

20 luglio 2005 – San Michele all'Adige

NEWSLETTER DEL MUSEO DEGLI USI E COSTUMI DELLA GENTE TRENTINA

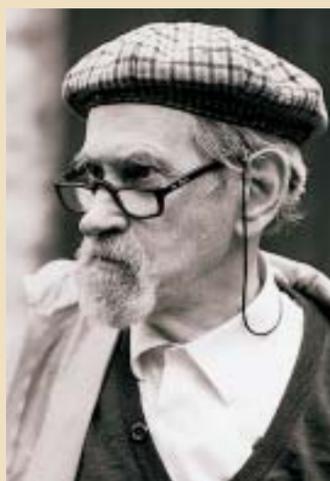
Questa newsletter

Listato a lutto almeno idealmente per la scomparsa dolorosa e recentissima del fondatore Šebesta, esce questo terzo numero della nostra newsletter, che ne inaugura peraltro una periodicità propriamente semestrale (giugno / dicembre) cui ci auguriamo di riuscire a tener fede di qui in avanti. Al centro dell'attenzione, nelle pagine interne, il rapporto del Museo con il territorio trentino e con le realtà museali minori attraverso le nostre attività di monitoraggio, ricerca e didattica. Di queste attività, se ne presentano un buon numero, da Cimago a Telve, da Grigno a Vallarsa e a Malé, fino alle proposte delle scuole di Gardolo e Trento, e alle ricerche del Museo sul pane di segale in val di Sole e sulla tecnica millenaria della pesca del luccio negli acquitrini della val d'Adige: pane e pesci, appunto, come nelle migliori tradizioni. Nella stessa prospettiva di attenzione al territorio e alle sue istanze si colloca il consueto allegato monografico, che presenta l'edizione 2005 dell'itinerario etnografico del Trentino riveduta, aggiornata e corredata con alcune importanti novità di quest'anno, e che testimonia dei progressi che si stanno facendo un po' ovunque nel Trentino per la tutela e la valorizzazione dei siti di interesse etnografico. Tutela e valorizzazione a più mani, cui concorrono la buona volontà dell'ente pubblico, dei Comuni, dell'associazionismo locale e anche di alcuni privati, in una geografia complessa in cui il Museo si è riservato, e augurabilmente con

Addio Šebesta

Il 9 marzo 2005, poco dopo la mezzanotte, nella casa di riposo di Fondo Val di Non dove era ricoverato da appena qualche giorno, amorevolmente assistito dalla compagna signora Annamaria, si è spento l'etnografo e museografo trentino Giuseppe Šebesta, il fondatore del nostro Museo. Nato a Trento il 24 luglio 1919, Giuseppe Šebesta – *Bèpo* per gli amici – si era diplomato al liceo scientifico "Galilei", per poi seguire, a Pavia, studi di chimica. Creatore di pupi animati, cineasta, narratore e pittore, cominciò a interessarsi di documentazione etnografica durante un periodo di esilio volontario, nel secondo dopoguerra, nella piccola valle germanofona "dei Mòcheni", dove viene iniziato al fascino misterioso della fabbrilità montanara più ingegnosa e più rigorosamente autarchica. A metà degli anni '60, forte di questa esperienza, elabora il progetto di un grande museo delle tradizioni popolari del Trentino, secondo una metodologia museografica di nuova concezione, che per la prima volta in Italia si concentra sui temi propri del lavoro di ambito contadino, e sulle tecnologie artigiane di supporto: legno pietra tessuto ceramica rame ferro... Sua è infatti la riscoperta in chiave etnografica delle grandi macchine del mondo preindustriale – mulini, magli, segherie... – che vengono analizzate e riproposte in museo quali autentici beni culturali. Secondo questa innovativa impostazione "ergologica", Šebesta allestisce in Italia tre grandi musei: il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di San Michele all'Adige (1968), il Museo degli Usi e Costumi della Gente di Romagna di Santarcangelo (1971), e il Museo In-

ternazionale degli Zattieri a Codissago di Castellavazzo (2004). In particolare, il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina (dal 1972 ente funzionale della Provincia Autonoma di Trento), per vastità delle collezioni e importanza di impianto, è generalmente considerato il maggiore museo etnografico italiano di ambito locale. L'opera di Giuseppe Šebesta, a San Michele all'Adige prima, poi a Santarcangelo di Romagna e infine a Codissago, si è concretizzata in un impianto museografico in cui etnografia, ergologia, iconografia e didattica si fondono in un museo la cui funzione «...è quella di far scoprire ai visitatori il territorio, l'esistenza di impensate attività con opportune metodologie didattiche, affinché il messaggio fra le vecchie e nuove generazioni prosegua senza interruzione». In tutta la museografia di Šebesta emerge con insistenza un dato di fondo: il ruolo educativo del museo. La missione didattica del museo entra infatti nella sua teoria museologica sin dall'inizio del progetto, come obiettivo primario. Nell'anno 2000, una mostra presso il Museo Nazionale dell'Agricoltura di Praga, dal titolo *Giuseppe "Bèpo" Šebesta: Ceski Genius v Tridentu / Genio ceco a Trento* ne riproponeva con successo i contenuti poliedrici dell'opera in campo artistico così come scientifico nella patria avita (il padre proveniva da Tyn nad Vltavou nella Boemia meridionale). Tra gli etnoantropologi italiani, Šebesta ha incarnato con successo un tipo unico nel suo genere: impetuoso, a tratti stravagante, poco libresco seppure coltissimo, continuamente rapito dal-



l'impeto creativo di un'abilità manuale prorompente, ha esplorato con originalità di pensiero e grande coraggio percorsi di ricerca mai battuti prima. Il suo metodo di rappresentazione museografica, ormai noto e apprezzato ovunque in Italia tra i cultori di tradizioni popolari, è destinato a farne una figura di riferimento per gli studi di museografia e demotnoantropologia, mentre molto significativi restano i suoi contributi specifici nel campo della protometallurgia e della storia della tecnologia europea. Il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, il Museo degli Usi e Costumi della Gente di Romagna, il Museo Internazionale degli Zattieri si adopereranno, in collaborazione con SIMBDEA, alla realizzazione di iniziative mirate alla conoscenza e alla messa in valore dell'importante lascito teorico-metodologico del museografo scomparso.

qualche legittimità, ma senza particolari pretese istituzionali, il ruolo dell'osservatore discreto e del promotore attento. Quello dell'attenzione al territorio e alle sue istanze più segrete e più minute è peraltro un tratto significativo della tradizione di Šebesta, che del Trentino fu da sempre, e prima di tutto, periegeta e pedonatore instancabile. Torniamo a Šebesta, dunque. Di lui, si parlerà soprattutto in novembre, dal 24 al 27, nella sessione dello SPEA, la decima (SPEA10 "Giuseppe Šebesta e la cultura delle Alpi") che d'obbligo, si può dire, gli verrà dedicata: una commemorazione tesa soprattutto a fare il punto dell'importante lascito scientifico in sede propriamente etnomuseografica, un lascito morale e anche materiale vista la gran copia di libri, di schede d'archivio, di bobine, di importanti cimeli di tutti i generi che Šebesta ha donato al Museo. All'iniziativa del convegno SPEA, che è posto sotto l'importante patrocinio di SIMBDEA, la Società Italiana per i Musei e i Beni Demotnoantropologici, hanno già aderito dai quattro angoli dell'arco alpino quanti l'hanno conosciuto bene e hanno avuto il privilegio di lavorare con lui: Gaetano Forni, Corrado Grassi, Gian Paolo Gri, Daniela Perco, Cesare Poppi, Giuliana Sellan, Roberto Togni, Mario Turci, Pier Paolo Viazzo, Luigi Zanzi. Insieme a SPEA10, nelle stesse date di novembre, il Premio Mariani, alla sua VI edizione, di cui Šebesta stesso, nel 1986, fu primo medagliata. Sono gli eventi più significativi di un anno di impegni importanti di cui, anche attraverso lo strumento di questa newsletter, cercheremo di tenere puntualmente informati i nostri lettori e gli amici del Museo.

L'ultimo saluto

Un territorio come un grande meraviglioso palcoscenico, sul quale di continuo si rappresenta il mistero della creazione, nei più minuti accadimenti della biochimica così come nell'operosità senza posa degli uomini, e un Museo che di questo scenario possa essere il migliore osservatorio, e anche un po' il tempio, il sacrario, l'arca: per chi in modo del tutto fortuito e forse anche immeritato, abbia avuto la ventura di ereditare per intero questa visione – che è poi un progetto di vita, un contesto di lavoro – e abbia avuto il privilegio di camminare sulle sue orme, il primo pensiero per Šebesta, oltre all'affetto naturale che il personaggio suscitava, non può che essere il sentimento di una grande, inestinguibile gratitudine. Ma eravamo così abituati a sentirlo tambureggiare di lontano come un temporale d'estate, o levarsi impetuoso all'improvviso come l'Ora del Garda, o scuotere il suo Museo dalle fondamenta come un antico terremoto, essendo tutt'uno con questa terra, con queste montagne, con questi cieli, che quasi quasi oggi si stenta a credere di essere per davvero giunti qui, ad accompagnare la sua povera spoglia nell'ultimo breve tragitto.

Certo, l'abito del comune mortale è sempre andato stretto a Šebesta, non solo per l'esser stato a suo modo quantomeno onnisciente ed ubiquo, ma anche per l'orgoglio, la fierezza titanica con cui da sempre si opponeva alle ipocrisie piccole e grandi del viver sociale, ai convenevoli, ai gerarchismi, e da ultimo anche all'inevitabile necessità dell'invecchiare e del morire. Un orgoglio, una fierezza di impianto del tutto laico e che possono far sembrare ancor più strano l'essere oggi proprio qui, in un luogo consacrato. Inosservante a parole, Šebesta era invece rispettoso quant'altri mai delle cose di fede, di cui sentiva da vicino la magia prepotente. Così, si calava in un cristianesimo aurorale, primigenio, assorto nella sua arcana missione civilizzatrice, quella che ammirava rapito nei piccoli santuari antichissimi di questa stessa valle, che così tanto amava, e che è poi lo stesso cristianesimo dei suoi antenati bizantini, di Cirillo, di Metodio, di San Girolamo. Così, riusciva ad alternare momenti di intimo religioso rapimento a lucide taglienti esternazioni dell'incredulità più cinica, secondo quell'andamento ondivago

che è ben noto a chi conosca almeno un po' l'anima slava. E, paradossalmente per uno destinato a passare alla storia per la cultura materiale, cioè delle più visibili tra le cose, è proprio nel regno di quelle invisibili che Šebesta volava alto, e là ghermiva con sguardo da falco e, sempre a sorpresa, giungeva al dunque. Ecco che anche la sua visione antropologica non ha nulla a che vedere con la rievocazione del buon tempo andato, con i rassicuranti vernacolismi del folk e dei cibi genuini, ma tende invece in modo prepotente a qualcosa di metafisico: a un mondo vuoto dove, libero da ogni orpello, l'uomo appare solo, con le sue sole forze vitali, con la sua testa e le sue mani, e con il suo destino. Ecco quindi la ricerca assidua dell'ingegno umano ovunque questo si presenti nella sua fase aurorale, emergente: ecco lo spirito indomito di Prometeo, che ruba il fuoco agli dei, per regalarlo agli uomini. Ecco però l'inesauribile scandalo della condizione mortale e l'eterna domanda di Giobbe: "Io grido a te, ma tu non mi rispondi, insisto, ma tu non mi dai retta" (Giobbe 30,20). Nell'accingersi a rispondere a Šebesta,

come fece con Giobbe, che cosa dirà oggi il Signore? Naturalmente, non lo sappiamo: ma siamo del tutto certi che ne vedrà bene l'intima incontenibile letizia, la religione privatissima degli affetti più semplici, la assoluta fanciullesca limpidezza. Il motto che Šebesta poneva davanti ai suoi film mezzo secolo fa "Osserva, in tutta umiltà un mondo meraviglioso vive accanto a te" è il motto di chi dietro alla creazione riesce a vedere sempre lo sguardo buono del Creatore, e sembra in verità tolto da un salmo, o dai Fioretti di San Francesco. E con quel fuoco di Prometeo, sottratto agli antichi dei gelosi, Šebesta ha ravvivato l'ambiente, ha riscaldato gli animi, ha riscaldato il Trentino, e a fin di bene. Quel fuoco brucia ancora: a chi gli ha voluto bene, a chi ha cercato di capire il messaggio di quest'uomo unico, giunto un secolo fa da chissà dove e appena ora ripartito per una destinazione altrettanto lontana e altrettanto misteriosa, sta di non farlo spegnere.

Giovanni Kezich
Chiesa parrocchiale di Cles,
11 marzo 2005

ALL'INTERNO

La calchèra de Boro	2
La casa-museo Marascalchi a Cimago	2
Museo degli usi e delle tradizioni telvate	2
Il segòt raccontastorie	3
Museo della civiltà contadina della Vallarsa	3
La pesca del luccio nel Trentino dal mesolitico agli anni '60 ...	4
APTO - La grande trasformazione	5
Segale e pane di segale nelle valli del Noce	5
Fiabe e leggende delle Dolomiti con Luciano Gottardi	6
Per una sinergia tra museo e scuola	6
Video	6
NEWS	7

in allegato
Itinerario Etnografico del Trentino, edizione 2005

territorio

LA CALCHÈRA DE BORO



A pochi passi dal paese di Grigno, seguendo la strada che porta verso l'abitato di Selva Valsugana, passata la cava dei Mocellini sulla sinistra, in un'area ai piedi del monte nascosta da un bosco, si trova uno degli edifici d'interesse etnografico più significativi presenti sul territorio comunale: la *calchèra* de Boro.

La struttura, che fino agli anni '50-'60 forniva di calce tutto il territorio, impressiona per le sue grandi dimensioni sia della fornace sia dell'adiacente magazzino adibito in passato al deposito del prezioso prodotto,

che veniva utilizzato per la disinfezione delle stalle e delle case ma anche per la produzione di intonaci e di colori usati per la costruzione e le rifiniture delle abitazioni della gente contadina.

La fornace, nella sua parte posteriore, è circondata da terreno sul quale vi è una stradina per accedere alla bocca superiore e rendere possibile il carico dall'alto e le ispezioni durante la cottura. Nella parte anteriore vi è la presenza di una porta, alta circa due metri e larga uno.

Il tempo e il non utilizzo hanno pro-

vocato il degrado, che è perdurato per parecchi anni: finalmente nel 2004, con la revisione del Prg è stata catalogata come manufatto culturale e da poco tempo è stata acquistata dal Comune, mentre il Servizio Ripristino della PAT sta predisponendo un progetto di valorizzazione. L'auspicio è che la *calchèra*, una volta riportata agli antichi splendori, possa entrare a far parte dell'Itinerario Etnografico del Trentino, venendo valorizzata anche dal punto di vista didattico.

Gerri Stefani

Museo degli usi e delle tradizioni telvate



La proposta di costituire a Telve un Museo che raccogliesse le testimonianze materiali dell'economia rurale del paese nacque nel 1985 durante la presentazione della ricerca svolta da Laura Zanetti su malga Valpiana. Iniziò così la raccolta degli oggetti, che furono sistemati in spazi presto rivelatisi insufficienti. Attualmente, presso l'edificio della Biblioteca Comunale, a pianterreno vi sono la ricostruzione di una cantina, di una stalla e di un'officina per la lavorazione del legno e dei metalli. Per quanto riguarda la cantina e la stalla, si tratta dei medesimi ambienti di un tempo, nei quali sono stati riportati gli oggetti e i materiali che vi

si trovavano fino a quando l'edificio ospitava una tipica casa contadina. Con la ricostruzione dell'officina si è voluto invece ricordare come le lavorazioni di legno e metallo siano state attività caratteristiche del paese, che restano importanti anche oggi.

Altro spazio a disposizione del Museo è situato al terzo piano dello stesso edificio. Qui sono state create delle ricostruzioni di ambiente e una zona centrale occupata da scaffali. La cucina e la camera da letto sono state scelte come locali adatti ad illustrare la semplicità e la quotidianità della vita domestica. Considerata poi l'importanza che ricopriva e tuttora ricopre

l'economia dell'alpeggio nella nostra zona - testimoniata dalla presenza di numerose malghe ancora attive - è stato ricostruito un tipico ambiente di malga. La zona centrale del locale infine ospita una collezione di utensili e oggettistica varia e una piccola esposizione di materiale proveniente dalle scuole elementari del paese.

Sebbene l'allestimento del Museo non sia ancora completo, esso contiene un gran numero di oggetti tutti generosamente donati dalla gente di Telve, che testimoniano come il tempo e i costumi di vita passati siano ancora vivi nel ricordo di molte persone.

Anna Pecoraro

La casa-museo Marascalchi a Cimego

All'interno del processo di riqualificazione ambientale e culturale della valle del Chiese, fanno spicco alcune iniziative della comunità di Cimego, che ha attivato numerose manifestazioni e ha istituito e realizzato il Sentiero etnografico del Rio Caino - anche tramite la rimessa in funzione di vecchi opifici a forza idraulica -, ha ripristinato l'arredo urbano di Quartinago, nonché restaurato e reso visitabile un tipico esempio di casa contadina giudicariense, la casa Marascalchi.

Punto nodale dell'intero programma, casa Marascalchi rappresenta una risorsa notevole non soltanto dal punto di vista architettonico, ma anche da quello etnografico; abbandonata dagli abitanti emigrati nel 1962, acquisita dal Comune nel 1998 assieme al mobilio e alle suppellettili in essa contenuti, è infatti in grado di offrire una preziosa testimonianza scenografica della vita quotidiana che, attraverso modelli plurisecolari, si sviluppa e si aggiorna sino alla metà del XX secolo.

Nel corso dei lavori di restauro, conclusi nel 2004, sono stati assicurati quegli attributi di stabilità, accessibilità e sicurezza indispensabili per l'apertura al pubblico, ma sono state anche garantite alterazioni minime degli assetti esistenti, mantenute le destinazioni corrispondenti a quelle dell'ultimo utilizzo, confermate le connotazioni formali, cromatiche e di connessione pratica, ricollocate al loro posto le tante "cose" che qualificavano gli spazi. Nei punti dove si sono ripristinati apparati pre-esistenti, quali antichi selciati, intonaci primordiali, decori pittorici, e dove si sono necessariamente ricostruiti elementi strutturali fondamentali, massima attenzione è stata dedicata a ritrovare quel particolare rapporto che gli occupanti avevano instaurato tra le loro esigenze e l'antico edificio.

Nell'articolazione funzionale all'edi-

ficio si passa pertanto dalle stalle e dalle cantine seminterrate ai locali residenziali al piano terra, tra cui lo spazio rustico dell'ingresso, il salotto con intonaco e fregi decorativi cinquecenteschi, il "laboratorio domestico", la vecchia cucina con il grande focolare e l'arredo di fine '800, la cucina "moderna" rimasta integralmente invariata dagli anni '50. Si passa poi a quelli del primo piano, tra cui tre camere da letto, le stanze ospitanti i telai tessili e la bachicoltura, l'antico gabinetto. La visita si conclude nel secondo piano, vasto spazio semiaperto ad uso deposito per granaglie, fieno, paglia, legna, attrezzi agricoli e, per completezza, uno sguardo al sottotetto, anch'esso utilizzato come deposito di materiali, infine al sovrastante tetto.

I vani rustici sono forniti di quegli attrezzi di uso comune che servivano a varie lavorazioni agro-silvo-pastorali e piccole manutenzioni di casa, nonché di aree appositamente lasciate libere per ospitare chi vi si dedichi in occasione di manifestazioni atte a rivitalizzare la struttura. I locali residenziali accolgono precisi accenni alla tradizione e alla storia, alla tematica religiosa, all'attività scolastica, agli eventi bellici e all'emigrazione.

A parte l'inevitabile, puntuale aggiunta di diversi elementi strutturali e di nuovi dispositivi impiantistici, casa Marascalchi, che non prevede cartelli didascalici (la visita sarà guidata), apparati informatici e alcun oggetto avulso dal contesto, è in grado di rappresentare nella sua interezza e spontaneità i luoghi domestici della tradizione, immergendo il visitatore in quella stessa atmosfera, come se, per incanto, si trovasse negli anni '60 e i vecchi occupanti fossero appena partiti per l'America.

Ruggero Dorna



territorio

IL SEGÒT RACCONTASTORIE

Salute! Mi chiamo Maurizio e sono il *segòt* della segheria veneziana dei Molini di Malé, in Val di Sole. Avrei qualche cosa da dirvi sulla segheria, sul fatto di esserne il *segòt*, o meglio sull'apprendere il lavoro che si nasconde dietro ogni movimento della sega. Per me che non provengo da una tradizione di segantini diventare *segòt* è stato logico come il fatto che da quasi venticinque anni sono un tornitore del legno. Il motivo è che trasformare la materia prima per eccellenza, il legno, è per me motivo di partecipazione alla vita naturale che mi circonda. È un'antica storia nella quale il bosco è il protagonista. Lui ti attira e ti premia con la sua presenza, la sua saggezza discreta che si lascia scoprire un po' alla volta. La segheria fa parte di questa storia.

Ecco quindi che bosco, legno e segheria mi sono divenuti logica di vita. La tecnica la imparo poco alla volta, tavola dopo tavola, lasciando che sia la medesima segheria a farsi conoscere. Penso così di comportarmi quasi come quei meravigliosi artigiani che oltre settecento anni or sono, sapendo umilmente unire tanti pezzi di bosco hanno costruito quella che poi si sarebbe chiamata segheria ad acqua.

Durante le dimostrazioni dell'attività della segheria e delle altre trasformazioni del legno, a mano o con tornio, guardo gli occhi di chi mi ascolta e se colgo un'attenzione quasi stupita al veder cose che un tempo erano consuetudine mi sembra di essere più un raccontastorie che un *segòt*, che narra sempre un racconto a lieto fine. Sarà per questo, o meglio perché mi piace ascoltare i suoni del bosco, che raccontastorie lo sono veramente anche al di fuori della segheria. Di tanto in tanto giro per i paesi o anche qui in segheria, a raccontare le mie storie, le filastrocche magiche, a far ballare i bambini con vecchi girotondi con flauto e organetto, che sono in legno proprio come alcuni pezzi con cui è costruita la segheria.

Così come di legno sono le maschere con cui interpreto i personaggi delle storie. E se guardo gli occhi dei bambini e vedo in loro sorpresa e ingenua attenzione non so più se sono lì o ancora accanto al carro che aspetto di sentir suonare la campanella della fine del tronco. Sono contento che ogni giorno possa essere partecipe di una storia che sa di legno e suoni, di acqua e luna e di sguardi incantati. Auguro a tutti ogni bene e... buone storie.

Maurizio Bontempelli



...l Òm dele stòrie

Son l òm dele stòrie.

*Racconto le mie storie
che parlano di boschi e alberi antichi,
con cantilene, filastrocche e girotondi
che fan ballare i bambini
e chi lo vuol esser ancora.*

*Son vestito come era in uso dai
sonadòri de strada, accompagnandomi
con il flauto di legno e l'organino,
suonando piccole musiche antiche.
Legno, fieno, foglie e lampade*

di un tempo sono il mio teatro.

*Son pronto per accompagnare ogni festa,
d'estate, d'inverno, di giorno e di notte,
dei poveri e dei re, di Natale o carnevale,
sopra ogni cosa per il più piccolo che c'è.
Son due ore e anche più,
di tempo antico, di emozioni dimenticate,
per rivivere rare tradizioni bambine.*

Maurizio

Visita il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina in ferrovia



Il Museo a €2 con il biglietto del treno

a San Michele in treno

Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina: Ingresso ridotto (€ 2,00) a tutti i possessori di un biglietto valido per la stazione di Grumo-San Michele. Visite guidate per gruppi su prenotazione.

Al sabato visite alla Cantina storica dell'Istituto Agrario e alla Sala Nowack del Comune di San Michele.

Pranzi a prezzo fisso presso i ristoranti Cantaleone, Da Pino, Capriccio, Montereale.

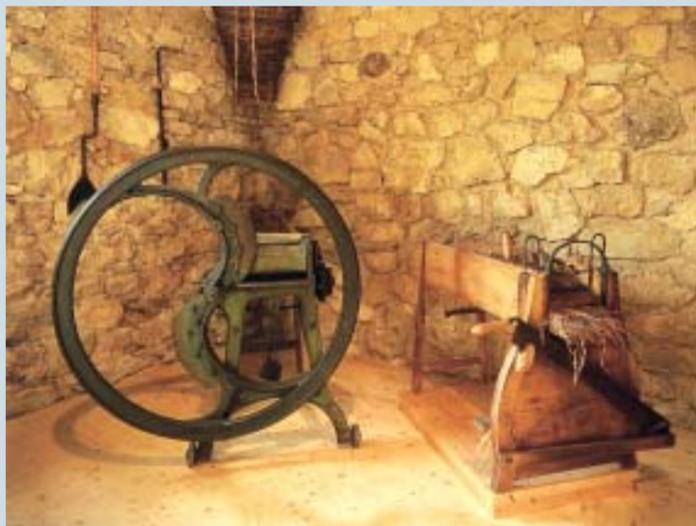


www.museosanmichele.it



Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina
9:00 - 12:30 / 14:30 - 18:00
CHIUSO IL LUNEDÌ
Per informazioni e prenotazioni: 0461 850314

Museo della civiltà contadina della Vallarsa



Il Museo della Civiltà Contadina della Vallarsa nasce a metà degli anni Novanta su iniziativa del Centro Promozionale Vallarsa, impegnato in iniziative di ricerca e studio della realtà locale, soprattutto grazie alla partecipazione di molti volontari.

La collezione si è fatta con il tempo sempre più importante, per cui è stato necessario trovare spazi espositivi adeguati. Fin da subito è stata individuata la sede dell'ex scuola

elementare di Riva di Vallarsa, dove sono stati ricostruiti con cura alcuni ambienti: la scuola, la cucina, la camera, i laboratori del falegname e del calzolaio. Un caratteristico rustico ristrutturato appositamente è stato adibito all'allestimento dedicato al sistema agro-silvo pastorale, che illustra le attività tradizionali: il lavoro dei campi, la fienagione, la trebbiatura, la viticoltura, l'esbosco, la tessitura. Il Museo di Vallarsa offre al visitatore la

possibilità di immergersi in una realtà ormai lontana, per ritrovarne immagini e luoghi. L'intento è quello di ricreare alcuni ambienti di inizio secolo scorso, cercando di immaginarne il calore e i profumi. Il percorso del Museo riporta il visitatore ad un tempo in cui attorno al focolare si narravano storie, e le giornate erano scandite dai ritmi legati alla vita dei campi e ai cicli delle stagioni. L'obiettivo del Museo non è però quello di guardare nostalgicamente a quella realtà, quanto piuttosto costituire una proposta per meglio comprendere il presente e tendere al futuro con la consapevolezza del passato.

Il Museo della Civiltà Contadina della Vallarsa è gestito dall'Associazione Centro Studi Museo Etnografico. Il Museo continua a raccogliere oggetti e testimonianze per rendere sempre più complete le sue collezioni. L'Associazione promuove inoltre importanti iniziative di carattere culturale quali ricerche, mostre tematiche e serate di intrattenimento.

Centro Studi Museo Etnografico di Vallarsa 38060 Riva di Vallarsa
Tel e fax 0464 860016
www.museovallarsa.it
centrostudivallarsa@inwind.it

conservazione

La pesca del luccio nel Trentino dal mesolitico agli anni '60

Tra archeologia ed etnografia: una ricerca del Museo



Pierino Angeli mentre pesca con il figlio sulle rive del lago Caldonazzo



Luccio (*Esox lucius*): elementi scheletrici

Varie tecniche di pesca: tavola a carboncino e tempera. Immagine tratta da "Le svariate maniere delle pescagioni. La pesca nell'Ottocento e le tavole del marchese Gianfilippi", ed. Verona CR, Brescia Grafo, Arco, Il Sommolago 1996



Tra le ricerche archeologiche disponibili per la valle dell'Adige una in particolare – un riparo sottoroccia di epoca mesolitica in località Dos de la Forca a Salorno, ricerca effettuata tra il 1999 e il 2002 a cura della scrivente (Bazzanella) e di Ursula Wiener per conto dell'Ufficio beni archeologici della Provincia di Bolzano – ha cercato di porre al centro dell'attenzione la ricostruzione dell'ambiente, la destinazione del sito e l'economia dei gruppi umani che in momenti cronologici successivi, tra l'8500 e il 7000 a.C., hanno frequentato il luogo.

Gli scavi hanno messo in evidenza un contesto di nicchia e un regime economico legato essenzialmente allo sfruttamento dell'area umida di fondovalle. L'ittiofauna con luccio e ciprinidi (scardola, tinca, triotto) è risultata predominante rispetto alla macrofauna e in particolare l'analisi dei resti ittici, per gli strati alti del deposito, ha attestato la presenza di luccio con percentuali prossime al 97-100%: chiaro indizio di un'attività di pesca altamente specializzata.

L'indagine archeologica non ha però permesso di chiarire alcuni aspetti legati alle tecniche di pesca. In particolare, il mancato rinvenimento di strumenti per la cattura di individui singoli, come ami o arpioni, lascia ipotizzare l'utilizzo di armi composite quali arco e frecce o armi da getto, costituite da un supporto deperibile munito di armature in selce, abbondanti in loco. Un'ulteriore ipotesi potrebbe essere quella della pratica di pesca mediante la tecnica del laccio, comunemente utilizzata fino ai nostri giorni, ma non documentabile a livello archeologico.

L'esigenza di dare delle risposte a questi interrogativi ha fornito lo spunto per un'indagine a carattere

storico-etnografico relativa alle tecniche tradizionali di cattura, conservazione, consumazione e commercializzazione del luccio, alcune delle quali risultano ancor oggi documentabili in diverse località del fondovalle atesino grazie alla presenza di testimoni diretti.

In questo contesto, lo scrivente (Trentini) ha realizzato dieci video-interviste finalizzate alla raccolta di informazioni relative alla pesca di professione, un tempo diffusa presso alcuni laghi (Alto Garda, Caldonazzo, Terlago), ma anche a quella poco nota e altrettanto desueta che veniva praticata lungo la valle dell'Adige quasi esclusivamente da contadini, come attività complementare all'agricoltura (Salorno, San Michele, Grumo, Zambana, Trento, Volano).

La valle dell'Adige infatti è stata caratterizzata fin quasi ai nostri giorni dalla presenza di depressioni naturali, piccoli laghi campestri, rigagnoli e fosse che raccoglievano acque piovane provenienti in prevalenza dalle falde, frequenti nelle arginature del fiume, e che ancor oggi vengono ricordate con i nomi più estesi. Ne è un esempio il "Taio" (detto anche *palù*), una zona paludosa nei pressi di Volano-Nomi formata presso l'antica ansa naturale del fiume Adige, successivamente agli interventi di rettifica risalenti alla fine dell'Ottocento, progressivamente bonificata e resa idonea alla coltivazione agricola nel corso del ventesimo secolo. Qui, una piccola zona umida presente nella parte finale dell'antico meandro, nel 1989 è stata riconosciuta biotopo, e testimonia la presenza di un paesaggio palustre, popolato da diverse specie ittiche quali il luccio e la tinca, che grazie all'habitat fa-

vorevole raggiungevano dimensioni piuttosto notevoli.

Secondo gli informatori, fino a non più di due-tre decenni fa, qui veniva praticata una pesca di frodo, spesso durante le ore notturne, mediante le tecniche più diversificate e ingegnose, ricorrendo a strumenti costruiti artigianalmente: il laccio (*laz, las*), le canne in bambù con spago e amo (*bachéti, bachéte*), le fiocine (*fròsena, forcón, piróm*), il guadino (*guada, guadóm*), la spadera (*còrda a fòndo*), le nasse (*bartadèl, bartedèl, bartabèl*).

L'informatore di Ischia di Pergine, un tempo pescatore professionista sul Lago di Caldonazzo, ha realizzato per il Museo una porzione di rete da pesca, impiegando strumenti e abilità abbastanza diffuse in ambito domestico fino agli anni '60.

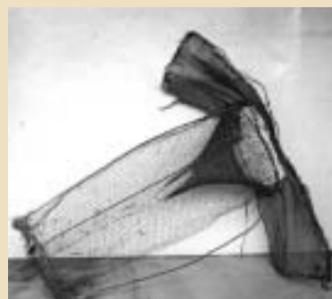
Nelle fosse minori, le tecniche erano ancor più rudimentali: si toglieva buona parte dell'acqua per mezzo di secchi, in modo da poter catturare i pesci direttamente con le mani. Altre volte venivano utilizzate come reti perfino lenzuola di canapa, impiegate abitualmente per il trasporto del fieno: immerse in acqua da due o quattro persone, venivano poi sollevate rapidamente in modo da catturare i pesci più piccoli. Esistevano poi molteplici tipologie di rete da pesca, che comportavano tecniche specifiche.

Reti a strascico (*ré dei piómbi*), reti fissate a *ficóni* piantati nel fondale (*paradèi*), simili ai roccoli per l'uccellagione.

Anche se l'utilizzo di reti a strascico nell'Adige era proibito, alcuni informatori hanno raccontato di aver preso parte a battute di pesca notturne effettuate nella tratta tra Ora e San Michele. Questo tipo di pesca, si svolgeva secondo moda-



Livio Tovazzi (Volano) mostra una fiocina (fròsina)



Bertovello (bartedèl) appartenente a Livio Tovazzi

oggi da qualche irriducibile. Nella maggior parte dei casi il pesce veniva consumato in famiglia, o venduto in paese (a Volano, a San Michele, a Trento, a Salorno) attraverso una rete di conoscenze. Fino al 1955 circa, alcune donne di Caldonazzo giungevano a piedi fino a Trento, trasportando nelle gerle il pesce, per venderlo di casa in casa. Mentre i professionisti, per la vendita del pesce si rivolgevano a piccole peschierie o a pescivendoli ambulanti che trasportavano il pesce con la bicicletta o con carretti trainati dal cavallo, in cassette ricoperte da foglie di fico, gridando: "dòne pès! dòne pès!".

Marta Bazzanella e Michele Trentini

STAFF

Direzione Giovanni Kezich
Territorio Antonella Mott
APTO Michele Trentini
Didattica Lorenza Corradini
Biblioteca Patrizia Antonelli
Amministrazione Lionello Zanella
Ragioneria
 Ines Bastiani, Fabiola Biondi
Segreteria Sara Galvan, Sara Sansoni
Operatori Modesto Dalò, Albino Tolotti
Custodia Ambrogio Ferrari, Claudio Perri
Addette di servizio
 Clara Kaisermann, Alketa Gjevori
COMITATO SCIENTIFICO:
 Maurizio Maggi (IRES Piemonte)
 Enrico Camanni (L'Alpe)
 Fabio Chiocchetti (Istituto Culturale Ladino)
 Giuseppe Ferrandi (Museo Storico in Trento)
 Giovanni Kezich MUCGT
 Herlinde Menardi (Tiroler Volkskunstmuseum – Innsbruck)
 Daniela Perco (Museo etnografico della provincia di Belluno)
CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE:
 Emanuela Renzetti, Presidente (Università di Trento)
 Fabio Giacomoni (Università di Trento)
 Maurizio Maggi (IRES Piemonte)
 Fabio Marcantoni (Sovrintendenza Scolastica)
 Tommaso Sussarellu (Amici del Museo)
REVISORI DEI CONTI
 Diego Ferretti, Massimo Frizzi, Fabrizio Trentini

APTO

LA GRANDE TRASFORMAZIONE

Dal mondo contadino all'industria

La memoria dei trentini
degli anni '60

Una ricerca per APTO 2002-2004

Una prima campagna di ricerca sul tema "La grande trasformazione dei '60" si è svolta dal novembre 2002 all'aprile 2003 (45 interviste a 50 testimoni, per un totale di circa 80 ore di registrazione), cercando di mettere a fuoco, mediante racconti di taglio autobiografico, la memoria delle grandi trasformazioni degli anni '60, gli anni in cui un mondo ancora prevalentemente contadino avrebbe ceduto definitivamente il passo al mondo urbanizzato, meccanizzato, perindustriale, che è quello di oggi. La successione delle nostre interviste ricalca l'itinerario espositivo del Museo: si comincia quindi con il racconto delle trasformazioni intervenute in agricoltura (Tret) e olivicoltura (Arco), cui seguono la fienagione (Terragnolo, Vallarsa), il mulino (Cloz, Condino), la fucina (Pondasio), la fonderia (Montevaccino), il chiodaiolo (Prè di Ledro), il fabbro e il maniscalco (Romeno, Tassé, Fondo), la fonderia del rame (Vezzano) e il battirame (Cloz), la pastorizia (San Sebastiano), le fibre tessili (lavrè), la malga (Rabbi, Caderzone, Brentonico, Terragnolo), l'apicoltura (Bresimo, Vallarsa), il lavoro nel bosco (Rumo, Daone), la segheria (Rumo, Bresimo, Folgaria, Fontanedo), i carri, le slitte e il falegname (Giustino, Cavedine), gli usi nuziali (Bocenago), le stufe a olle (Bresimo), la ceramica (Rovereto), la cucina, la macelleria e l'osteria (Bocenago, Fivè), i riti dell'anno (Tret, Varignano), la musica (Tessero), la caccia (Bresimo, Bocenago, Folgaria), il vino e la grappa (Mezzolombardo, Lasino), la lavorazione della pietra e del marmo (Priò), l'attività del ciabattino (Pejo). Nel corso della ricerca sono stati realizzati alcuni filmati di documentazione uniconcettuale: realizzazione della parte metallica di una *podina*, con forgia e incudine, realizzazione di una tenaglia da fabbro, operazioni di "tempra", "bollitura" e "ricottura" alla forgia (Rovereto), realizzazione di un boccale da vino al tornio da vasaio (Rovereto), operazione di impagliatura di un fiasco (Terragnolo), installazione dell'ordito su telaio (San Michele), filatura della lana con filatoio a pedale (Javrè), lavorazione del maiale (Pejo), sfalcio con falce fienaia, mungitura e caseificazione con latte ovicaprina (Fierozzo).

Nella seconda fase della ricerca (luglio-novembre 2003), al mondo e all'economia di montagna si sono affiancate le memorie del e sul mondo imprenditoriale trentino dal dopoguerra ad oggi. Il lavoro ha prodotto 30 interviste, per un totale di ulteriori 60 ore di registrazione.

Le interviste riguardano settori dell'artigianato, del commercio, dell'industria e della società: da un'officina meccanica e rivendita auto (Fondo), alla progettazione e produzione di cucine (Denno); da un'industria chimica di Trento al ruolo del commercio (Trento), dei trasporti (Villa Lagarina) e della Camera di Commercio di Trento; dal sindacato (Fondo-Arco, Trento), alla cooperazione e all'industria vitivinicola (Trento); dalla storia e l'attività di un lanificio (Pergine) a quelle di un pastificio (Predazzo), di una concerta (Cles), della produzione di oggetti ricordo (Malgolo); dall'industria tessile (Rovereto) alla cereria (Tione); dall'attività turistico alberghiera (Bondone, Dimaro, Andalo), alla religione (Trento); dall'impresa di servizi (Trento), ai mutamenti della società e dell'istruzione (Vermiglio); dall'industria metalmeccanica (Cles) a quella dei focolari e delle cucine; dai legami tra territorio, turismo e società (Moena) all'attività di una macelleria (Castelnuovo); dalla tabacchicoltura, convertita in impresa di commercio di legname e combustibili (Mori), al calzaturificio specializzato (Ziano di Fiemme).

La ricerca, in sintesi, si è concentrata sul rapporto tra le comunità e il mondo incipiente dell'industria e quindi sui diversi atteggiamenti e le risposte che i singoli hanno elaborato di fronte al cambiamento: stupore e disorientamento; la voglia di girare in fretta pagina affrancandosi da strumenti arcaici, fatiche e schiavitù; la paura del nuovo; la fatica e l'impegno necessario a stare al passo dei tempi e la capacità o meno di adattamento a quella che può definirsi una vera e propria rivoluzione culturale. A mettere in crisi la tradizione, c'è stato poi il magma del '68, con le sue rivendicazioni e le sue nuove forme di aggregazione, i suoi nuovi valori, la critica all'economia e all'organizzazione del lavoro, alla famiglia, al ruolo della donna, alla religione, agli usi e costumi della tradizione. Gli intervistati cercano, ciascuno a suo modo, di ricostruire il senso di quegli anni, con la consapevolezza di aver vissuto un periodo importante di trasformazione, ricco di opportunità e di fermenti, di svolte epocali.

Le interviste su "La grande trasformazione", già opportunamente soggettate, oltre a un'importante bibliografia ragionata di riferimento, curata da Alberto Ianes, sono a disposizione del pubblico presso l'area APTO del Museo.

Marco Romano e Michele Trentini



SEGALE E PANE DI SEGALE NELLE VALLI DEL NOCE

Da luglio a ottobre del 2004 ho registrato in 21 interviste le memorie di 35 persone in 17 paesi dell'Alta Val di Non e della Val di Sole, comprese la Val di Peio e la Val di Rabbi, per un totale di circa 40 ore di registrazione. Oltre alla coltivazione e alla panificazione della segale, ho raccolto notizie e narrazioni sull'alimentazione tradizionale e le sue trasformazioni. La segale, per la sua rusticità, era il cereale più largamente coltivato.

LA FARINA. I prodotti della macinazione si prestavano a decine di usi, sia per l'alimentazione umana che per quella animale. L'uso più singolare è sicuramente quello della farina, adoperata, oltre che per il pane, anche come colla, mastice per vetri, impasti collosi per fugare fessure e crepe dei fornelli a olle (Termenago), o mischiata a farina di senape, come impiastro nella cura della sciatica (Menas).

IL PANE. I forni erano presenti in molte case dei vari paesi ma non in tutte. Quindi, la consuetudine di dare in uso i locali e gli strumenti della panificazione a vicini di casa o famiglie, a cominciare dal forno (ma anche la *stua*, e talvolta le pale, tavole, rastrelliere), era diffusa ovunque: una condivisione per gruppi, ma non collettiva di tutta la comunità. Chi andava a panificare in un'altra casa, in un forno non suo, doveva comunque portarsi la legna necessaria all'accensione e al riscaldamento del forno. L'uso del forno, degli altri spazi e degli strumenti era però assolutamente gratuito, e la cessione volontaria alla fine della panificazione di due o tre paia di pani, o di un pane crudo da trasformare in lievito madre, non può certo considerarsi una forma di pagamento. Tuttavia, fare il pane non è ricordato come un momento di socializzazione, piuttosto come un momento di lavoro e fatica. Chi usufruiva di un forno, comunque, avrebbe alla prima occasione ricambiato il favore, ad esempio aiutando

a portare coi muli un carico di legna dalla montagna (Rumo): queste forme di scambio rappresentavano una sorta di concatenazione che saldava e rinsaldava i legami tra parenti, famiglie e vicini di casa. Questo aspetto non va peraltro mitizzato, c'era anche chi non vedeva l'ora che le persone che occupavano non solo spazi, ma anche tempi vitali in casa per diversi giorni, andassero via. Il pane di segale veniva preparato perlopiù in primavera e autunno, il più delle volte a maggio e ottobre. La panificazione era quasi sempre compito esclusivo di certe anziane che spesso venivano chiamate a sorvegliare e dirigere tutte le fasi, dalla preparazione dei lieviti, alla misurazione degli ingredienti, all'impastatura, alle lievitazioni, all'accensione e al riscaldamento del forno, all'infornata e sfornata eccetera. La preparazione del lievito (*far i levadi, el levà*) l'impastamento e tutte le fasi della panificazione avevano luogo generalmente nella *stua*, la camera da letto, in cui c'era la stufa, (*fornel a ôle*). Il pane, naturalmente, veniva poi cotto nel forno adiacente. La croce disegnata sull'impasto era un'usanza diffusa ma in qualche caso si è rilevato l'uso di incidere sull'impasto un pesce (Fondo, Tregiovo), mentre un testimone di Tret ha raccontato che la mamma con *en spazét* e l'acqua santa benediva l'impasto nella *panara*.

Il pane di segale entrava in una consuetudine antica della Val di Peio, durata fino a verso gli anni '70, in base alla quale ogni proprietario di bestiame in montagna, nel giorno in cui si recava in malga a *caserâr*, cioè a lavorare il latte e la panna per farne formaggio, ricotta e burro, portava per ogni pastore (perlopiù della Val di Rabbi), due *pari* di pani di segale e circa un chilo di formaggio. C'era anche la consuetudine che nel giorno della sagra di San Rocco (16 agosto) i pastori delle malghe, o le mogli dei pastori, scendevano in paese con

un cesto e andavano in giro nelle famiglie proprietarie del bestiame all'alpeggio, a prendere *bracidèi* dolci o anche pani di segale; l'usanza col tempo si è trasformata, ora le famiglie portano alla malga il pranzo per i pastori.

ALTRI PANI. Con gli avanzi di pasta di pane si forgiavano ovunque dei "bambini" (*popèti, omenini*), con cui accontentare i più piccoli. Oltre ai *popèti* si preparavano una serie di forme particolari e diverse: a Celenzino i *grossèi*, dei pani più piccoli e duri; a Celledizzo e ai *Miauner* di Tregiovo delle piccole trecce; a Salobbi e Castel Vasio una "S", detta *póia* (gallinella); a Fondo *pinzòti*, specie di piccoli pani o gnocchi, ma anche angioletti e Gesù Bambino; a Castel Vasio l'ultimissimo residuo diventava uno gnocchetto; in una casa di Tret preparavano e cuocevano due tavole di *pinzòti* a forma di ferro di cavallo, nonché due-tre *pòpi* e *pòpe*, due-tre *omni*, due-tre *féune*; a S. Bernardo di Rabbi un coniglietto o un ragno; a Rumo in primavera i *clòmperi*, ovvero pasta di pane forgiata a forma di ferri di cavallo; in autunno le *pomàdole*, pasta di pane mischiata con fette di mele o pere non sbucciate. C'erano poi molte preparazioni, fatte con la pasta mescolata con altri ingredienti: vanno segnalati almeno i *scarpaci* o *le scarpacce* (a Menas e Termenago), sorta di pizze o tortini, di forma tonda, con i bordi rialzati, con ripieno di crauti o cavolo cappuccio cotto, patate o altre verdure e farina di polenta.

Marco Romano



didattica

Fiabe e leggende delle Dolomiti con Luciano Gottardi



Sabato 26 marzo 2005, in occasione del Mercatino di Pasqua, si è esibito all'interno del Museo il noto burattinaio trentino Luciano Gottardi, che ha proposto un suo spettacolo itinerante, minimalista ma intenso, intitolato *Fiabe e leggende delle Dolomiti*.

Gli spettacoli sono stati graditi da adulti e piccini. I più piccoli, entusiasti, hanno seguito il burattinaio attraverso le sale così come avrebbero potuto seguire l'antico pifferaio magico: molto soddisfatti, quindi, anche i genitori. Una riuscita occasione per visitare il museo in modo nuovo, ascoltando leggende e filastrocche, anche in dialetto:

Silenzio, ascoltate! *Scoltame, scoltéme!*
Ve vago a contàr de giganti e vivéne!
De stempe e stemponi, incantesimi e nani.
Ve vago a contàr stòrie vècie de ani!

L'è stòrie di strèghe, per prime casare
 di belle fanciulle costrette a filare.
 Pastori perduti nel bosco di notte.
 Di diavoli, corna, di galli e di botte!

Nessuna paura, è cosa da poco.
 Il dialetto lo uso soltanto per gioco.
Per farve capir come parla la zènte
che cònta ste stòrie tegnèndole a ménte!

Silenzio ascoltate! *Scoltéme, scoltame!*
Ve cònto del fòc, dele tre Bregostane!
Col vènto che sòfia dal pian ala zima.
Silenzio, scoltame! Ve cònto la prima...

VIDEO – IL PANE ANNUALE 2003



Presentato in occasione di SPEA 9, è stato realizzato con il materiale raccolto nel 2003 a Villar d'Arène, 1650 m s.l.m., da Antonella Mott e Michele Trentini, per documentare il rito della panificazione annuale.

In questo villaggio, nella seconda metà di novembre, tutte le famiglie si prodigano alcuni giorni per la preparazione di grossi pani di segale che un tempo dovevano bastare per l'intera annata: il *pain bouilli*. In questo periodo, il forno comunitario diventa luogo d'incontro e d'aggregazione per l'intero paese.

A cinquant'anni esatti (1953 – 2003) dalla realizzazione del documentario *Alpine Village* girato da un'equipe di etnologi e cineasti canadesi sotto la consulenza di Marcel Maget, il film documenta e sintetizza le più importanti fasi di svolgimento del rito del *pain annuale*, dalla preparazione dei lieviti alla sfornatura dei pani, cogliendo anche alcuni significativi momenti di socialità e di euforia comunitaria. Realizzazione: Michele Trentini – Consulenza: Antonella Mott e Giovanni Kezich – Ricerca: Antonella Mott e Michele Trentini – Durata: 22 min. – Formato: Mini DV – MUCGT 2004

VIDEO – L'ARTE DI TÓNE Caseificazione con latte ovicaprino in alta val dei Mòcheni



La comunità di Fierozzo San Felice, come altre della valle dei Mòcheni, non ha mai avuto malghe e, fino a qualche anno fa non vi era vendita di latte, che veniva interamente impiegato per l'allevamento dei vitelli, né attività casearia sociale. In passato, tuttavia, qualche famiglia faceva il formaggio per conto proprio, a volte utilizzando il latte prestato da altre famiglie. Quarant'anni or sono Antonio "Tóne" Moltre apprese dalla madre l'arte della caseificazione domestica. Il film, presentato in occasione di SPEA 9, documenta alcune delle attività che scandiscono le giornate di Tóne: sfalcio, mungitura e lavorazione del latte in un suggestivo ambiente domestico.

Realizzazione: Michele Trentini – Consulenza: Giovanni Kezich – Durata: 18 min. – Formato: Mini DV – MUCGT 2004



Per una sinergia tra museo e scuola

Il nostro Museo è da sempre in prima fila nella formazione culturale dei bambini, insieme a molti insegnanti che promuovono progetti di valorizzazione storico-identitaria. Nasce spontanea, su questi temi, una sinergia, dove l'insegnante arricchisce il suo progetto con la visita al Museo, seguendo uno dei percorsi tematici proposti. Si intavola così un proficuo confronto, dove scuola e museo costruiscono insieme, ognuno per la sua parte, realtà culturali a misura di bambino.

Scuola dell'infanzia San Giuseppe, Trento

Tutte le insegnanti della scuola hanno aderito a un progetto annuale per riscoprire le origini storiche del luogo in cui la scuola si colloca, tra il Parco Maso Ginocchio e l'antico setificio, attivo fino agli anni '50. La finalità è quella di trasmettere ai bambini i concetti di tempo, di cambiamento e trasformazione, sia per quanto riguarda le persone che le cose. Le insegnanti a questo proposito hanno raccolto dalle famiglie oggetti antichi: ricordo una trottola di legno, un paio di *sgàlmer* chiodate. Inoltre, è stata fatta una ricostruzione di alberi genealogici con fotografie, storie familiari che si perdono nel passato del Trentino austro-ungarico, o in luoghi esotici della Terra.

La scuola ha partecipato in forze ai percorsi didattici del Museo, valorizzando moltissimo quanto visto e acquisito. Con l'aiuto dei genitori, bambini e insegnanti hanno realizzato allestimenti molto curati sul tema dei mestieri tradizionali: mugnaio, panettiere, falegname, contadino, filatrice,

fabbro, hanno allestito una stalla e due mulini, e hanno coltivato i bachi da seta. Merita una nota l'angolo del *filò*, una capannina dove, tra fieno e sgabellini per mungere, le insegnanti abitualmente raccontano storie e filastrocche, e dove si canta. Abbiamo potuto toccare con mano l'ottimo riscontro della narrazione multimediale di Andrea Foches della leggenda *L'Om Pelós*, anche per i più piccolini.

Scuola elementare De Gaspari, Trento

Un nutrito gruppo di insegnanti, in collaborazione con i genitori e i bambini, ha attivato un interessantissimo progetto sul tema della molinologia. L'esperienza è iniziata nel 2002 con la semina del mais, allo scopo di fertilizzare il terreno, in un campo in prestito di 1000 mq a Mattarello. Nel novembre 2003 si sono sperimentate due diverse forme di semina: quella a spaglio e quella familiare di frumento, orzo e farro. La raccolta dei covoni è stata fatta a fine luglio 2004: si osserva molto chiaramente come la tecnica della semina familiare, che consiste del mettere a dimora ogni seme in file, con distanza di una spanna l'uno dall'altro, procedendo poi con il rincalzo della terra e la cimatura delle pianticelle, abbia dato risultati estremamente superiori rispetto alla semina a spaglio. Si possono osservare steli più lunghi e una produzione di grano notevolmente maggiore, con un rapporto di un chicco a venti circa.

Nel novembre 2004, mi sono recata a scuola per fare una consulenza sulla trebbiatura e bambini, maestri e ge-

nitore si sono rimboccati le maniche passando dalla teoria alla pratica. Si è messo il grano sopra i tappetini della palestra, per batterlo con i vecchi correggiati ottenuti in prestito. Dopo aver setacciato il grosso della paglia con un crivello artigianale, fatto dal maestro Ezio nel laboratorio della scuola, si è finita la pulizia dei grani con un mulinello ad aria, anch'esso in prestito. La scuola ha così prodotto 10 kg di farro, 25 kg di orzo e 42 kg di frumento. Oggi gli insegnanti cercano un piccolo mulino e si accingono a costruire un forno a legna in mattone refrattario e terra battuta. Nel cortile della scuola si realizzerà anche una capanna in *maltampaia*.

Confronto tra realtà differenti: val di Cembra e Gardolo

Grazie alle numerose scuole che frequentano i nostri percorsi didattici, si ha l'opportunità quotidiana di confrontare da vicino realtà territoriali differenti. A Segonzano in val di Cembra i bambini hanno conservato una certa percezione del mondo contadino dei bisnonni, riconoscono gli oggetti del Museo e percepiscono i pregi della socialità comunitaria: la conoscenza reciproca, la solidarietà, il mutuo soccorso ecc. Gli insegnanti più anziani si fanno testimoni di un mondo che non c'è più, e ricordano aneddoti, profumi e sensazioni: l'aroma del caffè d'orzo tostato sul focolare o la vergogna di dover tornare a scuola rasati per aver preso i pidocchi, lo spavento per la storia di un dito tranciato dalla molazza. A Gardolo, invece, può accadere che i bambini non abbiano neppure mai visto una gallina. Le insegnanti ci spiegano come vi sia una notevole mobilità essendo molte famiglie solo in transito. In un contesto così eterogeneo e disgregato diventa difficile, ci dicono, fare "scuola di identità", ricercare radici, ripercorrere la storia locale, portare avanti progetti nel lungo termine: ma è proprio qui che questo diventa indispensabile. Ho potuto sperimentare come i bambini stranieri siano spesso ottimi interlocutori in quanto, talvolta, nei loro paesi di origine una certa cultura materiale è ancor viva e largamente praticata. Una bambina romena, ad esempio, mi ha mostrato come si fila la lana, perché l'aveva imparato dalla nonna. Come tutti i bambini sono curiosissimi di conoscere riti e tradizioni antiche, e si riempiono di gioia se si dice loro di apprezzare qualche realtà del loro paese di origine, che certamente è diverso, ma è comunque confrontabile.

Lorenza Corradini

VIDEO – L'ALFABETO DELLE COSE Appunti visivi di documentazione etnografica presso la raccolta di Camillo Andriollo a Olle

Il video presenta un saggio (35') di un'indagine che si è svolta tra il 2003 e il 2004, nel corso della quale sono state analizzate alcune centinaia di manufatti conservati, in molti casi anche realizzati, da Camillo Andriollo (1911-2005), all'interno della sua stalla a Olle. Gli oggetti in uso presso la famiglia di Camillo fino a metà degli anni '80, testimoniano numerose attività della tradizione agropastorale quali il lavoro nei campi, la viticoltura e la vinificazione, la fienagione, il lavoro nei boschi, l'allevamento e

la mascalcia, la caseificazione, la lavorazione del legno, il trasporto con carri e slitte, la conservazione degli alimenti, varie attività domestiche, ecc.

Nel corso delle rilevazioni è stato chiesto all'anziano informatore, purtroppo da poco scomparso, di fornire la denominazione dialettale di ogni oggetto nelle sue singole parti e di spiegarne l'utilizzo, anche mediante posture e impugnature dimostrative, davanti all'obiettivo. La ricerca ha prodotto circa dodici ore di documentazione in video che comprendono, oltre alle informazioni sopra citate, numerosi aneddoti e notizie riguardanti i contesti di costruzione e di utilizzo degli utensili, e la biografia dell'informatore.

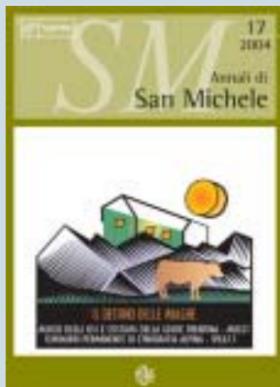
Realizzazione: Michele Trentini – Ricerca: Antonella Mott e Michele Trentini – Consulenza: Giovanni Kezich – Durata: 35 min. – Formato: Mini DV – MUCGT 2004



DICEMBRE

FONTI ORALI

Trento, 1 dicembre 2004. Seminario *Fonti orali: cantieri aperti in Trentino. Il passato e il presente: l'esperienza delle "150 ore"; le storie di vita e di guerra; le interviste etnografiche; il lavoro contadino e l'emigrazione*, presso il **Museo storico in Trento** con Diego Leoni, Fabrizio Rasera, Elena Tonezzer, Renzo Grasselli, coordinati da Quinto Antonelli. Significativa la presenza dei collaboratori del MUCGT, Michele Trentini e Marco Romano, e di Emanuela Renzetti.



SM ANNALI DI SAN MICHELE 17/2004

Borgo Valsugana, 11 dicembre. Presentato il volume *SM Annali di San Michele 17/2004 Il destino delle malghe. Trasformazioni nello spazio alpino e scenari futuribili di un sistema di consuetudini d'alpeggio*, a cura di Giovanni Kezich e Pier Paolo Viazzo. Atti di SPEA7 (Borgo Valsugana, 2002), per l'organizzazione congiunta del MUCGT, del Comprensorio Bassa Valsugana e Tesino (C3), e della Biblioteca Comunale di Borgo, in collaborazione con SoZooAlp.

1° PREMIO MUSEOFRONTIERA



Roma, 8 dicembre. Premiato con il 1° Premio *Museofrontiera* Giovanni Kezich, Direttore del MUCGT, nel corso di una cerimonia al Museo Nazionale Preistorico Etnografico "Luigi Pigorini". Con Kezich, insigniti del Premio - istituito dalla SIMBDEA, la Società Italiana per i Musei e i Beni DemoEtnoAntropologici presieduta da Pietro Clemente - Alberto M. Cirese, decano degli antropologi italiani, e il Comune di Santarcangelo di Romagna.

VIDEO - L'ALFABETO DELLE COSE

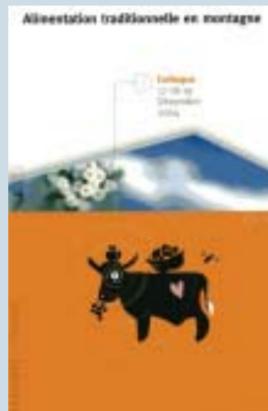


Il signor Andriollo, decano del Gruppo Alpini di Olle, è purtroppo mancato nel marzo del 2005.

Olle, 11 dicembre. Presentato il video *L'alfabeto delle cose. Appunti di documentazione etnografica presso la raccolta di Camillo Andriollo a Olle* di Antonella Mott, Michele Trentini e Giovanni Kezich. Nome, uso e funzione degli strumenti di lavoro raccolti da Camillo Andriollo nella sua vecchia stalla sono proposti in un videofilmato didattico in cui vengono presi in mano e descritti uno per uno.

"VECCHI MESTIERI RITORNANO. UN'ORA. UN CANTO. DODICI CORI".

Trento, 18 dicembre. Nel settembre 2004, dodici cori del Trentino hanno evocato in altrettanti luoghi del territorio alcuni mestieri della tradizione. Il volume *Vecchi mestieri ritornano. Un'ora. Un canto. Dodici cori*, presentato presso la sede SOSAT di Trento, ne ricorda l'evento. I testi di Silvia Vernaccini parlano dei dodici mestieri: il tessitore, il ramaio, il boscaiolo, l'intagliatore di maschere, il venditore di stampe, il vignaiolo, il mugnaio, il raccogliatore di resina, il chiodaiolo, il setaiolo, il pastore, il venditore ambulante.



CONVEGNO ALIMENTATION TRADITIONNELLE EN MONTAGNE

Aosta, 17-19 dicembre. Convegno *Alimentation traditionnelle en montagne* organizzato dal BREL di Aosta in tre località della valle: Introd, Arvier e Saint-Nicolas. Interviene, fra gli altri, Giovanni Kezich con *Pane e non solo: notizie dallo SPEA*.

FIABE E RACCONTI

Locarno, 20 dicembre. La *Radio svizzera (Rete 2)* ha trasmesso *Dal Trentino alla Sardegna... passando per l'Emilia. Fiabe e racconti delle feste*, a cura di Giovanna Panigadi e Romano Giuffrida, e realizzato in collaborazione con il Museo. Giuseppe Silvestri, farmacista di Revò, veterano della ricerca della fiabistica popolare, ha introdotto le figure dell'*uomo selvatico*, delle *vivane* e delle *anguane*. Sono intervenuti Marco Romano, Antonella Mott, Michele Trentini, Giuliana Sellan, Andrea Foches.



GENNAIO

GRAPPA ACQUA DI VITA

Hasselt (Belgio), 29 gennaio 2005. Inaugurazione della mostra *Grappa Acqua di Vita*, curata dall'Istituto Agrario di San Michele all'Adige e dal MUCGT presso il Museo del Jenever. Nella vecchia distilleria, primo edificio di archeologia industriale tutelato in Belgio, nonché sede del Museo dedicato al tradizionale distillato di cereali aromatizzato con bacche di ginepro, il MUCGT ha realizzato un proprio allestimento. Vi è esposto un alambicco proveniente da Tuenno, con bottiglie, sigilli e documenti della piccola distilleria Mariani in val di Non.



CARNEVALE

San Michele all'Adige, 30 gennaio. Tradizionale *sfilata dei carri di carnevale* con la consueta assegnazione di una coppa del MUCGT destinata "al carro che meglio interpreta i valori della tradizione popolare". Quest'anno è stata vinta dal gruppo parrocchiale di San Michele.

FEBBRAIO

AM SIMBDEA

Roma, 5 febbraio. Conferenza al Museo Pigorini sulla costituzione di sezioni regionali e di commissioni tematiche in *AM Simbdea* (Antropologia Museale. Società Italiana Musei Beni DemoEtnoAntropologici). Le sezioni regionali hanno il compito di rilevare le attività museografiche sul territorio, favorire la crescita dei soci, promuovere il ruolo del museo e delle professionalità in esso coinvolte nella valorizzazione dei Beni DemoEtnoAntropologici.



MARZO

MERCATINO DI PASQUA

San Michele all'Adige, 26 marzo, presso il Museo. Spettacolo di *buttattini di Luciano Gottardi* *Fiabe e leggende delle Dolomiti*, in occasione del Mercatino di Pasqua organizzato dal Comitato Carnevale di San Michele, in collaborazione con il Comune.



CD - DA LA CUNA AL NAR DE LÀ

Trento, 31 marzo. Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura. Presentazione del CD *Da la cuna al nar de là. Il ciclo della vita nella musica di tradizione orale nel Trentino* a cura di Barbara Kostner e Paolo Vinati. Hanno partecipato l'Assessore alla cultura Margherita Cogo, Emanuela Renzetti Presidente MUCGT, Fabio Chiochetti dell'Istituto Ladino di Fassa, Giuseppe Ferrandi del Museo Storico in Trento e coordinatore del Progetto Memoria, Ignazio Macchiarella dell'Università di Cagliari.

APRILE

PALAZZI APERTI

San Michele all'Adige, 3 aprile. Per *Palazzi aperti* si è proposta la visita guidata al Museo e il concerto per fortepiano di Stefania Neonato, in occasione della presentazione del disco *Sulle rive del Brenta. Musica per fortepiano nell'archivio della famiglia Buffa* prodotto a cura del Comune di Trento, della Biblioteca di Borgo Valsugana e del MUCGT.

LA BRENTA UN FIUME DI STORIE

Borgo Valsugana, 9 aprile. In occasione della manifestazione *Poesia in blu - Fiumi di/versi*, organizzata da "La Terra del Matto" in collaborazione con Atletico Poeti di Trento e la Biblioteca pubblica comunale di Borgo Valsugana, Michele Trentini ha presentato una videointervista a un pescatore del lago di Caldonazzo.



PROGETTO PEM

Siracusa, 14 aprile. Nel quadro del *Progetto PEM – Attività di Partenariato tra Musei Etnografici Europei e Istituzioni Culturali del Mediterraneo*, promosso dalla Regione Siciliana, Antonella Mott ha presentato il MUCGT e la sua attività. Rappresentate realtà museali di Lituania, Spagna, Francia e Sardegna.

ALLESTIMENTO: L'ORTO

Levico Terme, 22-23 aprile. Allestimento di uno stand del Museo presso Ortinparco. *L'orto. La cultura di uno spazio verde coltivato che perdura nei tempi*, a cura del Servizio Ripristino e Valorizzazione Ambientale e APT Valsugana vacanze.

PERCORSI DI LABORATORIO

San Michele all'Adige, 26 aprile, presso il Museo. Antonella Mott e Lorenza Corradini hanno presentato i *percorsi di laboratorio per le scuole* attivi presso il nostro Museo ai tirocinanti del corso sulla didattica museale coordinato dall'Ufficio Musei e Beni culturali della Provincia di Mantova.



PROFUMO DI MALGA

Trento, 27 aprile. A Palazzo Roccabruna, per iniziativa della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura, convegno inaugurale dell'iniziativa *Profumo di malga. Quando il formaggio scende a valle. Storia, cultura e sapori della montagna trentina...* Interventi di Giovanni Kezich, Gianbattista Rigoni Stern, Michele Corti, Angelo Pecile, Carlo Felicetti. Parallelamente, nella medesima sede prestigiosa, il Museo ha curato una mostra di cultura casearia, una rassegna bibliografica, e un'interessante attività didattica per gli alunni delle scuole.

MAGGIO

PREMIO ITAS

Trento, 3 maggio. Segnalato al 34° *Premio ITAS del Libro di Montagna*, il volume *SM Annali di San Michele 17/2004 Il destino delle malghe. Trasformazioni nello spazio alpino e scenari futuribili di un sistema di consuetudini di alpeggio*, curato da Giovanni Kezich e Pier Paolo Viazzo.



53° TRENTOFILMFESTIVAL

Trento, 7 maggio. Per il 53° *Trentofilmfestival Montagna Esplorazione Avventura* diretto da Maurizio Nichetti, il Museo ha curato, in collaborazione con *Vita trentina* e con l'associazione Arte Luoghi e Gusto di Malé, l'attività didattica per le scuole *La casa dei mestieri della montagna* allestita presso il parco dell'Arcivescovato.



Il MUCGT ha inoltre conferito il *Premio speciale Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina*, giunto all'8° anno consecutivo, al film che "con rigore documentario socio-antropologico, meglio rappresenti gli usi e costumi delle genti della montagna". Quest'anno è stato assegnato a *Yi Khel Gi Kawa* di Ugyen Wangdi (Bhutan, 2004) *che segue con discrezione e con rispetto la piccola odissea montana di un valoroso portalettere impegnato nel servizio mensile di consegna in un remoto avamposto pastorale del Bhutan. Interamente iscritto nel paradigma narrativo universale del viaggio, il film ne ritrae i contenuti nel contesto di un'alta montagna ancora estranea a qualsiasi significativo intervento di modernizzazione. In questo scenario di altissima suggestione, l'umile impresa del portalettere assume a vera e propria metafora della condizione alpina, sospesa tra l'istinto civilizzatore e il rispetto atavico di un universo animato.* Segnalato inoltre *Mujaan* di Chris McKee (USA, 2004) *che, con magistrale chiarezza documentaria, racconta la costruzione della tipica capanna circolare dei nomadi della Mongolia, in un ricco affresco etnografico che mette in piena luce quelli che sono, ovunque in montagna, i presupposti fondamentali della cultura materiale di ambito silvopastorale.*



INCONTRO - INDIOS DEL PARANÁ

San Michele all'Adige, 10-13 maggio, presso il Museo. Incontro con un gruppo di indios delle aldeias dello stato del *Paraná*, Brasile, in collaborazione con il Centro Juan Diego di Guarapuava e l'Associazione Shishu di Arco. Stage didattico presso il Museo e visite all'ecomuseo della val di Pejo e all'ecomuseo del Vanoi.

CONCERTO A TELVE

Telve, 20 maggio, presso il teatro parrocchiale Don Bosco concerto per fortepiano di Stefania Neonato *Sulle rive del Brenta. Musica per fortepiano nell'archivio della famiglia Buffa*. Il cd è prodotto a cura del Comune di Trento, della Biblioteca di Borgo Valsugana e del MUCGT.



MALGHE

Istituto Agrario di San Michele all'Adige, 27 maggio. Presentazione del volume *Malghe: tra gestione ambientale integrata e cultura del territorio*, a cura di Graziano Riccadonna: sono gli atti del convegno del 27 agosto 2004 svolto a San Lorenzo in Banale e organizzato dal Circolo Ars Venandi. Presente, tra gli altri qualificati relatori, anche lo scrittore Mario Rigoni Stern.

GIUGNO/LUGLIO

QUOTAPOESIA

Val Sella, 19 giugno. Alla kermesse poetica postmoderna *QuotaPoesia* viene presentato il videofilmato *Augusto e i poeti. Bella musa d'Anaunia* (Michele Trentini, MUCGT, 2005) sulla tradizione nonesa delle *rimèle* proposte da Augusto Bertagnoli. Prima esecuzione inoltre di *Notturmo trentino (Il decespugliatore)* del Coro Soldanella di Brentonico, diretto da Quinto Canali, un canto alpino composto da Chiara Grillo e Marco Olivotto su un testo poetico di Giovanni Kezich.



FAUST

San Michele all'Adige, 30 giugno 1-2 luglio, a ore 21, presso il Museo. Le notti dei musei presentano il FAUST con il Teatro Alfa di Pilsen, diretto da Jiri Koptik. La leggenda di Johannes Faust, lo scienziato che vende l'anima al diavolo, è tra i principali canovacci in uso nel teatro popolare di marionette della Boemia. Il Teatro Alfa di Pilsen, vecchio amico del Museo, ce lo ripropone qui in una nuova versione, con le marionette originali di Thomas Dvorak.



NOVEMBRE

SPEA10

San Michele all'Adige, 24-27 novembre. Presso l'Aula magna dell'IASMA. Sessione annuale di *SPEA10* (Seminario Permanente di Etnografia Alpina, X edizione) *Giuseppe Šebesta e la cultura delle Alpi*: la sessione sarà interamente dedicata a Šebesta, visto da chi lo conobbe, per cominciare a pochi mesi dalla scomparsa a valutarne il lascito, materiale, scientifico e morale. Nella stessa occasione verrà conferito il Premio Internazionale di Etnografia delle Alpi "Michelangelo MARIANI" (VI edizione): un prestigioso premio alla carriera, il cui primo medaglista (1985) fu proprio lo scomparso Šebesta.

