



Cantiere partecipativo

La natura e l'arte nella Valbelluna





Il progetto “Cantieri di Esperienza Partecipativa” con capofila Wigwam APS Italia è **stato approvato al 3° posto sui 120 ammessi**. Con la capofila Wigwam partecipano complessivamente 75 enti istituzionali e associativi di tutte le Province del Veneto. 13 partner , più 61 altri soggetti collaboratori di cui: 29 Comuni e l’ANCI Veneto, 5 Istituti di Istruzione Superiore di cui 4 agrari e 1 turistico-alberghiero, 1 Istituto Comprensivo, 5 Associazioni della Stampa, l’Ufficio Italiano del Consiglio d’Europa, l’Ente Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi e l’Ente Parco Naturale Regionale della Lessinia.

Il progetto, mira a rendere protagonisti i giovani nel divenire in vario modo proattivi con azioni, magari piccole ma concrete, per lo sviluppo sostenibile (culturale, sociale, economico, ambientale) delle Comunità Locali di cui sono parte. Ad iniziare, dal rilevamento e dalla comunicazione delle valenze identitarie dei territori in cui essi vivono.

Si sta sviluppando attraverso la valorizzazione e la messa in rete di gruppi di giovani siano essi già costituiti, spontanei, oppure formati ex novo. Ciò, con il modello che Wigwam chiama dei “Cantieri di Esperienza Partecipativa”, ovvero la modalità che abbina il conseguimento di obiettivi, con la costruzione di un’esperienza pratica: organizzativa e nel saper fare gioco di squadra. Nel sentirsi responsabili verso un compito assunto o affidato, nel concepire e attuare azioni con senso compito che migliorino la qualità sociale della vita delle comunità locali di appartenenza.

Il progetto si fonda sulla tradizione di ambientalismo concreto di Wigwam, attuato in prima persona e, tutti i giorni, e che vede protagonisti soprattutto i giovani: 50 anni fa a piantare alberi in montagna oggi, in tutte le azioni declinate all’equità e alla sostenibilità.



WIGWAM® CLUBS ITALIA APS

ASSOCIAZIONE ITALIANA DEI CLUBS WIGWAM

Rete associativa non profit per lo sviluppo equo, solidale e sostenibile delle Comunità Locali, fondata in Italia il 3 dicembre 1972

Associazione Nazionale di Protezione Ambientale ai sensi dell’art. 13 della legge n. 349/1986 riconosciuta con primo Decreto del Ministero dell’Ambiente n. 347 del 15 dicembre 2017

Direzione Generale

I-35028 Piove di Sacco (Pd) | Via Porto, 8 | Tel +39 049 9704413
direzione@wigwam.it wigwam.italia@pec.it www.wigwam.it



Una scuola aperta al territorio

L'esperienza di Carve sia sviluppata anche nelle altre scuole.

È con piacere che come Amministrazione comunale abbiamo aderito al progetto regionale "Cantieri di Esperienza Partecipativa" proposto dall'Associazione Wigwam e attuata nel nostro territorio dall'Associazione culturale ArtDolomites, volta al coinvolgimento dei giovani nelle loro Comunità locali.

Il progetto ha visto protagonista la Scuola di Carve che, attraverso l'opera sapiente delle maestre, ha attuato un percorso di studio coinvolgendo gli anziani, le loro memorie e saperi. Un lavoro che ha permesso alla scuola, pur decentrata, di compiere ricerche, uscite conoscitive nell'ambiente circostante confrontandole con le ambientazioni pittoriche dei quadri del pittore Luigi Cima, esposti al Palazzo delle Contesse di Mel, rilevandone cambiamenti ed evoluzioni.

Il periodo storico fissato nelle tele del Cima ci descrive un territorio agreste, bucolico che aveva però problematiche diverse dalle attuali: la popolazione per lo più dedita all'agricoltura di sussistenza, con marcata emigrazione e con famiglie numerose, situazione comune all'intera Valbelluna. Oggi le poche aziende agricole rimaste sono più strutturate e professionali ma hanno problemi per la scarsa remunerazione del prodotto, il dopo Vajont ha permesso l'industrializzazione della Sinistra Piave creando occupazione e frenando l'emigrazione. Le due grandi fabbriche che insistono sul nostro territorio, dopo un periodo di crisi, si stanno avviando a una soluzione positiva e si sta puntando anche a uno sviluppo turistico locale che ne valorizzi le sue peculiarità. L'evoluzione culturale e sociale ha permesso l'innalzamento del tenore di vita ma nel frattempo ha causato il calo delle nascite arrivando ora a una situazione critica nel ricambio generazionale. Infatti, le prime a pagarne le conseguenze sono le scuole che hanno pochi iscritti e di ciò ha risentito fortemente la Scuola di Carve che, per mancanza di alunni, il prossimo anno scolastico non potrà più aprire. Una scelta dolorosa.

Un plauso per quanto fatto e l'augurio che questa esperienza didattica maturata a Carve possa continuare ed estendersi alle altre scuole dell'Istituto Comprensivo e che lo stabile della scuola di Carve possa trovare altra destinazione con attività a servizio della comunità locale.



Saluto Dirigente Scolastico I.C. Marco Da Melo Umberto De Col

La scuola nella comunità per condividere oltre al sapere anche il bello e l'arte

Visto il progressivo spopolamento del territorio bellunese ma anche, nello stesso tempo, la crisi che tutte le agenzie educative nei grandi centri urbani stanno affrontando nel costruire un efficace progetto formativo per i giovani ed un corretto dialogo con le famiglie, c'è più che mai l'esigenza di capire se la montagna pone soltanto ostacoli oppure se costituisce un'opportunità educativa alternativa. In questo senso, per mettere al centro il territorio, tra gli obiettivi più significativi delle piccole scuole ci sono i Progetti che si sviluppano intorno all'Idea di scuola come comunità, nella consapevolezza che nessuno è autosufficiente.

Come adulti abbiamo contribuito a costruire una società che ci sta facendo correre verso obiettivi non ben precisati e a questa corsa sono chiamati purtroppo anche i nostri bambini, per questo non poco confusi. Se è vero che non può essere possibile non prendere in considerazione la questione della globalizzazione e far finta che non esista (i principali problemi sono infatti globali; cambiamenti climatici, sicurezza, economia, energia sono questioni sovranazionali che per essere capite necessitano di adeguate competenza da parte dei giovani) nello stesso tempo è però necessario tornare ad una corretta consapevolezza di cosa significa economia, per scinderla da quelli che sono invece problematiche esclusivamente finanziarie. L'economia è infatti una scienza complessa che prende in considerazione tutti i fattori, compresi quelli legati alla salute (personale e collettiva) ed al territorio. In questa logica, le risposte culturali non possono che arrivare dalle comunità locali, le uniche capaci di creare un giusto equilibrio e quindi a dare un reale benessere.

Un approccio didattico laboratoriale, costituito dallo storytelling, piuttosto che dai laboratori di robotica, arte o musica, rappresentano per la comunità di apprendimento che si raccoglie attorno alla scuola uno spazio vivo, attivo, aperto, capace di garantire a ciascuno e a tutti sia la necessaria autonomia nella scelta e nell'esplorazione dei contenuti, sia tutto il supporto opportuno richiesto perché tale esplorazione si integri al meglio con le forme e le pratiche di insegnamento e di apprendimento proprie dell'istituzione scolastica, aprendosi ad altri spazi della scuola e della comunità per condividere oltre al sapere anche il bello e l'arte.

In questo contesto, la ricerca delle fonti orali, come è il caso di questa pubblicazione, è un progetto importante per comprendere che esiste una "macro" storia, fatta del cosa è successo, ed una "micro" storia, fatta del come e del dove le cose sono successe. Questi aspetti più personali sono quindi importanti per capire il perché e non solo per imparare poche nozioni teoriche. Cosa, come e dove devono essere approfonditi insieme, perché si sviluppi una competenza.

La sfida è quindi quella di concretizzare l'idea di una scuola diffusa e di prossimità, fatta di formale ed informale, dove si insegna ai ragazzi anche l'arte della condivisione, della soluzione dei problemi, del coraggio e dell'ottimismo.

Progetto

Efrem Tassinato Presidente Associazione WIGWAM APS Italia



La Scuola di Carve lascia una grande eredità

Per promuovere interesse è necessario creare conoscenza e, per incentivare unità d'intenti, serve un catalizzatore. Ecco qui, il tema del recupero della memoria locale, incentrato sulla Scuola di Carve che ha avuto quale attore principale l'Associazione culturale ArtDolomites e le maestre coordinate da Silvia Cason. Il CEP - Cantiere di Esperienza Partecipativa costituito dai diversi testimoni del tempo, ha direttamente coinvolto una dozzina di giovanissimi che hanno raccolto i loro racconti di vita vissuta e la memoria della morfologia dei luoghi e dei paesaggi di questo paradiso in terra che ci è stato messo a disposizione, da preservare così da goderne perennemente i frutti ma che non ci è stato regalato.

L'azione di questo Cantiere Partecipativo, non si ferma al gruppo dei giovanissimi della Scuola di Carve e ai loro insegnanti che, si potrebbe definire una sorta di "teatro della vita". Gli effetti sono stati, continuano ad essere e saranno anche in futuro più estesi, toccando il più ampio pubblico degli amici, dei familiari, delle aziende, delle istituzioni e dei cittadini del sociale vicino e, in campo regionale, nazionale e perfino internazionale di tutte le Comunità Locali equo-sostenibili Wigwam attive nel Mondo.

Una dinamica di stimolo emulativo, che Rete Wigwam – da oltre cinquant'anni impegnata sul tema dello sviluppo equo e sostenibile delle Comunità Locali – ora più che mai, va riproponendo con una modalità che appartiene al proprio DNA e che l'emergenza Covid-19, ha velocemente tradotto in una pratica di lavoro facile da implementare e adattabile alle più diverse situazioni. Tutto ciò, affinché si ingeneri una "immunità di gregge" al virus in assoluto più letale: quello dell'indifferenza, del pensarsi individualmente autosufficienti, della superbia verso gli altri umani e, più in generale, verso le specie viventi siano esse animali che vegetali.

Un ringraziamento va alla Regione del Veneto che, coi fondi del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, cofinanziando il progetto regionale dei CEP, ha reso possibile questa attività. Un'iniziativa di cui è capofila Wigwam APS Italia e alla quale hanno aderito 14 associazioni in qualità di partner, 29 Comuni di tutte le province del Veneto, l'ANCI del Veneto, l'Ufficio italiano del Consiglio d'Europa, l'Ente Parco Regionale della Lessinia e l'Ente Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi, tutte le Associazioni della stampa del Veneto, Istituti scolastici e associazioni e fondazioni per un totale di oltre 80 soggetti. Tra i quali, per questo CEP, l'Associazione Art Dolomites e il Comune di Borgo Valbelluna. Una coralità d'intenti, di sensibilità e di proattività che ci fa ben sperare che in definitiva il tessuto sociale risulti reattivo e disponibile a condizione si capisca come dialogarci, quali stimoli lanciare e come organizzarlo. Che sia possibile lo dimostra l'operatività del Cantiere Partecipativo della Scuola di Carve e dei suoi giovani. Ed è solo uno dei molti esempi che abbiamo resi evidenti e che qui portiamo a consuntivo.

*Scuola e comunità unite.
Consapevolezza del territorio, della sua storia,
valori, cultura e bellezza paesaggistica*

Con la realizzazione di questo libriccino "LA NATURA E L'ARTE NELLA VALBELLUNA" dato alla stampa a conclusione di un percorso didattico lungo un intero anno scolastico, l'associazione ARTDOLOMITES APS intende dare merito e valore ad un progetto più ampio e articolato nel quale ben si è inserita l'attività portata avanti dalla Scuola Primaria di Carve nel suo ultimo anno di apertura: il progetto regionale dei "Cantieri di esperienza partecipativa", di cui è capofila l'associazione Wigwam aps Italia, e del quale Artdolomites è partner.

La raccolta di testimonianze da parte dei ragazzi con interviste ai nonni all'insegna del dialogo intergenerazionale, arricchita e integrata con attività e uscite sul territorio per la sua scoperta, ha portato i ragazzi ad avere una conoscenza e consapevolezza del valore intrinseco e inestimabile del loro territorio, una ricchezza che non è solo materiale e tangibile, ma una ricchezza di valore inestimabile data dall'esperienza e dalla condivisione di vecchi ricordi e antichi saperi che ha riportato i nonni indietro nel tempo e ha fatto assaporare ai giovani come era la vita nella nostra zona oltre 60 anni fa.

Questa pubblicazione non deve essere intesa come la celebrazione di un cerchio che si chiude, ma come l'inizio di una nuova esperienza che non si sa dove potrà portarci, ma sicuramente sarà foriera di interessanti novità.

ARTDOLOMITES APS



Attuazione

Scuola Primaria di Carve, coordinatrice maestra Silvia Cason



Insegnare per far crescere e conoscere

"Insegnare è toccare una vita per sempre. Grazie maestra... per tutto il suo lavoro"

Se questa frase scritta nero su bianco dai genitori della classe quinta - che chiude per sempre il ciclo della scuola primaria di Carve - dovesse essere un monito, allora vi ringraziamo per aver posto al centro di tutto l'essere, in divenire, di un giovanissimo uomo e di una giovanissima donna, che sono figli vostri ma anche, per molte ore della loro vita, alunni nostri. Dunque ci avete segnalato che la strada è quella giusta e non dimenticheremo di percorrerla anche nelle nuove realtà scolastiche alle quali saremo assegnate. Se questa fase fosse al contrario un riconoscimento, allora sappiamo che siamo riuscite ad entrare anche nelle vostre case, che siamo riuscite ad attivare un vero *Cantiere partecipativo*.

Un cantiere è per sua definizione qualunque luogo in cui si effettuano lavori: questo ci è successo nel nostro ultimo anno scolastico a Carve. Abbiamo afferrato tutte le opportunità offerte dal territorio, incontrando la natura e l'arte nella Valbelluna, giù fino al Borgo, a piedi, sfidando così l'impossibilità di avvalerci di quanto era a disposizione, per l'arricchimento dell'offerta formativa, prima della pandemia. Ci siamo guardate intorno e - come recita una canzone di un noto cantautore italiano - abbiamo cercato di lavorare *con un piede nel passato e lo sguardo dritto e aperto nel futuro*.

Ci siamo commosse quando a ricreazione, dopo un limitato numero di ore di attività laboratoriale con un esperto di teatro, abbiamo visto i nostri alunni, i vostri figli, esercitarsi in autonomia per ripetere e consolidare i passi delle danze, i cui testi che le hanno accompagnate, sotto la pioggia a Poggio Pagnan, sono di esclusiva loro creazione. Siamo partite con "un piede nel passato", con gli Spaventapasseri installati a Poggio Pagnan e siamo approdate a "Flora e Fauna Futura", con la pittrice Rosy Tesè che ci ha schiuso "uno sguardo dritto e aperto nel futuro"; poi abbiamo incontrato Edoardo Comiotto, giornalista, poeta e scrittore che ci ha trasportate nel vivo di "La Natura e l'Arte nella Valbelluna". E infine, come se il percorso fosse già tracciato, siamo approdate al *Cantiere partecipativo* di Efrem Tassinato, all'interno di WIGWAM. È stato davvero un anno di *Cantiere*, di continui lavori in corso per arricchire il lessico della lingua e del sentimento di tutti ragazzi che si sono potuti esprimere, ciascuno privilegiando il proprio sentire e le proprie predisposizioni, osservando, confrontandosi nel piccolo gruppo e curando, con i propri modi e i propri tempi, piccoli prodotti che sono però il frutto anche della collaborazione con i loro genitori i quali, anche in ora tarda, inviavano i contributi che trovate in questa pubblicazione. A loro e a tutti gli attori che ci hanno consentito di chiudere una piccola scuola di montagna lasciando un ricordo tangibile, vanno i nostri ringraziamenti. E questa riga bianca che trovate qui sotto, ragazzi e ragazze, è il vostro spazio per scrivere una dedica, un pensiero, anche un solo aggettivo che vi possa ricordare in futuro questa piccola soddisfazione personale.

Maestre Assuntina, Lara, Mara, Marzena e Silvia







Raphael Bordin

Quella volta che crollò il tetto delle scuole a Mel

Mio nonno materno, nato a Mel nel 1952, mi ha raccontato che quando era più giovane, verso la fine anni 60, c'era una grande fornace nei pressi delle scuole di Mel che fu poi demolita nel il 1979 per costruire un grande condominio.

Mio nonno mi ha parlato anche di quando lui era piccolo: non andava a scuola lì ma al Palazzo Delle Contesse perché negli anni in cui frequentava le scuole elementari, a Mel al posto delle scuole c'erano dei grandi prati che si estendevano per tutto lo spazio poi, solo negli anni 60, decisero di edificare le scuole. Quando l'edificio fu terminato e poté finalmente ospitare i bambini delle elementari il

primo inverno, dopo un'abbondante nevicata il tetto crollò e i ragazzi dovettero tornare a scuola in piazza a Mel.

Sempre verso gli anni 50 mi ha raccontato che un po' più distante da lì ma sempre a Mel, c'era una chiesa che sconsecrarono per costruire un cinema che poi nella fine anni 60 chiusero per costruire una sala comunale. Secondo lui erano molto meglio vivere in quegli anni perché c'era meno traffico e si poteva andare in giro in bici o a piedi più facilmente mentre ora ci sono molti più edifici al posto dei prati e molta meno flora e fauna. Mi sarebbe piaciuto vivere in quegli anni perché, da come sento parlarne il nonno, mi sembra di respirare quell'aria di serenità e spensieratezza che credo oggi abbiamo perso.

Raphael Bordin



Come mangiavano i miei nonni una volta

I miei nonni mi hanno raccontato che quando loro erano piccoli in ogni casa, anche nelle più povere, c'erano almeno le galline; per chi faceva l'allevatore c'erano anche le mucche e maiali. La loro carne serviva sia per nutrirsi sia per essere venduta.

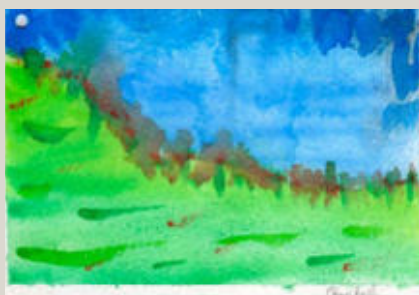
I cibi più golosi che i miei nonni potevano mangiare erano il pane con il burro e lo zucchero o il pane con il burro e marmellata che ogni famiglia faceva con i propri frutti.

Tutta la frutta e la verdura veniva dai loro orti e dai loro campi. Una volta non c'erano i congelatori e perciò si usavano solo prodotti di stagione. Durante la settimana si mangiavano soprattutto minestroni e pastasciutte fatte dalle mamme, mentre di domenica anche la carne che era solitamente pollo o Spezzatino, con la polenta che era sempre presente.

Quello che i nonni mi hanno riferito è che il miglior cibo era lo "sbatudin", niente altro che uova le sbattute con lo zucchero, una prelibatezza che davano loro specialmente quando stavano male, dato che è anche un buon ricostituente. D' inverno si uccideva il maiale e si facevano salsicce -luganeghe- cotechino -scorzet- e salsami -saladi- o salsiccie con il fegato -zigalet. Con il sangue di maiale si facevano le torte.

E perciò nonostante i cibi siano più o meno quelli, la differenza da una volta ad adesso è molto evidente. Un tempo ci si nutriva seguendo l'alternanza delle stagioni perciò non esistevano tanti conservanti e ci si adeguava a ciò che la terra offriva in un certo periodo dell'anno.

Raphael Bordin





Anna Comiotto

Intervista alla nonna Vanda

Com'era andare a scuola ai tuoi tempi, nonna?

All'inizio andavo a scuola a piedi da Campo fino a Carve e avevamo una sola maestra, quindi se era gentile bene e se era severa ...ce l'avevamo tutto l'anno. Anche noi portavamo il grembiule nero con il fiocco e la cartella di cuoio.

A cosa giocavate a ricreazione e nel tempo libero?

Giocavo a nascondino con le amiche e in piazza ai 4 cantoni, ma mi piaceva anche andare a fare delle passeggiate per raccogliere i fiori. Aiutavi nei lavori di campagna?

Avevamo un pezzo di terra per cui aiutavo a rastrellare, a vendemmiare e a raccogliere le patate.

Che attrezzi usavate?

Io usavo il rastrello e delle sacche per raccogliere le mele e il nonno aveva la falciatrice e la falce.

Per quanti hai frequentato la scuola?

Fino al secondo anno di superiori.

Com'era Mel quando è nato il papà?

C'era un enorme prato e molte meno case.

Cosa mangiavate di solito?

Si mangiava polenta e skiz, cioè formaggio fuso e si beveva il vino. Di domenica si mangiava maiale ucciso in precedenza e usato in tutte le sue parti.

Anna Comiotto





Vari sono stati i laboratori e attività esperenziali dei ragazzi. Per meglio comprendere il cambiamento avvenuto nel territorio nel corso del tempo, alcuni alunni hanno preso spunto dai paesaggi del Pittore Luigi Cima e hanno sovrapposto alle sue vedute dei lucidi sui quali hanno tracciato la realtà ambientale odierna.

Altri bambini hanno scelto di disegnare elementi del paesaggio di un tempo o riprodotto particolari tratti dai dipinti di Cima a interpretazione libera.





Nicole De Gan

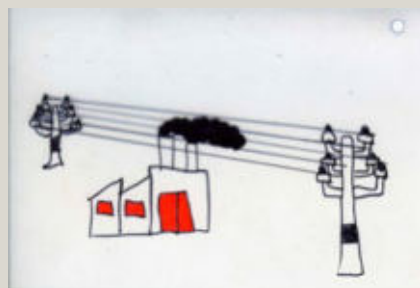
Il signor Franco mi ha parlato del cibo nel 1945

Il cibo nel 1945 era molto più povero di oggi, perché il piatto principale di quei tempi era la polenta. La polenta, ai giorni nostri, è ricca dei condimenti più saporiti, ma a quei anni era solo insaporita magari di una fetta di lardo o una porzione di fagioli legume quasi sempre presente. Spesso la gente era malata di rachitismo o pellagra per via di un'alimentazione priva di vitamine e proteine. La pasta e il riso si mangiavano raramente e quando venivano consumati lo erano per lo più in brodo, con patate e si era fortunati con un pezzo di carne lessa. A volte con la raccolta delle patate si raccoglievano anche radicele e briscandoi, che venivano cotti e consumati o in brodo o con il riso o con la pasta.

Ricerca su pastori e pecore dopo la visita al Museo di Seravella

Fino alla prima metà del XX secolo, a Belluno era presente un cospicuo patrimonio ovino prevalentemente di pecore Lamon, Alpagota e Cadorina, quest'ultima scomparsa nel 1940. Nelle aree delle razze Alpagota e Cadorina l'allevamento era soprattutto stanziale. In Cadore, in Alpagoto e in altre zone bellunesi gli ovini venivano tenuti soprattutto per carne, latte e lana. Nell'altopiano Lamonese, Sovramontino e nella zona di Alano di Piave era invece intensivo, a fini commerciali, in previsione dell'affitto di malghe in quota nei mesi estivi e della transumanza invernale. La transumanza è la migrazione stagionale delle greggi, delle mandrie e dei pastori che si





spostavano da pascoli situati in zone collinari e montuose verso quelle delle pianure o vice versa percorrendo vere e proprie vie armentarie, alcune già tracciate in epoca romana. I pastori lamonesi (copaner) si dividevano in due gruppi: i Remeganti e Postaroi. I remeganti erano i proprietari di greggi di grandi dimensioni (500-1000 fino a 4000 capi) e praticavano il pascolo vagante (sinonimo di pascolo abusivo). Dormivano all'addiaccio su una pelle di pecora. Per loro non era prevista una produzione di tipo lattiero caseario. I Potaroi possedevano greggi ridotti (30-80 capi) e dormivano in una casa di contadini con i quali stabilivano un accordo annuale e si aiutavano reciprocamente e questo fece sì che negli anni si istaurassero forti legami affettivi e di parentela spirituale, oltre a processi di acculturazione rivelabili anche a livello linguistico. In entrambi i tipi di pastorizia tutto il nucleo familiare era coinvolto. Le donne si occupavano di sorvegliare il gregge e allattare gli agnelli e soprattutto del pasto. Durante la transumanza compievano lunghi percorsi con il paiolo di rame sulla schiena alla ricerca di un focolaio per cuocere la polenta. Non era raro che partorissero in qualche stalla. L'antica pastorizia è andata a morire con l'abolizione del "Pensionatico" (diritto di pascolo su fondi pubblici o altrui, per il quale anticamente si corrispondeva un canone annuo), nel 1856, con le 2 guerre, con lo sviluppo dell'urbanizzazione, dell'industrializzazione e del traffico stradale.

Nicole De Gan



Linda De Vecchi

Valmaor ieri e oggi

Ci sono stati tanti cambiamenti dal 1950 circa ad ora: c'erano meno alberi, c'erano animali al pascolo e il prato veniva più curato. A Valmaor molti prati che una volta erano curati si sono trasformati in boschi perché erano pieni di buchi, ripidi e difficili da lavorare con le macchine, perciò sono stati abbandonati. I ruscelli sono rimasti come prima e sono scomparsi molti alberi da frutto.

La caccia: dal roccolo... alla tavola

Una volta la caccia era una fonte di cibo per le famiglie più povere ma anche un divertimento per i più ricchi. Nel nostro territorio, visto che i prati venivano curati e c'era meno bosco, si praticava soprattutto la caccia alla lepore con i cani segugi. Molto praticata era anche la caccia agli uccelli perché una volta ce n'erano moltissimi e di tantissime specie diverse che potevano cibarsi di vari frutti e semi. Gli uccelli venivano catturati anche nei roccoli molto presenti in tutto il territorio. In questi roccoli venivano poste delle reti e dei richiami vivi per attirare gli uccelli. Con il graduale abbandono del territorio e dell'agricoltura, molte specie che erano numerose sono diminuite come tanti tipi di uccelli (beccacce, tordi, merli...) e lepri e altre specie che prima non c'erano adesso sono molto presenti (cinghiali, caprioli, cervi...) che prediligono un ambiente maggiormente boschivo. Per quanto riguarda le armi una volta venivano utilizzati fucili (come le doppiette) a canna liscia mentre adesso si utilizzano soprattutto carabine per gli animali più grandi. Una forma di caccia praticata una volta e anche ai giorni nostri con gli stessi metodi è quella alla beccaccia, la "galinaza"



con i cani da ferma (setter, pointer, breton...). Adesso la beccaccia viene considerata una prelibatezza da cucinare in vari modi molto laboriosi come in questa ricetta, scritta dalla nonna molti anni fa e trovata in un cassetto:

Ricetta delle beccacce

X 4 beccacce

8 fette di pancetta, burro, olio, 1 spicchio d'aglio, vino, brodo, sale e pepe, rosmarino e salvia.

X la salsa servono le interiora delle beccacce, 1 fetta spessa di sopressa, una fetta di lardo, 50 gr. di fegato di vitello, 2 cucchiari di pane grattugiato, brodo e vino, rosmarino, salvia, 1 spicchio d'aglio, un ciuffo di prezzemolo burro ed olio.

Pulire le beccacce, conservando le interiora e metterle da parte. Tagliare le interiora, poi sciacquarle in abbondante acqua e aceto fino che risultino pulite. Prendere un frullatore e tritarle con il fegato, il lardo, l'aglio, il salame, il pane grattugiato, il rosmarino e la salvia. Tritare il tutto fine e ridurre in crema. In una casseruola sciogliere il burro con l'olio, aggiungere il composto e farlo leggermente rosolare, poi aggiungere un po' di brodo, sale e pepe. Far cuocere a fuoco lento la salsa per circa 4 ore, alternando l'aggiunta di vino e brodo. A cottura ultimata la salsa deve essere densa. Prendere le beccacce e avvolgerle con la pancetta e una foglia di salvia; in una casseruola bassa e larga che si può mettere anche in forno, far sciogliere burro e olio, aggiungere le beccacce, salarle e peparle e farle rosolare. Cuocerle per circa

3 ore, aggiungendo durante la cottura vino e brodo alternati. Dopo circa 2 ore che cuociono sopra il fuoco con sempre l'aggiunta di acqua e vino, farle cuocere ancora in forno, poi levarle dal forno, tagliarle a metà, mettere sopra ognuna il sughetto e poi rimetterle in forno per circa un'ora.

Servirle infine con la polenta.

Linda De Vecchi





Nicole Lorenzet

Il nonno mi parla di Stabie e Saetà

Ho chiesto al nonno Adriano, classe 1948, com'era il paesaggio a Stabie e Saetà quando era piccolo: "C'erano molti prati sfalcati e pochi boschi, le strade erano sterrate e attraversavano i paesi; i terreni pianeggianti erano coltivati a cereali e patate e si vedevano numerosi filari di vite. I boschi venivano usati per raccogliere la legna e lo stame, cioè le foglie secche che usavano al posto della paglia. Il fieno raccolto in montagna, veniva portato in paese con le "musse" (slitte) di legno, costruite in carpino nero perché correva veloce.

Poi continua: "Non c'erano molte case ed erano raccolte nelle diverse valli a formare

paesini: vicino ad ogni casa si trovava una piccola stalla con il fienile".

Gli chiedo dei paesini: "Ogni paese aveva una piccola bottega e c'erano diverse latterie mentre non esistevano i supermercati. Stabie era caratterizzato dalla fontana in piazza, una lunga via tutt'ora esistente che scende verso il Piave e a valle del paese si trovano ancora le fontane con un grande lavatoio. Qui portavano ad abbeverare le mucche e le donne lavavano i panni, mentre adesso noi bambini andiamo a giocare e a bere l'acqua fresca che esce dalla sorgente".

A Stabie i bambini giocavano così

I giochi di una volta erano: sassèt, campanon, la bala solitaria, quattro cantoni, bandiera, tutte attività che si potevano fare in piazza o nei cortili, utilizzando anche semplici oggetti. Il gioco preferito del nonno era sassèt, si giocava così: "Cinque semplici sassolini, grandi quanto basta per tenerli tutti stretti in pugno, sono i protagonisti del gioco. Si posano per terra i sassolini e tutti si accoccolano intorno. Si gioca a turno con una sola mano. Il giocatore deve prendere un sasso dal mucchietto e lanciarlo in aria, poi raccoglierne rapidamente



un altro e, con quest' ultimo in mano, riprendere al volo il primo sasso evitando che esso cada a terra. Lanciando quindi in aria uno dei sassi che ha in mano, raccoglie un terzo sasso e riprende al volo quello che ha lanciato. E così di seguito finchè ha raccolto e tiene in mano tutti i sassolini...".

Quando c'era la neve, giocavano con le "musse", slitte di legno di frassino e davano la direzione con la stanga, una lunga asta di legno; i bambini facevano a gara lungo le strade perché non c'erano le macchine e potevano correre veloci.

Nicole Lorenzet





Rebecca Menel

Dopo la guerra

Negli anni '50 dopo la guerra, c'era tanta povertà e molte persone furono costrette ad emigrare in altri stati in cerca di lavoro. Per esempio in Germania cercavano lavoro nelle fabbriche e nelle gelaterie. In Svizzera si lavorava in miniera. Molti partivano per l'America, il Brasile e l'Argentina. Le famiglie i cui uomini erano emigrati si davano da fare per governare stalla e campi. Ogni famiglia aveva la propria stalla con 3 o 4 mucche. Con il latte si faceva il formaggio, la ricotta, il burro e la carne veniva mangiata. Con il maiale facevano salame, costine e salsicce. Il grasso veniva sciolto e usato

per fare pane, torte e per condire il cibo. Le pecore venivano tosate per la lana per fare calzini, maglie e golf. I golf si mettevano d'estate perché la lana assorbiva il sudore e d'inverno teneva caldo. Un tempo donne e bambine sapevano lavorare a ferri. La maggior parte delle persone aveva il pollaio con le galline, dalle quali ricavano uova e carne. In primavera si portavano gli animali nelle malghe in alta quota. Gli animali venivano lasciati liberi al pascolo giorno e notte. Brucavano l'erba anche dove l'uomo non riusciva a falciare. C'era una persona il casaro, che mungeva le mucche mattina e sera e poi faceva il formaggio. A quei tempi non c'era il problema del lupo.



A Valmaor e dintorni negli anni 60 si viveva così

Mia nonna mi ha raccontato che a Valmaor e dintorni quando lei era piccola, negli anni 60, il territorio era composto da prati molto più estesi e c'erano meno boschi, perché i terreni venivano curati e l'erba veniva tagliata per avere il foraggio per il bestiame. I prati venivano falciati regolarmente e lavorati a mano. L'allevamento e l'agricoltura erano le principali attività svolte dalle persone, che per la maggior parte erano contadini. Infatti c'erano molti più campi seminati: si coltivavano il mais, il frumento, le patate, i fagioli, le viti e tutto quello che serviva alle famiglie per vivere. Non c'erano molte fabbriche come oggi, neppure tante strade e automobili. Ci si spostava principalmente a piedi, con la bicicletta, col carro, col trattore e solo alcuni avevano l'auto. Non era semplice come oggi spostarsi: anche per andare a scuola o a messa i ragazzi andavano a piedi. C'era meno inquinamento. D'inverno le neviccate erano molto più abbondanti di adesso.

Qualcuno emigrava all'estero per trovare lavoro, soprattutto in Germania. In famiglia tutti partecipavano alle attività di sostento. Infatti fin da piccoli si collaborava nei campi, nei raccolti ... Ad esempio si raccoglievano le pannocchie e si portavano in una grande stanza e poi alla sera tutta la famiglia si riuniva per togliere le foglie. Successivamente le foglie si facevano asciugare e poi si usavano per fare i materassi. Con i cereali raccolti poi si faceva la farina oppure si davano alle galline. Un'altra attività che tutta la famiglia faceva assieme era la vendemmia: raccolta l'uva poi i bambini si divertivano a pigiarla con i piedi.



Rebecca Menel





Zoe Reolon

Una volta da noi: nonna Ippolita ricorda

Una volta i paesi e il territorio intorno avevano meno case di adesso e tutte in pietra col bagno di fuori fatto come un ripostiglio piccolo, costruito con le tavole di legno.

Le strade non erano asfaltate ma di ghiaia o terra. Giravano pochissime macchine, qualche trattore solo per i più benestanti. Asini e buoi venivano utilizzati per aiutare nei lavori dei campi e nel trasporto di pesi.

Ogni paese aveva una piccola bottega dove si poteva comprare pane, latte, pasta, sale, zucchero, e altri alimenti.

La famiglia di mia nonna Ippolita aveva il bar a Zottier e perciò aveva più soldi degli altri che facevano i contadini.

Erano poveri come tutti, ma il cibo non mancava e non erano costretti a mangiare bucce di patate, come spesso si faceva in altre famiglie. Inoltre avevano i *vestiti della domenica* per andare a messa.

La maggior parte delle persone e dei bambini indossavano scarpe di legno, le "dalmede". Pochissimi, solo coloro che se lo potevano permettere, avevano le scarpe di cuoio. I bambini aiutavano sempre i genitori nelle faccende domestiche, nella gestione del bestiame e nei lavori sui campi.



Donne di altri tempi: le balie

Molti bambini in primavera, durante la stagione della fienagione, smettevano di andare a scuola.

Non tutti riuscivano a concludere i cinque anni della scuola elementare.

Mia nonna Ippolita è stata l'unica delle sue sorelle a studiare dopo le elementari e si è diplomata alla scuola per infermiere e ha conseguito la patente di guida.

Era molto orgogliosa della sua FIAT CINQUECENTO BLU e del suo copricapo inamidato e bianco da infermiera. Un orgoglio anche per i suoi genitori.

Le donne avevano meno diritti degli uomini. Meno diritti su tutto, dall'eredità allo studio. Dalle scelte del proprio corpo alla libertà di viaggiare. La mamma della mia nonna Ippolita si chiamava Mariazelinda e amava tenere i capelli sempre in ordine con le trecce arrotolate attorno al capo. Confezionava delle splendide camicette bianche ricamate, usando vecchie lenzuola strappate.

Mio nonno Egidio Tamburlin aveva la mamma che, quando lui era piccolo partì per Milano per fare la **balia** per la figlia di una signora benestante e mio nonno restò a casa da solo con il padre.

"Le balie erano giovani donne che, tra la fine dell'Ottocento e i primi anni del Novecento, si recavano ad allattare, dietro compenso, i figli delle famiglie aristocratiche e borghesi delle città del Nord Italia. Questo significava lasciare a casa il proprio figlio di pochi mesi, che veniva precocemente svezzato con latte di mucca o di capra diluiti. Quando



La balia da latte di Luchino Visconti, di Feltre - foto del 1903

era fortunato, riceveva il latte di un'altra donna del paese. Purtroppo, a volte succedeva che non riusciva a sopravvivere per problemi gastrointestinali.

Si può immaginare il dolore di queste madri al momento della partenza, il disagio per la forzata ritenzione del latte durante il viaggio, la difficoltà a inserirsi in un ambiente completamente diverso da quello a cui erano abituate, la nostalgia di casa. Le balie rimanevano lontane da casa per circa un anno.

Il rientro in paese non era semplice soprattutto per la difficoltà di ricucire i legami affettivi, allentati dalla lontananza, specie con i figli piccoli che non riconoscevano più la madre. Tra l'altro, molte balie si trattenevano nella stessa famiglia come balie asciutte, prolungando di molto l'assenza da casa. L'esperienza migratoria cambiava queste donne: parlavano l'italiano, sapevano cucinare, avevano accumulato esperienze e idee diverse.

Il ricorso alle balie da latte raggiunse il suo acme nel periodo fascista, quando la chiusura delle frontiere ridusse l'emigrazione maschile, gettando molte famiglie in uno stato di miseria. La diffusione del latte in polvere e le trasformazioni sociali contribuirono ad accelerare la fine di questa peculiare emigrazione, per noi oggi difficilmente concepibile, intorno agli anni Cinquanta del Novecento."

Zoe Reolon



Lara Righi

Intervista a nonno Gigi

Ci sono stati cambiamenti nel paesaggio da quando eri piccolo ad oggi?

A livello paesaggistico la nostra zona è rimasta abbastanza simile ma viene meno neve. C'è qualche nuova casa e molte altre sono disabitate. Le strade ora sono quasi tutte asfaltate mentre un tempo erano di sassi e ghiaia.

Cosa è cambiato?

Una volta si viveva di più con l'agricoltura e con l'emigrazione: le donne restavano a

casa per curare i figli e gli uomini andavano all'estero. Ora si lavora di più con l'industria e sono aumentate le fabbriche. Sono aumentate le zone industriali ed è cambiato il modo di vivere, un tempo le persone si aiutavano di più, ora tutti pensano al loro "orticello".

E' cambiato anche il modo di coltivare?

Una volta c'erano tanti piccoli campi coltivati dalle famiglie a mano, ora invece ci sono grandi campi che vengono dati e lavorati da chi ha grandi stalle e vengono lavorati con i macchinari.



Mi faccio raccontare dal nonno anche di caratteristiche del paesaggio e del modo di vivere di quando era piccolo.

Roccoli: erano delle reti che servivano per catturare gli uccellini che poi venivano cucinati e mangiati.

Corti: le corti erano dei cortili che si trovavano in centro a un gruppo di case. Nelle corti le persone si trovavano per chiacchiere e discutere, una volta le case erano molto più vicine e gli abitanti si trovavano molto di più a parlare all'aperto.

Fontane e lavatoi: in ogni paese esistevano delle grandi vasche dove le donne andavano a lavare i panni. Infatti, all'epoca non esistevano le lavatrici!

Ruolo della donna: sicuramente la donna una volta si occupava maggiormente dei figli e della casa ma aiutava molto anche gli uomini nei campi o con gli animali.

Emigrazione: una volta molti cittadini si spostavano a lavorare in Svizzera e in Francia. Partivano intorno a novembre e ritornavano a casa a dicembre. I lavori più frequenti erano: muratori, lavoratori nelle fabbriche e nelle montagne (gallerie).

Capitelli: ce n'erano molti dedicati per lo più a Sant'Antonio.

Calchere: erano delle fornaci in cui venivano cotti i sassi per fare la calce.

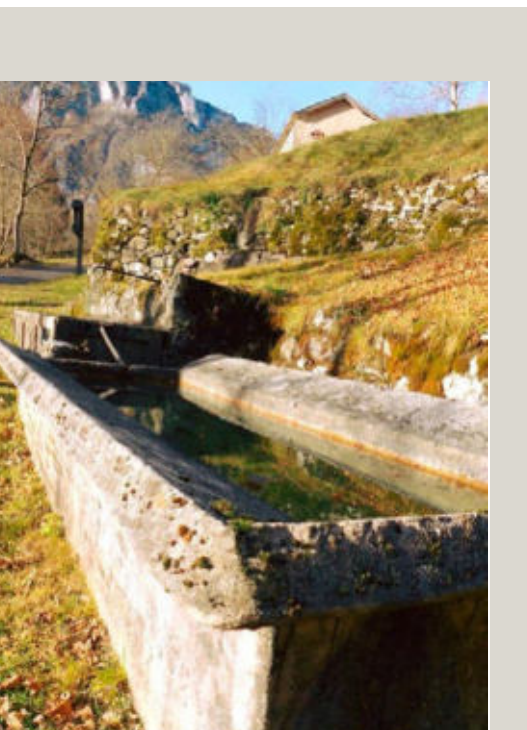
Fienili all'aperto: esistevano molti fienili fatti a forma di capanna che venivano usati anche per la raccolta del grano.

Muri a sasso: venivano costruiti a lato delle strade, adesso sono stati sostituiti dai gard rail.

Degrado della vegetazione: una volta c'era molta più pulizia del territorio, meno smog, meno case, più terreni coltivati e più animali al pascolo; non c'era molto traffico.

Tradizioni alimentari: la tradizione culinaria di una volta era povera, ora invece è molto ricca e varia. La polenta era il piatto principale che veniva mangiato insieme a latte, formaggio, patate, fagioli o altri prodotti della terra. In tutti i paesi c'erano una latteria, un'osteria e piccoli negozi di genere alimentare oggi sostituiti dai centri commerciali.

Lara Righi





Anna Sitta

La nonna che abitava a Pellegai mi dice che ...

"**N**el 1946, quando avevo sei anni, a Pellegai c'erano meno case di adesso ed erano costruite con pietre a vista. In paese c'era una latteria dove si facevano anche i formaggi, due negozi di alimentari e due osterie che oggi non sono più in attività. Quasi tutte le abitazioni avevano nei pressi

una stalla con due o tre mucche, un pollaio e delle gabbie di conigli. C'erano meno campi coltivati e più boschi ed orti. Le strade erano strette e c'erano pochissime auto e, al posto dei trattori c'erano buoi con l'aratro. Quando avevo circa 25 anni le strade del paese erano asfaltate e illuminate da lampioni. A seguire ci furono più auto, mezzi agricoli e un negozio di ferramenta e casalinghi".

Anna Sitta





E mi racconta di quando sua mamma partì per Novara

"A Pellegai nei primi anni dopo la guerra, c'era una fontana di pietra, con di fianco un lavatoio. L'acqua scorreva giorno e notte e le persone si recavano alla fonte di acqua con secchi portati a spalla usando un'asta di legno ricurva chiamata "bigol". Alla fontana andavano anche le donne per lavare i panni usando al posto del detersivo la cenere. In Zelant e a Pellegai c'erano dei roccoli che venivano utilizzati per catturare gli uccelli".

Il roccolo di Zelant è ancora visibile: ha una forma rotonda e le piante sono potate in modo caratteristico e al suo interno erano nascoste delle reti.

Quando mia nonna era piccola sua mamma è partita per Novara per fare la *balia asciutta* ad una bambina. La balia asciutta si doveva prendere cura di un bambino senza allattarlo e in cambio riceveva un compenso.

Anna Sitta





Damiano Tamburlin

Indagine e scoperta di particolarità presenti nel nostro territorio: nonna racconta che...

Cura del territorio: negli anni '50 il territorio era una risorsa essenziale in quanto serviva per la coltivazione e per l'alimentazione degli animali quindi le persone investivano molto del proprio tempo nella cura dei prati e dei boschi, che diversamente da oggi, venivano falciati più spesso e soprattutto anche in montagna.

Stalle: nel nostro territorio quasi tutte le famiglie avevano una stalla e la vita degli abitanti era più unita a quella del bestiame; infatti, negli inverni più freddi si andava a passare le serate nelle stalle dove la temperatura era più elevata. In estate invece si partiva per lunghi periodi verso la montagna dove gli animali pascolavano e venivano prodotti formaggi, burri ecc... nelle casere e nelle malghe.

Fontane e lavatoi: l'acqua, a quei tempi, era un bene molto prezioso, infatti, nelle case



non esisteva l'acqua corrente. Alcune persone erano adibite, spesso i bambini, ad andare a recuperare acqua nelle montagne.

Per la pulizia della biancheria, abiti, lenzuola, tende, tovaglie... le donne si recavano ai lavatoi che diventavano dei luoghi di socializzazione. Gli animali venivano accompagnati mattina e sera ad abbeverarsi alle fontane e quindi capitava spesso di incontrare per le strade mucche che vi si dirigevano, sotto controllo di una persona che con un bastone le indirizzava.

Calchere e muretti a secco: ancora oggi si vedono resti di muri a secco che in quegli anni venivano costruiti per contenere il ter-

reno ed agevolare vari tipi di coltivazioni ad esempio viti. Le costruzioni venivano svolte in maniera precisa, i sassi recuperati nelle valli venivano riquadrati per essere maggiormente stabili tra loro. La particolarità di questi muretti era che non si utilizzava cemento visto che non se ne disponeva; rimasero comunque per anni senza che l'acqua li rovinasse perché le defluiva attraverso. Per la costruzione delle case, diversamente, era necessario disporre di calce che veniva ottenuta con la cottura di particolari tipologie di sassi nelle calchere dei forni costruiti solitamente vicino alle valli.

Damiano Tamburlin





WIGWAM



www.wigwam.it
info@wigwam.it

Comunità locali interconnesse per un mondo più equo e sostenibile

L'Associazione per la salvaguardia dell'ambiente Wigwam, nasce tra il 1971 e il 1972 tra Veneto e Lombardia da quattro attività: il contributo alla battaglia per la chiusura delle cave sui Colli Euganei vinta con la Legge 29 novembre 1971, n. 1097 Romanato-Fracanzani "Norme per la tutela delle bellezze naturali ed ambientali e per le attività estrattive nel territorio dei Colli Euganei", che fu la prima legge in materia di tutela ambientale varata dal parlamento italiano; il 1° Campo Rimboscimento di Malga Mariech sul Monte Cesen dell'estate 1971 realizzato in collaborazione con la Direzione di Belluno dell'allora ASFD – Azienda di Stato per le Foreste Demaniali che fece vivere un'esperienza di riforestazione e sistemazione montana ad una cinquantina di giovani di tutt'Italia; il 2° Campo Rimboscimento Valle del Droanello in località Costa di Gargnano (BS) nell'estate del 1972 organizzato in collaborazione con la Direzione ASFD di Verona, con anche un'appendice nel mese di ottobre nel Comune di Gardone Riviera, per un'attività di dendrorestauro della Valletta dell'Acqua Pazza all'interno del Parco del Vittoriale che coinvolse, oltre 350 giovani studenti italiani ed alcuni anche stranieri; la Comunità Ecologica Wigwam di Brusadure di Bovolenta (3 dicembre 1972- settembre 1974), una piccola fattoria nella quale si dimostrò tecnicamente possibile la coltivazione senza l'impiego di fertilizzanti di sintesi, erbicidi e fitofarmaci ed economicamente sostenibile attraverso la valorizzazione dei prodotti con la vendita diretta e una primissima forma di ristorazione rurale ispirata al recupero e alla riproposta di ricette della tradizione contadina locale. Oggi, nel 2022 Wigwam, costituisce una rete di 142 territori – organizzati in Comunità Locali di Offerta e Interscambio – diffusa in 21 Paesi nel Mondo (103 in Italia e 39 in 20 altri Paesi). Offre supporto sia per l'organizzazione dei territori, i cui portatori di interesse locali decidano di attuare politiche e azioni orientate allo sviluppo equo e sostenibile e, alla facilitazione della loro connessione, del dialogo e delle attività di scambio con tutte le altre istituite. Agevolando in tal modo la diffusione/emulazione delle buone pratiche, l'interscambio di prodotti/servizi/competenze, la realizzazione di collaborazioni e partenariati. Infine, la massimizzazione degli effetti della comunicazione bidirezionale.

Wigwam Clubs Italia APS ne è la capofila della Rete, risulta tra le primissime eminentemente ecologiste nate in Italia e nel mondo di quelle riconosciute con Decreto del Ministero dell'Ambiente (ora della Transizione Ecologica) quale Associazione Nazionale di Protezione Ambientale ai sensi dell'art. 13 della legge n. 349/1986. Wigwam, tra i riconoscimenti internazionali, vanta la partecipazione a Mountain Partnership, l'organizzazione della FAO composta da 350 organizzazioni governative e ONG che si occupa di temi della montagna. Tra le più recenti, la presenza nel gruppo di associazioni ambientaliste nazionali di l'affinamento alla governance delle Olimpiadi Invernali Milano-Cortina 2026, sulle problematiche della sostenibilità.

ART DOLOMITES APS è un'associazione nata dalla naturale evoluzione del rapporto d'amicizia, stima e collaborazione di un gruppo di persone da sempre attive nell'organizzazione di mostre, eventi, manifestazioni, progetti nella provincia di Belluno e nel Veneto.

Persone che negli anni hanno maturato numerose esperienze collaborando attivamente con Associazioni (Pro Loco, Enti pubblici e privati) nell'organizzare eventi di vario genere, in particolar modo nel mondo del volontariato e culturale.

Abbiamo creato e allestito mostre d'arte di noti artisti come Franco Azzinari, Luigi Cima e i suoi allievi, Fiorenzo Tomea, Toni Piccolotto e il paesaggio veneto, Tancredi e lo spazialismo Veneto, Bruno Milano e gli anni di corrente, Alberto Biasi e l'occhio a nord-est, Cavinato, Luigi Cima e l'ottocento veneziano, Gli anni delle guerre e delle ricostruzioni 1914-1964, il percorso artistico nel Comune di Crocetta con le mostre La Rivoluzione silenziosa dell'arte in Veneto.

Abbiamo attivamente collaborato con il Comune di Feltre per l'organizzazione della mostra di Tancredi a Feltre alla Galleria Rizzarda, con il Comune di Pordenone per il coordinamento Tecnico della mostra Percorsi tra le biennali 1948-1968 al museo Parco Galleria D'Arte Moderna e Contemporanea "Armando Pizzinato".

Fra le attività più recenti dell'Associazione ricordiamo alcune iniziative come "Note d'Arte" con il Concerto ai Laghetti della Rimonta, la presentazione del libro Pompeo De Poli "Un Alpino in Grecia, Albania e Montenegro" e alla creazione delle importanti rassegne espositive "La rivoluzione silenziosa dell'arte in Veneto": 1910-1940 da Gino Rossi a Guidi e De Pisis e Da Music a Deluigi e Tancredi su richiesta e collaborazione del Comune di Crocetta del Montello. Si è recentemente chiusa, con notevole successo e apprezzamento dei tanti visitatori e della critica, l'interessante mostra "Luigi Cima - tra i Maestri del vero" con ben tre sedi espositive in contemporanea, promossa dal Comune di Borgo Valbelluna e gestita dall'Associazione.



Macchie d'inchiostro

Sospeso è rimasto il tempo
come la ragnatela appesa nell'angolo
dell'aula vuota della Scuola di Carve.
Smuove i ricordi la polvere degli anni
e ritornano vivide le macchie d'inchiostro nero
che, non volute, dipingevano astratte forme d'arte
sul consunto banco di legno
intarsiato dal coltellino dell'alunno svogliato.
Al chiuder degli occhi
colorano ancora, indelebili, le nostre dita,
-monito allora non capito del tempo che scorre-
e ha un fremito il candore delle pagine bianche
della fanciullezza.

Sembravano perse quest'emozioni
nella nebbia dell'oblio,
ma prendono corpo immagini e suoni,
le ore perdute sognando luoghi incantati
quando stringevamo emozioni sempre nuove
fra quelle piccole mani
che ancora non sapevano di sapere
come e cosa fare.

Riaffiorano le giornate spensierate di quegli anni felici,
la voce amorevole della maestra
che rispiegava la tabellina
quando il conto non tornava,
o se l'alfabeto non entrava nel sillabare.
Mi rivedo nelle mani i bastoncini per contare,
balbettare parole nuove
che ancora non avevano il colore del significato.
Ma ecco che soccorre la campanella,
le rincorse a perdiffiato e il panino diviso a metà
col tuo compagno di banco.
S' inseguono le grida di gioia
nell'angusto cortile
che faticava a contenere il desiderio di correre
incontro alla vita.

Il sordo clacson d'una macchina
rompe l'equilibrio dei ricordi
e guardo le mie mani
or più grandi e fabbrili,
ma sottopelle
scorgo ancora tracce d'inchiostro
di quel tempo sospeso
fra aule mute.

Edoardo Comiotto

In quarta di copertina: riproduzione quadri del pittore Luigi Cima esposti nella mostra "LUIGI CIMA TRA I MAESTRI DEL VERO" di Mel - Palazzo delle Contesse 2022.

Foto di copertina e della Festa di chiusura fine anno scolastico Scuola di Carve di Michele De Gan. Ringraziamo Foto Elisa di Mel per la scansione dei lavori dei ragazzi, Giampaolo ed Alex di Poggio Pagnan per l'accoglienza e disponibilità in occasione degli spaventapasseri e della festa di chiusura.



CARVE

Three small figures holding hands, one in the center and two on either side, positioned below the word "CARVE" on the red banner.