza eccessivi scossoni. Un piccolo premio per Gargnano, che è sempre riuscita a sfuggire al grosso fenomeno speculativo, ed ora dovrebbe cogliere i frutti di questa sua "parsimonia". Ed una conferma in più, se ce ne fosse bisogno, della validità del modello di sviluppo lento e costante, rispetto alla crescita fulminea e sbilanciata di molte località turistiche anche più fortunate di noi, ma che proprio per le loro grandi dimensioni, ora soffrono maggiormente. Con orgoglio, potremmo paragonarci al maratoneta che con passo regolare, ha macinato i suoi 40 chilometri, mentre il velocista, grandioso per 100 metri, poi deve fermarsi, altrimenti scoppia.

## GARGNANO... DA CAMBIARE



La cabina della Navigarda esistente



La nuova cabina, proposta dal comune

La maledizione che colpisce gli interventi pubblici di arredo del lungolago, fonte a Gargnano di polemiche e di periodici ripensamenti per correggere evidenti errori di progetto, ha lasciato il segno anche questa volta.

Numerose le critiche per la scelta dell'illuminazione a pavimento che disturba la vista sul lago, presentandosi di notte simile a una pista di atterraggio, (al nostro vignettista si è offerta l'occasione per cogliere il lato umoristico della questione - vedi pagina 13).

A proposito di lungolago, un'altra osservazione è da fare. Come mai non è stata rimossa la vecchia e antiestetica cabina della Navigarda, una specie di capanno in alluminio e legno che non c'entra niente con il contesto? Nelle immagini presentiamo la soluzione esistente e quella proposta dal Comune nel progetto. Quale preferite? La seconda?

Non è così per la Soprintendenza, che l'ha bocciata.

Teniamoci perciò il nostro bel capanno, consolandoci con il fatto che, nella stagione della caccia, potremo sempre affittarlo a qualche possessore di doppietta e utilizzarlo per il controllo del numero eccessivo delle anatre e degli altri volatili lacustri.

## QUANDO I BUOI SONO FUORI DALLA STALLA...

Manuela Giambarda

Avrei voluto intitolarlo così il mio articolo questa volta. E sarebbe stato interessante, credo, leggere cosa avrebbe potuto generare un titolo così inconsueto. Avrei voluto chiedere agli altri componenti della redazione, lo spazio di due intere pagine. Tutte per me... No, tutte per voi; anzi no. Per il nostro paese, che sembra non rendersi conto di quanto sia fortunato. Avrei voluto riassumere, in queste due pagine, i numerosi articoli scritti (da quando è nato En Piasa ad ora) sulla Società Lago di Garda. Sul Chiostro di San Francesco, che, occorre sottolinearlo, è stato costruito nel 1300. E costituisce il primo insediamento francescano sul Lago di Garda. Forse non è noto a tutti, ma nel suo interno si può vedere ancora tutta la sua originale architettura, e si possono ancora ammirare gli affreschi originari. Architettura unica, nelle testimonianze esistenti, del periodo romanico-gotico, della zona. Avrei voluto ricordarvi quanto queste due costruzioni siano importanti, ma non tanto per il possesso da parte di noi paesani, o per una questione di vanto o venale: turismo e soldi che ci avrebbero portato (se utilizzati in un modo che almeno si avvicina al buon senso). Ma quanto per un'idea di rispetto di base che dovrebbe essere innata in ogni essere umano. Ma evidentemente sono troppo ingenua. Evidentemente non ha alcuna importanza che l'intero stabile della Società Lago di Garda, testimonianza del lavoro quotidiano dei miei quanto vostri nonni e bis-tris nonni, diventi sede di appartamenti che non saranno di certo fatti per favorire la gioventù del nostro paese. Bene è stato fatto l'intervento presso la ex casa di riposo. Indubbiamente un bel lavoro.

Quello stabile è in parte proprietà del Comune, e gli appartamenti sono stati fatti apposta per agevolarci. Completamente diversa è la questione della Società... e del chiostro poi. Beh, per una cosa il nostro paese sarà senza ombra di dubbio famoso: il primo Comune che fa di un chiostro trecentesco conservato così bene e di una testimonianza così unica: APPARTAMENTI. Proprio così. La parte del chiostro anticamente adibita a convento, il loggiato soprastante, che ancora ospita gli affreschi medievali, verrà snaturata per diventare sede di bilocali. E il nostro chiostro, che per prima cosa è testimonianza unica di se stesso e che anche spoglio da iniziative attira l'interesse di ogni passante curioso, che per anni ha ospitato mostre di fotografie e quadri artistici, concerti, il mercatino missionario... è una culla di potenzialità culturali, verrà snaturato. Il chiostro che tutti conosciamo, dicevo, diventerà l'entrata a tali appartamenti. Di fatto quindi una zona limitata al rispetto di determinati orari, privacy, quiete... Non parliamo poi della sistematica pulizia che

richiede un vano d'entrata. Per quanto i restauri possano far riemergere dall'intonaco l'antico splendore, come sarà possibile rispettare il delicato equilibrio che esige ogni antico manufatto, con la sua patina, quando arriveranno i bimbi che scendono sotto casa a giocare a pallone... per citare uno tra i mille esempi che in condizioni normali sarebbero banalissimi. Avrei voluto aggiungere in questo lavoro la foto della sala della cernita, tra le molte altre. Dove si vedono personaggi che qualcuno di noi riconosce ancora e i più fortunati hanno conosciuto. C'è anche la mia bisnonna Ninì. Purtroppo non l'ho conosciuta, e quella è l'unica foto che ho di lei. Grazie alla Società Lago di Garda ho dato un volto al personaggio di tanti racconti. Avrei voluto ricordarvi che lì dentro la gente ci ha lavorato davvero. Volentieri o no. Sempre un lavoro era. Che quello stabile, nonostante tutto in buone condizioni e fonte di un'indicibile e inquantificabile fortuna culturale, sociale, storica, economica e locale quanto internazionale, ha mandato avanti famiglie quan-

do, durante l'inverno, in paese, non avendo la possibilità di coltivare una terra, le donne andavano alla cernita dei limoni, mentre gli uomini si dedicavano alle olive e alle bacche di lauro. Fa riflettere, se si pensa a quante persone ha dato lavoro e cibo. Avrei voluto, nel mio articolo e con tutta la mia ingenuità, mettere premura alla vostra sensibilità verso la storia di Gargnano. Avrebbero dovuto essere due pagine di "En Piasa" che segnavano un nuovo punto della situazione e un nuovo punto di partenza possibile. Ma evidentemente non ne vale la pena. Ognuno trova quello che consciamente o inconsciamente ha cercato. Quindi forse è giusto così. Che quella Società perda completamente la sua identità. Venisse rasa al suolo una volta per tutte! Un bel condominio di appartamenti, tanti ordinati parcheggi a lago, due problemi in meno e per qualcuno tanti tanti bei soldini in più! Ma che bello! E perché non eliminare addirittura le campane? Prendiamo due aole con un solo cagnotto, già che stanno per cominciare i restauri del campanile. Già adesso turisti e al-

bergatori si lamentano del suono delle campane di San Francesco, che sono abbastanza fuori dal centro. Quando gli appartamenti saranno lì sotto, pensate di sentirle ancora suonare? Ma sì, cosa importa? Togliamole subito, non ci pensiamo più. Problema e fastidio in meno e tanti tanti soldini in più, per qualcuno, naturalmente. Per concludere: è vero. E' meglio che si cominci a ristrutturare lo stabile. E' all'entrata del paese, è quasi un biglietto da visita. E' vero, è positivo che si comincino i lavori.

Ma: quali lavori? In che modo? Con quali principi? Con quali priorità? Perché non fare lo sforzo di vendere altri immobili comunali per acquistare lo stabile e trasferire qui il Comune, invece di pensare di portarlo nell'edificio delle scuole elementari, scelta che impoverirebbe il centro storico? Perché la Comunità Montana non è intervenuta per trasferire qui i suoi uffici e per creare un vero centro che illustri e valorizzi il Parco e le sue molteplici potenzialità, visto che cerca una nuova sede? Ricordiamoci bene tutti quanti che: una volta che i buoi sono fuori dalla stalla, rincorrerli è troppo tardi; una volta che il complesso che circonda il CHIOSTRO diventa accesso agli APPARTAMENTI, una volta che il loggiato di sotto è a norma e bello lustro per un nobile ingresso di APPARTAMENTI, una volta che i due piani della società Lago di Garda diventano TRE per aumentare i bilocalini (e guadagnare tanti tanti bei soldini), una volta che la sala della cernita è svilita al ruolo di ristorante o di una qualsiasi altra attività privata... UNA PARTE IMPORTANTE DELLA STORIA DI GARGNANO VIENE PERSA IRREPARABILMENTE.



I begli affreschi al secondo piano del chiostro

ÈL NÒS DIALET

a cura di Giacomo Samuelli

R COME... RÒCOL



Il *ròcol* è una struttura di caccia atta alla cattura di uccelli tramite reti. Oggi questo tipo di caccia è proibito; è consentito solo qualche impianto superstite esclusivamente per la cattura di esemplari per rifornire di uccelli da richiamo i cacciatori da capanno.

In passato invece i roccoli erano numerosissimi (nel Bresciano più di 7.000); il loro allestimento e la loro conduzione erano frutto di una sapienza e di un'esperienza secolare.

Già nel 1300 infatti dei monaci bergamaschi praticavano questo tipo di caccia detto uccellazione.

In verità più che una forma di caccia, quella del roccolare era un'arte vera e propria.

Da noi queste strutture vegetali erano situate in terreni in declivio, di frequente sulla sommità di alture. L'impianto era a forma di ferro di cavallo, curato meticolosamente nella vegetazione in modo da creare

un'oasi capace di attirare gli uccelli e nascondere nel contempo le insidie delle reti.

Sulla cima del roccolo, completamente mimetizzato tra il verde, vi era il casello (*casèl*), solitamente in muratura e a due piani; in cima (posto detto *sen-tinèla*) si poneva l'uccellatore, in favorevole posizione di controllo.

Più in basso, c'era uno spazio prativo con alberi e boschetti dove si appendevano le gabbiette con i richiami; più sotto vi era un corridoio semicircolare fatto da due file di alberi opportunamente potati: qui si tendevano le reti.

Così descrive il roccolo Giuseppe Solitro nel suo famoso libro "Benaco" del 1897: "Intorno al roccolo, che sembra fortezza di verzura o palazzo di fata, cantano e cinguettano e zirlano nelle piccole gabbie uccelli di richiamo, e starnazzano le ali gli zimbelli che nelle reti ingannatrici attirano gli incauti compagni che passano e alla note voci si fermano illusi di poter intrecciare insieme canzoni e sollazzi. L'uccellatore intanto nascosto nel casello, col l'occhio allo stormo volante, col cuore che gli batte frequente, guarda trattenendo il respiro, e trema e aiuta e affretta collo sguardo e coll'anima la caduta nella rete della preda vicina."

Quando l'*usèladùr* riteneva che fosse posato nel *ròcol* un numero adeguato di volatili, tirava la corda che azionava lo *sbrofàur*; questo era un aggeggio costituito da una pertica che aveva fissato all'estremità una sagoma che nel movimento di caduta poteva somigliare al volo in picchiata di un rapace, anche perché simultaneamente con apposito fischietto veniva lanciato nell'aria lo stridulo verso del falco.

Gli uccelli, spaventati, volavano orizzontalmente in cerca di salvezza verso il verde del corridoio e incappavano così nelle sacche della rete lì nascosta. I vecchi, a tal proposito, raccontano di *sbrofàe* cioè di prese, catture strabilianti...ma, come si sa, spesso per questi fatti lontani, storia e leggenda sfumano in tal modo da non più distinguersi...

L'unica e sicura verità è l'abbandono attuale di questi antichi impianti, quasi tutti inglobati ormai nell'indistinto crescere del bosco, altri pezzi del nostro passato che malinconicamente se ne vanno per sempre.

CHE MAI SARÀL?

Resèmbol (qualcuno dice gresèmbol)

- 1- Grappolino d'uva, racimolo
- 2- Grembiolino per l'asilo
- 3- Piccolo foruncolo sulla palpebra

ENDUÌNA CÒL CHE L'È

Gh'è quàter surèle che quand la va öna le va töte: dòe davanti, dòe de dre e no le se riva mai.

(soluzioni in fondo alla pagina)

PROVÈRBIO DE STAGIÙ

Mars dèle ore, Avrìl dèle pore.  
(Marzo ventoso, ma aprile che fa paura per la sua imprevedibilità meteorologica.)

SÖCH DE PISÈGN

EL ROCHÈL



Con i grossi rochetti di legno che avvolgevano il filo da cucito si faceva un gioco, per certi versi ingegnoso.

Si infilava nel foro del *rochèl* un elastico consistente (da camera d'aria di bicicletta), fermato ad un'estremità con un corto legnetto.

Dalla parte opposta si agganciava l'elastico con un legnetto più lungo; tramite questo si faceva ruotare il *rochèl* fino a caricare l'elastico.

A questo punto il "carro armato" era pronto: posto per terra, man mano che si svolgeva l'elastico, il "carro armato" si muoveva in avanti per un certo tratto.

Per evitare lo scivolamento, si intagliavano i bordi, quasi ad assumere una certa parvenza di cingoli. Giocando in gruppo, si svolgevano gare di velocità entro un percorso stabilito.

MÒDI DE DIR

**A robàr poch se va 'n galéra:** Vengono puniti solo i piccoli ladruncoli.

**A untàr le ròe, le va:** Per ottenere qualcosa da chi può darlo, è meglio "ungere le ruote", cioè dar qualcosa, insomma ingraziarsi i favori con i regali.

**La risù la sta coi sòlc:** la ragione l'ottengono i ricchi col loro denaro.

**La roba dèl Comù, l'è de gnüsù:** le cose pubbliche sono poco curate.

**Robàr èn cesa:** è riferito a ciò che si ottiene soprattutto nel gioco, con estrema facilità contro chi non sa o non può difendersi; al contrario invece **robàr èn ca dei làder** cioè imbrogliare chi è malizioso e scaltro, è cosa assai difficile.

**La roba no l'è de chi la fa ma de chi la gode:** vero padrone dei suoi averi è chi sa goderli e non di chi è indaffarato solo a moltiplicarli.

**Renegàr.** *Le spösa che 'l rènega,* puzza tanto da non poter stargli vicino.

CHE VÖLEL DIR?

**Rachète:** termine con cui i nostri vecchi chiamavano i fuochi d'artificio.

**Rübagà o róbaga:** nome di origine latina, "laurus baca", cioè bacca dell'alloro. Presso la Società Lago di Garda con queste bacche si produceva un olio (*oio de lurì*). Da noi questo era usato come vermifugo per i bambini; fu usato anche per fabbricare sapone.

**Ràcola:** contrarietà, lamentela, discussione, diverbio. *Èl gata sèmpèr fòra dè-le ràcole*, ha sempre qualcosa da dire al contrario. In questo senso si usa anche il verbo *rangagnàr* e *rognàr*.

**Ranèla:** respiro catarroso di chi è malato; rantolo del moribondo.

**Ribéba:** scacciapensieri. È una delle figure tradizionali della tombola del Fuff.

**Reablòt:** equivale a *savài*, cioè chi lavora con pressapochismo e opera in qualche modo. *Reablàrse* nella vita e nella salute vuol dire infatti non andare né bene né male, tirare avanti così e così...

**Ransa e rescrisera (o rescrisèrta):** due bisce innocue e comuni nel nostro ambiente; sono il saettone e l'orbettino.

ENTÜREN A GARGNÀ

**Ponte Resaltino:** Questo era il nome dato presso il Cantiere Feltrinelli al ponte che attraversa il torrente Triöl;

**Rebènga:** così denominata la zona rivierasca attigua all'attuale Albergo Bogliaco. Nel 1600, vi erano proprietà dei Chincherna, oggi dei Castellini (*Madaléni*);

**Rasù:** (Razone) località a circa 950 m con lo storico palazzo dei Conti Bettini, antica proprietà dei nobili De La Zuanna;

**Ruch:** significa "colle coltivato". Oggi è un insediamento di edilizia popolare, poco a nord del centro di Gargnano. Stesso significato ha il toponimo *Ronchél*, località con abitazioni, vicino a *la Roca*, presso Costa;

**Rata:** toponimo che indica posto in salita. Diversi sono i posti così chiamati, come ad esempio *Rata de Prea* è quella *de Viavéder* (Villavetro).

NOM COGNOM E SCOTÖM

Molti sono i cognomi oggi scomparsi di famiglie invece importanti nei secoli passati: i Rotolo a Formaga (1600/1700), i Rizzolini a Gargnano (1700/1800), i Romano, possidenti e giardinieri (1700/1800), i Regaioli a Fornico (1400/1500), i Reculiani (oggi Erculiani) a Musaga (1600/1700).

- **Ragusini:** provenienti nel 1600 da Bedizzole, svolsero per generazioni il lavoro di molinari nella Valle dei Mulini.

- **Razzi:** famiglie di contadini nella zona di Muslone.

- **Righettini:** Questo cognome è presente a Bogliaco e Roina già dal 1600, provenienti da Monte Maderno.

- **Rizzi, Righetti, Raggi** ecc...: sono invece presenze recenti nel nostro Comune.

(Collaborazione d'archivio di Ivan Bendinoni)

SOLUZIONI

**Che mai saràl?** n°1, Grappolino d'uva, racimolo; quello che matura tardi, dopo il tempo della vendemmia, è detto *martinèl*.

**Enduina cöl che l'è:** le ruote del carro o di un automezzo.

# SAN PIETRO IN OLIVETO

## Gli scavi archeologici del 2004

Oreste Cagno

La chiesetta campestre di San Pietro in Oliveto si dice oggi di Limone sul Garda ma fu, per lo meno sette secoli, appartenente alla pieve di Tremosine. Costruita nel corso del IX secolo, al tempo dell'imperatore Carlo Magno, ancora nel XVI secolo le visite pastorali la consideravano tremosinese, come tremosinese fu lo stesso fondatore, facilmente un nobile longobardo, che accanto al suo tempio rurale periferico desiderava trovare, alla fine della sua avventura terrena, una dignitosa e cristiana sepoltura. Gli scavi dell'estate del 2004 diretti da Gian Pietro Brogiolo e da Alexandra Chavarria Arnau, coadiuvati dai volontari dell'ASAR e dagli allievi dei corsi di Archeologia dell'Università di Padova e di Barcellona, hanno rintracciato i resti mortali del citato fondatore in una tomba situata proprio davanti alla porta della chiesetta: una posizione, a suo tempo, considerata privilegiata. Un minuscolo filo d'oro appartenente alla sua ricca veste è l'unico, ma sufficiente manufatto, a testimoniare il suo alto rango, e la sua fede. L'abside quadrangolare del tempio cristiano, le sepolture esterne e una preziosa acquasantiera marmorea sono alcuni elementi che hanno indirizzato gli archeologi per collocarla nel giusto periodo storico che abbiamo considerato. Gli scavi hanno, ovviamente, messo in luce anche le testimonianze che dalla sua costruzione, e nel corso dei secoli, si sono verificate intorno al tempio e che gli autori

del volume *LA CHIESA DI SAN PIETRO DI LIMONE SUL GARDA: RICERCHE 2004*, SAP, Mantova 2008, pagg. 125, hanno descritto con rara professionalità.

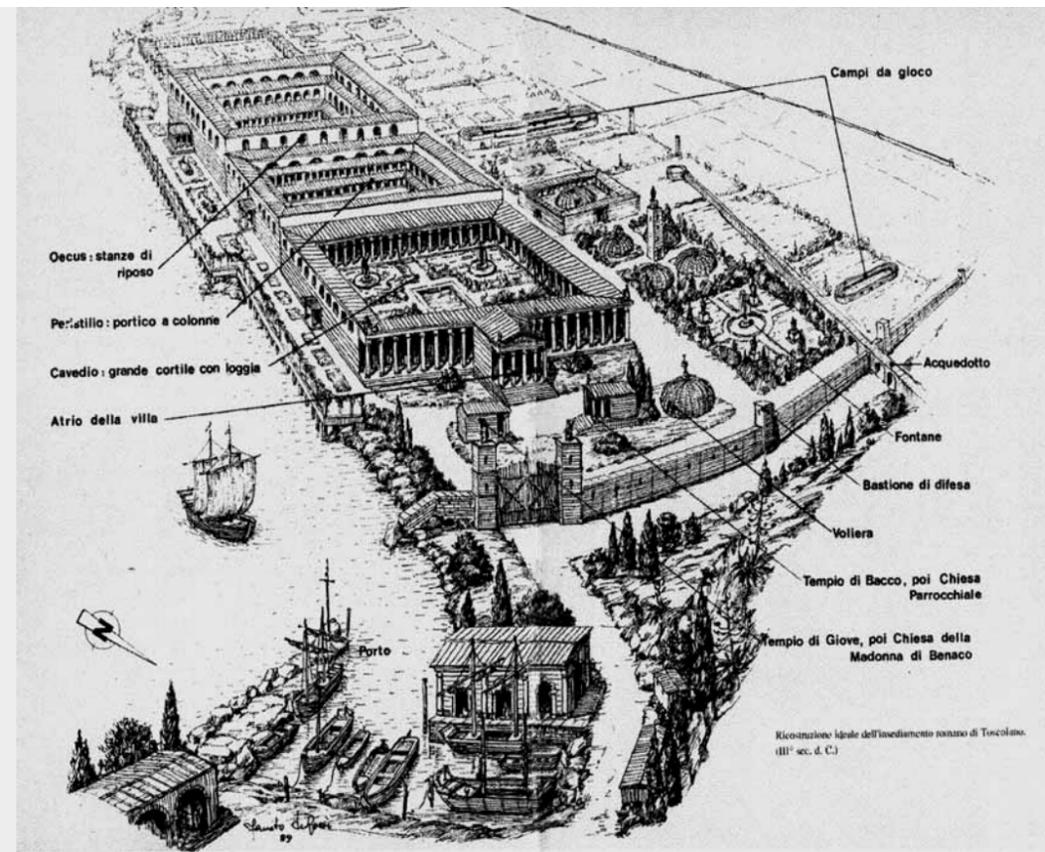
Sono Monica Ibsen, per ciò che concerne le sculture alto-medievali, Silvia Nuvolari per la ceramica grezza (1630 frammenti del XV secolo) e rivestita, Francesca Ballestrin e Elisa Possenti circa i materiali metallici, Alessandra Marcante per il materiale vitreo (316 frammenti databili tra il XIII e XVI secolo), Michele Assolati per le 97 monete d'argento medievali, Vincenzo Gheroldi sui frammenti dei dipinti murali nella loro fase trecentesca (si tratta della "Madonna in trono col Bambino", l'"Ultima cena", e "Tre Santi") e Giulia Gandioli, per lo studio antropologico dei reperti scheletrici. Particolarmente interessante ci è parsa la ricerca della Gandioli nel rilevare negli scheletri maschili studiati (a Limone, ma i dati sono estensibili a tutta l'alta Riviera bresciana) una statura media di oltre 172 cm, decisamente molto alta per i secoli scorsi e, a livello dell'avambraccio, indicatori di usura tipici per coloro che hanno usato spesso delle imbarcazioni. Nella generalità degli scheletri la ricercatrice ha inoltre rilevato, oltre l'elevata presenza di carie, l'assenza di individui anemici il che fa supporre una dieta locale a base di carboidrati, pane e pasta, e ricca di ferro, verdure e legumi.

A Mario Trebeschi, infine, il compito di inquadrare il tutto nell'ampio contesto storico.

# MARCO NONIO MACRINO

## Il grande tesoro di Toscolano Maderno.

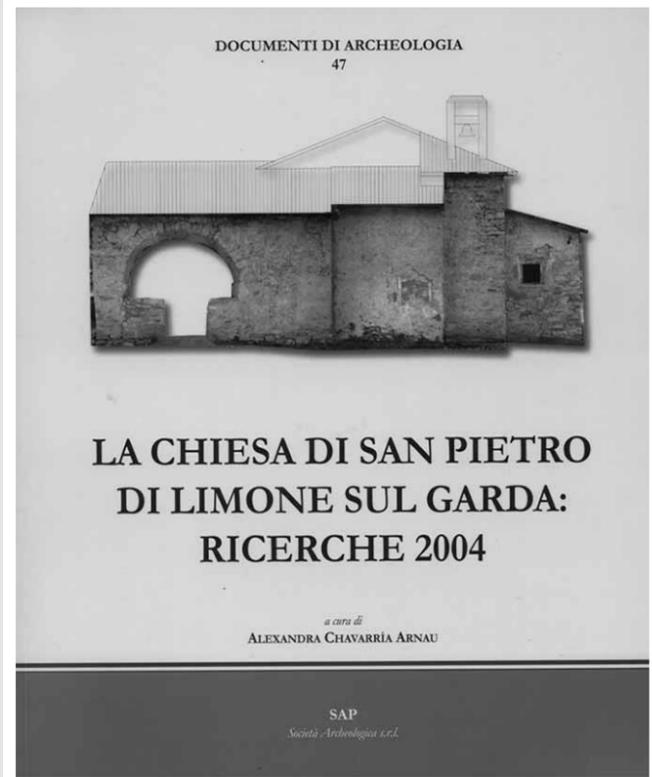
Oreste Cagno



Lo scorso ottobre, la stampa internazionale on line, batteva in rete una notizia sorprendente: *Gladiator' tomb is found in Rome* (BBC News); *Tomb of Real Gladiator' Found in Rome* (Fox News); *Tomb of the Gladiator' discovered in Italy* (London Times). Non mancarono neppure i nostri quotidiani: *Ecco la tomba del "Gladiatore" il generale che fermò I Germani* (Il Giornale). Titoli giornalistici strillati facilmente comprensibili, ma che non sono in linea né con la cronaca, e né con la verità storica. Non è stata scoperta una tomba, ma un monumento sepolcrale che **non** contiene le spoglie del defunto, e non si tratta neppure del *Gladiatore* (l'intrepido guerriero interpretato da Russell Crowe nel famoso e fortunato film omonimo) ma di un reperto archeologico che illustra e ricorda un generale romano di casa nostra: Marco (il nome che gli fu dato alla nascita) Nonio (il cognome della sua famiglia, la *gens*) Macrino (nome legato alle sue caratteristiche, soprannome) che del vero *Gladiatore* (il generale Massimo Decimo Meridio del quale il film ha liberamente ricostruito le sue alterne fortune) fu soltanto contemporaneo, e pari grado militare. La gens patrizia dei Nonii, da Roma era giunta a Brescia nel 27 d.C. e nella stessa era nato Marco che visse ai tempi degli Imperatori Antonino Pio e di Marco Aurelio (121 d.C./ 180) dei quali fu apprezzato (fu nominato Console nel 154) e fedele generale. Le ville lacuali romane benacensi di Sirmione (20000 mq) di Desenzano (11000 mq) e di Toscolano erano già state costruite decenni prima la sua nascita, ma fu in que-

st'ultima che il Marco scelse di abitare, ampliandola ed abbellendola, con la sua nobile sposa della *gens* etrusca - latina degli Arria. Detta eccezionale scoperta archeologica, che nei motori di ricerca on line (www.vejo.it) viene dettagliatamente descritta ed analizzata, ci consegna di Marco Nonio una dimensione storica enormemente più grande di come si supponeva dicendoci, di conseguenza, che la sua Villa di Toscolano non poteva assolutamente essere di importanza e di dimensioni inferiori a quelle, pur imponenti, di Sirmione e di Desenzano: un grande tesoro, quindi, ancora tutto da valorizzare. D'altro canto possiamo facilmente supporre che il nostro generale, impegnato nelle ricorrenti guerre per arginare le invasioni germaniche, coinvolto nelle lotte intestine per la conquista del potere imperiale, preso dai suoi frequenti viaggi a Brescia come

a Roma, non abbia avuto molto tempo per godere dei dolci ozi di Toscolano stabilmente abitata, al contrario, dalla matrona sua consorte che sappiamo di salute cagionevole la quale, dal prenome etrusco Arnth, latinizzato in Arruns e quindi in Arria, palesa un evidente origine etrusca. Ed è a tutti noto che i latini chiamavano l'etrusco, *tuscus*; il mar Tirreno *Tuscus*; la regione Toscana, *Tuscia*, e *Vicus Tuscus* era un quartiere romano abitato dagli etruschi per cui nulla vieta di pensare che il nostro paese, *Tusculanum*, fu in tal guisa battezzato dagli antichi romani proprio per la costante presenza in esso della *tusca* Arria e, in seguito, dei rampolli frutto dell'unione delle due nobili e potenti famiglie, i Nonni-Arrii. Tra le tante ipotesi ventilate sull'origine del nome Toscolano questa, almeno, è la più romantica.



Questo giornale si prefigge di far parlare la gente e di dar voce ai problemi del paese. La sua sopravvivenza dipende solo da Voi, lettori. Effettuate subito il versamento per l'anno 2009

**SOSTENITORE TIEPIDO** 15€ 

**SOSTENITORE CALDO** 20€\* 

**SOSTENITORE BOLLENTE** 25€ 

\*Quota minima per chi vuol ricevere il giornale per posta

Sottoscrivete la quota a:  
**Associazione Culturale Ulisse 93**  
**C/C postale n. 12431250**  
**Scriveteci a: CASELLA POSTALE 26 - GARGNANO**

# RICCARDO BACCHELLI

Franco Ghitti

Gargnano, terra frequentata da artisti, imprenditori, uomini di cultura e di scienza. Una presenza discreta, che nonostante in certi casi riguardi celebrità che altri luoghi si affrettano a reclamizzare sui rotocalchi, tende a mimetizzarsi silenziosa, segno distintivo di vera signorilità. Tra questi personaggi, un nome importante tra i nostri ospiti è anche quello di Riccardo Bacchelli, tra i maggiori letterati del '900, autore di numerose opere tra cui spicca il romanzo "Il mulino del Po", voluminosa saga storica che, attraverso le generazioni di una famiglia di mugnai, fa rivivere quasi un secolo di storia d'Italia, dai primi moti del 1848 fino alla prima guerra mondiale.

Bacchelli abitava sopra Villa, in località Ansaldo, ed il periodo di frequentazione è coinciso con quello della maturità e della maggiore notorietà presso il grande pubbli-

co, grazie ad uno sceneggiato televisivo di grandissimo successo andato in onda negli anni '60, tratto dal suo più noto romanzo. I testi che lo riguardano lo ricordano quale personaggio dalla figura imponente ed anche esuberante, amante della compagnia e della buona tavola (il prestigioso premio letterario Bagutta nasce da una sua iniziativa condotta con altri amici tra cui Orio Vergani, che erano soliti riunirsi in un'osteria milanese da cui ha preso nome l'ambito riconoscimento). A Gargnano, complice forse l'atmosfera rilassante del lago, assumeva tuttavia un atteggiamento schivo e riservato. Coloro che lo hanno conosciuto ricordano che spesso scendeva in paese a fare spese; per il resto preferiva la vita ritirata, fra pochi intimi, tra cui spiccavano i pittori Gigiotti Zanini, suo vicino di casa (alcune sue opere sono esposte al Mart di Rovereto), ed Enzo Morelli, residente a

Bogliaco, vincitore anch'egli di prestigiosi premi di pittura. A quest'ultimo, con una lettera datata 5 aprile 1971, Bacchelli invia un messaggio di stima allegando una composizione poetica, intitolata "casa abbandonata", che pubblichiamo di seguito. L'idea gli era nata facendo riferimento ad un quadro di Morelli che, appunto, ritraeva una casa abbandonata, un edificio dimeso alle porte di Bogliaco, sulla strada statale, posto subito dopo la casa cantoniera e sulla destra per chi proviene da Toscolano.

Ecco il testo del manoscritto,

*Caro Morelli, mi trovo di aver fatto anch'io una "casa abbandonata" e Gliene mando copia per ricordarLe la stima che faccio di Lei artista e persona, coi più cordiali saluti a Lei e a Sua moglie.*

R.B.

# LA CASA DELL'AVVENTURA

Franco Ghitti



Una foto di Enzo Morelli della casa abbandonata, nella porzione digradante verso lago

Quello stesso fabbricato che aveva catturato l'immaginazione del famoso pittore Morelli, e che pochi anni dopo sarebbe stato interamente ristrutturato e ampliato, era negli anni '60 un edificio in stato di totale degrado che aveva attirato anche noi bambini in cerca di avventure. Le porte erano sfondate e tutti potevano entrare, si saliva una scala in cemento che portava ai piani superiori (la casa era molto grande e si distribuiva su più piani); in alcune stanze erano presenti ancora delle suppellettili e dei materassi che solo a guardarli ti facevano temere un attacco dalle pulci; tracce di escrementi, cartacce, sporcizia di vario genere, erano sparsi un po' dappertutto, accompagnate sui muri da scritte e disegni poco edificanti che ai miei occhi di bambino trasmettevano uno stato d'ansia e di pericolo, di "sporco".

Di certo non era piacevole entrarci e quando eri all'interno non vedevi l'ora di uscire; nello stesso tempo quello stato di "casa proibita" ti attirava, invitandoti a proseguire l'esplorazione, anche se con la pelle

d'oca dalla tensione. Solo una parte era più rassicurante.

Nella zona più bassa, digradante verso il lago, che certamente era anche la più antica, la casa era divenuta rapidamente un rudere ed assumeva connotati più romantici.

In quella che doveva essere anticamente una piccola stalla avevamo ricavato la nostra base.

Complici le letture del romanzo "I ragazzi della via Paal", ci si trovava ogni giorno, osservando precise regole e una ferrea disciplina, come se avessimo dovuto temere l'attacco di un nemico che avrebbe potuto distruggere il covo della nostra banda.

L'occasione non si presentò mai, ma se fosse successo di certo avremmo venduta cara la pelle, combattendo fino all'ultimo con i nostri archi e con le nostre spade di legno...

Forse, come le rondini nella poesia di Bacchelli, con i nostri giochi abbiamo contribuito in qualche misura a rendere meno torva quella casa disabitata, presenza angoscian- te e fonte di cupi pensieri.

## CASA ABBANDONATA

*Non abita nessuno, nessuno andrebbe a stare  
nella casa, tempo fa  
dimora di sventura, oggi di malaugurio,  
nella casa abbandonata.  
Ricettacolo aborrito  
di ricordi paurosi, semidimenticati  
non però men angosciosi  
né men superstiziosi,  
questa casa decade, si disgrega,  
diventan più selvatici  
d'anno in anno orto e giardino.*

*Nel borgo popoloso solitari, nel chiasso  
silenziosi, così attraggono  
nell'inerte abbandono dello squallido oblio,  
vol di rondini snelle, gaie e vive saette  
più leggiere dell'aria. Forse che loro sole  
rammentan senz'avversione  
la casa sciagurata?  
Vi tornano festose:  
vuol dire che natura  
né distingue vita e morte  
né conosce dolore:  
l'abbandono agli uomini?*

*Però non fanno nido sotto le vecchie gronde  
del tetto inabitato, quasi che anch'esse sentano  
che la casa è ormai senz'anima,  
derelitta in abbandono.*

Riccardo Bacchelli



L'aquerello del pittore Enzo Morelli che ritrae una porzione della grande casa abbandonata posta all'inizio di Bogliaco

*Nell'inerte abbandono dello squallido oblio  
Vol di rondini snelle, gaie e vive saette  
Più leggiere dell'aria. Forse che loro sole  
Rammentan senz'avversione  
La casa sciagurata? Vi tornano festose:  
Vuol dire che natura  
Né distingue vita e morte  
Né conosce dolore: l'abbandono agli uomini?  
Però, non fanno nido sotto le vecchie gronde  
del tetto inabitato, quasi che anch'esse sentano  
che la casa è ormai senz'anima,  
derelitta in abbandono.  
Riccardo Bacchelli.*

# COMIGNOLI E ANTENNE

Davide Ardigò

Vorrei riallacciarmi, con questa mia lettera al giornale, a uno dei numeri precedenti di En Piasa sul quale l'amico Nino Rizzi esprimeva il proprio malcontento circa i comignoli di moderna fattura che deturpano il contesto paesaggistico dei centri storici. Ritengo sia importante porre attenzione a questi e a tanti altri piccoli particolari affinché lo stesso non venga alterato. Se osserviamo i nostri paesi, da lontano piuttosto che da vicino, notiamo come essi siano in sintonia con l'ambiente circostante.

Tutto questo, non per merito di leggi varie, ma semplicemente perché un tempo l'uomo costruiva con i mezzi a disposizione e con materiali locali, da qui l'uniformità e l'armonia con il paesaggio circostante. Ogni paese del comune di Gargnano ne è un esempio, Musaga e Muslone in testa a tutti. Timoroso e rispettoso della forza della natura, l'uomo costruiva dove e come il territorio gli consentiva di farlo. Ai giorni nostri



Un condizionatore sul tetto di un vecchio edificio

invece, sfidando la natura e una serie di ostacoli di altro genere, si può fare di tutto, usando i materiali più disparati, per cui questa omogeneità viene a mancare; inoltre, i moderni architetti desiderano espressamente che le loro "opere" sveltino, risaltino, escano dal contesto del territorio circostante, non tralasciando comunque di inserire qua e là nei loro progetti, due o tre pietruzze a "richiamo" degli aspetti locali. Sul Monte Gargnano in un'area "verde" è stato

possibile realizzare una centrale che quotidianamente, per tutte le sante ore del giorno e della notte, produce fumi e rumori molesti che si possono vedere o udire da notevole distanza. Senza nulla togliere all'importanza del valore paesaggistico dei nostri luoghi, vorrei puntualizzare come il più delle volte si tenda a confondere la parola ambiente con la parola paesaggio, naturale o artificiale che sia.

Mentre comignoli, parabole, antenne e condizionatori

vengono montati senza criteri di controllo, l'installazione di pannelli solari viene sempre più ostacolata richiedendo addirittura un permesso di costruire "che deve essere rilasciato dal comune; tutto questo in base al D.Lgs 152 del 03/04/06, e a nuovi vincoli sorti nel frattempo; vincoli, che in realtà dovrebbero essere a tutela dell'ambiente (terra, aria, acqua) e del territorio, ma che invece pongono ulteriori limitazioni all'installazione di queste utilissime apparecchiature veramente ecologiche. Siamo in posizioni arretrate rispetto a paesi nordici, circa l'utilizzo e l'installazione di apparecchiature per la produzione di energia alternativa, nonostante viviamo nel "Paese d'o Sole". Ora siamo giunti al punto in cui nessuno può chiamarsi fuori dal "gioco" globale, pensando di vivere una realtà diversa: anche noi come il resto del mondo siamo chiamati a rispondere per l'opera di distruzione quotidiana del pianeta.



Segnali di fumo

## IL MALE ASSOLUTO

La persecuzione degli ebrei nel bresciano dal 1938 al 1945

Oreste Cagno

È di Marino Ruzzenenti il volume (*La Capitale della RSI e la Shoah*, grafica e stampa: GAM - Rudiano (Bs), 2006, pagg. 232, ill.) che rievoca, con dovizia di documentazioni, i tragici e vergognosi anni della caccia all'ebreo che hanno inizio dalle leggi razziali fasciste (*Dichiarazione sulla razza* del Gran Consiglio in data 7 ottobre 1938) e vanno alla fine della seconda Guerra Mondiale (2 maggio 1945). Quello che viene definito il "male assoluto", a giudizio unanime non solo di quasi tutti gli storiografi, ma anche della coscienza popolare. In questa sede vorremmo ricordare, di

quell'infame periodo storico, un solo episodio, esemplare, che interessa il territorio del nostro Parco. Esso si riferisce ad una promessa di matrimonio che, per vari aspetti, non si discosta molto dalle celeberrime pagine manzoniane.

Carola Lowy era la figlia di Massimo, un ebreo straniero nato in una terra che, allora, si chiamava Cecoslovacchia. Nata a Gardone Riviera nel 1914 e giunta, nel novembre del 1938, felicemente in età da marito, Carola intende coronare, religiosamente, il suo sogno d'amore con certo Cesare Profeta, un giovane bresciano, cattolico e di, come si diceva allora, pura razza ariana, il quale aveva la residenza a Brescia, ed il domicilio a Gardone Riviera. Con detto matrimonio, la giovane e bella ebrea ceca, avrebbe ottenuto anche l'ambita cittadinanza italiana sfuggendo, in tal modo, a quella che si preannunciava una *strage degli innocenti*, di biblica memoria.

La legge per-

metteva ciò che i due giovani erano intenzionati a fare ma il Prefetto di Brescia, il dottor Salerno, prima ancora che un decreto governativo riguardante i matrimoni misti entrasse in atto, aveva invitato i Podestà bresciani ad... impedire che *nel frattempo siano celebrati matrimoni tra persone di razza italiana e persone appartenenti ad altre razze*. E ciò, evidentemente, in palese violazione, oltretutto, alle leggi allora in vigore. Ciò nonostante il Podestà (il Sindaco del tempo) di Gardone Riviera, Luigi Mottadelli, si adoperava presso il Parroco di Gardone affinché non celebri le giuste nozze; il quale restando, sotto queste pressioni, pilateggia e si rimette alle decisioni della Curia vescovile, che non si disse contraria alla loro celebrazione. Messa al corrente di ciò, ai due giovani non rimase che tentare di sposarsi nella città di Brescia. Fotografa la nuova situazione un fonogramma del comandante dei Carabinieri di Salò, il maggiore Carosella, inviato sia alla Questura, e sia alla Prefettura il primo dicembre 1938... *i predetti intendono contrarre matrimonio Brescia oggi primo corrente favoriti Curia*.

A questo punto si muove personalmente il Prefetto che interviene a gamba tesa presso il vicario del vescovo che s'inchina alla violenza, tanto che il dottor Salerno può lo stesso gior-

no esultare... *Conferito con Mons. Pasini che si è impegnato a non celebrare il matrimonio*.

Come abbiamo visto si erano mossi, con brutale accanimento, le più alte autorità istituzionali fasciste bre-

sciane in questa innaturale ed illegale caccia all'uomo, o meglio, alla giovane donna ebrea, per tutelare la purezza della razza ariana, per compiacere l'occupante tedesco, per alimentare le camere a gas.

### BUONE NOTIZIE DA VILLA

Manuela Giambarda

"Non lascerò Villa senza bottega!" questo l'impegno che Ornella Fiorini si era assunta, nell'articolo pubblicato sul numero 58 di En Piasa. La promessa è stata mantenuta: le due signore che hanno rilevato l'attività continueranno la tradizione del punto vendita, mantenendo un negozio di pane e generi alimentari.

Una buona notizia per il paese e per le persone anziane che ci vivono, e che non possono permettersi facili spostamenti. Ornella, che è molto attaccata della vecchia Piazza di Villa, ci ha trasmesso anche questa toccante poesia.

#### TRA I SALICI

Ricordo la luce del sole mattutino  
sull'acqua del lago.  
La piccola riva sulla piazza di Villa,  
luccicante di verde e d'azzurro e  
i rami del grande salice dove  
i ragazzini arrampicati come piccole  
scimmie cercavano di farsi dondolare  
e io li a guardarli,  
ammirata e invidiosa della loro  
audacia di piccoli e liberi animali  
in quel bosco di lunghi rami  
che cadevano sull'acqua.  
Un'acqua così cangiante di sole e di  
luce di verde e di blu non l'ho  
più rivista.  
La mente ti riporta là dove c'è più  
luce, le ombre nascondono troppi  
segreti che il cuore non vuole svelare.

Ornella Fiorini



## INAUGURATO UFFICIALMENTE IL LEFAY RESORT

Bruno Festa



La signora Leali taglia il nastro all'inaugurazione del Lefay Resort

È stato inaugurato ufficialmente il 28 febbraio il "Lefay Resort", l'albergo a 5 stelle ultimato recentemente sul Montegargnano. La breve cerimonia ha registrato l'intervento di Domenico Alcide Leali, l'imprenditore padrone di casa che ha scommesso su questa nuova impresa. Sul palco si sono avvicendati anche alcuni politici: il sindaco di Gargnano Gianfranco Scarpetta, l'Assessore provinciale al Turismo Riccardo Minini, l'Assessore regionale e vice coordinatore regionale e provinciale di Forza Italia, Franco Nicoli Cristiani. In sala i rappresentanti di tutte le forze dell'ordine: dalla Polizia Locale ai Carabinieri, dalla Guardia di Finanza alla Forestale, quindi la Giunta Comunale oltre a qualche consigliere, il Presidente della Comunità Montana e qualche sindaco altogardesano. Poi la benedizione, seguita dal pranzo per i numerosi invitati, che hanno potuto visitare la nuova struttura, progettata dall'altoatesino Demetz, con il co-progettista gardesano Luigi Benedetti: 90 camere per 200 ospiti, saune, grotte, palestre, saloni, parcheggi e tutto ciò che può essere di richiamo per clienti di un certo livello. Madrina della cerimonia è stata la stessa signora Leali, coinvolta in prima persona nella gestione della struttura, assieme al figlio Alcide. "Abbiamo voluto intraprendere e investire anche in un periodo che preoccupa, come questo" ha esordito Domenico Alcide

Leali, rimarcando che Lefay Resort andrà "nella direzione di una nuova forma di ospitalità basata su rifugio e rigenerazione. Elementi che si accostano al Garda che, di per sé, è già fantastico. Siamo convinti che il concetto di lusso si va identificando con l'attenzione al dettaglio ed al rispetto dell'ambiente. Il turismo di lusso deve minimizzare l'impatto ambientale ed utilizzare energie alternative, inserite nel contesto paesaggistico". In definitiva, per Leali è indispensabile porre "architettura e tecnologia in armonia con il territorio, coniugando confort, servizi di lusso e utilizzo efficiente dell'energia perseguendo il concetto di ecosostenibilità". Conclusione dell'imprenditore, che ha creato Air Dolomiti, cedendola sei anni orsono ai tedeschi di Lufthansa: "Non basta investire, bisogna soddisfare gli ospiti. Noi daremo lavoro a un centinaio di persone su base stabile, con apertura annuale". Conclusione, all'insegna dell'orgoglio di appartenenza: "Da bresciano sono felice di dare il via ad un percorso imprenditoriale seppure non possa contare su una specifica esperienza nel settore turistico. E' stato così anche con Air Dolomiti". E quella "avventura" è finita alla grande. Quanto alla crisi mondiale attuale e a quella che colpisce il turismo, Leali taglia corto: "Il Garda offre qualcosa di più e di meglio".

## SERENITÀ DEL TEMPO: la casa gargnanese di 80 anni fa

Bruno Festa

"Serenità del tempo" è il titolo della mostra etnografica che si potrà visitare presso l'ex palazzo comunale di Gargnano dal prossimo 30 aprile all'8 maggio (orari di apertura dalle 10 alle 12 e dalle 16 alle 21, ingresso libero). Organizza l'Associazione Culturale Tanto per Cambiare, con il patrocinio dell'Assessorato alla Cultura del Comune di Gargnano, della Comunità Montana Parco alto Garda bresciano e del Consorzio di albergatori "Riviera dei Limoni". La mostra illustra il sistema di vita dei nostri nonni attraverso la lettura dell'ambiente in cui trascorrevano parte del loro tempo: la casa.

L'esposizione propone i principali oggetti presenti nelle abitazioni gargnanesi nella prima metà del '900. Finiscono in evidenza i mestieri praticati da chi vi abita, perlopiù pescatori nella fascia costiera tra Gargnano e Bogliaco, e contadini nell'entroterra: sul Montegargnano, a Muslone e nelle frazioni di Villavetro, Fornico e Zuino, oppure piccoli allevatori a Costa.

L'ingresso nella casa (ricostruita nell'ex palazzo comunale) avviene attraverso la cucina, il luogo di ritrovo della famiglia, con il caminetto per il fuoco e il lavandino in pietra (*èl sicér*). L'approvvigionamento di acqua avviene alla fontana pubbli-

ca, dove si riempiono i secchi: col *quasol* è possibile portarne a casa due contemporaneamente.

Il centro della stanza è occupato dal tavolo e, appoggiata ad una parete, non manca mai la credenza: all'interno sono in bella evidenza le tazzine del caffè o i bicchieri di migliore qualità che la famiglia può permettersi.

Poi c'è la cassapanca, per la conservazione soprattutto delle farine non manca il seggiolone per l'ultimo bambino della nidiata. La radio è presente solamente in poche abitazioni.

Quindi, ecco la camera, con il letto matrimoniale che occupa buona parte dello spa-

zio mentre alla parete è appoggiato l'armadio, con i pochi abiti di cui la famiglia può disporre.

Ad offrire un po' di allegria alla stanza contribuiscono le bambole, sedute sul letto, mentre qualche immagine sacra è appesa alle pareti.

In un angolo si trova il portacatino utilizzato la mattina per lavarsi.

Per scaldare il letto nella stagione invernale si mettono sotto le lenzuola la *monega* e lo *scaldalèt*.

La mostra riserva spazi anche a strumenti relativi al lavoro casalingo della donna ed all'attività dell'uomo nella vita dei campi o per la pesca nel lago.



Alcuni attrezzi del tempo che fu

## IL PRIMO TUFFO DEL 2009

Tradizione rispettata. Nove temerari hanno festeggiato il nuovo anno con un tuffo in acqua a mezzogiorno in punto. Sulla spiaggia di Fontanella, a calpestare la neve, familiari e amici, qualche curioso fotografi e operatori delle tv. La «Banda Cavazzoni» ha colpito ancora, con il primo tuffo del 2009 in uno scenario decisamente insolito per Gargnano. Monte Baldo innevato. Un'atmosfera da favola. Bianco il prato, bianca la villa del Duce. Più che il Garda sembrava di essere in un lago del nord Europa. Scandinavia, non Italia con il termometro immerso nell'acqua che segnava 9 gradi.

«Ma sono tutti matti» hanno detto in molti tra l'ammirato e o sconvolto. Dopo il tuffo Alido Cavazzoni, ideatore del primo tuffo dell'anno, Alfredo Tonoli (Ciani per gli amici) e il figlio Andrea, tutti e tre di Gargnano e i salodiani Pier Paolo Nedrotti, la moglie Brunella Merigo e Silvano Leali sono tornati a riva, piano piano. Uno di loro ha addirittura fatto qualche bracciata. Sulla spiaggia la foto di rito che è finita sui giornali il giorno dopo. Un anno fa erano in tre, quest'anno il doppio. Ma si dice che per il 2010 saranno molti di più.

F. Mondini



I temerari del 1° gennaio 2009

# I PERCORSI DELL'OLIO.

Milena Rodella

**D**opo aver affrontato l'argomento del vino si è pensato di avviare un percorso sull'olio per capire e valorizzarne la produzione nell'Alto Garda e a Gargnano. Un articolo uscito sul quotidiano Sole-24 ore Lombardia lo scorso 17 dicembre di Monica Lang evidenzia l'eccellenza dell'olio del Garda bresciano. Si parla dell'olio come di un settore in crescita che vede alcune aziende vitivinicole convertire la produzione da vigna ad olivo; nel 2007 siamo arrivati a produrre fino a 601 quintali.

Spiega Gianfranco Comincioli, noto produttore di Puegnago, che l'olio è stato rivalutato per il suo valore salustico e per la sua importanza nell'alimentazione, quindi oggi 24 ettari della sua azienda, quasi la metà, è per l'olivicultura, arrivando a produrre 4mila litri di olio all'anno. Oltre alla maggior richiesta, rispetto al vino, la coltura dell'olivo è meno impegnativa della vite, e comunque, insiste Comincioli, la carta vincente è sempre la qualità. Invece di puntare su questo, noi qui sull'Alto Garda togliamo gli olivi per far

spazio ai residence e alle strutture turistiche. Nelle guide Slow Food fra gli 'extraverdini' non è ancora emerso un olio dell'Alto Garda. Ci si chiede se le nostre tecniche siano adatte o se noi preferiamo un semplice uso domestico e locale del nostro olio. Siamo interessati ad espandere la produzione? Puntiamo abbastanza alla qualità come suggeriscono dal basso lago? Per rispondere a queste domande chiediamo il parere di un esperto assaggiatore di olio come Ivan Bertolasio (Tignale). Conoscendo bene la nostra realtà dell'Al-

to Garda, Ivan intende aiutarci ad affrontare la tematica dell'olio da un punto di vista critico, a cavallo fra pregiudizi ed innovazione. Il nostro percorso in questo numero tiene in considerazione aspetti locali legati alla tradizione con l'esperienza di un agricoltore competente come Lorenzo Trevisani. Con Trevisani si mette in luce quanto le vicende dell'olio in passato siano legate ad un contesto contadino che ci fa capire il ruolo che aveva l'olio e la coltivazione dell'olivo per i nostri antenati. Mentre un storia di olivicoltori emer-

genti ci mostrerà, sul prossimo numero, una realtà dell'olio contemporanea: olivicoltore sì ma anche 'altro'. Questa pagina non ha la pretesa di esaurire un argomento così complesso ma di svilupparne le potenzialità. In periodi di crisi industriale forse si può pensare all'attività agricola come una forma alternativa di vedere il futuro, un futuro che è già presente, bisogna solo 'mantenerlo'; l'olivo/olio, come dice Comincioli 'non ha bisogno di tanti trattamenti e ci permette di occuparci anche di altro'.

## GLI OLIVI DI LORENZO TREVISANI, tra passato e presente: cento anni di Storia gargnanese.

**S**ono andata a parlare con Lorenzo Trevisani per ottenere da lui informazioni sui suoi olivi e il suo olio. Ma quando si ascolta Trevisani, un uomo non ancora anziano nonostante i suoi 76 anni, e la storia della sua famiglia, è difficile scindere un solo aspetto di vita contadina. Dal suo lucido raccontare si capisce come la produzione dell'olio in passato non si possa separare da un contesto contadino che ha vissuto innumerevoli traversie. Se ascoltiamo la sua testimonianza possiamo cogliere un poco di quella storia di vita contadina gargnanese che va dai primi del novecento fino ai giorni nostri. La sua storia densa va trascritta proprio come la racconta lui. Tutto incomincia con suo padre Giuseppe (classe 1885) che non voleva lavorare sotto padrone come il padre. Il nonno di Trevisani, di nome Lorenzo, come lui, nato nel 1852 e morto a 98 anni e mezzo, aveva fatto sempre il mezzadro a Villavetro nei giardini di limoni. Quando si seppe della vendita dei terreni della famiglia Pellizzari e Faustini che avevano in tutto 10 ettari di terra in località Tesöl (via delle Limonaie), il padre Giuseppe nonostante fosse poverissimo, non perse tempo, chiese aiuto alle sorelle che in Francia, nel ramo della fotografia, avevano la possibilità di prestargli quelle 7500 lire per comprare tutta la proprietà di ben 10 ettari che comprendeva 400 olivi e ben 220 campi di giardini di limoni (un campo, *camp*, è la distanza che va da un pilastro all'altro della limonaia). Giuseppe sapeva della possibilità di poter recuperare quei soldi in poco tempo, certo non a Gargnano, bisognava andare all'estero. Ma Giuseppe non si accontenta dell'Europa. Va un anno in Svizzera per pagarsi il viaggio e poi salpa da Genova con scalo a Napoli, su una nave che partiva da Amburgo. Era il 1905. In ben lunghi 32 giorni Giuseppe arriva



Lorenzo Trevisani in una vecchia foto

a New York. All'inizio lavora al taglio di piante, ma il guadagno non era buono. Successivamente sente di un lavoro sulle ferrovie per la manutenzione dei binari; nell'Oregon reclutavano 30 uomini, da far girare per tutto lo Stato su un treno apposito, che aveva solo tre vagoni; uno ristorante, uno per dormire e uno per l'attrezzatura. Una volta trovati i 30 uomini, bisognava trovare un cuoco che facesse loro da mangiare. Giuseppe si offrì come cuoco del treno. Rimasto nell'Oregon per cinque anni, tornò più o meno nel 1910, con i soldi da restituire alle sorelle. Il padre Lorenzo, esperto contadino e nell'arte della **coltivazione dei giardini di limoni**, si era nel frattempo preso cura di tutto sull'enorme terreno che si estendeva da sopra il cimitero fino ai boschi sotto la roccia. Lorenzo ricorda il 1926, quando una tromba d'aria fece cadere molti pilastri, e il freddo del 1929, che fece gelare molte piante. La famiglia Trevisani arrivava a produrre 450 fino a 480 mila limoni l'anno, molti venivano da loro a comprare i limoni. Ricorda anche di Danilo Gi-

rardi con il fratello Paolo Girardi, papà di Aldo, di Limone che vendevano le *mase de limù* sulla Gardesana. Nel 1970-73 da 220 *camp de zardi*, arrivano ad avere solo una settantina di *camp*. Ormai la richiesta dei limoni era crollata e nella limonaia si cominciava ad inserire la vigna. Lorenzo racconta del suo mestiere di manutentore nei giardini di limoni. Nota è la sua attività alla Limonaia del *Prà de la Fam*, (dall'85 al '95) che lui stesso ha messo insieme per iniziativa dell'allora presidente della Comunità Montana Marco Roncetti. A Limone è stato chiamato tante volte: 300 sono le piante che ha curato da Germano Chincerini; alla Limonaia della Garbera ha innestato una quarantina di aranci; dalla Gelmina, nella Limonaia di Umberto Loncrini del Dott. Paduin, ha tenuto 12 campi per ben una decina di anni, poi la limonaia dalla Emi Comboni e quella piccola di Gianpaolo Girardi al "distributore" di Limone; veniva chiamato fino a San Vigilio dal Conte Guarienti. Lorenzo come un torrente in piena è un pezzo di storia della vita di Gargnano; sedu-

to vicino al suo camino si ricorda di tutto e la sua capacità descrittiva ti fa rivivere la storia come in un film: *all'inizio avevamo sui 400 olivi che arrivano a produrre 86-90 quintali di olio alla Società Lago di Garda. Le molazze del frantoio erano di pietra come quelle di Limone. A quei tempi si portava sia l'oliva buona che l'oliva strasa, erano gli anni a cavallo della guerra, si doveva macinare tutto. Negli anni '40 l'oliva si portava con i sacchi e si tirava sui solai con il saliscendi. I sacchi te li davano loro e poi te la pesavano e li "tiravano su" con una cima. Sui solai c'erano tutti gli scomparti divisi in tramezze dove l'oliva veniva messa nei cloc; veniva lasciata lì anche 6-7 giorni, magari era oliva straccia ma per noi a quei tempi era buona. L'acidità sarà stata alta se analizzata oggi, magari un olio impossibile, ma si faceva sempre olio d'oliva e non olio extravergine. A quei tempi l'olivo era una risorsa importante. Ora tengo solo 80 olivi sono da solo, la raccolgo e mi porto le mie piante. La potatura è cambiata nel tempo, già dagli anni '60 si è comincia-*

*ta un'altra vita, e quindi le tecniche sono migliorate e gli olivi si sono abbassati. E' infatti la parte alta del tronco che tende a rendere più oliva; tenendo quello basso si riesce a far rendere anche le rame basse. Una volta invece i vecchi contadini di Gargnano tenevano l'olivo alto fino a 20-26 cavice (pioli). Non perché erano più ignoranti di adesso, anzi; l'olivo doveva essere alto perché sotto si piantava il granoturco, i fagioli, le patate. Le "rame" dovevano rimanere alte per permettere sotto altre coltivazioni. Gli olivi erano coltivati bene una volta, gli si toglieva il marcio e si zappavano e potavano ogni due anni. Ma se c'era la grandine era duro andare avanti. C'erano anche altre risorse come le bacche di Lauro, si tenevano le mucche, siamo arrivati ad avere fino 18 mucche, 5 o 6 capre, le galline e i conigli. Poi venne la guerra e tutto cambiò. Tutto quello che avevi veniva razionato dai fascisti. Tutto doveva essere dichiarato. Ad esempio quando portavi la tua **mucca** al toro per fare i vitelli venivano fatte due bolle: una bolla andava a te, una al comune. Così loro sapevano che avevi una mucca gravida. Venivano a controllare e quando nasceva dovevi portarla all'Ammasso ai fascisti e tu rimanevi senza vitello. Allora i contadini si erano ingegnati. Portavano 2 vacche dal toro ma consegnavano solo una bolla al comune, l'altra vacca gravida, non dichiarata, doveva venir subito nascosta. Quando nasceva il tuo vitello, raggiunti i 100-160 Kg, se lo uccidevi subentrava il problema di come conservarlo; allora lo tagliavano in 4 quarti, e lo attaccavano nella limonaia fra 2 piante di limoni. Gli inverni erano freddi, all'interno della limonaia si accendevano i fuochi per mantenere la temperatura ad un grado sopra. I quattro*

segue in nona pagina

segue dall'ottava pagina

## GLI OLIVI DI LORENZO TREVISANI...

quarti di vitello si seccavano in una, al massimo due settimane, poi veniva ulteriormente spezzettato per metterlo negli orci. Veniva depositato a strati, uno strato di carne e uno di sale, fino a 6-7 strati; in cima veniva colato il grasso che indurendosi faceva come da sigillo e poteva durare anche 4-5 cinque mesi. Era un lusso poter avere la carne per tutto quel periodo. Tutto quello che producevi lo producevi per niente perché veniva sequestrato dai soldati. Non scherzavano mica a quei tempi, se sgarra- vi ti facevano sparire. Allora per la farina avevamo dovuto inventare un sistema. Per avere la nostra polenta, visto che coltivavamo anche il grano, mio padre andava a

piedi fino a Piazze dove c'era un mugnaio affidabile, il Michele Cavagna; andava alla sera, per non farsi vedere, gli diceva che aveva il grano da macinare e lui gli dava appuntamento per la sera successiva a patto che portasse una bottiglia di vino. Io ero un bambino, avevo 10 o 11 anni; mio padre portava dai 30 ai 40 kg di grano nei sacchi sulle spalle e io lo seguivo con i miei 6-7 kg. Li consegnavamo al Cavagna che si scolava prima metà bottiglia di vino e poi procedeva nella molitura; arriva la mezzanotte prima che noi potessimo ritornare con la nostra farina. E siccome tutto doveva essere consegnato ai fascisti, anche l'olio veniva franto di nascosto per poterlo tenere. Prima facevamo

il vino, poi sullo stesso torchio del vino macinavamo le olive. Avere dell'olio era una fortuna perché si poteva scambiare con altri prodotti razionati come il sale. Allora con il fornaio Badinelli di Bogliaco scambiavamo per 1 kg di sale 1 kg di olio. Lui siccome era ufficialmente il fornaio, poteva girare con la sua auto, era conosciuto e non veniva fermato. Arrivava fino al cimitero, noi lo aspettavamo lì, e veloci facevamo lo scambio. Lo consegnavamo nelle latte di ferro. Veniva gente da noi che non aveva niente, in tempo di guerra, e noi gli davamo quello che potevamo: un po' di patate un po' di legna, un po' di fagioli. La solidarietà era forte. Sembra facile oggi ma allora non c'era niente, tutto quello che avevi dovevi fartelo da te. Dove si andava a prendere le scarpe? Bisognava fa-

re i sopei (zoccoli) con il legno; ma quelli erano freddi e non adatti ai lavori dei campi in inverno, allora facevamo fare le sgambere (sotto in legno sopra in pelle) dal calzolaio. Mi ricordo che fra i calzolari di Gargnano c'era il Tufoli di Muslone, un omino piccolo e zoppo che aveva un banchettino giù in paese. Mia mamma è morta che io ero ancora un bambino e avevo 8 anni, seguivo sempre mio padre e mio nonno, dai quali ho imparato l'arte della coltivazione dei limoni e della potatura degli olivi. Adesso ho dovuto vendere molta della mia proprietà. Non c'è più nessuno che mi aiuta, faccio tutto da solo, nessuno ha più passione per la terra per le nostre tradizioni; io non sono riuscito a trovare qualcuno della mia famiglia al quale poter tramandare la passione per la

terra, della serra dei limoni e della potatura delle piante e di tutto quell'esperienza contadina che ho accumulato negli anni.

Lorenzo, senza mettersi la giacca, mi accompagna fuori, la giornata è bellissima ma ventosa e dal Tesòl si vede l'orizzonte spumeggiante e ampio del lago, lo stagliarsi dei monti fino alla punta San Vigilio. Mi fa vedere i suoi limoni, gli aranci, i mandarini, le sue vigne, e gli orti, le distese di insalata e di broccoli. La nostalgia dei suoi occhi lascia spazio ad un barlume di gioia, ed aggiunge: "vedi io ho la fortuna di poter vivere quasi unicamente di tutto quello che produco, qui colgo un arancio, lì il pomodoro, là l'insalata... insomma, ho qui un angolo di paradiso."

Milena Rodella

## OLIO TRA PASSATO E PRESENTE; gli impianti tradizionali e quelli a ciclo continuo.

Ivan Bertolasio

In tutto il bacino del lago di Garda, fin dalla notte dei tempi, la popolazione residente è stata dedicata alla coltivazione dell'ulivo. Siti archeologici presenti nell'area testimoniano la conoscenza e utilizzo dell'ulivo per la produzione dell'olio di oliva già dagli etruschi! È innegabile che il suggestivo e incomparabile aspetto che ha assunto il paesaggio dell'Alto Garda è da attribuire esclusivamente alla costante e incessante opera delle nostre genti che, nel corso dei secoli, per coltivare al meglio l'olivo e sfruttare anche i più piccoli lembi di terra, per mettere a dimora nuove piante, ha modellato e reso coltivabili anche le aree più impervie. Accanto al contributo sotto l'aspetto paesaggistico, possiamo senza dubbio affermare che l'olio è stato fonte di reddito per numerose comunità del Garda. L'"oro Verde" è stato oggetto di incessanti studi, sia per le sue peculiarità nutrizionali, salutari, sia sotto l'aspetto chimico-fisico e sulle qualità organolettiche. Ciò nonostante, ancora molti dubbi sussistono intorno alla produzione dell'olio extravergine di oliva (sì, chiamiamolo con il suo nome!) che non hanno ancora avuto risposta: l'olio extravergine di oliva è costituito da moltissimi componenti che, anche se presenti in piccole quantità, sono importantissimi per il nostro organismo. Perché parto da questa considerazione? Per metterci in testa, una volta per tutte, che non possiamo e non dobbiamo sentirci i primi della classe sulla conoscenza di questo alimento solo perché coltivate gli olivi da sempre! Paradossalmente, coloro che si avvicinano a quest'attività da profani riescono a migliorare sensibilmente la qualità del prodotto e le modalità di coltivazione proprio perché non

hanno un bagaglio di esperienze che molte volte si traducono in preconcetti invalicabili.

Gli studi sulle qualità dell'olio extravergine di oliva procedono di pari passo all'evoluzione sulla tecnica della lavorazione delle olive per estrarre "a freddo" l'olio presente nelle drupe che vengono conferite. Sono ormai vent'anni o forse più che la Società Lago di Garda (chiamata amichevolmente *Machinù*) non macina più le olive nell'Alto Garda con il suo **impianto a ciclo tradizionale** (molazze per la frangitura-gramolatura e presse con filcoli per la separazione delle sanse dall'olio). Lentamente, ma neanche tanto, si è passati a macchinari per l'estrazione dell'olio a "ciclo continuo" (frangitori per la macinatura, gramola, centrifuga per l'estrazione dell'olio dalle sanse e separatore centrifugo acqua-olio) anche di dimensioni "per famiglia" in cui anche piccoli produttori di olive possono produrre il loro olio. Perché questo cambiamento? Pregi principali del **frantoio a ciclo continuo** rispetto al tradizionale sono: ridotta manodopera per la lavorazione, maggiore quantità oraria di olive molite, ridotte dimensioni macchinari e facilità di pulizia a fine o interruzione lavorazione. I difetti rispetto al tradizionale sono essenzialmente legati alla mag-



Orci per l'olio alla "Società Lago di Garda"

giore richiesta di energia (elettrica e termica) e d'acqua. I motivi del cambiamento sono proprio qui: oggi si raccolgono più quantità di olive in minor tempo, i periodi di raccolta si sono ristretti notevolmente, per cui risulta evidente che per produrre olio di qualità bisogna essere in possesso di macchinari che abbiano una resa di lavorazione oraria sensibilmente più alta per evitare dannosi stoccaggi delle olive che comporterebbero l'insorgere di difetti nell'olio prodotto. Quindi, le diffidenze, che per anni hanno osteggiato il ciclo continuo a fronte del tradizionale devono essere messe da parte a favore del miglioramento della qualità. A questo riguardo ci terrei a sfatare alcuni luoghi comuni: il tradizionale lavora a freddo, il ciclo continuo lavora a caldo. Per intendersi, estrazione a freddo si considera quell'estrazione dell'olio dalle sanse senza che venga superata la temperatura di 27 °C nella fase di gramolatura-estrazione. Pertanto non è tanto il tipo di lavorazione, ma le temperature che si raggiungono nelle fasi di estrazione-gramolatura che ci fanno parlare di estrazione a fred-

do. Compiuto di un buon frantoio è proprio quello di mantenere sotto stretto controllo le temperature di lavorazione (una temperatura più alta prometterebbe sensibilmente la presenza di sostanze fenoliche e vitamine che sono composti altamente volatili e sensibili alle temperature). Altro luogo comune è quello che l'olio prodotto da macchinari a ciclo continuo è amaro e da fastidi alla gola ed al palato, mentre quello estratto dal ciclo tradizionale è dolce e non "pizzica". Partiamo da un pilastro fondamentale: l'olio potenzialmente migliore è contenuto all'interno della drupa sulla pianta, dopodiché l'uomo deve fare il minor numero di errori possibili per avere in pratica la migliore disponibilità del prodotto. Quali errori? Raccolta danneggiando i frutti; contenitori inadatti (c'è chi usa ancora i sacchi!) per il conferimento in frantoio; lunghi tempi di stoccaggio (dovremmo rispettare un massimo di 3/4 giorni dalla raccolta alla frangitura in condizioni ottimali dei frutti, altrimenti anche molto meno) per "asciugare" le olive ed avere una maggiore resa; raccolta posticipata (oltre i tempi di maturazione per guadagnare in resa);

Questo è quello che può fa-

re il produttore di olive ma poi si arriva al frantoio, dove la nostra unica preoccupazione è la **resa**. Verifichiamo invece se i nostri amici frantoiani rispettano l'igiene, smaltiscono celermente i carichi di olive, misurano le temperature delle sanse e rispettano i tempi di gramolatura, conservano con le dovute attenzioni l'olio. Succede altrimenti che tutte le nostre attenzioni al prodotto vengano vanificate dal lavoro del frantoiano. Quindi non è il tipo di frantoio che da l'olio più o meno buono ma sono le attenzioni alla lavorazione che cambiano il risultato finale. Dalle mie esperienze in campo dell'analisi sensoriale dell'olio, nonché nella lavorazione delle olive è scaturito che, per vari motivi pratico-ambientali, è più facile ottenere ottimi prodotti con frantoi a ciclo continuo che con frantoi di tipo tradizionale.

**Potenzialmente quindi, tutti i tipi di frantoi danno olio di qualità, ci sono però problemi di ordine pratico** che, in base alla realtà ed al prodotto di partenza fanno propendere per una scelta al posto di altre. Chiediamoci infine se, come dicevo all'inizio, conosciamo veramente l'olio extravergine di oliva oppure se conosciamo solo il nostro l'olio, prodotto a volte con errori che i nostri pregiudizi ci impediscono di riconoscere. Nei prossimi numeri, cercheremo magari di addentrarci nello specifico sviscerando, per argomenti, alcuni aspetti sull'olivo e sull'olio che sono meno noti.

(NB: Nei prossimi numeri: *lavorazione con ciclo continuo, caratteristiche organolettiche oli extravergini gardesani, varietà cultivar presenti nell'Alto Garda Bresciano, periodi di raccolta delle olive e conferimento al frantoio*)

Riceviamo dagli amici gargnanesi questo scritto in ricordo di Roberto Sterza, prematuramente scomparso all'età di 60 anni.

## GRAZIE ROBERTO, PER TUTTO

A pochi giorni dalla tua scomparsa, vogliamo pubblicamente dirti il nostro "grazie" con riconoscenza. Grazie innanzitutto per la tua amichevole presenza nelle nostre compagnie, sempre serena, discreta, buona. Grazie per la tua disponibilità attiva a favore dei gruppi della nostra Co-

munità che era diventata ormai pienamente la tua Comunità. Grazie, fra le altre cose, per quel monumentale spiedo che hai creato con le tue mani industrie e che hai voluto dare in uso al Gruppo Alpini e all'Oratorio di Gargnano. Un dono prezioso questo, perché è stato e sarà per

chissà quanti anni ancora, uno strumento creativo di aggregazione festosa per le nostre famiglie, per i nostri giovani e per i nostri nonni. E noi che ti siamo stati amici, quando ci siederemo insieme al tavolo a gustare le prese di quello spiedo, siamo sicuri che tu dall'alto sorriderai benevolmente, felice e partecipe della nostra stessa serenità.

*I tuoi amici gargnanesi*



## VIA CISTERNINO: CHE AVVENTURA

Cartello per chi percorre via Cisternino: divieto di accesso in caso di neve, divieto di accesso generale eccetto residenti e autorizzati, precedenza in caso di incrocio con altri veicoli, non suonare, limite 20 Km/h, limite peso 2,6 t, attenzione pendenza 20%, attenzione strettoie... La zona è anche a rischio frane. Manca solo un avviso: al testamento avete pensato?



### CHI SIAMO

La redazione di En Piasa è composta da:

**Oreste Cagno**  
**Franco Ghitti**  
**Manuela Giambarda**  
**Enrico Lievi**  
**Lino Maceri**  
**G. Franco Scanferlato**  
**Franco Mondini (direttore)**

Le vignette sono di **Lino Maceri**

*Chi volesse avanzare proposte o suggerimenti o inviarti articoli può contattarci direttamente oppure scrivere indirizzando a:*

Casella Postale n. 26  
Associazione Ulisse '93  
25084 Gargnano

### LE NÒSE RISÈTE

#### FILETTO DI PERSICO E COREGONE AI CARCIOFI

##### INGREDIENTI PER QUATTRO PERSONE:

400 gr di filetti di persico, 400 gr di filetti di coregone, 4 carciofi, prezzemolo tritato, 2 spicchi d'aglio, farina bianca, un bicchiere di vino bianco secco, olio d'oliva extravergine, sale, pepe.

##### PROCEDIMENTO:

Mondare i carciofi, tagliarli a lamelle sottili e fateli saltare in padella con un filo d'olio, l'aglio tritato, sale, pepe e mezzo bicchiere di vino, poi lasciateli cuocere finché risulteranno abbastanza asciutti. Nel frattempo, dopo aver sfilettato i pesci, infarinateli e cuoceteli in una padella con l'olio (i filetti di coregone divideteli a metà in modo che risultino come i filetti di persico), saltateli, pepateli e poi trasferiteli nella padella con i carciofi, fateli insaporire per qualche minuto e completate con un trito di prezzemolo.

*Tullio & Silvana Chimini*

## PARLANO DI NOI

### L'AMBULATORIO DI GARGNANO

Lo scorso febbraio si è svolto in Comunità Montana un incontro tra i nove sindaci del Parco e la dottoressa Mara Azzi, direttore dell'Azienda ospedaliera, che ha confermato il mantenimento, e per quanto possibile il potenziamento, del poliambulatorio di Gargnano, dove è di stanza un'ambulanza medicalizzata, operativa 24 ore su 24, con

un equipaggio composto da autista soccorritore professionista, infermiere professionale e medico del 118. Il servizio, aggregato all'ospedale di Gavardo, è ritenuto fondamentale vista la distanza dall'ospedale di centri come Tignale, Tremosine, Limone, per non parlare dei borghi di Magasa e Valvestino. In ogni caso le voci che periodi-

camente circolano, su una presunta chiusura del presidio, sono state smentite dalla direzione dell'Azienda ospedaliera. Attualmente la struttura fornisce prestazioni ambulatoriali di cardiologia, chirurgia generale, diabetologia, fisioterapia, ginecologia, oculistica, psichiatria e otorinolaringoiatra.

### IL GARGNANESE DON MASCHER "PRIMO MINISTRO" DELLA DIOCESI DI BRESCIA

Il vescovo di Brescia, monsignor Luciano Monari, ha ridisegnato la fisionomia della curia, ha plasmato ex novo il governo della diocesi. Da ieri il consiglio episcopale (la "giunta" che governa la Chiesa bresciana) ha un nuovo volto, un nuovo assetto. Nuovo il vicario generale, affiancato per la prima volta da un provicario generale. Nuovi quattro vicari su sei, tutti parroci provenienti dal «territorio». Il ruolo di vicario generale, vacante dopo la nomina di mons. Francesco



Beschi a vescovo di Bergamo, sarà ricoperto da mons. Gianfranco Mascher. Vengono così confermate le voci che davano in pole position per il ruolo di «primo ministro» della diocesi questo sacerdote 64enne di Gargnano, che è stato vicerettore del seminario dall'81 al '93, per un decennio parroco a Maderno e che dal 2003 ricopriva il duplice incarico di direttore del Centro pastorale Paolo VI e di vicario episcopale per il giovane clero e le unità pastorali. La decisione di mons. Monari è giunta dopo una consultazione - rapida ma capillare - con i vicari zionali. È in questi incontri che il vescovo ha raccolto indicazioni pressoché unanimi per una forte iniezione di esperienza pastorale nel consiglio che affianca il vescovo nel governo della diocesi. Scrive infatti mons. Luciano Monari nella nota in cui comunica la svolta: «Ho deciso di nominare vicario generale don Gianfranco Mascher e di affiancargli come provicario con delega per le Unità pastorali don Cesare Polvara. Entrambi hanno (o hanno avuto) esperienza di parrocchia e, dalle indicazioni che mi sono state date, godono della fiducia dei preti; e, s'intende, della mia fiducia. Credo che insieme possano aiutarmi a servire con gioia la Chiesa bresciana. Il mio intento è di costruire rapporti di collaborazione e corresponsabilità tra tutti e tre (io e i due vicari) nella guida della diocesi. A don Polvara ho chiesto di garantirmi soprattutto una presenza sul territorio, una vicinanza tempestiva ai preti in qualsiasi problema possa presentarsi».

Estratto da un articolo di Massimo Tedeschi, pubblicato su Brescia Oggi in data...

### PIAZZOLE D'ATTERRAGGIO ELIAMBULANZA

Una rete di piazzole d'atterraggio per l'eliambulanza per abbattere i tempi del pronto intervento sanitario e lenire il problema della grande distanza dagli ospedali. La realizzerà la Comunità montana Parco Alto Garda bresciano grazie ad un finanziamento dell'Azienda ospedaliera di Desenzano. L'intervento è stato annunciato da tempo, ma ormai i propositi sono stati messi nero su bianco. E' stato infatti sottoscritto dalla Comunità montana, dall'Azienda ospedaliera e dai cinque Comuni altogardesani l'accordo di programma che ne prevede la realizzazione. Le piazzole, infrastrutture ritenute indispensabili vista la conformazione del Parco, saranno cinque, e non quattro come si era ipotizzato in un primo momento. Verranno realizzate a Salò, Gargnano, Tignale, Valvestino e Limone. I tempi di realizzazione si stimano in due anni. La loro presenza tornerà utile anche per altre emergenze, a partire dagli incendi boschivi.

*Estratti da un articolo del Giornale di Brescia in data 7/02/2009, a firma di Simone Bottura.*

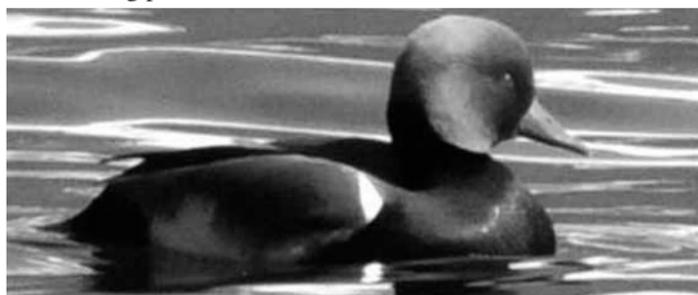
### FISTIONI TURCHI IN TRASFERTA

GARGNANO - I fistioni sono tornati sul Garda. Non si tratta della prima ondata dei tanto attesi vacanzieri dell'Est, ma di rari volatili migratori della famiglia degli Anatidi che, proprio come i turisti, dimostrano di apprezzare l'ambiente benacense. Una colonia di fistioni, specie protetta dal Trattato sulla conservazione degli uccelli migratori afroasiatici del 1996, aveva scelto le acque gardesane già lo scorso anno, per una sosta rigenerante durante la migrazione. Allora 25 esemplari avevano stazionato per diversi giorni nelle acque della spiaggia di Villa di Gargnano. Ed anche quest'anno i fistioni hanno deciso di fare sosta sul Garda, tornando a frequentare lo stesso punto del litorale. Nel frattempo la colonia è cresciuta. «Quest'anno - spiega il responsabile dell'ufficio Ersaf di Gargnano, Enrico Boscaini - sono quasi una cinquantina.

Sono arrivati anche i figli dei fistioni che si fermarono sul Garda lo scorso anno». Dal punto di vista ambientale è di una buona notizia: «il loro ritorno - spiega Boscaini - non è casuale. Significa che il Garda è una stazione intermedia lungo la loro retta migratoria e che qui hanno trovato un ambiente in salute. Dal punto di vista scientifico è una notizia di rilievo, di sicuro interesse per gli ornitologi». Gli appassionati di birdwatching potranno ammirar-

li, ancora per qualche giorno, a pochi metri dalla spiaggia, di via Donatori del Sangue. Il fistione (Nome scientifico Netta Rufina) è un'anatra tuffatrice; i maschi presentano una testa aranciata e uno sgargiante becco color rosso corallo; petto e sottocoda sono neri con riflessi bluastri, i fianchi e le ali castani. La femmina ha invece un abito bruno, meno vistoso.

*Tratto dal Giornale di Brescia del 2/03/2009*



*Un esemplare di fistione maschio*

POSTA DEI LETTORI

UN IMPIANTO DEL "TUBO"



In questa foto i coniugi Domenico Bontempi (classe 1911) e Lancilla Festa (classe 1916), residenti a Formaga, che lo scorso 29/12/2008 hanno festeggiato il 70° anniversario di matrimonio, ricevendo la visita del sindaco in rappresentanza di tutti i Gargnanesi. Nei giorni scorsi purtroppo il signor Domenico è mancato, per cui porgiamo le condoglianze a tutta la famiglia.

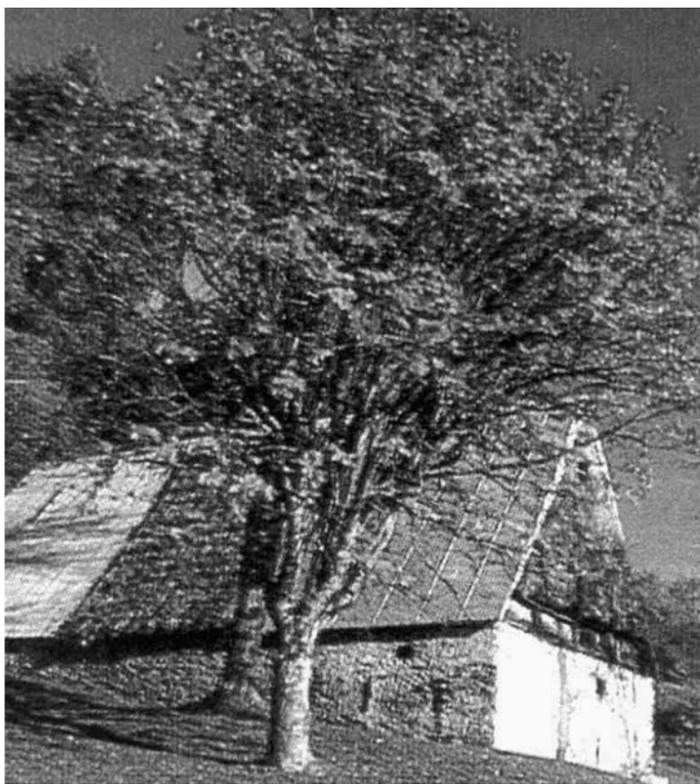
Il signor Venturelli Luigi ci segnala la presenza di questa tubazione della fognatura, posata di recente lungo via Panoramica e la sottostante via dei Dossi, per convogliare i liquami di Tignale nel collettore consortile della Garda Uno, collegandosi con l'impianto di Gargnano. Il tubo rimane scoperto in più punti e, oltre ad essere esteticamente non presentabile, restringe la sede stradale e potrebbe essere facilmente danneggiato dai veicoli in transito o dai massi che frequentemente cadono dalle scarpate, con le conseguenze igienico-sanitarie che si possono ben immaginare. Si spera che l'amministrazione comunale si imponga per farlo incassare o quantomeno per rivestirlo, in modo da renderlo meno invasivo.



Il tubo della fognatura in via Panoramica

IL CACCIATORE POETA

Nei pressi di Tombea, in località Crune, esisteva questo bell'albero di sorbo che richiamava sempre molto uccelli a cibarsi delle sue abbondanti bacche rosa. Ovviamente, un cacciatore ne approfittava per arricchire il suo carniere. Ma in una notte d'autunno, mani ignote ed invidiose per la caccia abbondante che avveniva sopra i suoi rami, con gesto altrettanto poco ecologico, segò quel bell'esemplare di sorbo, solo per fare un dispetto al cacciatore, il quale reagì così:



Il sorbo di Crune

Sei nato in Crune o sorbo gigante,  
di fronte al fienile dei fratelli Fontane.

Sei pianta bella, alta e maestosa  
produci sempre i tuoi bei frutti rosa;  
son masse grandi, colorate e belle,  
le vedon da lontano le furbe tordelle.

Nelle giornate autunnali e non più serene,  
volan da te le affamate cesene.  
E fra stanche cesene e golosi fringuelli  
li beccano tutti i gustosi granelli.

O sorbo, sorbo, pastura preziosa,  
per te, quella notte, fu molto scabrosa  
perché un disperato, di gelosia,  
all'altezza di un metro ti segò via.

Legato con funi, resistesti a stento,  
ma un giorno d'autunno cedesti,  
coi tuoi rami, al vento.  
E per gesto sciocco di odio e di gelosia,  
il bel sorbo di Crune fu spazzato via.

Oliviero Bertella

PER LA TUTELA DEL PAESAGGIO

Scrivo questa lettera per esprimere il forte disagio e malessere che provo in questo momento, a causa della profonda trasformazione che il nostro territorio alto gardesano ha subito e continua a subire. Vorrei porre alcune domande ai nostri amministratori i quali dovrebbero salvaguardare e valorizzare gli aspetti ambientali e storico culturali locali.

Come mai assistiamo quotidianamente alla distruzione delle campagne? Ma con che slogan e soprattutto con che faccia promuoveremo il nostro territorio al resto del mondo? Quando nella nostra terra non si sentirà più una parola in dialetto, perché gli anziani saranno morti e i giovani se ne saranno andati, quando non ci saranno più campagne e uliveti, e le strade dell'alto Garda saranno intasate dalle automobili cosa faremo? Vigneti e uliveti secolari vengono sempre più annientati, come se non avessero nessun valore se non quello commerciale (causa la speculazione edilizia) del terreno su cui sono cresciuti.

Tutto ciò che è verde viene visto esclusivamente come area da edificare.

Mi chiedo poi, se ci si rende conto del valore commerciale spropositato che stiamo dando alla nostra terra, che la rende solo ed esclusivamente un oggetto alla mercè di speculatori senza scrupoli; un semplice cittadino residente non potrà mai permettersi di acquistare alle cifre richieste.

In questo modo vediamo sempre più i nostri centri storici spopolarsi per la maggior parte dell'anno, visto che la maggior parte delle seconde case (magari terze o quarte), restano chiuse. Per contro, le amministrazioni, con i soldi delle nostre tasse, devono investire quotidianamente per strade, acquedotti, etc. etc., anche per tutta la gente che, solo per brevi periodi all'anno, favorisce l'economia dei nostri paesi.

Nel corso degli anni, molti amici desiderosi di crearsi

una famiglia o di darle un tetto, se ne sono andati, costretti a spostarsi o pagare un affitto, magari essendo possessori di un terreno sul quale non han potuto costruire; a questo riguardo penso che molti dei passati amministratori siano concordi con me e si siano resi conto degli sbagli fatti, ma ormai non si può far altro che rammaricarsi. Se riflettiamo un attimo, ai nostri paesi gioverebbe maggiormente avere qualche centinaio di cittadini in più, che tutti i santi giorni frequenta le strade, i negozi e gli uffici, piuttosto che un'orda di turisti concentrata nei pochi mesi estivi. Penso quindi sia giunto il momento di porre un freno a tutte le speculazioni (che come ben sappiamo non portano a niente), concedendo autorizzazioni a costruire esclusivamente a chi risiede o intende risiedere effettivamente sul territorio, vincolando pure la proprietà; e a tal proposito credo che nessuno di coloro che ha intenzione di costruirsi la propria casa sia contrario a sottostare ad un tale provvedimento. Inoltre riterrò opportuno, oltretutto doveroso, spronare ed aiutare concretamente la gente del luogo ad intraprendere attività turistiche compatibili con le capacità e i limiti del territorio, piuttosto che autorizzare "cattedrali nel deserto".

Il turista che ama e frequenta i nostri luoghi è alla ricerca di quel quotidiano "tran-

tran" popolare, che sotto mentite spoglie possiamo tranquillamente tradurre in "qualità della vita".

Per ultimo, perché non incentivare le ristrutturazioni e/o favorire attività agro silvo pastorali per il recupero di ambienti abbandonati, anziché autorizzare la costruzione di miniappartamenti e residence in attesa di compratore? Ho visto un uomo (senza casa) piangere, perché non era in grado di riscattare il sito che era appartenuto ai nonni e dove aveva trascorso la sua gioventù. Tutto questo perché le autorizzazioni a costruire hanno reso quella vecchia casa con uliveto terra di conquista degli speculatori. Ora, vogliamo dunque impegnarci veramente per la popolazione e per il territorio? CAPO GIUSEPPE, pellerossa di una tribù degli indiani d'America pronunciò una mitica frase:

... e quando avrete abbattuto l'ultimo albero e catturato l'ultimo pesce mangerete il vostro denaro?

Senza scomodare quel popolo che visse veramente in armonia con la natura, ricordiamoci semplicemente l'articolo 9 della nostra Costituzione Italiana:

La Repubblica promuove lo sviluppo della cultura e la ricerca scientifica e tecnica.

Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione.

Davide Ardigo



Veduta di Bogliaco

Abbiamo richiesto alla professoressa Giovanna Ongaro coordinatrice del progetto "Donne per donne", che ha visto le alunne della classe 3a Media di Gargnano primeggiare a livello nazionale in un concorso indetto dal Ministero della Pubblica Istruzione, una breve presentazione del lavoro svolto.

## ISPIRATE DA HARRY POTTER

Nel mese di ottobre, appare nell'aula della classe 3a della scuola media G.Marconi di Gargnano, il bando di concorso nazionale "Donne per le donne". Il regolamento fluttua nell'aria e si posa su 7 ragazze con una luce splendente: è destino, bisogna provare a partecipare! Ma dove ambientare il racconto? Cosa scrivere? Chi scegliere, per parlare delle donne: donne speciali che hanno permesso con le loro lotte di migliorare la condizione femminile in Italia, in Europa e altrove. Improvvisamente i cellulari delle ragazze si illuminano, ecco dove cercare: nell'etere, no, meglio, in internet!! Folle di immagini di donne, appaiono per magia: tutte vogliono parlare, spiegare la loro lotta. La scelta avviene a sorteggio, tra donne che in ogni caso hanno svolto un ruolo importante nella vita sociale, culturale, scientifica, produttiva e politica del nostro e di altri Paesi. Le 7 ragazze Chiara D, Chiara M, Donatella, Elisa, Emanuela, Giada e Laura, volteggiano fra le storie di una donna e di un'altra e creano e si immedesimano e raccontano! Improvvisamente, fuori dalla

finestra, appare in lontananza un castello: è quello di Harry Potter! Ecco dove far svolgere la storia! Un luogo dove, fra statue parlanti, schermi magici e musei interattivi si possono ascoltare alcune delle donne e festeggiare con loro l'8 Marzo. Le notti passano insonni, le ragazze scrivono e scrivono; alcune si commuovono di fronte alla vita di Rosa Parker e di Piera Aiello, poi si entusiasmano per la Montessori e la Mozzoni, per la Tereskova e per Agnese Ginocchio. Il loro racconto, ambientato nel famoso College, la loro giornata magica, si conclude in questo modo: La professoressa, commossa, in mezzo a un profondo silenzio delle sue allieve, conclude: - Hanno lottato contro la mafia, hanno lavorato per difen-



Le ragazze della 3ª A

dere la famiglia e per costruire un mondo migliore per i propri figli! Ora per concludere questa giornata dell'8 marzo, invitiamo qui tutte le donne coraggiose che hanno lottato per migliorare il mondo, in particolare quelle italiane, come voi, ragazze. Con un colpo di bacchetta, provenienti da epoche diverse e da paesi diversi, apparvero, in silenzio, le anime di migliaia di donne. - Abbiamo deciso di farvi una sorpresa! Vi mostreremo con questo schermo magico, come sono cambiate in me-

glio le cose, e come esempio abbiamo scelto l'Italia. - *Inizia tu, Chiara.* - *Oggi, grazie a voi, le donne possono votare e partecipare alle cariche pubbliche - (art. 48 e 51 della Costituzione)* - *Oggi grazie a voi c'è una pari dignità sociale - dice Donatella (art.3 ed intanto le immagini scorrono...)* - *Oggi grazie a voi la donna è protetta sul lavoro (art.31) - afferma Laura.* - *Oggi grazie a voi abbiamo gli stessi diritti degli uomini - (art.2) dice Giada.* - *Oggi abbiamo le stesse possibilità di studio (art.34) - esclama Elisa.* - *Oggi grazie a voi le donne sono considerate come gli uomini sul lavoro e in tutti i campi. (art.37)* - *conclude Emanuela.* - *Oggi grazie a voi è un mondo migliore!!!* Ed è così che hanno vinto, per la sezione scuola media,

una borsa di studio di 1000 euro, insieme alle scuole di Casale Monferrato e di Arma di Taggia. Tale premio è stato loro consegnato il giorno 7 marzo al Quirinale, a Roma, dal Presidente della Repubblica in persona. Purtroppo, causa la rigida organizzazione, solo 4 di loro, come rappresentanti del gruppo, hanno potuto accedere alla premiazione. Visto che Roma non è proprio fuori porta, come premio, per festeggiare il successo e coronare la vittoria, si è deciso di restare un giorno in più. Anche se non di persona, al Presidente sono stati donati dalle ragazze, i nostri più preziosi prodotti locali: i limoni del Sig. Giuseppe Gandossi e l'olio, offerto dall'oleificio Gargnano, oltre ad alcune pubblicazioni di cultura locale, fornite da vari Enti. Ecco i nomi delle vincitrici: Elisa Ardigò - Giada Capelli - Donatella Capuccini - Chiara De Angeli - Laura Ghidoni - Chiara Modica - Emanuela Viani. *La coordinatrice del laboratorio creativo, prof. Giovanna Ongaro*

## UN ALTRO DEI NOSTRI....

E.L.

In più occasioni, qualche nostro amico abbonato ci ha fatto notare come "En Piasa" riporti e commenti, con sempre maggiore frequenza, la scomparsa di nostri concittadini, al punto che il giornale rischia di divenire l'edicola dei necrologi del paese. Come sempre, ripetiamo che occuparci anche di simili eventi fa parte di quell'atteggiamento di rispetto e di attenzione verso tutto ciò "che è del paese" e che, quindi, ci riguarda e ci appartiene. Si tratta, quasi sempre, di personaggi che amiamo ricordare a volte per le loro particolari caratteristiche che, nella vita di Gargnano, non sono passate inosservate, a volte per le loro qualità o virtù che è bene non dimenticare anzi, che sarebbe utile

copiare e continuare. Francesco Samuelli, di Liano, "il Ceschino", non era solo una brava persona, era l'esempio vivente di quella generosità silenziosa ed attiva che non solleva mai frastuono ma che si manifesta in atti concreti e visibili. Il volontariato, per lui, era impegno naturale e consueto, anzi ovvio e parte della sua stessa natura; la sua disponibilità era sempre grande, totale ed immediata: la conoscevano bene le associazioni ed i gruppi dei quali faceva parte ma anche le singole persone, specialmente "sul Monte" che potevano sempre contare su un aiuto o su un consiglio che egli non rifiutava mai a nessuno. Quando certe figure ci lasciano, se ne va una parte di noi ma anche del paese. Nel caso di "Ceschino" è la parte migliore, quella che lascia maggior vuoto e maggiore sgomento. Ed allora, con la mente, si rincorrono e si rievocano i suoi comportamenti, la sua gagliardia fisica, la sua voce rassicurante, l'entusiasmo che lo animava anche nelle imprese difficili. Chi di noi lo sostituirà, chi sarà così generoso nel continuare il suo impegno civile ed umanitario? Una risposta certa non la può dare nessuno. Ma, fortunatamente, è certo che il bene da lui fatto e l'esempio della sua vita sono valori che, spesso, producono nel silenzio e nell'intimità dei cuori frutti insperati e prodigiosi.



Francesco Samuelli

## GARGNANO DA RECORD

Franco Mondini



L'incrocio incriminato

Gargnano. Paese con davanti l'azzurro del lago e alle spalle il verde pressoché integro della montagna (sperando che il cemento non lo rovini - vedi ad esempio gli scempi recenti di Toscolano e Mainerba), oltre ad essere tra i paesi più belli d'Europa, vanta un altro record poco invidiabile. Tra i 206 comuni del Bresciano è al quinto posto, quarto assoluto dopo il capoluogo, per numero di multe. Il "multafot" installato al semaforo adiacente alla chiesa di San Martino, un semaforo intelligente, ha portato nelle casse del comune nei dodici mesi del 2007 più di 300 mila euro. Una spesa pro capite di 98,26 euro, analizzando le statistiche. E' vero che ad incappare nel multafot sono principalmente i non residenti, i turisti che una volta a casa si vedono recapitare la roccomandata verde con tanto di multa e di punti persi. La scorsa estate una famiglia ospite di un albergo gargnanese è passata per ben due volte con il rosso: un bel salasso di punti e euro. Difficilmente torneranno in vacanza a Gargnano. Il nostro paese è preceduto da Brescia, con 20 milioni di euro raccolto in un anno (media 106,35 euro a testa), ma ancor meglio, per le casse comunali, hanno fatto i vigili di Nuvolera con

900 mila euro introitati (media a testa 220,72 euro), Padenghe 871 mila euro (220 euro) e Salò, un milione e 336 mila euro, con quota di 131,65 per abitante. Ne sanno qualcosa i pendolari che si recano a Salò, Desenzano o Brescia. Rischiano pesanti multe ogni giorno. I nostri vicini di Toscolano hanno pagato solo 11 euro a testa per un totale di 87 mila euro. Stessa cifra a Tremosine, 52 a Sirmione, 21 a San Felice. A Magasa, neppure una multa per infrazione ai codici della strada. E' vero che il codice della strada va rispettato per evitare incidenti: ma più che un marchingegno che ti fotografa se passi con il rosso sarebbe auspicabile una maggior numero di vigili sul territorio e di controlli, specie per punire chi corre in paese, guida in stato di ebbrezza, fa le gare con il motorino o si impenna. Basta piazzarsi a Villa o davanti al bar Gardesana, dove si rischia di essere investiti anche sulle strisce, e vedere cosa succede. I controlli? Rarissimi, soprattutto la sera e di notte. Una buona fetta degli introiti del "multafot" finisce nelle casse della ditta che installa i due macchinari e provvede a rilevare le sanzioni, ma la parte restante dei soldi dovrebbe essere spesa per la sicurezza e per migliorare le strade. Molti comuni però aggiustano i bilanci proprio grazie alla voce multe.

Ragioni di spazio non ci hanno consentito, nel numero scorso del giornale, di ricordare il trentesimo di fondazione della locale Cooperativa Agricoop. Lo facciamo ora, riproponendo le ragioni della sua nascita, la sua evoluzione nel tempo ed i risultati conseguiti in questi anni.

# L'AGRICOOOP, COMPIE TRENT'ANNI: UNA REALTA' TUTTA GARGNANESE

Enrico Lievi

Era il 1978 quando i giovani fratelli Capuccini, unitamente ad altre brave persone, maturarono l'idea di dar vita ad una cooperativa agricola che operasse nell'area altogardesana e gargnane in particolare. Ma, come tutte le riflessioni importanti ed impegnative, l'idea non poteva crescere e svilupparsi né improvvisamente, né, tanto meno, a cuor leggero, se, a monte di tale disegno, gli ideatori non avessero coltivato una naturale propensione, un forte interesse ed una vera passione nei confronti della natura, dell'ambiente e del proprio territorio di appartenenza. Tutto questo era stato preceduto, negli anni precedenti, da un progressivo abbandono e degrado della campagna e, quindi, della agricoltura locale, a cominciare dalle limonaie dismesse, ai vasti uliveti trascurati ed in larga misura abbandonati, ad un generale atteggiamento e mentalità poco favorevoli nei confronti delle attività manuali e contadine.

In questo clima di scarsa fiducia o, nella migliore delle ipotesi, di generale indifferenza (anche qui a Gargnano), circa concrete prospettive di occupazione e di reddito nel settore agricolo, i promotori dell'iniziativa si erano seriamente confrontati, fino a giungere alla convinzione che fosse ancora utile e possibile, con criteri e strategie nuove, il ritorno all'agricoltura, intesa non come attività secondaria o marginale ma come oggetto del proprio futuro impegno professionale.

Questo concetto e questi principi, realizzati un po' contro tutto e contro tutti, furono alla base di un piccolo miracolo, tanto impreveduto quanto inaspettato, appunto perché realizzato a Gargnano, da parte di giovani gargnanesi, in un ambito, per sua natura, spesso e volentieri circondato dalla diffidenza, dalla sfiducia e dal pessimismo più nero allorché si ipotizza qualche cosa di originale e di innovativo. Ciò nonostante, nacque la Cooperativa Agri-Coop Alto Garda Verde. In questa occasione ci piace ricordare i nomi dei suoi coraggiosi fondatori: Luciano Vettore, Lorenzo Trevisani, Marco Audisio, Ernani Spagnoli, Tullio e Giuliano Chimini, Elisabetta Rossi, Alberto, Oliviero, Francesco ed Agostino Capuccini, Sergio Fontana, Fabio Morselli, Silvio Ognibeni e Rosalinda Brevi. La nuova Cooperativa si inseriva pienamente nello spirito della normativa legislativa contenuta nella legge 285 del '77, detta anche "dell'occupazione giovanile", la quale auspicava il ritorno alla terra soprattutto da parte dei giovani, attraverso il recupero di aree incolte o mal coltivate, introducendo, per la prima volta, il principio della cura delle aree agricole, viste come elemento di difesa e di salvaguardia del



Un'immagine del vivaio in località Villavetro

territorio in generale: la 285 fu una legge innovativa anche se male attuata e male finanziata ma servì, se non altro, a creare un certo fervore ed una carica di entusiasmo che in passato non si erano notati. I soci fondatori, pertanto, hanno portato in Agricoop forti idealità e l'ambiziosa prospettiva di recuperare e salvaguardare l'ambiente naturale e promuovere le connesse condizioni di vita dei suoi addetti, contro mentalità ed usi impropri dei suoli agricoli che, dall'inizio degli anni '70, avrebbero reso irricognoscibili molti ambiti ed aree naturali. L'Agricoop ha curato, sin dalla sua nascita, il filone della cura ambientale e del verde, pur non tralasciando l'agricoltura tradizionale attraverso colture ortofloricole per la vendita diretta ma, in buona misura, ha sviluppato molto anche il vivaismo, attraverso la diffusione delle varietà autoctone dell'ulivo; il tutto, in stretta collaborazione con gli enti pubblici, con i quali ha sperimentato con profitto l'attività imprenditoriale vera e propria con quella sociale, molto ben rivolta all'inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati.

L'esperienza con gli enti pubblici (tra cui il nostro Comune) ha aperto prospettive nuove alla cooperativa, soprattutto per quanto riguarda l'attività sociale che è andata sempre più aumentando ed integrandosi con altre realtà territoriali. Lo dimostra il fatto che, nei suoi primi trent'anni di attività, oltre 500 soggetti sono passati dalle sue strutture operative e lavorative: tra di loro, non pochi psichici, ex carcerati, disabili e comunque tutte persone certificate ASL, che impongono alla nostra struttura compiti e mansioni assai impegnative e gravose rispetto ad ogni altra azienda del settore.

Infatti, in una realtà come quella di Agricoop, devono convivere e fondersi due funzioni che appaiono inconciliabili ed in contrasto fra di loro e cioè la competitività o il saper stare sul mercato e la esigenza del sociale, vale a dire quella serie di compiti e di

servizi ai bisogni ed alle necessità delle persone che le sono affidate per contratto.

Nel 1984, nasceva così una tra le prime convenzioni con il Comune di Brescia, a quel tempo retto dal sindaco avv. Cesare Trebeschi, il quale assecondò l'esperimento ritenendolo fortemente innovativo. Le esperienze pratiche che ne seguirono e, soprattutto, il dibattito politico-culturale che si sviluppò intorno al problema, porteranno, nel 1991, alla emanazione della legge n. 381, contenente la normativa di riferimento delle "Cooperative Sociali". A questa seguirà la firma di un apposito "contratto nazionale di lavoro" e tutto il movimento del cosiddetto "non profit".

Dopo queste ultime importanti evoluzioni della normativa, è evidente il reciproco vantaggio tra enti pubblici e cooperative sociali anche sotto il profilo puramente economico; queste riescono a fare reddito ma con l'agilità e la snellezza che non sono proprie della pubblica amministrazione, mentre i primi si sgravano di competenze e di servizi rivolti a quelle persone che, istituzionalmente, sono tenuti ad avere in carico. Ormai parecchi sono gli enti con i quali l'Agricoop intrattiene rapporti e col-

laborazioni. Tra i comuni, vi è sempre quello di Brescia, poi Concesio, Capriano del Colle, Gargnano, l'Autostrada Brescia-Cremona, l'IVECO di Brescia e Suzzara e la Comunità Montana Parco Alto Garda. In pratica, a livello locale, la Cooperativa realizza circa il 10-15 per cento del suo fatturato, mentre il rimanente lo recupera in altri comuni della provincia. Il lavoro, come si vede, non manca anche se sono sempre molti i problemi da affrontare. Tra tutti emerge la necessità di un costante aggiornamento sia nel campo delle specifiche conoscenze del settore di competenza, sia a livello tecnico e delle attrezzature di cui servirsi per operare. Vi sono poi problemi di finanziamento e delle relative garanzie che richiedono gli istituti di credito e che non tutti i soci sono sempre in grado di offrire. Non ultima, viene ancora la difficoltà di essere, in ogni circostanza, competitivi come il mercato richiede, a fronte di una manodopera che, per un'alta percentuale, si compone di personale svantaggiato. Anche alcune innovazioni nella cura e nella gestione del verde hanno creato qualche problema. Infatti è sempre più forte, in molti soci, la tentazione, com-

prensibile e ragionevole, di mettersi in proprio nella gestione del verde privato; e ciò è possibile anche con capitali abbastanza limitati e con un potenziale di attrezzature che può crescere nel tempo. Questo comporta, sicuramente, maggiori guadagni.

E così, quello che in passato era il motto della cooperazione, vale a dire "l'unione fa la forza", oggi tende a divenire "chi fa da sé fa per tre", dove emerge un chiaro individualismo che, d'altra parte, è sollecitato da una nuova e forte domanda del settore privato.

Nel contempo, questa constatazione fa emergere un altro importante dato: non solo la nostra Cooperativa ha svolto e svolge un ruolo sociale nei confronti di lavoratori svantaggiati ma altresì attua una funzione di "formazione professionale" verso non pochi attuali e futuri lavoratori autonomi, come anche sta dimostrando la realtà gargnane. L'Agricoop, in tutti questi anni, ha lavorato sodo ed ha avuto ampie occasioni per farsi conoscere ed apprezzare. Lo testimonia il fatto che il suo Presidente, Franco Capuccini, da tempo svolge l'incarico di coordinatore di altre 13 cooperative sociali.

Un incarico di prestigio ma anche gravoso che lo porta a frequenti contatti con queste realtà, a revisionare contratti, a discutere prezzi e condizioni, nonché comporre le inevitabili conflittualità che, a volte, sorgono tra le cooperative stesse.

A conclusione di quanto sopra, sembra doveroso riconoscere a questa nostra Cooperativa ed ai suoi coraggiosi fondatori, non solo di avere visto giusto e lontano ma di avere intrapreso un percorso di imprenditorialità che, rispetto alle acque quasi sempre troppo calme e tranquille del porto di Gargnano sono, a nostro avviso, tra gli avvenimenti più interessanti di questi ultimi trent'anni.



# QUANDO I CHIERICHETTI ERANO UN BATTAGLIONE

Enrico Lievi

Le "storie" che proponiamo in questa rubrica pescano sempre nel passato; d'altra parte è naturale che sia così, diversamente non sarebbero storie ma cronaca, attualità, vicende del presente. Queste ultime diventeranno storie sulla bocca dei nostri figli, quando, a loro volta, le racconteranno ai nostri nipoti.

Un tempo, quella del chierichetto era un'incombenza ambita e ricercata: non solo le famiglie si adoperavano affinché i propri figli cogliessero l'opportunità di "servire" durante le funzioni religiose ma anche da parte degli stessi giovani e giovanissimi era vivo il desiderio e l'ambizione di potersi muovere ed agire intorno all'altare con vero spirito di emulazione, quasi come avviene all'interno di corpo militare. Era l'epoca nella quale i chierichetti erano numerosissimi, un vero battaglione, e praticamente quasi tutti i giovani del paese passavano attraverso questa esperienza che, in molti casi, metteva in evidenza, precocemente, anche qualità e tendenze del bambino, destinate poi ad emergere nel corso della sua vita.

All'interno del gruppo, si andava a gara per svolgere i compiti e le mansioni più importanti (tra queste si affermavano le figure di chi portava il turibolo e la navicella dell'incenso) o per partecipare a funzioni religiose che richiedevano un numero limitato di addetti al servizio, come battesimi, funerali o cerimonie per la benedizione delle case o delle "sante rogazioni".

L'epoca "d'oro" dei chierichetti ebbe luogo durante la presenza a Gargnano di Don Amedeo Bacca, curato giudicato unanimemente brillante e moderno, animatore di spettacoli, di commedie e di operette, direttore di una corale maschile e di una femminile che a volte faceva esibire unite, (in tutto, oltre 50 elementi) in concerti di musica lirica, essendo amante della musica ed egli stesso discreto pianista.

In quegli anni i chierichetti erano divisi per mansioni e compiti diversi ed anche il loro ricco, ed a volte, sfarzosso abbigliamento, variava secondo le circostanze ed i ruoli ricoperti nelle diverse occasioni.

Durante le grandi solennità, entravano in scena i *Paggetti*, figure scelte tra i più piccoli, con costumi variopinti, dalle calze bianche ai calzoncini e giubbini colorati, ai berretti in panno, con vistosi pennacchi. Seguivano, poi, in ordine di eleganza, i *Peuri*

*Chorales* (che noi bambini chiamavamo regolarmente "i puri coralis") nei cui costumi prevalevano il colore bianco ed il granata, con fregi in filo dorato (ovviamente finto). C'erano poi le *Tuniche* che vestivano un abito semplice, in panno candido, lungo fino a terra, con maniche ampie ed una larga grezza sul petto, di colore arancione. Infine, i chierichetti "*semplici*", con cotta nera e camice bianco, ai quali erano affidati i tipici servizi all'altare.

Tutti gli altri che abbiamo nominato, ricoprivano ruoli prevalentemente coreografici e di grande risultato scenico che catturavano completamente l'attenzione di piccoli ed adulti e suscitavano sempre effetti di sorpresa, di commozione e, quasi, di forte rapimento mistico.

Sopra tutti, comunque, emer-

attuale sindaco Ginfranco Scarpetta.

Nel passato, anche gli addobbi della chiesa hanno avuto un ruolo importante nel rendere più imponenti e maestose le celebrazioni liturgiche, specialmente in occasione di solennità importanti come Natale, Pasqua, la festa del patrono San Martino, Immacolata, solo per citare le più significative e mostravano la nostra chiesa come una grande bomboniera, piena di fiori, di drappi, di tendaggi, nei quali emergevano il rosso, il bianco, il granata, ornati da frange e guarnizioni dorate che le mani abilissime di Gaetano Zecchini sapevano disporre in un ordine preciso e con cura davvero rara. In quegli anni, non si usavano ponteggi, elevatori o gru per salire fino all'ultimo cornicione della chiesa ma ci si

realizzavano ad alto livello anche in occasione della festività del Corpus Domini, allorché il grande ostensorio dorato veniva esposto sopra un ampio baldacchino fodato in velluto scarlato, con bordi e frange pure dorate, che si ergeva al di sopra dell'altare maggiore, per accedere al quale il celebrante, ricoperto da un ampio piviale, era costretto a compiere pericolose acrobazie e salire e scendere gradini ripidi e provvisori. Nel compiere questa difficile operazione, egli era costretto a scomparire per alcuni istanti dalla vista dei fedeli, i quali, immancabilmente, temevano una sua rovinosa caduta fra i drappi, i veli e gli addobbi che ornavano la sacra reliquia.

Poi, finalmente, ricompariva a lato dell'altare, reggendo il

Ma questa mancanza di "sostanza", ammesso che ciò fosse vero, era ampiamente compensata da un vissuto fatto di sacrifici, di privazioni e di povertà che coinvolgeva un po' tutti nel passato. Ciò era in grado di riscattare anche una fede forse semplice ma genuina, come autentica e genuina era la vita delle nostre precedenti generazioni.

Negli ultimi tempi, il mestiere di chierichetto è finito sempre più in ribasso, è molto scaduto nella considerazione di bambini e ragazzi ed anche da parte delle famiglie sembra non si faccia molto per invogliare i propri figli a seguire le tradizioni di un tempo. Oggi i bambini sono super impegnati e spinti a seguire, oltre a quella scolastica, attività tra le più diverse, impegnative ed anche costose: danza, nuoto, calcio e molti altri sports e quindi nessuno ha più tempo da perdere, altro che servizio all'altare!

Viene comunque da chiedersi se questa abitudine sia proprio stata persa per sempre. Che, forse, i chierichetti si siano un po' troppo sindacalizzati? Che i preti di oggi non versino più con regolarità i dovuti contributi previdenziali?

Che si tratti di un mestiere ad alto rischio professionale, essendo i piccoli a contatto con le ampolline del vino per la messa? (rischio di alcolismo per le piccole creature?).

Per la prima volta nella storia del paese, alla messa di mezzanotte dello scorso Natale, non era presente nessun chierichetto, ma nemmeno mezzo, neppure a pagarlo oro e questo, forse, è un po' troppo. Recentemente la ministra Gelmini ha proposto di reintrodurre la figura del maestro unico nella scuola.

Perché non tentare di introdurre, anche in chiesa, la figura del chierichetto unico? Unico sì, cioè uno solo, ma almeno uno, obbligatorio, in carne ed ossa, se non altro per mantenere il ricordo di questa figura.

Un tempo si diceva: "*mala tempora currunt*". Sarà così?



Una vecchia immagine di Don Bacca

geva per importanza, autorevolezza e prestigio, la figura del "capo", il quale aveva il compito di organizzare e gestire tutti i chierichetti nei loro vari ruoli ed incombenze intorno all'altare, qualunque fosse il loro abbigliamento durante quella funzione. Soltanto lui aveva un filo diretto con il celebrante, del quale raccoglieva ogni disposizione o suggerimento che fosse stato necessario impartire nel corso della celebrazione e che, a sua volta, trasmetteva ai suoi subordinati attraverso secchi colpi che batteva sul pavimento con il suo lungo bastone di metallo, simbolo della sua autorità.

Figure di "capi" quasi storici, in quanto hanno segnato un'epoca nel mondo dei chierichetti del paese, sono stati Mario Scarpetta, Lorenzo Trevisani, Pierino Lorenzi, Tonino Campetti, Nino Campetti, Camillo Bianchi, Giorgio Pellegrini e lo stesso

serviva del cosiddetto, pericoloso *scalino* in legno, unico strumento con il quale si raggiungevano i 25 metri di altezza ed, in quella posizione precaria e senza alcun appoggio fisso, si dovevano sollevare i drappi ed i pesanti addobbi da terra per poterli fissare ai cornicioni o, peggio ancora, alle colonne ed alle stesse pareti.

Gaetano Zecchini, sacrestano in S. Martino per lunghi anni, aveva il gusto e la propensione per la scenografia, qualità probabilmente ereditata dal padre Giacomo ed inculcata anche al figlio Giacomo; era lui che predisponeva la chiesa per le celebrazioni più importanti e questo suo lavoro lo occupava per giorni e giorni ma il risultato era, a dir poco, sempre sorprendente ed i fedeli rimanevano spesso meravigliati e stupiti dopo i suoi interventi sull'arredo sacro. La maestria ed il gusto scenico di Gaetano si

pesante ostensorio, mentre l'organo dava fiato a tutte le sue canne. Era un tripudio di suoni e di canti, mentre chiari fumi d'incenso profumato avvolgevano completamente il presbiterio e la stessa navata, stracolma di popolo.

Oggi, alcuni ritengono che la religiosità del passato fosse alimentata più dalla secolare tradizione, da usanze e consuetudini esteriori, che non da una fede convinta e matu-

## PASQUA

Suonano le campane a festa,  
è Pasqua.

Gesù è risorto per tutti noi,  
il mondo è pieno di gioia

Claudio Santamaria

Claudio Santamaria, con la solita spontaneità, ci invia questa poesia porgendo gli auguri a tutti i lettori.