

Anno XXXIII—Raccolta n. 275 - 2 OTTOBRE 2023

WIGWAM®

NEWS



Cantieri di Esperienza Partecipativa

C.E.P.



21-22

Progetto finanziato dalla Regione del Veneto con risorse statali del Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali

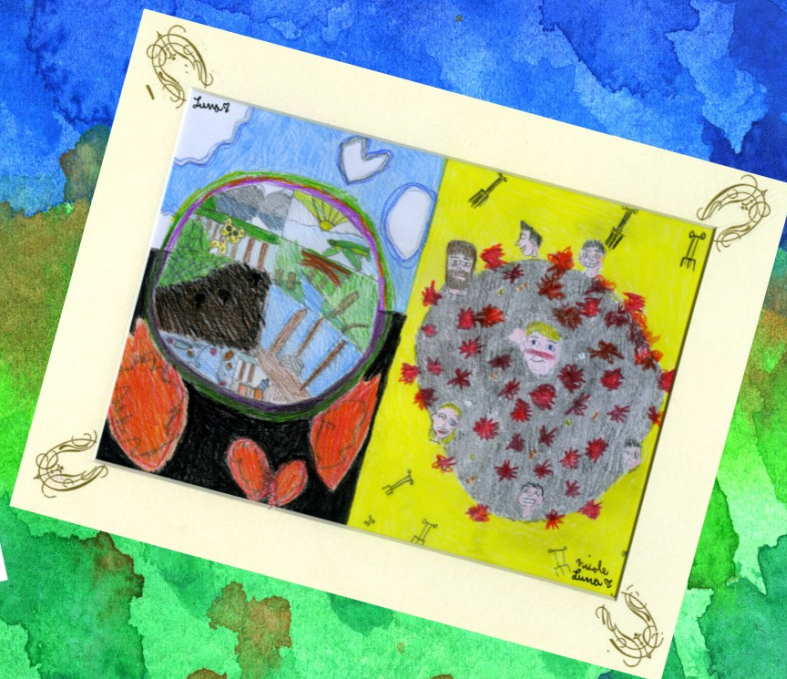
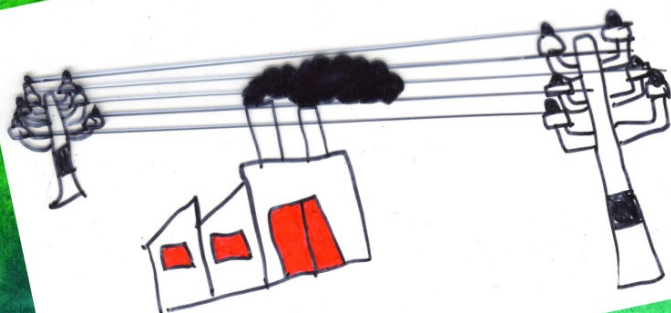
In collaborazione con:



La raccolta

La natura e l'arte nella Valbelluna

LA NATURA E L'ARTE NELLA VALBELLUNA



I DISEGNI E I RACCONTI DI NICOLE

Nicole



Raccolta de "La natura e l'arte nella Valbelluna"

SOMMARIO

- 1 - Quella volta che crollò il tetto delle scuole a Mel**
di Raphael Bordin
- 2 - In Valbelluna. A Valmaor negli anni '60 si viveva così**
di Rebecca Menel
- 3 - Prati sfalciati e boschi, orti casette e strade sterrate**
di Nicole Lorenzet
- 4 - La natura e l'arte nella Valbelluna oggi si presenta**
di Damiano Tamburlin
- 5 - I disegni di Anna sulla natura e l'arte nella Valbelluna**
di Anna Comiotto
- 6 - Come e cosa si mangiava nel 1945 nella Valbelluna**
di Nicole De Gan
- 7 - La caccia col roccolo, oggi proibita, com'era un tempo**
di Linda De Vecchi
- 8 - La Valbelluna, attraverso i disegni e i racconti di Zoe**
di Zoe Reolon
- 9 - Nonno Gigi, la giovane Lara e la Valbelluna com'era**
di Lara Righi
- 10 - A Pellegai, poche erano le case e fatte di pietre a vista**
di Anna Sitta

Hanno collaborato:

Edoardo Comiotto
Art Dolomites

Maestra Silvia Cason della Scuola Primaria di Carve (BI)

I ragazzi/e del Cantiere di Esperienza Partecipativa della
Comunità Locale Wigwam Valbelluna

Wigwam* Clubs Italia

(*) Wigwam è Associazione Nazionale di Protezione Ambientale ai sensi dell'art. 13 della legge n. 349/1986 riconosciuta con Decreto del Ministero dell'Ambiente n. 347 del 15 dicembre 2017. E' nata in Italia il 3 dicembre 1972 e, da sempre, si occupa di sviluppo equo, solidale e sostenibile delle Comunità Locali. Oggi è presente in 21 Paesi nel Mondo





Efrem Tassinato
(Presidente di Wigwam APS Italia)
direzione@wigwam.it

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 straordinaria motivatrice e animatrice la Maestra Silvia Cason, senza la forza d'animo della quale, probabilmente nulla sarebbe successo.

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 ■



Raphael Bordin
di anni 11
di Borgo Valbelluna (BI)

In collaborazione con



di Mel (BI)



Ha collaborato:

**Maestra
Silvia Cason**
Scuola
Primaria
di Carve (BI)

Un tempo ci si nutriva seguendo l'alternanza delle stagioni perciò non esistevano tanti conservanti



La Wigwam
Local Community
Valbelluna - Italy

QUELLA VOLTA CHE CROLLÒ IL TETTO DELLE SCUOLE A MEL

La natura e l'arte nella Valbelluna nei disegni e nei racconti di Raphael sulle testimonianze e i ricordi del nonno materno

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 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, do-

po 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 sconciarono 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 parlare il nonno, mi sembra di respirare quell'aria di serenità e spensieratezza che credo oggi abbiamo perso.

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 minestrone 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 salami, saladi o salsicce 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 ■

© Riproduzione riservata



Lo "sbatudin"



Rebecca Menel
di anni 11
di Borgo Valbelluna (Bl)

In collaborazione con



di Mel (Bl)



Ha collaborato:
Maestra
Silvia Cason
Scuola
Primaria
di Carve (Bl)

Non era semplice come oggi spostarsi: anche per andare a scuola o a messa i ragazzi andavano a piedi. C'era meno inquinamento



La Wigwam
Local Community
Valbelluna - Italy

IN VALBELLUNA. A VALMAOR NEGLI ANNI '60 SI VIVEVA COSÌ

Ogni famiglia aveva, un piccolo orto, galline e la propria stalla con 3 o 4 mucche. Col latte si faceva il formaggio, la ricotta e il burro

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 do-





ve 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 attivi-

tà 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 ■

© Riproduzione riservata



Nicole Lorenzet
di anni 13
di Borgo Valbelluna (Bl)

In collaborazione con



di Mel (Bl)



Ha collaborato:
Maestra
Silvia Cason
Scuola
Primaria
di Carve (Bl)

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



La Wigwam
Local Community
Valbelluna - Italy

PRATI SFALCIATI E BOSCHI, ORTI CASSETTE E STRADE STERRATE

Così era il paesaggio a Stabie e Saetà, quando ancora, il fieno veniva portato a valle con le "musse", slitte in legno di carpino nero

Ho chiesto al nonno Adriano, classe 1948, com'era il paesaggio a Stabie e Saetà quando era piccolo: "C'erano molti prati sfalciati 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 strame, 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 mol-

te 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

LA NATURA E L'ARTE NELLA VALBELLUNA

I disegni e i racconti di Nicole



La "mussa", slitta di legno



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 finché ha raccolto e tie-

ne 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 ■

© Riproduzione riservata





Damiano Tamburlin
di anni 13
di Borgo Valbelluna (BI)

In collaborazione con



di Mel (BI)



Ha collaborato:

Maestra
Silvia Cason
Scuola
Primaria
di Carve (BI)

Le costruzioni venivano svolte in maniera precisa, i sassi recuperati nelle valli venivano riquadrati per essere maggiormente stabili tra loro



La Wigwam
Local Community
Valbelluna - Italy

LA NATURA E L'ARTE NELLA VALBELLUNA OGGI SI PRESENTA

Oggi, a Mel di Borgo Valbelluna (BI) sarà presentata la raccolta degli elaborati dei ragazzi del Cantiere di Esperienza Partecipativa

Mia nonna racconta che 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.

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 pascolava-

no e venivano prodotti formaggi, burri ecc... nelle case e nelle malghe.

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 abbeve-

rarsi 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.

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 ■

© Riproduzione riservata



Ancora oggi si vedono resti di muri a secco che in quegli anni venivano costruiti per contenere il terreno 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.





Anna Comiotto
di anni 11
di Borgo Valbelluna (Bl)

In collaborazione con



di Mel (Bl)



Ha collaborato:
Maestra
Silvia Cason
Scuola
Primaria
di Carve (Bl)

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



La Wigwam
Local Community
Valbelluna - Italy

I DISEGNI DI ANNA SULLA NATURA E L'ARTE NELLA VALBELLUNA

Il toccante rapporto tra nonna e nipotina in poche semplici battute sulla vita in un'epoca che sembra oramai lontana e quasi aliena

Sono Anna, ho 11 anni e frequento la Scuola Primaria di Carve (Bl), oggi ho voluto fare delle domande a nonna Vanda su come si viveva ai suoi tempi.

Anna: ciao nonna, mi racconti com'era andare a scuola ai tuoi tempi?

Vanda: 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.

Anna: a cosa giocavate a

ricreazione e nel tempo libero?

Vanda: 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.

Anna: aiutavi nei lavori di campagna?

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

Anna: che attrezzi usavate?

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

Anna: per quanti hai frequentato la scuola?

Vanda: fino al secondo anno di superiori.

Anna: com'era Mel quando è nato il papà?

Vanda: c'era un enorme prato e molte meno case.

Anna: cosa mangiavate di solito?

Vanda: 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 ■

© Riproduzione riservata

LA NATURA E L'ARTE NELLA VALBELLUNA



I disegni e i racconti di Anna

Anna Comiotto



Nicole De Gan
di anni 11
di Borgo Valbelluna (Bl)

In collaborazione con



di Mel (Bl)



Ha collaborato:

Maestra Silvia Cason
Scuola
Primaria
di Carve (Bl)

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



La Wigwam
Local Community
Valbelluna - Italy

COME E COSA SI MANGIAVA NEL 1945 NELLA VALBELLUNA

La cucina povera, ma dignitosa, nutriente e perfino saporita dell'economia pastorale del Cadore, dell'Alpago e in genere del bellunese

Sono Anna, ho 11 anni e frequento la Scuola Primaria di Carve (Bl), oggi ho voluto chiedere a Franco com'era il 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.

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 Alpago 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 instaurassero forti legami affettivi e di parentela spirituale, oltre a processi di acculturazione rivela-

bili 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 ■

© Riproduzione riservata



WIGWAM®

NEWS



Cantieri di Esperienza Partecipativa

C.E.P.



21-22

Progetto finanziato dalla Regione del Veneto con risorse statali del Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali



Linda De Vecchi
di anni 11
di Borgo Valbelluna (Bl)

In collaborazione con



di Mel (Bl)



Ha collaborato:
Maestra Silvia Cason
Scuola Primaria di Carve (Bl)

LA CACCIA COL ROCCOLO, OGGI PROIBITA, COM'ERA UN TEMPO

Quando c'erano i prati e gli uccelli proliferavano in gran quantità, alcune forme tradizionali di caccia, erano ancora praticabili

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 abban-

donati. 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 territo-

rio, visto che i prati venivano curati e c'era meno bosco, si praticava soprattutto la caccia alla lepre 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

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



La Wigwam
Local Community
Valbelluna - Italy



LA NATURA E L'ARTE NELLA VALBELLUNA

I disegni e i racconti di Linda



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 labo-

riosi come in questa ricetta, scritta dalla nonna molti anni fa e trovata in un cassetto ■

© Riproduzione riservata

INGREDIENTI:

Per 4 beccacce
8 fette di pancetta, burro, olio, 1 spicchio d'aglio, vino, brodo, sale e pepe, rosmarino e salvia. Per 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.

Ricetta delle Beccacce

PROCEDIMENTO:

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, salare e pepare. 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.



Zoe Reolon
di anni 11
di Borgo Valbelluna (Bl)

In collaborazione con



di Mel (Bl)



Ha collaborato:
Maestra Silvia Cason
Scuola Primaria di Carve (Bl)

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



La Wigwam
Local Community
Valbelluna - Italy

LA VALBELLUNA, ATTRAVERSO I DISEGNI E I RACCONTI DI ZOE

I toccanti sprazzi della Natura e dell'Arte nella Valbelluna raccolti dai ragazzi del Cantiere Partecipativo della Scuola di Carve di Mel

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 dome-

nica 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.

Molti bambini in primavera, durante la stagione della fienagione,

LA NATURA E L'ARTE NELLA VALBELLUNA



I disegni e i racconti di Zoe



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 strapate.

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 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



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

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 ■

© Riproduzione riservata



Lara Righi
di anni 11
di Borgo Valbelluna (Bl)

In collaborazione con



di Mel (Bl)



Ha collaborato:
Maestra
Silvia Casan
Scuola
Primaria
di Carve (Bl)

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



La Wigwam
Local Community
Valbelluna - Italy

NONNO GIGI, LA GIOVANE LARA E LA VALBELLUNA COM'ERA

Il Cantiere Partecipativo della scuola di Carve a Mel, qui con un altro bel contributo sulla cultura e il paesaggio dei luoghi di un tempo

Sono Lara, ho 11 anni e frequento la Scuola Primaria di Carve (Bl), ho intervistato mio nonno Gigi sulle caratteristiche del paesaggio dove viveva quando era piccolo.

Lara: ciao nonno, ci sono stati cambiamenti nel paesaggio da quando eri piccolo ad oggi?

Gigi: 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.

Lara: cosa è cambiato?

Gigi: 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".

Lara: è cambiato anche il modo di coltivare?

Gigi: una volta c'erano tanti piccoli



La natura e l'arte nella Valbelluna

I disegni e i racconti di Lara



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.

Ora ti spiego il significato degli elementi caratteristici che puoi trovare ancora oggi nella nostra zona.

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

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

In ogni paese esistevano delle grandi vasche, chiamate **Fontane o Lavatoi** dove le donne andavano a lavare i panni. Infatti, all'epoca non esistevano le lavatrici! La donna una volta si occupava maggiormente dei figli e della casa, ma aiutava molto anche gli uomini nei campi o con gli animali.

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).

C'erano molti **Capitelli** dedicati per lo più a Sant'Antonio. Le **Calchere** erano delle fornaci in cui venivano cotti i sassi per fare la calce. Esistevano molti fienili fatti a forma



di capanna che venivano usati anche per la raccolta del grano.

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

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 ■

© Riproduzione riservata



Anna Sitta
di anni 11
di Borgo Valbelluna (Bl)

In collaborazione con



di Mel (Bl)



Ha collaborato:

Maestra Silvia Cason
Scuola Primaria di Carve (Bl)

A PELLEGAI, POCHE ERANO LE CASE E FATTE DI PIETRE A VISTA

In questa ultima parte del lavoro del Cantiere Partecipativo della Scuola di Carve, un piccolo borgo della Valbelluna 80 anni fa

La nonna che abitava a Pellegai mi dice che... “Nel 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”.

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 scorre-

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



La Wigwam
Local Community
Valbelluna - Italy





va 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 ■

© Riproduzione riservata

