



# TORCEGNO racconta

29 settembre 2020

Foto Daniela Dalcastagné



SI VEDE BENE SOLO CON IL CUORE.  
L'ESSENZIALE È INVISIBILE AGLI OCCHI

ANTOINE DE SAINT-EXUPÉRY

Ci scusiamo se è passato un po' di tempo dall'ultimo numero di *TorcegnoRacconta* ma ci sembrava corretto e doveroso non pubblicare durante il periodo pre-elettorale.

Con la conclusione del nostro mandato amministrativo termina questa coinvolgente avventura.

Con questo numero vi salutiamo; speriamo di avervi tenuto compagnia nel periodo di isolamento e di aver creato un'occasione per riscoprire e approfondire la storia e la cultura della nostra comunità.

Ringraziamo tutti quelli che hanno contribuito - con foto, testi, poesie, video - alle pubblicazioni dei quattordici numeri di *TorcegnoRacconta*.

*Daniela Dalcastagné e Marika Caumo*



## TORCEGNORACCONTA VA IN STAMPA!

Abbiamo pensato di **stampare tutti i 14 numeri di *Torcegnoracconta* e rilegarli in un catalogo unico con spirale!** Un'occasione per rileggere gli articoli, per ripercorrere un pezzo di strada fatta insieme in questo anno molto particolare, per tenerne traccia e ricordo!

Chi desidera **acquistare il libro con tutti i numeri di *TorcegnoRacconta*** può prenotarlo:

- ♦ via mail a [torcegnoracconta@gmail.com](mailto:torcegnoracconta@gmail.com)
  - ♦ con sms o whatsapp al numero 3519956472
- indicando nome, cognome e numero copie richieste.

La prenotazione va effettuata **entro il giorno 20 ottobre 2020**. Il libro ha un costo compreso tra i 10 e i 13 euro che sarà definito nello specifico in base al numero di copie che stamperemo.

Viaggio nella storia: puntata numero 2.

Nel precedente numero abbiamo parlato di preistoria e protostoria, oggi Katia Lenzi ci racconta dei nostri paesi nell'Età romana e nell'Alto medioevo.

**Grazie mille Katia per tutti gli approfondimenti storici che ci hai donato!**

## IL POPOLAMENTO ANTICO DEL TERRITORIO DELL'ANTICA GIURISDIZIONE DI CASTELLALTO

### Popolamento antico 2: l'Età romana e l'Alto medioevo

L'avvicinamento al mondo romano coincise con l'**inserimento della valle nell'agro municipale di Feltria**, come attesta l'iscrizione confinaria incisa sulla roccia del Monte Pergol (a 2019 m nella catena del Lagorai): *Finis inter / Trid(entinos) et Feltr(inos) / lim(es) lat(us) p(edes) IIII* ("Confine tra i Tridentini e i Feltrini. Limite largo quattro piedi"). L'epigrafe è databile entro la metà del I secolo d.C., tra i regni di Augusto (31 a.C.-14 d.C.) e di Claudio (41-54 d.C.).

A partire dal II secolo d.C., la principale realtà insediativa della Valsugana era costituita dall'area dei laghi di Levico e Caldonazzo, favorita dal mite clima lacustre e dalla possibilità di sfruttare a scopo agricolo i versanti meglio esposti.

Per Borgo invece, i dati archeologici sembrano indicare la presenza di un abitato sul versante nord della valle, al riparo dalle eventuali esondazioni del Brenta. La tipologia di questo centro, almeno per il II e il III secolo, ci viene chiarita dall'*Itinerarium Antonini*, raccolta di itinerari relativi alla viabilità d'età medio e tardo-imperiale, in cui *Aususco* si configurava come una stazione di sosta lungo la strada che collegava Oderzo, Feltre e a Trento.



Lagorai, Monte Pergol: iscrizione confinaria di prima età imperiale  
(Immagine da CAVADA 1992)

A nord di Borgo, sul già citato **dosso di San Pietro**, si trovava **un altro insediamento**, la cui visibilità si è finora manifestata nella scoperta di due diversi nuclei cimiteriali: nel 1846 un inumato accompagnato dal corredo (contenitore con monete) e tra XIX e XX secolo altri diciotto scheletri. Nei dintorni si recuperarono inoltre alcuni materiali decontestualizzati, probabilmente provenienti dalle stesse tombe (monete, anello in argento, vaghi di collana in pasta vitrea). Meno numerosi sono gli oggetti legati alla vita domestica, come frammenti ceramici e una roncola in ferro utilizzata per la potatura delle viti e il taglio di canne e arbusti.

Con il 568 d.C. i Longobardi occuparono i principali centri dell'Italia settentrionale, tra cui anche quelli del territorio trentino; territorio trentino, che suddiviso in ducati, venne affidato al duca Evino.

Notizie dell'esistenza nell'attuale Valsugana di due siti su altura di età longobarda sono contenute nel passo dell'*Historia Langobardorum* di Paolo Diacono, che racconta dell'incursione armata dei Franchi in area trentina (590 d.C.). Sotto la guida del duca Cedino, i Franchi partirono dal Canton Ticino alla volta dell'Italia e, attraverso le valli dell'Adige e del Brenta, raggiunsero la *Venetia*, conquistando e depredando numerosi insediamenti (*castra*), di cui due in "Alsuca".

**Materiali longobardi provengono da Telve di Sopra**, e cioè due *spathae*, un frammento di umbone di scudo da parata e una borchia di bronzo dorato, legati al corredo funebre di una tomba maschile di VII secolo. Appartenevano probabilmente allo stesso nucleo cimiteriale altri cinque individui sepolti con il proprio equipaggiamento, messi in luce nel 1957 nei pressi della canonica. Poteva forse trattarsi di un gruppo armato a controllo del soprastante colle di San Pietro, caratterizzato da un'ampia visibilità sul territorio circostante, almeno fino alla stretta di Grigno.

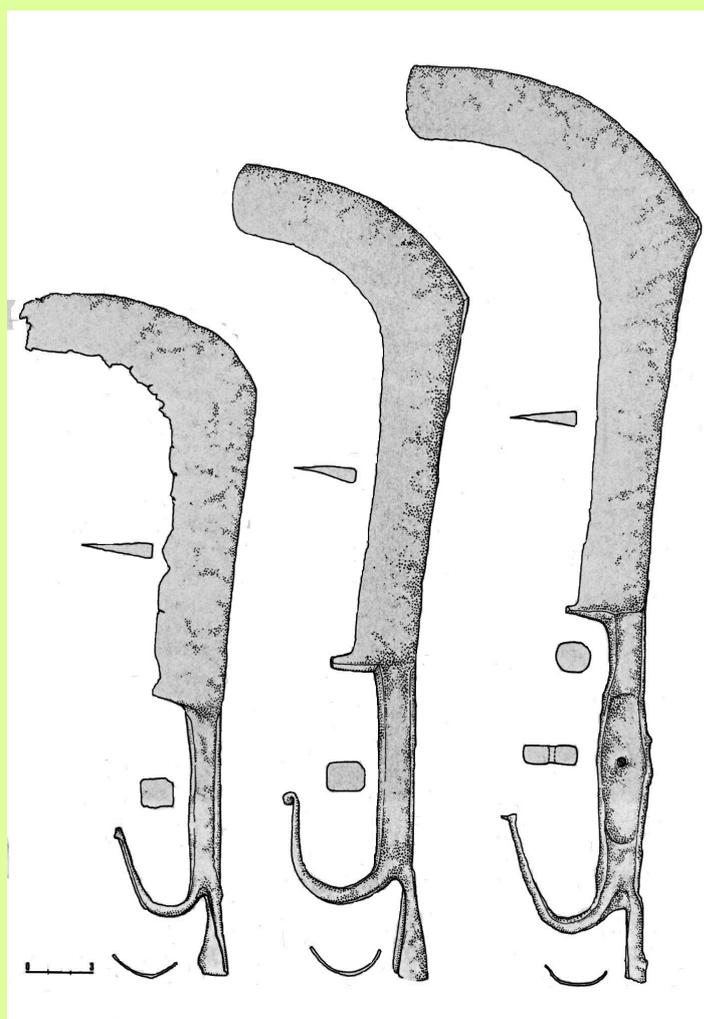
La frequentazione dell'altura in età altomedievale non sembra essere legata solo a motivazioni di tipo strategico.

I toponimi **Castropetro** e **Castru S. Petri**, attestati dalle fonti scritte rispettivamente nel 1285 e nel 1315, potrebbero infatti essere indice della presenza sul dosso, ben prima del XIII secolo, di un **edificio di culto dedicato a san Pietro**. Edificio di cui non si conserva però alcuna testimonianza materiale.

Concludendo quindi, tra età romana e altomedievale l'area della giurisdizione di Castellalto era demograficamente poco sviluppata, con un probabile insediamento sul colle di San Pietro e gravitava sul centro fondovallo di *Ausuco*.

Invece il territorio di Telve assunse una certa centralità solo tra XII e XIII secolo, quando iniziò il processo di radicamento dei signori di Telve tra Telve, Carzano, Torcegno e Ronchi, attraverso l'ampliamento del proprio patrimonio fondiario e la costruzione delle fortificazioni di Castellalto, Arnana e San Pietro.

Nel contempo la cappella di San Michele a Telve, dipendente per l'ufficiatura liturgica dalla pieve di Santa Maria di Borgo, divenne rapidamente titolare di diritti importanti, come quello di sepoltura, tanto che nel 1238 era dotata di cimitero.



Calceranica, Borgo Val di Sella e Torcegno Colle di San Pietro: roncole di età romana (Immagine da CAVADA 1991).

Le immagini sono tratte da:

CAVADA E. 1991, Dai possessori feltrini ai signori delle torri, in G. BERLANDA (a cura di), Il castello di Pergine, Trento, pp. 59-78.

CAVADA E. 1992, L'iscrizione confinaria del monte Pergol in Val Cadino nel Trentino orientale, in L. GASPERINI (a cura di), Rupes loquentes (Atti del Convegno Internazionale di Studio sulle Iscrizioni rupestri di età romana in Italia, Roma-Bomarzo 13-15 ottobre 1989), Roma, pp. 99-115.

È una figura meno conosciuta rispetto ad altri eppure il nostro concittadino **Andrea Strosio** ebbe una carriera di tutto rispetto: uomo dal carattere fermo ed energico, fu **deputato trentino, arciprete e decano di Rovereto, accademico, presidente dell'Accademia degli Agiati e deputato nella Dieta di Innsbruck.**

È giusto e importante conoscerne la storia, che possiamo scrivere anche grazie al materiale fornitoci da Remigio Furlan.

## ANDREA STROSIO

Andrea Strosio **nasce a Torcegno il 3 aprile 1812** da Giacomo e Domenica Pioneer.

Compì gli studi al seminario di Trento e a Innsbruck e venne consacrato il 17 luglio 1836. Fu inizialmente cappellano a Strigno, quindi per 11 anni (dal 15 settembre 1839 all'autunno 1850) divenne parroco di Torcegno.

Spetta a lui il merito di aver dotato la chiesa dell'organo: nel 1846 infatti propose l'acquisto di un organo e la conseguente erezione dell'orchestra e della cassa, quest'ultima realizzata da Francesco Chiletto. Per l'organo si affidò ad un imprenditore di Padova, il professore organista Angelo Agostini, che lo portò nell'ottobre del 1848, salutato da acclamazioni e salve di moschetteria. L'organo fu inaugurato nella messa del 5 novembre ma poi, a causa della guerra, andò distrutto.

Don Strosio si adoperò anche per la costruzione della canonica, ampia e spaziosa, e della cappella dedicata alla Madonna Ausiliatrice.

Successivamente venne nominato decano di Malè per pochi mesi e il 10 agosto 1951 venne insediato arciprete a S.Marco di Rovereto. Qui ebbe modo di manifestare la sua instancabile attività e in questa città, a lui tanto cara, vi rimase per tutta la vita, rifiutando anche il vescovado di Feltre che gli era stato offerto.

Conoscitore dell'animo umano, filosofo, cultore del greco e del latino, uomo colto, acuto e dalla forte personalità, a Rovereto ricoprì anche la prestigiosa carica di presidente dell'Accademia degli Agiati.

**Amico di Antonio Rosmini**, fu tenace e fiero interprete, divulgatore e assertore del pensiero del suo maestro tanto da meritarsi il titolo di "difensore del nome e delle dottrine di Antonio Rosmini".

Scrisse infatti parecchie opere in difesa del filosofo roveretano, tra cui: *Considerazioni in difesa dell'Ente ideale* (1858), *Sulla questione se l'Ente ideale sia Iddio ovvero una creatura* (1859), *Della vita e della fama di Antonio Rosmini, frammenti storico-critici* (1879).

Alla pari dell'amico Rosmini, anche monsignor Strosio fu oggetto di attacchi più o meno scoperti, che gli recarono grandi amarezze.



Mons. ANDREA STROSIO  
 ARCIPRETE DI S. MARCO IN ROVERETO  
 ACCADEMICO AGIATO  
 n. Torcegno 3-4-1812 - m. Milano 24-9-1882



Ritratto di Antonio Rosmini - Biblioteca Rosminiana, Rovereto

Insignito del titolo di protonotario apostolico e di prelado domestico di Sua Santità (titoli onorifici assegnati dal pontefice a ecclesiastici particolarmente meritevoli e benemeriti), **fu deputato alla Dieta di Innsbruck** dal 1861 al 1867, dal 1870 al 1872 ed infine dal 1877 al 1882.

Dalla Dieta di Innsbruck fu ripetutamente eletto a deputato del Consiglio dell'Impero di Vienna. Tornò a Rovereto nel 1882, affaticato nel fisico e nello spirito.

Partì per Stresa, presso i rosminiani, per un periodo di riposo, nella speranza di trovare ristoro alle sue sofferenze ma il suo desiderio di poter morire accanto al suo Rosmini, alla cui causa aveva dedicato molte energie, non si realizzò.

Non riuscì a raggiungere Stresa: morì infatti in un albergo del centro di Milano il 24 settembre di quell'anno. La salma fu portata a Rovereto dove il 29 settembre si svolsero i funerali, officiati dal principe vescovo di Trento Giovanni Giacomo Della Bona alla presenza di oltre cinquanta sacerdoti. Tra le iscrizioni che ornavano le pareti di San Marco a lutto, spiccava la seguente: *“Amico tenerissimo del gran prete roveretano, ne protesse il nome, ne predicò le virtù, ne seguì le dottrine con senno e coscienza”*.

Nella sua veste di politico, monsignor Strosio si spese numerose volte in difesa e a favore delle sue genti. Rimane nei libri di storia **il suo discorso alla Dieta di Innsbruck del 5 febbraio 1866, a sostegno della costruzione del manicomio di Pergine**. Ciò al fine di evitare alle persone dell'allora Tirolo italiano affette da problemi psichiatrici il trasferimento nell'ospedale di Hall, vicino Innsbruck. In questo modo avrebbero potuto essere curate vicino casa, senza distacco dai famigliari, seguite da medici e personale di lingua italiana.

Eccone alcuni stralci:

*“Il bisogno di un apposito istituto dei pazzi delle nostre contrade è un bisogno profondamente, universalmente e lungamente sentito da tutta la popolazione del Tirolo italiano. (...) E chi non deve riconoscere fatale il condurre a forza un povero infermo, quando specialmente vi è speranza di guarigione, in altri paesi, fra gente di diverse abitudini e di affatto contraria favella? Chi non vede quanto ciò deve costare al cuore non meno del sofferente, che dei suoi cari? Qual cosa più giusta e ragionevole che egli venga curato nel proprio suo clima, che respiri le proprie arie, che si consoli all'aspetto del cielo ed al suono del linguaggio nativo? E ciò vale tanto più dove la maniera dei cibi, dove l'arte di curare le malattie, dove le costumanze e la stessa maniera di pensare e di vedere è così notabilmente diversa come avviene nelle sue diverse parti di questa provincia. (...) Signori la provincia del Tirolo si compone di due grandi fattori, della popolazione tedesca e della popolazione italiana, e tutte due sono naturalmente e legalmente chiamate a godere degli stessi diritti e degli stessi vantaggi. (...) Signori, la giustizia sociale domanda altamente che venga fatto finalmente anche qualche cosa per noi, che si dia una volta ascolto alle nostre fondate domande. Ed ora l'occasione si offre propizia (...)”*

Tratto da: “Torcegno, ieri e oggi” di Giulio Candotti, “Il difensore di Rosmini: Andrea Strosio” di Teodoro Ciresola.

# IN VIA DELLE SCUOLE

La maestra Cristina Fratton ci racconta com'era strutturato l'edificio che ospitava la scuola primaria e che ora è la Casa delle Associazioni. Quanta ricchezza in termini di possibilità e di occasioni di apprendimento offrivano gli spazi dentro e fuori la scuola!

**Grazie alle insegnanti per aver curato questo spazio dedicato alla scuola con i loro ricordi pieni di emozioni.**

In seguito alla ripartenza regolare della scuola dopo il lungo arresto primaverile, perché non parlare **dell'edificio che ha ospitato tanti bambini per generazioni?**

L'ambiente di apprendimento riveste una grande importanza nella vita scolastica: gli studenti imparano meglio se le aule sono ampie, ariose, luminose, dalle finestre leggermente velate da tende morbide, dalle pareti colorate e rivestite da lavori grafici di ogni tipo. Le ricordo decorate dai meravigliosi disegni spontanei o guidati dei bambini, piene di cartelloni di supporto per risvegliare la memoria e favorire il consolidamento degli apprendimenti! C'era tanto spazio per appendere di tutto, ogni volta esplodeva la gioia negli occhi dei bambini che si sentivano gratificati e valorizzati.

Non c'era bisogno dei banchi con le rotelle per modificare la disposizione degli arredi, per vivacizzare la situazione o per risolvere situazioni conflittuali: c'era sempre qualche bambino che si offriva di aiutare le maestre a spostare il necessario e che non mancava di esprimere qualche bella ipotesi di soluzione del problema emerso.

Quanto spazio a disposizione, ben organizzato dopo la ristrutturazione!

Ho sempre pensato all'edificio scolastico come a una struttura solida, sicura, dai muri perimetrali spessi e protettivi. Le aule divise da pareti in muratura offrivano privacy, silenzio per la concentrazione durante l'attività didattica e proteggevano i vicini se all'interno si cantava, si suonava, si giocava, si recitava, si sperimentava, si discuteva, a volte animatamente, si ascoltava in silenzio quello che la maestra o un compagno aveva da dire.

Altro che pareti mobili, moderne, ma sottili come la carta velina!



Rappresentazioni della scuola da parte dei bambini, anche in 3D!



# IN VIA DELLE SCUOLE



Gita a Venezia con don Cesare. Maggio, 1983



Festa delle neve, Torcegno. Febbraio, 1984



Aeroporto di Verona. Maggio, 1996



Gruppo insegnanti  
Festa degli alberi.  
Maggio, 2001

Non si può nemmeno dimenticare l'ambiente esterno: si può affacciarsi a qualsiasi finestra dell'edificio per ammirare la **meraviglia della natura** con i colori tipici in ogni stagione. Il lato che preferivo era quello rivolto a sud con l'immagine della chiesa circondata dagli alberi. Aprire la finestra e osservare qualche minuto quella cartolina era veramente come ossigenarsi e rigenerarsi, far sparire la tensione e la fatica.

Spesso ho ripensato agli spazi necessari per la ripartenza in sicurezza: le nostre erano davvero aule anti-covid, permettevano il distanziamento sociale quando necessario e ognuno avrebbe avuto la propria superficie vitale in tutta tranquillità. E il lavarsi le mani e tenere pulito l'ambiente di vita non era un optional o un esercizio da fare in emergenza sanitaria, era quotidianità per il rispetto di se stessi, degli altri e degli spazi di tutti. Anche in questo modo si diventava **grandi e responsabili**.

C'è ancora tanto da raccontare, per esempio: "Cos'era gelosamente custodito in tutti quegli armadi di cui la scuola era dotata?"

Lo spazio sul web non ha limiti, perciò alla prossima occasione, con l'augurio a bambini e famiglie di tornare a scuola ogni giorno del calendario scolastico prossimo in salute e sicurezza.

# STORIA DELLA BUONANOTTE

Il lago di Carezza è un piccolo lago alpino situato nell'alta Val d'Ega a 1.534 m nel comune di Nova Levante, a circa 25 km da Bolzano, incastonato tra fitti boschi di abeti, sotto le pendici del massiccio del Latemar che si specchia nella sua acqua cristallina.

Perché le acque del lago di Carezza rispecchiano tutti i colori dell'arcobaleno? Leggete qui e lo scoprirete!

## LA NINFA DEL LAGO DI CAREZZA

Molti anni fa, nel *Lago di Carezza* viveva una ninfa bellissima che con il suo canto melodioso deliziava tutti i viandanti che si accingevano a salire al *passo di Costalunga*.

Un giorno passò di lì lo stregone di Masarè che udendo la dolce voce della ninfa se ne innamorò perdutamente.

Lo stregone utilizzò tutti i suoi poteri per provare a conquistare la ninfa, ma senza ottenere il risultato sperato.

Non si arrese e chiese aiuto alla strega di Lagwerda, la quale gli consigliò di travestirsi da venditore di gioielli, di stendere un arcobaleno dal Cantinaccio al Latemar e di recarsi al lago per attirare la ninfa e portarla via con sé.

Così fece: stese un meraviglioso arcobaleno tra le due montagne e si recò al lago, ma dimenticò di travestirsi.

La ninfa rimase stupita di fronte all'arcobaleno colorato di gemme preziose, ma non appena vide lo stregone si immerse nuovamente nelle acque del lago.

Mai più nessuno la rivide.

Lo stregone distrutto dalle pene d'amore strappò l'arcobaleno dal cielo, lo distrusse in mille pezzi e lo gettò nel lago.

Questa è la ragione perché ancora oggi il lago di Carezza risplende tutti gli stupendi colori dell'arcobaleno, dall'azzurro al verde, dal rosso all'indaco, dal giallo all'oro!



Tratto da Visitrentino

## CREIAMO CON LA FANTASIA

### “Il castello porta - penne”



#### Materiale:

- Rotolo di carta igienica
- Cartoncino nero
- Pennarelli
- Forbici
- Colla vinavil

◆ Disegnare in cima al rotolo di carta i merli del castello e poi ritagliare lungo i contorni;

◆ disegnare sul rotolo muri, finestre, portoni, inferiate del castello e poi colorare;

◆ ritagliare dal cartoncino nero un pezzo rettangolare che deve servire da base e su questo incollare il castello con la colla vinavil;

◆ lasciare asciugare per un'ora circa e poi riempire il castello con penne, matite, colla,...



## TU SAI QUESTO POSTO DOV'È?



Ci abbiamo ripensato!  
Non potevamo abbandonare questo gioco che vi ha fatto così divertire!  
E allora pronti con l'ultimo dettaglio fotografico?  
Ma aspettate! C'è anche una novità!  
Grazie alla collaborazione con la Pro Loco di Torcegno, tra tutti coloro che indovineranno, **estrarremo a sorte un vincitore che si porterà a casa un cesto con i prodotti del nostro territorio!**

E allora cosa state aspettando?

Mandateci le vostre risposte indicando **frazione e numero civico** di dove si trova il particolare della foto (aggiungendo anche il vostro nome e cognome) **entro lunedì 12 ottobre** a:

- torcegnoracconta@gmail.com
- sms o whatsapp a 3519956472

Buona caccia al particolare e buona fortuna!!

La premiazione avverrà in ottobre durante l'Assemblea ordinaria della Pro Loco di Torcegno.

## CARTOLINE DAL PASSATO

**Torcegno, maso Pregossi  
(fotografia) 1920-1930**



# ALFABETO ECOMUSEO

Raccontiamo il nostro territorio dalla A alla Z.  
Concludiamo con alcuni pensieri che ci avete mandato con la lettera U e con la lettera V!

## U

Noi dell'Ecomuseo diciamo **Urtica Dioica**



E voi?

**U**nguento... fatto con le piante dei nostri prati...

**U**nione dei quattro comuni: Carzano, Telve, Telve di Sopra, Torcegno che formano l'Ecomuseo del Lagorai!

**U**ngulati! Animali che popolano le nostre montagne come cervo, camoscio, capriolo!

**U**signolo;

**u**va ursina;

**u**va spina;

**u**ccellagione

**U**nico!

**U**a ursina

**U**ata de sambugo

**U**ata spinela

**U**nicum (caratteristica insalata che si coltivava già molti anni fa nel periodo primaverile nella conca di Torcegno, tenerissima, color verde chiaro punteggiata da piccole chiazze più scure, più comunemente chiamata salata smacià).

## V

Noi dell'Ecomuseo diciamo **Vini e Vigneti**



E voi?

**V**itis vinifera,

**V**orarlberg,

**V**iola mammola,

**V**espe Vasaie,

**V**acche, **V**itelli,

**V**accino (latte),

**V**asi di affioramento (in malga),

**V**ello delle pecore,

**V**italba,

**V**erbasco,

**V**aleriana,...

**V** come **V**altrigona

**V**al di Cave', **val** Bela,...

La giacchetta de "**v**igogna"...el **Ver**deram

**V**ardar,

**V**endemar,

**V**erda,

**V**edelo,

**V**erder,

**V**olto

**V**inaccia, **V**itigno, **V**iola, **V**ischio, **V**erdone e **V**escia (funghi), **V**erza, **V**olti

**SEGUITECI**

**SULLA PAGINA FACEBOOK "Ecomuseo del Lagorai" o a [info@ecomuseolagorai.eu](mailto:info@ecomuseolagorai.eu)**

# ANDAR PER MALGHE

Andiamo alla scoperta di una delle malghe del nostro territorio: Malga Sette Selle

## MALGA SETTE SELLE

Malga Sette Selle si trova a quota **1905 m.** sul versante della Valle Mendana.

Il contesto paesaggistico in cui è inserita offre elementi di rara bellezza, in una conca variamente ondulata e ricca di torrenti di montagna. Abbracciata dal Sasso Rotto che svetta alle sue spalle, è punto di sosta ma anche di ripartenza per **escursioni in alta quota**: in poco più di mezz'ora si può raggiungere lo splendido Lago d'Esze e poi, per i più intrepidi, salire fin sulla vetta del Sasso Rotto. Oppure si può organizzare uno spettacolare percorso ad anello che, passando per malga Mendana ci porta su cima Ciste, per scendere in Suerta e risalire da Stalon. Ma le escursioni possono essere infinite e ce ne sono di adatte per tutte capacità atletiche!

La Malga è raggiungibile a piedi dalla località Suerta seguendo il sentiero SAT n.312 oppure da località "Busa delle Mee" (dove si può parcheggiare) salendo lungo la strada sterrata.

Il luogo è caratterizzato da zone umide (Busa di Sette Selle) e corsi d'acqua che, scorrendo su ripidi versanti, formano salti, cascate, forre di rara bellezza paesaggistica e grande suggestione. Molto ricca anche la flora: prati pieni di rododendri lasciano poi spazio a fiori come l'acacia di montagna.

La Malga è stata oggetto di lavori di recupero che ne hanno lasciati integri i caratteri: tetti in scandole, muri in pietra a vista con elementi a grossa pezzatura e dai colori variegati. La struttura è costituita da tre edifici con tetti a padiglione, differenziati nelle funzioni: stalla, ricovero, casello per la produzione casearia.

La malga è gestita dal 1986 dalla famiglia Palù che ogni anno porta qui gli animali in alpeggio e produce formaggio, burro e ricotta di malga.



# LA NOSTRA GIORNATA IN MALGA

La sveglia a malga Sette Selle suona molto presto!

## Ore 4.00

Si scende in cucina, si mettono scarponi o stivali, si va subito ad accendere il generatore e si inizia la mungitura. Nel mentre all'interno del caseificio, come tutte le mattine, inizia la magia della trasformazione del latte. Nelle grandi vasche del latte, durante la notte, è affiorata in superficie la panna. Il capomalga la mette nei secchi e la porta nella *pigna*. Mezz'ora dopo sarà già burro. Il latte invece viene versato nella *calgera*, il fuoco viene acceso e inizia il lungo processo della lavorazione del formaggio. Mentre si lascia riposare la cagliata si va finalmente a fare colazione (latte, biscotti e... a malga Sette Selle non manca mai la nutella!).

## Ore 7

Si porta il formaggio nelle forme. Verranno girate negli stampi tre volte prima della fine della giornata. Le forme invece del giorno prima vengono date, per esempio: 7 - 8 agosto (F, N in base ai fermenti utilizzati).

## Ore 7.30

Vengono aperte le porte del *barco*, i cani abbaiando annunciano alle vacche che è ora di partire. Escono e vengono portate dal pastore in fondo ai pascoli della malga. Il casaro invece non perde tempo e prepara tutto per la lavorazione della ricotta. Verso le nove annuncia "*la ghè!*" allora lo aiutiamo se ha bisogno. La ricotta è pronta a 90 gradi, vi lascio quindi immaginare il vapore che c'è nel casello. Vengono puliti sia il barco sia tutti i piani di lavoro nel caseificio. Quando i lavori sono terminati si scende alla casera per un momento di pausa, non prima però di aver fatto fuoco nell'affumicatoio delle ricotte.

## Ore 12.00

I lavori non sono terminati. Prima di mezzogiorno bisogna controllare le manze e le vacche asciutte che stanno sopra la malga verso il Sasso Rotto. I ragazzi partono con il trial e nello zaino portano un po' di sale. Tornati, dopo un bel pranzo (si sa in montagna non manca mai l'appetito) ci si può riposare e fermarsi a far *do ciacere* con i turisti di passaggio.

## Ore 15.00

Dopo le 15.00 si fanno mestieri, pulizie, sistemazioni. E non manca mai il tempo per due coccole ai nostri fedeli aiutanti, i cani Diana, Alaska, Reno, Giody e Ombra.

## Ore 17.30

Dopo le 17.30 è tempo di far ritornare le vacche in stalla. Spesso le mucche si avvicinano alla malga, sanno che è ora di tornare.. e sanno anche qual è il loro posto in stalla. I pastori iniziano a mungere. Il capomalga torna dal paese dopo aver fatto il fieno. È arrivata la sera. Terminata la mungitura si mette sale alle ricotte fresche, il giorno dopo verranno affumicate. Le forme di formaggio di 2-3 giorni vengono messe nella salamoia e tutte le altre vengono girate sulle assi. Cena, una telefonata a casa e si sale nelle camere. Il capomalga controlla l'ora "*vardè che lè già le nove!*"

Eh sì.. la giornata qui inizia e finisce presto. La vita in malga è una vita dura, fatta di molte fatiche e quest'estate anche di tante preoccupazioni, notti insonni e lavoro aggiunto per cercare di proteggere i nostri animali dai grandi predatori che purtroppo si avvicinano sempre di più alle nostre realtà.

Quindi sì, molte fatiche, ma anche molte soddisfazioni. Una bella soddisfazione che ci scalda il cuore è infatti vedere i vostri sorrisi quando non mancate di dirci che il nostro formaggio o la nostra ricotta vi sono proprio piaciuti.

Un saluto dal nostro paradiso.

Malga Setteselle





## NOVANTA GIORNI.

## DIARIO D UNA STAGIONE IN ALPEGGIO

Splendido sole, splendida aria fresca di montagna, splendidi panorami! In questa cornice assistiamo a una piacevole chiacchierata con Francesco Gubert, agronomo e autore del libro *“Novanta giorni. Diario di una stagione in malga”*.

L’iniziativa, organizzata dall’Associazione Ecomuseo del Lagorai in collaborazione con Malga Sette Selle e con l’Amministrazione comunale di Torcegno, ci porta a scoprire un mestiere, quello del casaro, che fa parte della nostra tradizione.

Arrivati in malga, siamo accolti con un buon caffè! Marina e Andrea Palù ci ospitano in questo “piccolo angolo di paradiso”. Stendiamo la nostra coperta nel *campìo* accanto alla malga e ci sediamo comodi comodi ad ascoltare, rinfrescati da una leggera brezza. Francesco ci racconta l’esperienza di casaro compiuta una decina di anni fa. Accompagnato dai giornalisti Marika Caumo e Massimo Dalledonne, ci narra una storia fatta di sensazioni piacevoli e emozioni positive ma anche di difficoltà, paure, sconforto, solitudine che caratterizzano il lavoro in malga e che rimangono spesso celate all’occhio del visitatore, catturato soprattutto dalle bellezze del posto, dalla sensazione di relax, dal sapore intenso del *formai*, della ricotta, del burro.

Interessante scoprire che *“il formaggio non è sempre uguale, cambia a seconda della giornata, a seconda del tempo, del pascolo, dell’umore del mungitore”* e alla domanda *“Che futuro per le nostre malghe?”* Francesco risponde che *“due sono le cose su cui puntare: formazione e sapersi raccontare”*.

Dopo la presentazione Francesco ci ha mostrato come tagliare *na peza de formai* nel modo giusto in modo da ottenere striscioline tutte uguali e che ci permettano di gustare appieno le diverse sensazioni e consistenze a partire dalla parte più vicina alla *grosta* per arrivare al cuore più morbido. E l’assaggio è stato prelibato! Abbiamo gustato tre diversi tipi *de formai*: da quello più giovane, preparato a giugno, a quello -una rarità!- dello scorso anno.

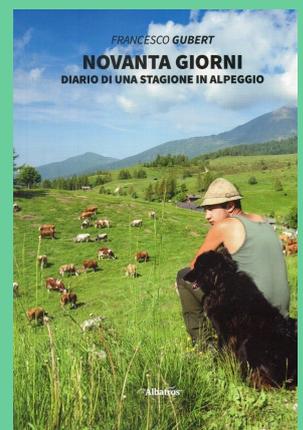
Complimenti ai gestori per l’ottima produzione casearia!



Qualche stralcio dal libro *“Novanta giorni: diario di una stagione in alpeggio”*:

*Il suono dei campanacci alle prime luci del mattino, il pulsare incessante delle mungitrici, il crepitare del fuoco sotto i paioli, i richiami del pastore quando raduna le vacche. L’odore degli animali in un giorno di pioggia, il profumo del latte appena munto, la fragranza del burro fresco appena impastato, l’aroma del formaggio in stagionatura sulle assi di legno. E poi un dito immerso nella panna e leccato con ingordigia, un assaggio di cagliata poco prima di cuocerla, la ricotta sul pane caldo con un cucchiaino di miele di acacia. E ancora ... (...).*

*Sensazioni belle sì, ma anche sensazioni meno gradevoli. Le mani che bruciano al mattino perché sono piene di crepe, l’odore pungente dell’urina delle vacche in sala mungitura, il vapore soffocante quando è ora di tirare su la ricotta. E poi il paiolo che più lo lucidi con la paglietta più diventa nero, la salamoia che quando ci metti giù le mani te le consuma, i formaggi che li vorresti puliti e sono sempre più coperti di muffa. E ancora il caffè freddo perché Mauricio te lo porta in caseificio e tu non riesci mai a berlo.(...).*



Eravamo curiose di scoprire i segreti culinari che si nascondono dietro le buonissime pizze di Nicola e i superlativi panini di Francesco! E allora abbiamo chiesto direttamente a loro di raccontarci! Iniziamo con Nicola che con il suo camper personalizzato sforna pizze di tutti i gusti e oggi ci svela la sua ricetta personale!



## PIZZE IN VIAGGIO ... CON NICOLA

### Ingredienti (dose per 2 persone):

200 grammi farina tipo 00  
110 grammi di acqua  
10 grammi olio extravergine d'oliva  
5 grammi sale  
2 grammi lievito di birra

### Procedimento

Mettere lievito e acqua in una ciotola e mescolare fino al completo scioglimento, aggiungere l'olio extravergine d'oliva e, a poco a poco, la farina e il sale mescolando dapprima con un cucchiaio di legno e successivamente continuare la lavorazione a mano per alcuni minuti su un piano di lavoro finché non risulta un impasto liscio e compatto (all'occorrenza aggiungere un po' di farina o acqua). Lasciare lievitare l'impasto nella ciotola coperta da uno strofinaccio. Consiglio di preparare l'impasto la mattina o al massimo primo pomeriggio per la sera. Stendere la pasta aiutandosi col mattarello e riporre su una teglia da forno (per comodità si può usare anche la carta forno).



Farcire con pomodoro e mozzarella, poi a seconda dei gusti si può usare sia affettato che verdure di stagione (noi ad esempio abbiamo usato pomodorini, salamino piccante e tonno su una pizza; wurstel, salamino piccante, peperoni e cipolla sull'altra pizza in fotografia).  
Infornare in forno elettrico preriscaldato a 240 gradi per 10/15 minuti.

E ora tocca a Francesco svelarci i segreti del suo Baltimora pit beef: una delle ricette più apprezzate che porta in giro per il Trentino con il camper marchiato Francesco Street food!

## BALTIMORA PIT BEEF

Una delle ricette che adoro preparare è il Baltimora pit beef. Una preparazione che ha origine negli USA e più precisamente nella città di Baltimora nello stato del Maryland. Si tratta in sostanza di un roast-beef leggermente affumicato e speziato, che viene tradizionalmente gustato in un panino accompagnato da cipolla rossa cruda e salsa Tiger (una maionese aromatizzata al rafano), ma può benissimo essere servito come antipasto o secondo freddo.

La realizzazione è piuttosto semplice, ma richiede una certa abilità nella gestione della brace in fase di cottura e un equilibrato mix di spezie per esaltare il gusto della carne.



### Preparazione:

Partiamo dalla materia prima, la carne. Quello che ci occorre è un girello di manzo (taglio proveniente dalla coscia dell'animale), che va ben pulito dal grasso in eccesso e dalle membrane. Una volta lavorato a dovere, si deve cospargere con un filo d'olio extravergine tutta la superficie della carne e quindi coprire in modo abbondante un mix di spezie (il mio è segreto) che comprende paprika dolce, salvia, timo, sale, pepe, zucchero di canna, aglio... Si lascia riposare in frigo almeno 4 ore (tutta la notte sarebbe meglio) e quindi si passa alla fase di cottura.

### Cottura:

Come ogni preparazione di barbecue che si rispetti, ci occorre della brace di legna (quella di faggio è ottima).

Una volta pronta la brace si posiziona la carne direttamente sopra il calore per i primi minuti in modo da formare una bella crosticina croccante e dorata, avendo cura di non bruciare la carne.

Finita questa fase si posiziona il pezzo di manzo a calore indiretto per circa un ora fino a raggiungere la temperatura interna di 52 gradi.

Dopo la cottura si lascia riposare 10 minuti e quindi si procede a tagliare in fettine il più sottili possibili.

E il vostro pit beef è pronto da gustare in un panino oppure come un roast-beef tradizionale con un filo di olio evo.

Se la ricetta è perfettamente riuscita vi troverete in bocca una fettina di carne dal gusto leggermente affumicato e speziato nella parte esterna, morbida e succosa in quella interna...una vera delizia che è difficile farne a meno...

*Francesco*



Negli ultimi mesi... tante iniziative per grandi e piccini!



## LETTURE MUSICALI CON ELGA

Mercoledì 29 luglio al parco giochi in Via della Cappella l'appuntamento era per i bambini e le loro famiglie: con Elga Rizzon hanno potuto ascoltare storie di animali e cantare divertenti canzoni.

## GINNASTICA PER TUTTI

Dal 6 agosto e per 6 giovedì, fino al 10 settembre, dalle 20 alle 21 al campetto sportivo in località Molini (in caso di maltempo in palestra), Comune di Torcegno e Centro Attività Motorie di Scurelle hanno proposto **un corso estivo gratuito di ginnastica** aperto a tutti con Federico e Riccardo, istruttori professionisti.



## ALLA SCOPERTA DI HARUF

Mercoledì 2 settembre alle 20 nella sede dell'Ecomuseo (troppo freddo per farlo alla Little Free Library in via della Cappella, come previsto inizialmente) si è svolto un **incontro con il Gruppo di Lettura Sirio di Borgo** dal titolo "Fine estate a Holt". Si è parlato dei romanzi dello scrittore americano Kent Haruf, delle similitudini e differenze con altri autori, tra opinioni e consigli di letture.



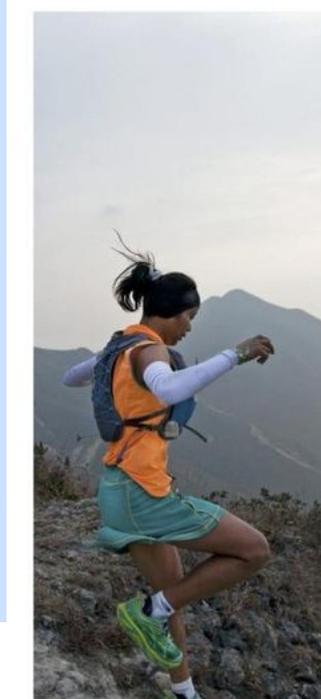
## SULLA STRADA IN SICUREZZA

Nel pomeriggio di giovedì 10 settembre, nel piazzale dei vigili del fuoco, si è svolto un **percorso pratico-didattico di educazione stradale per i bambini** dai 6 agli 11 anni con la Polizia Locale.



## IL FILM

Venerdì 11 settembre al teatro di Torcegno è stato proiettato il film “Mira-Lloyd Belcher”, anteprima della mostra “Donne e Montagna”. Un documentario sulla storia di Mira, cresciuta in un piccolo villaggio sulle montagne nepalesi, che ha coltivato fin da piccola il sogno di riuscire ad emanciparsi attraverso lo sport.



Anteprima  
"DONNE E MONTAGNA"

Proiezione film

**Mira - Lloyd Belcher**  
Nepal, Hong Kong / 2016 / 42' /  
Anteprima italiana

## MOSTRA "DONNE E MONTAGNA, IERI E OGGI"

Ritratti al femminile raccontano storie di donne che, con forza, caparbia, sorrisi, gesti di cura, hanno abitato e abitano le nostre montagne



Torcegno - Passeggiata via della Cappella



Telve di Sopra - Località Fratte



Telve - via Fiemme



Carzano - Piazzale Ramorino

La mostra, realizzata dall'**Associazione Ecomuseo del Lagorai**, rappresenta il mondo femminile nell'incontro con la montagna: come le donne interpretano e vivono nel tempo il loro rapporto con il territorio montano, con quel mondo alpino che le ha viste nascere, crescere, realizzarsi.

**Raffigurazioni al femminile** che tingono di rosa il paesaggio montano che ci circonda.

Suddivisa in **sei sezioni** - *Piccole donne, In malga, Sportive, ritratti di donne, Lavori al femminile, Generazioni* - la mostra è allestita in spazi all'aperto nei comuni di Carzano (Piazzale Ramorino), Telve (via Fiemme), Telve di Sopra (Località Fratte), Torcegno (Località Cappella) e rimarrà esposta **fino al 31 ottobre**.

Ringraziamo tutte le persone che ne hanno permesso la realizzazione condividendo fotografie e ricordi e chi ha collaborato per l'installazione.

Vi invitiamo a visitare la mostra e per ulteriori informazioni cliccate qui:

- [Video di presentazione](#)
- [Servizio Valsugana Web TV](#)