

Giancarlo Bortoli

ESSÈRE LIBERI SIGNIFICA
POSSEDERE SE STESSI

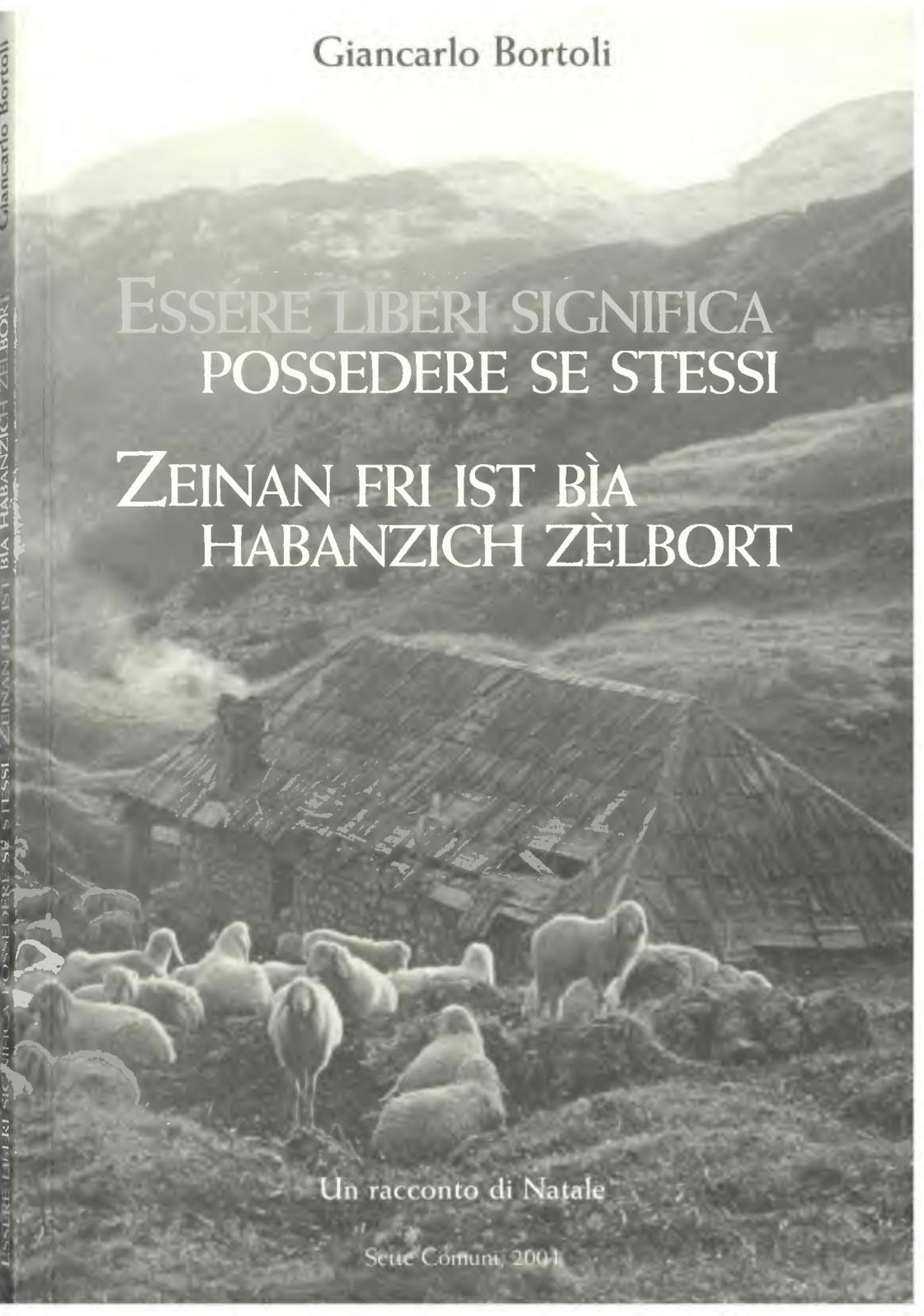
ZEINAN FRI IST BÌA
HABANZICH ZÈLBORT

Un racconto di Natale

Sette Comuni, 2001

Giancarlo Bortoli

ESSÈRE LIBERI SIGNIFICA POSSEDERE SE STESSI ZEINAN FRI IST BÌA HABANZICH ZÈLBORT



Giancarlo Bortoli

ESSERE LIBERI SIGNIFICA
POSSEDERE SE STESSI

ZEINAN FRI IST BÌA
HABANZICH ZÈLBORT

Un racconto di Natale

Sette Comuni, 2004

***Fri** (ahd.) = libero (lat. liber, ingenuus); **friheit** (ahd.) = libertà (lat. libertas).

G. Köbler *Althochdeutsches Wörterbuch* 1993: pagg. 542-543 (fri); 544 (friheit).

ahd. = althochdeutsch = antico alto tedesco (fase della lingua tedesca, dalla metà dell'VIII alla metà del XI sec.).

Il Bergmann (J. Bergmann: *Einleitungen zu Schmeller's cimbrischen Wörterbuche. In Sitzungsberichte d. Akad. d. Wiss. phil. hist. Kl. XV* (1855): pagg. 60-274) inserisce (pag. 250) la voce frei senza il corrispondente vocabolo cimbro, annotandola come «perduta o mancante parola nel dialetto».

Deduzione: se una parola manca in una lingua significa che non è usata, il relativo significato non ha senso nominarlo.

Poiché i Sette Comuni sono stati una federazione autonoma fin dal XIV sec. e hanno goduto di ampi privilegi, gli abitanti sono quindi sempre vissuti sotto una piena libertà di agire e di movimento. Nella loro lingua madre (il cimbro), ovvero nel parlare fra di loro, non occorre nominare un concetto che per loro era più che scontato, ovvio. Ironia della sorte si cominciò a parlare e scrivere di libertà (liberté) solamente alla fine del '700/inizi dell'800, quando questa venne meno (fine della Reggenza), proprio nel mentre nella maggior parte dell'Europa spirava un forte vento di libertà, eguaglianza, fraternità.

historia magister vitae = la storia è maestra di vita

*nota e considerazioni di Alberto Alberti

*Alle donne del nostro Altopiano
che sanno aspettare. . .*

La ricostruzione storica di questo racconto si basa su documenti relativi a fatti realmente accaduti a cavallo tra il 1500 e il 1600.

I documenti sono indicati in nota. Roana è uno dei Sette Comuni dell'omonimo Altopiano Vicentino, posto al confine con la Provincia di Trento, al tempo facente parte della "Reggenza dei Sette Comuni".

La storia che segue, perciò, è la narrazione di ciò che sarebbe potuto capitare a un abitante di Roana in una qualsiasi giornata di fine XVI secolo. Nella narrazione ho cercato di rappresentare la condizione psicologica di chi, soffrendo cose sgradite all'animo, cerca di deviare il pensiero su eventi, ricordi, considerazioni che punteggiano la vita.

G.B.

PARTE I

Lunedì 17 ottobre 1594

Le campane della chiesa di Santa Giustina avevano già suonato il "mattutino": l'aurora illuminava il cielo terso, privo anche di un solo sfilaccio di nuvola. Era l'alba di una giornata autunnale e faceva quasi freddo. Tra la poca erba dei prati, in quel periodo usati per il pascolo, s'infittivano gli ultimi *nicoloi*. Con questo nome sono chiamati i colchici che, nell'autunno, punteggiano i campi di un bel blu-violetto, colore qua e là interrotto dalla presenza di qualche impertinente colchico bianco, il quale invece è fiore primaverile, bello e ribelle¹. Che fossero di un colore o dell'altro, tutti racchiudevano il calice proteso verso il cielo, in attesa di un più rassicurante sole di mezzogiorno.

Il giorno prima, di domenica, c'era stato un forte temporale, con tuoni e fulmini spaventosi: tant'è che Anna aveva acceso un piccolo cero davanti al crocifisso, accompagnando quel rito cristiano con quello acquisito da una più antica cultura: il buttare sul fuoco alcuni rametti di *kranebitte*. Il ginepro, si sa, allontana il diavolo: ed è proprio il diavolo che procura le tempeste! Una convinzione incontrovertibile: non per niente nella vicina località di Castelletto di Rotzo, ove sorge l'antichissima chiesa di Santa Margareta, al primo accenno di temporale suonavano la campana. Quella campana, aveva appunto il potere di scacciare il demonio e con esso la tempesta.

1- La corolla del colchico emerge appena dall'erba, dato che la gran parte del gambo è sotterrato. Allora, per far uscire il fiore senza strapparne la corolla, si usa prenderlo delicatamente, sotto il calice, pronunciando questa frase propiziatoria: *Nicolò, nicolò vien fòra, che te dò polenta e late... sù par le culàte!*

Così come il Signore e il reverendo rettore della chiesa volevano, moglie e marito si erano recati alla Messa, avviandosi verso la chiesa sotto la pioggia battente e il cielo minaccioso: era violenta, tanto che l'ampio mantello di lana infeltrita non li aveva coperti adeguatamente. Pazienza. Ben peggio sarebbe stato ciò che attendeva Tommaso il giorno dopo.

La nuova settimana era iniziata il 17 ottobre. Correva l'anno del Signore 1594. Per Tommaso del fu Mathio Tumolero di Roana, quel lunedì era importante, e molti, preoccupanti impegni lo attendevano.

Quella mattina la moglie, Anna Fabris, si alzò un po' prima del solito, anche per accendere il fuoco, sapendo che il marito doveva uscire di casa per recarsi nel vicino villaggio delle Canove. Sollecita, s'affacciava sul focolare per togliere la cenere dentro la quale riposavano delle braci, ancora ben calde, tanto da poter essere riaccese. Deponendovi dei *rispaar*², Anna vi soffiò sopra a pieni polmoni. Il fumo le bruciava un po' gli occhi: ne era abituata. Finalmente la fiamma si avviò. Qualche pezzo di faggio secco dette consistenza al fuoco. Appese alla catena del focolare un piccolo *caldiero* di rame: conteneva del latte appositamente conservato dal giorno prima, per la colazione. In poco tempo sarebbe stato bollente. S'avvicinò al secchiaio dov'erano appesi, a portata di mano, due secchi di legno comperati da un falegname di Campovero tre anni prima, durante la fiera di San Marco che si teneva da tempo immemorabile nel villaggio delle *Ca' nove*³. I secchi contenevano l'acqua per gli usi domestici, presa dalla fontana della contrada Pozzo, ove appunto abitavano i coniugi Tumolero.

Versò con parsimonia l'acqua nel catino di rame, appoggiato sopra la lastra di marmo, incuneata nel muro, proprio sotto i secchi appe-

2 - Rametti e piccoli pezzi di abete secchi, utilissimi per accendere il fuoco.

3 - Case nuove.

si ai ganci della *scansia*. Si sciacquò il viso. Lasciò l'acqua usata, affinché potesse servirsene anche il marito. L'acqua era un bene prezioso, costava fatica andarla a prendere. Per i figli, che di già circondavano la mamma e il desco nonostante fossero ancora mezzo assonnati, l'avrebbe cambiata.

La famiglia Tumolero

Tommaso Tumolero aveva da poco compiuto i 37 anni. Alto, robusto, occhi azzurri e capelli bruni si era sposato dieci anni prima con Anna dei Fabris, una brunetta all'epoca diciottenne, ben fatta, gli occhi scuri e vispi e un bel viso leggermente ovale, e le guance sempre rosse, esaltate dal candore del sorriso. Un decennio durante il quale si erano alternati momenti di gioia e di dolore: la nascita di due figli, Angelo (Engele) e Marco, e di una bellissima figlia, Egle; la morte dei genitori di Tommaso, colpiti da tosse, dolore ai polmoni e febbre, due inverni prima; stagioni con raccolto abbondante e stagioni con moria di animali.

Il compito di condurre la fattoria e governare i bambini, era interamente caduto sulle spalle dei due coniugi. La fatica era però compensata da una disponibilità di beni superiore a quella di molte delle famiglie che abitavano a Roana: quindici campi prativi, sufficienti ad alimentare quattro vacche e un cavallo, due arativi coltivati a orzo e altri cereali, una *làita*, cioè un irto pendio lasciato per il pascolo di qualche capra e pecora e un bell'orto, protetto dalle *laste*⁴ prossimo all'abitazione, la quale faceva un tutt'uno con la stalla e la *dille*, il fienile. Sulla parete a sud della stalla era stato costruito un

4 - Tipiche lastre di pietra calcarea, quadrangolari, infisse nel terreno. Si possono ancor oggi vedere in ogni parte dell'Altopiano e sono usate anche per delimitare i confini dei prati o le stradiciole.

piccolo tugurio di legno, adatto a ospitare un paio di maiali. L'abitazione era poi ingentilita dalla dote che, a suo tempo, Anna aveva portato alla famiglia: tutta la biancheria necessaria e anche delle coperte di lana; utensili per la cucina; fascette di lino bianco ricamato per abbellire le nappe e le mensole; lana e lino grezzi, da filare, per poterli poi trasformare in camicie, maglie, calze...

Tommaso scese le scale, grugnendo qualcosa, e lavandosi quel tanto che bastava per rinfrescare il volto.

Mentre il latte si riscaldava, Tommaso andò come suo solito nella stalla che affiancava la cucina, alla quale si accedeva da una porticina interna, senza dover uscire di casa. Fece i suoi bisogni, pulì la stalla con la forca tridente, di legno, buttando su di una carriola il letame e lo strame sporco, trasportando tutto sul letamaio. A primavera sarebbe stato l'ottimo concime per i campi.

Già, i campi! Era questo il pensiero che lo assillava.

Tornò nella stalla e, come ogni santo giorno, riempì la greppia di fieno, abbeverò gli animali prendendo l'acqua dalla vicina pozza, s'accucciò sullo sgabello a treppiedi per mungere le quattro mucche riempiendo tre secchi e mezzo di latte, simili a quelli che stavano sul *secchiaio*. Anna ne avrebbe tratto burro, ricotta, formaggio. Lo *scoro*, l'ultimo residuo liquido della lavorazione casearia, avrebbe fatto felice il maiale, già ben pasciuto e ignaro della fine che lo aspettava proprio di là a qualche giorno, e anche il maialino appena acquistato ad Asiago, alla fiera di San Matteo, da allevare durante l'inverno. Far ingrassare un maiale in quella stagione non era cosa facile, mancando la possibilità di mandarlo al pascolo. Ma era comunque necessario farlo per poter contare su una provvista di carne, da consumare nelle prossima primavera, quando l'erba stenta ancora a crescere e gli orti devono attendere per essere seminati.

Esauriti i lavori della prima mattinata, Tommaso poteva tornare in cucina per la colazione. In quel momento era incerto se scaldare un

paio di fette di salame da mangiare col pane, o se usare quello biscottato per farne dei pezzi da inzuppare nel latte. Poi si decise.

Anna, voglio salaaden, salame!

Du bältestze! Tientela! - fu la risposta secca - *bisogna conservarlo per l'inverno! E poi bisogna risparmiare, o no?*

Tommaso tentennò e a malavoglia le dette ragione: come tutte le mogli Anna era la regina della casa e della conservazione del cibo. Le sue decisioni andavano rispettate a dispetto delle voglie, specie se si prospettavano tempi meno floridi. Tommaso acquietò lo stomaco ingurgitando, con il pane e il latte, i pensieri. Pensieri che gli contraevano le viscere. Fuori di casa eventi importanti l'attendevano. Anna lo sapeva e nonostante sembrasse assai poco sensibile, come gran parte delle donne *todesche*, una lacrima le scese dagli occhi che si soffermarono a guardare la nappa, ove stava quel *cucko*⁵ che undici anni fa Tommaso le regalò nel giorno di San Marco, volendo suggellare il trasformarsi della loro pudica amicizia in promessa quasi solenne di voler giungere all'altare.

La festa dei cucki e la leggenda del cuculo

Era quella un'antica consuetudine. A primavera avanzata i pastori che avevano portato le greggi a svernare in pianura, dovevano risalire la montagna, altrimenti avrebbero dovuto vedersela con i contadini, perché sui loro campi, arati, già spuntava il grano, l'orzo e quant'altro era stato seminato. Pecore e capre erano voraci di quei germogli. Qualche secolo prima c'era stata ambiguità circa la data entro la quale le greggi dovevano abbandonare la pianura. Sin dal 1311 era stato stabilito, dopo furiose controversie, che entro il 25

5 - Tipico fischietto a forma di uccellino, che si suole regalare alla fidanzata nel giorno di San Marco (25 aprile). Il nome deriva probabilmente dal cuculo. Il Museo dei Cuchi di Cesuna, gestito dalla famiglia Valente, conserva una collezione formata da migliaia di pezzi, la seconda al mondo per importanza.

aprile, il giorno di San Marco, i pastori si sarebbero già dovuti trovare lontani dai luoghi seminati⁶. Perciò risalivano il Pedemonte raggiungendo i pascoli alti. Ma in quel giorno usavano fermarsi a Canove, ove si teneva una piccola fiera franca, nella quale si acquistava il necessario per trascorrere alcuni mesi in montagna, nelle malghe, nei baiti. Era quello un momento di festa e di incontro, preceduto da un antico rito, detto *schella meartz*⁷, particolarmente gradito ai bimbi: negli ultimi giorni di febbraio, verso sera, usavano percorrere le vie del paese schiamazzando e suonando con forza le *klokke* o *schelle*, i campanacci delle vacche, gelosamente concessi dai padri e che sarebbero serviti, di lì a poco, nei pascoli alpini. Era un baccanale che forse riecheggiava la fine dell'anno. Presso alcuni popoli, infatti, l'inizio dell'anno avveniva il primo di marzo.

Quel chiasso serviva a svegliare la natura dormiente. Sotto le chiazze di neve avrebbero preso forza i colchici bianchi, l'erba novella e soprattutto il tarassaco, il cui fiore giallo come il sole prende il nome di *petabrose*. Si trattava della prima verdura fresca che si poteva raccogliere nei prati. Per averne ancora, bastava seguire il ritirarsi della neve che, lasciando liberi i pascoli, consentiva di raccogliere per parecchie settimane quest'insalata, strappata dal terreno assieme a una parte della radice, usando un coltellino.

Dapprima si utilizzava cruda, con un po' di sale e dello strutto sciolto, e poi bollita, richiamata a gran forza dal fegato appesantito dai grassi coi quali il corpo era stato nutrito nell'inverno. Anche il liquido amaro che restava nella pignatta veniva usato per essere bevuto come un toccasana. Nella lunga stagione di neve, c'era soltanto la verdura che si poteva conservare in cantina: fagioli e piselli secchi riposti in sacchetti di canapa, sedano, cavoli e carote, accuratamen-

6 - Le prime notizie in tal senso risalgono appunto al 1311 e appaiono in una stampa per lite (copia in mio possesso) riguardante il periodo nel quale era consentito il diritto di pensionatico, cioè di far pascolare le pecore nel periodo invernale.

7 - Suona marzo. La *schella* (pr. scella) è appunto il campanaccio legato al collo delle vacche.

te custoditi sotto il fogliame, affinché mantenessero l'umidità e non subissero sbalzi di temperatura; e ancora i crauti o *sauer capus*, la cui preparazione era laboriosa, ma dava la soddisfazione di poterli conservare a lungo e di godere quel loro speciale sapore.

Quando le chiazze di giallo del fiore del tarassaco dominavano sull'erba verdeggianti e ancora bassa, si apriva veramente la prospettiva della primavera la quale, anche se nata il 21 marzo, in montagna mostra i variopinti colori dei fiori, del fogliame e delle erbe soltanto a maggio. Di lì a poco sarebbero tornate le rondini e si sarebbe sentito il simpatico canto del cuculo: *co-cù, co-cù*.

Ecco, quando accade tutto questo, tutta la natura è in fermento: la neve, in fase di scioglimento nelle cime più alte che coronano l'Altopiano, fa scorrere l'acqua nei torrenti, la cui forza trascina terra, sabbia e ciottoli, quasi a farne creature viventi, mentre in alcuni pianori, specie sulla Marcésina, si formano dei laghi che, col passare dei mesi e verso aprile e maggio, lentamente e quasi per magia scompaiono, assorbiti dal sottosuolo carsico; l'erba rinsecchita si unisce a quella nuova per poi rimanere nascosta. Il terreno conosce nuova vita. Sbocciano i primi fiori, l'erba cresce e i boccioli sui rami si schiudono, animati dagli insetti e dal girovagare intermittente delle api e delle mosche. Tornano le rondini ai loro nidi caserecci e i caprioli raggiungono i prati per pascolare. L'uomo non sfugge a questo fermento: lavori lo attendono mentre sbocciano o s'accrescono passioni sopite...

Il giorno di San Marco ragazzi e ragazze amareggiavano e, in omaggio a un'antica leggenda, l'innamorato donava alla prescelta un fischietto la cui forma richiamava il cuculo⁸, per l'appunto.

Si raccontava che tutto il mondo dei volatili restasse rapito dal

8 - Così si faceva sino a non tanti anni fa. A Canove comunque, nella sagra di San Marco, sono sempre presenti.

canto del cuculo. Ma non solo. Tanti e tanti anni fa, proprio il giorno di San Marco, una ragazza di nome Verena aveva incontrato un suo coetaneo chiamato Portule e i due si erano innamorati, tanto da promettersi sposi. Ma Portule, che faceva il pastore, fu costretto dal suo lavoro a lasciare Verena il giorno seguente, per recarsi nei pascoli della piana di Marcésina.

In quel luogo erano frequenti gli scontri tra i pastori dei Sette comuni e quelli di Grigno⁹. La vasta piana di Marcésina è ricca di pascoli, boschi e acque ed è posta nel lembo estremo dell'Altopiano. A nord pericolosi strapiombi le fanno da confine naturale con la Valsugana; i boschi invece la separano da alcuni dei luoghi abitati dei Sette Comuni. Essa costituiva l'ambito territorio da generazioni e generazioni di pastori. Era però anche luogo di liti, perché il bisogno di nutrire gli armenti portava gli uomini della Valsugana, e specialmente di Grigno, a salire i faticosi pendii dei monti per raggiungere quel vasto pianoro, incontrandosi, o meglio, scontrandosi con chi era già presente o con chi ne vantava il possesso.

Durante una di queste liti Portule fu fatto prigioniero. I Grignesi rivendicavano infatti la proprietà di una parte della montagna di Marcésina. Minacciarono perciò di uccidere il giovane se non fosse stato loro accordato quel territorio. I pastori dei Sette Comuni - uniti da un antico spirito di fratellanza - si recarono allora a Grigno dove stavano le prigioni, per liberare Portule. Ma accortisi della manovra, i Grignesi lo portarono in una lontanissima rocca, che fu raggiunta solo dopo alcuni giorni di cammino.

Questa si trovava sopra un picco circondato da alte vette, talmente alte che i raggi del sole raggiungevano il maniero soltanto a mezzogiorno. In quel luogo si udiva solo il fischiare del vento e qualche sasso rotolare. Più raramente l'ululato del lupo. Portule però era

9 - V. il mio Racconto di Natale del 2002!

scaltro e robusto e riuscì a fuggire. Non sapendo dove si trovava e da che parte andare, camminando su un terreno tanto ostile, finì col perdersi.

Frattanto a Verena era giunta la cattiva notizia. Disperata camminò tra i boschi fino a notte fonda per cercare di raggiungere il suo amato, perdendosi pure lei; quand'ecco che un raggio di luna, filtrato tra i rami della boscaglia, brillò riflesso su un sasso liscio e arrotondato quasi come una sfera, sul quale erano cadute le lacrime di Verena. Quella luce si fece corpo: era una fata del bosco.

Verena ebbe per un solo attimo un sussulto di paura: ma si sentì rinfancata per quello splendore e per il bel volto di quella creatura che aveva ali somiglianti a quelle della libellula, ma più diafane e con i colori dell'arcobaleno. Lo fu ancor di più quando la fata le chiese il perché del suo pianto. E in quel momento Verena sentì infondersi nel cuore la serenità. Ascoltata la storia, la fata le pose nelle mani un grazioso uccelletto. Aveva una sagoma slanciata con un piumaggio grigio, più chiaro sul petto e del biancore della luna, con barrature più scure sull'addome. La fata, rivolgendosi a Verena le disse: bacia sul capo quest'uccelletto e poi sussurragli dolcemente:

*uccellin uccelletto,
vola dal mio diletto,
chiamalo orsù,
col tuo canto co-cù.*

Così fece Verena. In un battibaleno il volatile raggiunse Portule e gli si posò su di una spalla cantando:

*co-cù, co-cù
segui il mio canto
e non ti perderai più,
co-cù, co-cù
Verena t'aspetta, corri orsù!*

Spiccato il volo e posandosi di tanto in tanto su un ramo o su un sasso, il cuculo indicò la strada. Fu così che Verena e Portule poterono ritrovarsi. Verena allora tornò nel bosco e chiamò la fata più e più volte. Splendeva di felicità e voleva ringraziarla. Ed ecco che la fata le apparve. Verena s'inclinò a baciarle i piedi, commossa. La fata le disse:

*Oh Verena, così grande è il vostro amore
Che un regalo vi voglio fare,
Un canto del cuculo vorrò imprigionare
E sempre uniti potrete restare*

La fata pose nelle mani di Verena un oggetto di terracotta raffigurante il cuculo. Col suo richiamo avrebbe avuto per sempre la possibilità di farsi sentire dall'amato Portule anche se egli fosse stato lontano, lontanissimo da casa. Verena imparò a riprodurre quell'oggetto con la terracotta e lo donò ai figli maschi, affinché potessero regalarlo alla loro amata, così da non perderla mai. Verena e Portule vissero nell'armonia e morirono molti anni dopo. Alla loro morte la fata li trasformò nelle due montagne che orlano l'Altopiano e che portano il loro nome, ad eterna memoria, 'ché l'amore, se perduto, può essere ritrovato, saldandosi ancora di più per farsi forte come la roccia e bello come la montagna.



Fu da questo episodio che nacque la tradizione, a Canove, nel giorno di San Marco, di donare alla ragazza del cuore un uccellino di terracotta dipinta, col quale fischiare. Il fischiotto venne chiamato cuckoo, in onore di quel miracolo del canto del cuculo.

Rispettare gli impegni

Anna ebbe un fremito, forse per il brusco risvegliarsi nel cuor suo di quei ricordi e di quella leggenda. Un'antica memoria perpetuata nel popolo, ascoltata particolarmente quando le prime serate primaverili allungano la luce, rischiarando di più la cucina, ove anche il caldo e il guizzante bagliore del focolare getta ombre e riflessi di tenue chiarore, a suo capriccio. Però non era un fremito, ma tremore d'angoscia e dispiacere, causato dall'immaginare e sentire la tristezza del marito e, *più todescamente*, dal pensiero per i guai che attendevano la famiglia.

Tommaso, come suo solito, quando doveva andare a Canove o in altri paesi, s'infilò nella cinta il coltello, mettendosi poi a tracolla un lungo archibugio. *Non si sa mai*, pensò - *potrebbe saltar fuori un cervo o un orso o un camoscio*. Ci sarebbe stata della buona carne, da mangiare fresca e da essiccare o affumicare per l'inverno imminente.

Uscì di casa con un segno di saluto quasi impercettibile e, immerso nei suoi pensieri, imboccò il viottolo che dalla contrada Pozzo porta verso la Valdassa, verso il *Tunkebalt*¹⁰. All'inizio della valle sgorgava una sorgente d'acqua limpida che la perizia dell'artigiano aveva imbrigliata, con una canaletta di pietra bianca. Essa s'interrompeva all'improvviso, sopra una balza, formando una cascatella. Quanto bastava per far girare la ruota di un mulino¹¹. Tommaso oltrepassò quel vecchio mulino procedendo per la *Valdesle* e giunse infine nel mezzo della valle, sino al piccolo capitello di Sant'Antönle per risalire verso la chiesa di San Marco, posta nel

10 - Bosco nero, bosco scuro. Questo viottolo o mulattiera che poi sale a Canove, terminando in prossimità della chiesa parrocchiale, ancor oggi si chiama "strada comunale della sbarra" e sta ad indicare una specie di confine.

11 - Esaminando con attenzione i luoghi, si scorgono ancora i segni della presenza di mulini.

centro del villaggio di Canove. Come d'accordo, doveva recarsi sotto il portico della casa di Giovanni e degli eredi del fu Giacomo Frigo, fratello del notaio Crestano. Ahimè!

Ricordi e sentimenti, impegni presi e onore da salvaguardare gli si alternavano nella mente.

La faccenda era cominciata tre anni prima. Il suo compare, ser Giammaria del fu ser Bernardino Bernar, pastore, disponeva di un magro gregge: una ventina tra ovini e capre che gli consentivano di sopravvivere, o poco più. Desideroso di dare una svolta alla sua vita, aveva pensato di prendere in affitto venti pecore *fodate*¹², e quattro vacche da Lunardo dei Lunardi, già di Foza - uno dei Sette Comuni - e trasferitosi a Fara, nel vicino e solare Pedemonte. Qui la natura è più generosa crescendovi ogni sorta di frutta: ciliegie, pesche, mele, albicocche, castagne, noci e anche uva la quale, bianca o rossa, dà un buon vino, corposo e un po' acerbo, ideale per placare la sete estiva o per accompagnarlo con i cibi grassi, i più graditi ai montanari.

Ciò che voleva fare Giammaria, era buono e legittimo. Si trattava però di utilizzare animali non facenti parte del territorio del quale Giammaria era originario. Essi provenivano da Fara, località che non faceva parte della comunità dei Sette Comuni. Era dunque un gregge «forestiero»: ma forestiero o no, Giammaria aveva la necessità di far brucare le erbe dei pascoli appartenenti alla collettività di Roana.

Il Bernar sapeva benissimo che alcuni anni prima, la questione dell'affitto di animali forestieri - da condurre nei pascoli di proprietà

12 - La pecora "fodata" o di Foza, corrisponde a una razza autoctona alquanto pregiata per le sue caratteristiche. Sembrava essere scomparsa. Invece, grazie al Professor Emilio Pastore, dell'Università di Padova, e a Filippo Menegatti di Foza, se ne sta curando il recupero grazie a processi identificativi consentiti dall'analisi del DNA.

comune - era stata presa in esame dai rappresentanti dei capifamiglia del Comune, con i suoi colonnelli.

Pecore indigene, pecore foreste

Il 19 giugno 1581¹³, si erano riuniti nella chiesa di Canove i rappresentanti di tutti i colonnelli del comune di Roana e cioè Mezzaselva, Roana, Canove, Camporovere e le loro pertinenze. Lì il notaio Frigo aveva con cura annotato l'unanime decisione presa dai presenti: se qualcuno avesse avuto l'ardire di far pascolare nel territorio della comunità Roanese, pecore, capre e altri animali provenienti da altre comunità, sarebbe stato costretto a pagare una consistente multa, salvo che non si fosse accordato coi governatori del comune e avesse pagato una tassa proporzionata agli animali in questione. Si trattò di una decisione presa coscienziosamente. Da un po' di tempo stava capitando che, aumentando le famiglie e non accrescendosi proporzionalmente le greggi, i pastori e i fattori cercassero di prendere in affitto, con contratto di *soccida*¹⁴, animali provenienti dalla pianura: pecore, capre e vacche. Naturalmente ne utilizzavano il prodotto (agnelli, lana, formaggio), restituendo a fine stagione gli animali ai legittimi proprietari e pagando l'onere pattuito; cioè alcune forme di formaggio, qualche agnello e del denaro: alcune monete d'argento, i "troni" di Venezia, a seconda della quantità e tipo di bestiame conferito.

Giammaria Bernar non disponeva del denaro necessario per pagare la tassa speciale prevista per *tutti li animali forestieri*: aveva già dovuto sborsare un acconto al Lunardo di Fara. Per il saldo, avrebbe provveduto a fine stagione. Sicché si era rivolto al compare

13 - Vicenza, a.s., arch. not. 942, atti not. C. Frigo.

14 - È un tipico contratto dell'antico mondo rurale, forse ancora in uso. Consiste appunto nel dare in affitto degli animali, per un periodo e un prezzo determinati.

Tommaso Tumolero, non già per farsi prestare i soldi necessari, non li aveva nemmeno lui, bensì per avvalersi di una clausola - un'agevolazione - che era stata scritta nel regolamento del 1581. Come si è detto, per poter usare i pascoli comuni portando animali forestieri ci si doveva accordare con i governatori del Comune e pagare una speciale tassa. Se però il pastore non disponeva subito della somma necessaria, poteva offrire una *segurtà idonea*, vale a dire che, in alternativa all'esborso, doveva essere consegnata un'assicurazione, una *segurtà*, e cioè una garanzia solvibile.

Il Tumolero era ben conosciuto in paese e aveva delle proprietà terriere. Avrebbe perciò potuto rilasciare al Comune e di fronte ad un notaio, la garanzia richiesta: una fidejussione.

L'argomento era delicato. Pensò che sarebbe stato meglio trattare riservatamente la questione, lontano dalle mogli... Giammaria aveva perciò dato appuntamento a Tommaso, all'inizio della primavera del 1591, nell'osteria che stava a Canove: proprio quella dietro la quale venivano poste le bestie forestiere sequestrate ai *padroni de esse piegore et animali* che non avessero rispettato la legge comunale deliberata dieci anni prima.

Tommaso e Giammaria si appartarono in un angolo, con una brocca di vino e due scodelle. Giammaria spiegò ciò che gli serviva dall'amico, assicurandolo che per il rilascio di quella *segurtà* gli avrebbe corrisposto qualche frutto del suo lavoro. Fu ordinata una seconda brocca e l'accordo fu fatto.

Passò neanche un mese e Giammaria procurò il gregge *foresto*, il giorno di San Marco si recò dal notaio assieme all'amico Tommaso e ai governatori del comune: Tommaso Tumolero firmò una fidejussione di 100 troni. Tutto secondo le regole.

PARTE II

Spirito cooperativo e comunità regoliera

Per meglio comprendere come si formassero le regole della comunità, come fosse amministrato un Comune facente parte di una Federazione chiamata *Spettabile Reggenza dei Sette Comuni*, occorre precisare che la collettività fondava la civile convivenza sui principi della proprietà collettiva di boschi e pascoli - accanto alla quale esistevano alcune proprietà private, specie fattorie - e della perfetta democrazia. Si trattava di un sistema di governo che scaturiva direttamente dall'assemblea dei capifamiglia (i quali erano solo maschi e ciò in rispetto della donna, alla quale non si voleva accollare la fatica di tale responsabilità, o almeno così si credeva).

Avrebbero scritto quasi due secoli dopo:

...La pace, l'unione, l'eguaglianza sono nemiche delle sottigliezze politiche. Gli uomini retti e semplici difficilmente possono essere ingannati per la loro semplicità: le lusinghe, i pretesti raffinati non hanno presa su di loro, essi non sono nemmeno abbastanza fini per essere gabbati. Quando si vedono presso il popolo più felice del mondo gruppi di cittadini regolare gli affari dello Stato sotto una quercia, e condursi sempre saggiamente, ci si può impedire di disprezzare le raffinatezze delle altre nazioni, che si rendono illustri e miserabili con tanta arte e tanti misteri?

L'Autore di queste affermazioni, parlando del *popolo più felice del mondo*, si riferisce a quello svizzero.

Se le regole più importanti venivano decise in piena libertà dall'Assemblea dei capifamiglia, la vicinìa, era più facile e semplice che queste fossero comprese e rispettate e che si fosse esercitata una sorta di sorveglianza collettiva.

Così scrisse l'Autore sopra menzionato:

Uno stato così governato ha bisogno di ben poche leggi; e quando diventi necessario promulgarne di nuove, questa necessità è lampante per tutti. Il primo che le propone non fa che dire quello che tutti hanno già sentito, e non occorrono né brighe né eloquenza per far diventare legge quello che ciascuno ha già deciso di fare, appena sia sicuro che gli altri lo faranno al pari di lui.

Questo, e altro si legge e si può paragonare con la Reggenza dei Sette Comuni, nel "Contratto Sociale" dello svizzero Jean Jacques Rousseau.

Il Comune dunque non costituiva quell'unità amministrativa che avrebbe conosciuto o che conobbe in altri luoghi o in altri tempi. Il Comune di questa nostra terra montana nasceva da un'unità federativa, composta dai Colonnelli. Questi ultimi erano dei nuclei territoriali sorti anticamente attorno a una o più famiglie tra loro vicine (dove la parola vicinìa per definire l'assemblea dei capifamiglia o capi di casa), famiglie accresciutesi nel tempo fino a diventare vere e proprie borgate o contrade, dotate di piena autonomia politico-amministrativa. Le contrade vicine formavano il Colonnello. Più Colonnelli tra loro vicini o legati da vincoli di parentela, formava-

no il "Comune Generale" o, se si vuole, il Comune. Dunque il Comune era costituito da una Federazione di Colonnelli¹⁵. E, a sua volta, i Sette Comuni dell'Altopiano Vicentino costituivano una Federazione che si autogovernava.

15 - Oggi si direbbe frazione comunale o quartiere. Il termine di "colonnello" sta ad indicare il nome della vicinìa di una borgata. Infatti il termine *colonnello* o *colonnello*, risalente al medioevo e che si trova sino a non tanto tempo fa, deriva da *columna*, *colonna*, nel senso di linea, discendenza, che nel nostro caso è la vicinanza dovuta alla parentela (v. il Rezasco, *Dizionario del linguaggio italiano storico e amministrativo*). Il Vocabolario della Lingua Italiana dell'Istituto Treccani fa derivare il termine dal veneto antico e col significato di *Gruppo familiare, suddivisione d'un paese o comune, anche colmello*. Lo stesso vocabolario definisce la Vicinìa come *l'insieme dei vicini, degli abitanti di una stessa località, in quanto siano uniti da un vincolo giuridico e, in particolare, nel medioevo, comunità di vicini dotata di proprietà terriere comuni di notevole estensione, ecc.* Specifico tutto questo in una breve nota, che richiederebbe un volume (in corso di preparazione!), perché mi è capitato di leggere che il termine deriverebbe da lasciti di terre provenienti da importanti gerarchie militari... Il termine *Colonnello* nel significato militare, entra in campo, è il caso di dirlo, soltanto nella seconda metà del 1700, cioè secoli dopo la sua preesistenza con il significato sopra descritto.

PARTE III

La leggenda della fondazione di Roana

Nelle lunghe sere dell'inverno, quando lo stare insieme delle famiglie attorno ad un focolare eccitava la fantasia e i ricordi, gli anziani amavano narrare avventure vissute, leggende raccontate, storie ascoltate e tramandate dai nonni ai figli e poi ai nipoti. Una di queste storie riguardava la fondazione del Comune di Roana. Si raccontava che il comune nacque alcuni secoli prima da una costola di quello di Rotzo, ad esso confinante, così come Eva era nata da una costola di Adamo.

Anche Tommaso Tumolero, da bambino, aveva più volte sentito narrare queste storie dal nonno paterno, di cui portava lo stesso nome. Si raccoglieva assieme a tanti coetanei nella stalla godendo nelle notti d'inverno del calduccio del fiato degli animali, seduti sulla paglia o sulle foglie da strame, ché gli sgabelli – se ce n'erano – erano riservati agli adulti. Tra quel tepore e quella compagnia, la flebile luce di un lumino ad olio sembrava una stella splendente. Le mamme, le nonne e le figlie più adulte ne approfittavano per cucire, filare... i giovanotti stuzzicavano le ragazze che avevano adocchiato, sperando eccitati in un futuro di baci ed abbracci. Fuori, la luce della luna si rifletteva sulla neve gareggiando con quella delle stelle.

Ah jo! Eh sì! Roana nacque allorquando le famiglie dei cimbri, provenienti da Rotzo, avevano costituito i colonnelli di Mitteballe e di Robaan, di Mezzaselva e di Roana, cominciò a raccontare il nonno Tommaso. I cimbri, sapete, erano un popolo fiero e forte. Proprio come lo siamo noi! Jo, jo.

Il nonno pronunciava greve quest'ultima frase gonfiando il petto, subito imitato dai ragazzini, i quali incuriositi chiedevano: *bon ban-not zaintza kbent de cimbar? ma da dove arrivavano i cimbri?*

Eh, dalle terre fredde del lontano nord. Venivano qua perché attratti dalla generosità della natura. Pensate che non conoscevano molti dei frutti e delle verdure che noi mangiamo! Erano così abituati al freddo che non conoscevano la carne cotta! La mangiavano cruda, ancora sanguinante.

Il vecchio mimava, coi pochi denti rimastigli, l'azzannare. Con le mani indicava lo sgorgare del sangue di quella carne immaginaria, lungo gli angoli della bocca. I bambini lo guardavano affascinati ed un po' schifati, ma soltanto un po' dato che del sangue rappreso del maiale fritto nello strutto facevano scorpacciate.

Poi lo sommergevano di domande ed il vecchio era costretto a deviare dalla narrazione intrapresa, creando o ricordando nuovi episodi, nuove situazioni. Ogni sera veniva ripreso il filo abbandonato nella serata precedente a causa di quelle digressioni così avvincenti.

Ma i Cimbri vennero sconfitti dai Romani con l'inganno e grazie alle poderose armi e corazze di cui disponevano in abbondanza, assieme alle macchine da guerra...

Questa sola frase richiedeva una serata intera per parlare di catapulte, torri da guerra, frecce gigantesche tirate grazie a balestre enormi.

I Romani combattevano con grandi scudi, corazze ed elmi, mentre i Cimbri si battevano a torso nudo!

Och amme bintare? Anche d'inverno? Scappava sempre di chiedere.

Och amme bintare! Anche d'inverno! Rispondeva imperterrito il nonno.

A quel pensiero, quel piccolo pubblico di piccini si accovacciava

meglio cercando altra paglia e mettendo poi le mani sotto le ascelle per ripararsi da una improvvisa folata di freddo immaginato.
Azó liibate kindar... Sicché, cari bambini, Mezzaselva e Roana si unirono con altre famiglie ed alcune andarono ad abitare al di là dell'Asstall, della Valdassa, dapprima a Roàn, Canove e poi a Za Schüne¹⁶, Cesuna.

Sapete perché Canove si chiama così?

I piccoli, che parlavano quasi esclusivamente il Cimbro, la nostra antica lingua, rimanevano ammutoliti. Talvolta qualcuno azzardava un'interpretazione Veneto – Cimbra, sentita chissà dove o, forse, immaginata al momento sulla base di qualche parola conosciuta del dialetto Veneto.

Ka nove, rispondevano, significa «alle nove», non sapendo se nove corrispondesse ad un numero o ad un aggettivo.

No, no, eh no! Il nome di Canove è stato da sempre uguale a quello di Roana. Si dice Roana, usando la parlata dei Bellos (Italiani), ma voi ben sapete come si chiama il nostro paese nella nostra lingua!

E tutti in coro: *Robàn!*

Il vecchio allora riprendeva il fiato soddisfatto e lasciava trascorrere una pausa, ottenendo che gli occhi e l'espressione dei bambini, dei *kindar*, lo sollecitassero a proseguire.

E difatti, come spesso ancor oggi usiamo dire, Canove si chiama Roàn: proprio quasi come Robàn...

Un parlottio interrompeva il racconto e il vecchio, alzando la mano con indifferenza ed accompagnandola col gesto di chi vuol scaccia-

16 - Questa la dizione del toponimo fatta dal Baragiola (pag. 23). Ma si legge in altri testi anche *Ka Süne*.

re qualcosa di fastidioso, proseguiva.

Già, ora si vogliono chiamare Canove, perché hanno appreso la parola dai Bellos della pianura e dalle mogli italiane che sposano...

In quello, dava un'occhiata alle donne. Nessuna fiatava, un po' per indifferenza verso cose trite, un po' per timore reverenziale, un po' perché erano o si sentivano Cimbri.

Chiamano dunque quel luogo Case Nuove e cioè Ca' nove, Canove. Capito? Noje Hòizar! Noje – nuove, Hòizar – casa!

E tutti a liberare il fiato sospeso con un *aahn, jo, aahn...*¹⁷

Ebbene, sapete che cosa fecero i nostri anziani, allora?

Di nuovo l'interrogativo restava a mezz'aria, dipingendo sulla faccia dei bimbi espressioni di stupore e curiosità, mentre le donne si scambiavano battutine e le vacche cominciavano a sdraiarsi, rilassate.

Ze zèint gabèst kluuge! Furono saggi: prendendo insegnamento dai Vangeli formarono una comunità apostolica, di 12 gruppi familiari. 12, come il numero degli apostoli¹⁸!

E Giuda? Fu la domanda di un piccolo impertinente.

Per tutta risposta gli arrivò il bastone lanciafogli dal vecchio. Se non si fosse protetto la testa con l'avambraccio, quel bambino ci avrebbe rimesso un occhio.

Zeint nia gabèst forate in de ögnar Hòliga Èerda, prùdare anloan!

17 - Ah, sì!

18 - La presenza della setta eretica degli "apostolici" o Dolciniani, compreso Fra' Dolcino in persona, secondo tradizione si ebbe effettivamente a Rotzo nel 1300. Roana divenne comune autonomo proprio in quell'epoca. Inoltre lo Statuto di Roana, approvato dalla vicinia dei capi di casa il 3 maggio 1581, ai fini della composizione del consiglio comunale suddivideva gli elettori in 12 raggruppamenti parentali (ASVI, Notaio Gianesin Fincati, b. 791 c. 111)

Non ci sono traditori nella nostra Santa Comunità, ma solo fratelli! ¹⁹
Esclamò con vigore, riprendendo poi con più pacatezza.

Dunque, come vi dicevo, i 12 gruppi familiari si sparsero alcuni di qua ed alcuni di là della Valdassa. La valle spacca a metà l'intero Comune che invece è unito. La natura ha voluto rompere questo nostro territorio con la voragine. Ma la volontà di Dio, rendendo gli uomini suoi figli e perciò fratelli, ha riunito questa nostra terra e nessuno mai potrà dividerla, se qualcuno lo facesse, commetterebbe un sacrilegio! Sarebbe come se i Sette Comuni si dividessero: non si può dividere una famiglia! E i Sette Comuni sono tra loro fratelli:

*Sleghe un Luzaan, Genebe un Vüesche, Gbel Rotz Robaan,
dise saint siben Alte Komoün, Prudere liben*²⁰.

*Inscrizione che esiste nella Camera
della Reggenza de' Sette Comuni*

*Sleghe, un Luzaan,
Genebe, un Vüesche
Gbel, Rotz, Robaan.
Dise saint siben
Alte Komeün
Prudere liben.*

Manoscritto dell'Ab. Agostino Dal Pozzo.

19 - Negli antichi documenti di vicinia, coi quali si accettano tra gli originari dei forestieri, si esplicita che da quel momento saranno chiamati "Fratelli". Anche i Sette comuni, nell'antico e ben noto motto, si dicono uniti in fratellanza.

20 - E' il motto della Reggenza dei Sette Comuni: Asiago e Lusiana, Enego e Foza, Gallio Rotzo e Roana, questi sono i sette antichi comuni, fratelli cari.

In quel momento il nonno di Tommaso si fermava, lasciando trasparire segni di preoccupazione, frutto della conoscenza delle diatribe tra Roana e Canove, che stava determinando la scissione delle due comunità. Una scissione che si sarebbe ricondotta ad unità solo pochi anni dopo, nel 1599, *havendosi veduto per experientia quanta ruina si ha patito et patisse per la discordia tra questo Comun de Roana et le Canove per la separatione nella qual si è stato per cinque anni in circa...*²¹

Cancellata almeno temporaneamente quella preoccupazione, proseguì.

Nella notte dei tempi, nessuno si curava delle proprietà di questi nostri monti. Le famiglie erano libere perché possedevano sé stesse e non erano possedute da Signori o Vescovi. Poterono costruire le case, tagliare i boschi, arare i terreni senza doverli comprare...

I bambini, stupiti, chiedevano: *ma non pagarono proprio niente?*
Na! No! Fu la risposta secca. *Però veniva versato ai Vescovi di Padova e di Vicenza una tenue carità, come ancora si fa oggi, così come si versa al prete del paese una parte dei raccolti, affinché possa mantenersi. Ma queste carità non sono degli affitti, dei livelli, bensì il riconoscimento della supremazia della Chiesa. Poi si versa qualcosa a Venezia, perché ci protegge, ci lascia esenti da qualsiasi tassa, non ci obbliga a partecipare alle sue guerre e lascia che i nostri armenti pascolino per tutto il territorio della Serenissima, durante l'inverno.*

Il vecchio vedeva dalle espressioni dei volti che quel piccolo pubblico faticava a capirlo.

Eh... queste sono cose da grandi (intendendo adulti), jo, jo...

21 - La cessazione della separazione avverrà con decisione presa dalla Vicinia generale dell'intera comunità Roanese, l'11 luglio 1599, e con l'approvazione del nuovo statuto comunale. V. ASVI, Notaio Crestan Frigo, b. 942, c. 266.

Ma il desiderio di spiegare prevaricava e allora chiedeva: *nei nostri paesi ci sono castelli e palazzi di gran signori, conti o principi? Ci sono cattedrali ricche di statue, legni dorati, altari d'oro e d'argento?*

Tutti in coro rispondevano: *Nooa, Naaa, Nooo!*

Beb, questo accade perché siamo uomini liberi che possiedono sé stessi e le montagne, con i boschi e i pascoli: quanto basta per poter vivere. Nulla dobbiamo ad altri e tutto a noi stessi! I boschi e i pascoli appartengono alla comunità; i frutti del lavoro e dell'uso delle montagne appartengono a chi lavora e alla comunità stessa, la quale, se ne avvanza, distribuisce, altrimenti spende il denaro secondo la volontà del popolo. I Sette Comuni sono un popolo di eguali che non hanno bisogno né di principi né di vescovi che comandino.

Riprendendo il fiato aggiunse con solennità: *«Perché il popolo è il governo, ed il bene del governo è il bene del popolo!»*

Agli occhi dei bambini il concetto si schiariva; perché sapevano che quando suonava lento e grave il campanone della chiesa, si sarebbero riuniti i loro papà o nonni nella piazza o dentro la chiesa; sicché qualcuno si avvicinava per orecchiare – ma la cosa non era gradita – e allora venivano a sapere che c'era da decidere se *affittare*²² o no il taglio del bosco del Ghertele, costruire o no una fontana o una strada, prendere in prestito denaro, specie nei tempi di carestia...

Quante cose avrebbe potuto ancora raccontare il vecchio. E talvolta, in altre occasioni, si soffermava appunto su storie parallele e considerazioni proprie di un saggio. Ciò, fino a quando la stanchezza l'obbligava a concludere.

22 - La concessione, previa asta pubblica, del taglio del legname di un determinato bosco finalizzata al commercio del legname ricavato, era denominata "fitto del bosco" e talvolta "vendita del bosco": tuttavia il bosco non si locava né si vendeva, come avviene invece con il significato attuale di questi due termini.

Ogni bambino, ogni partecipante a quel «filò», avrebbe potuto godere delle proprie fantasie costruite grazie a quei racconti e magari vederle durante il sonno.

PARTE IV

A malga Posterle

Nel maggio del 1591 Giammaria partecipò all'asta che i governatori avevano indetto, come al solito, per l'aggiudicazione delle malghe. Gli fu attribuita malga *Posterle*²³. Così nella seconda metà di giugno, Giammaria condusse il gregge di animali «originari e forestieri» verso l'inizio della Valdassa, passando per l'antica via che portava verso le montagne di Trento. Accompagnavano Giammaria tanto la moglie Berta che il figlio Bernardino: la loro presenza era indispensabile per una buona conduzione della malga, eppoi era piacevole avere la loro compagnia in quei momenti nei quali la famiglia si riuniva attorno al focolare per mangiare e parlare.

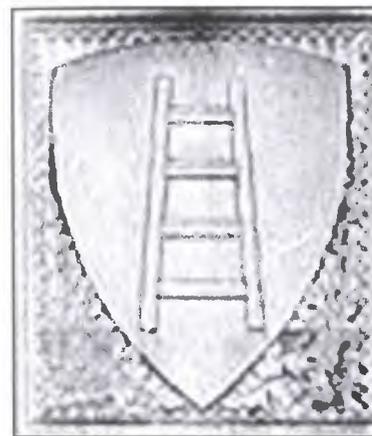
Berta dei Frighi e i giochi infantili

Berta dei Frighi, la moglie di Giammaria, faceva parte di una corposa famiglia di Canove, il cui papà Frigerio, aveva sposato Maria Spiller di Cesuna. Berta aveva preso le somiglianze dalla mamma: una biondina con gli occhi azzurri, la carnagione un po' pallida ed un corpo magro e slanciato, quasi gracile, che ben dissimulava un carattere forte e privo del sentimento dell'angoscia anche nei momenti più difficili. Berta aveva conosciuto Giammaria sin da

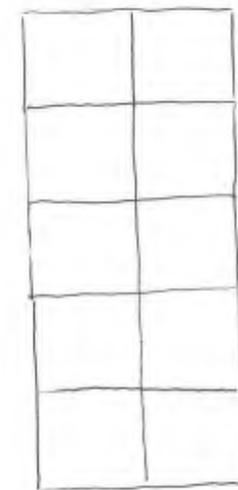
23 - Posterle, posterla, porta. Ora il toponimo è trasformato in Pusterle. Da quella parte quelli di Rotzo potevano raggiungere la via (porta) che, passando per la piana di Vèzzena, conduce in Trentino, unendosi alla via della Valdassa, usata dai paesi centrali dell'Altipiano. Anche dal Cimbro Pos - Töörle, porticina.

bambina, giocando tra coetanei, maschi e femmine, con quello che la natura e la fantasia all'epoca permettevano. Uno dei più comuni era il gioco dello *Scalon*. Lo si poteva praticare anche soltanto in due, ma era assai più bello con più persone. Non importava se il numero dei bambini fosse pari o dispari. Certo è che consentiva di restare vicini alle case, quando di lì a poco la mamma avrebbe riunito la famiglia per il desinare.

Si raccontava che lo avessero imparato dai figli dei pastori che si recavano nel Veronese, ove un paio di secoli prima era sovrana la famiglia degli Scaligeri. L'emblema di questa Signoria è costituito da una scala. Si racconta che tale stemma fosse stato realizzato con il marmo rosso di Verona e il biancone, per abbellire la piazzetta antistante la fattoria della Cansignoria. I bambini Veronesi, che abitavano lì appresso, lo utilizzavano per un loro gioco, chiamato appunto lo *Scalon*.



Stemma scaligero

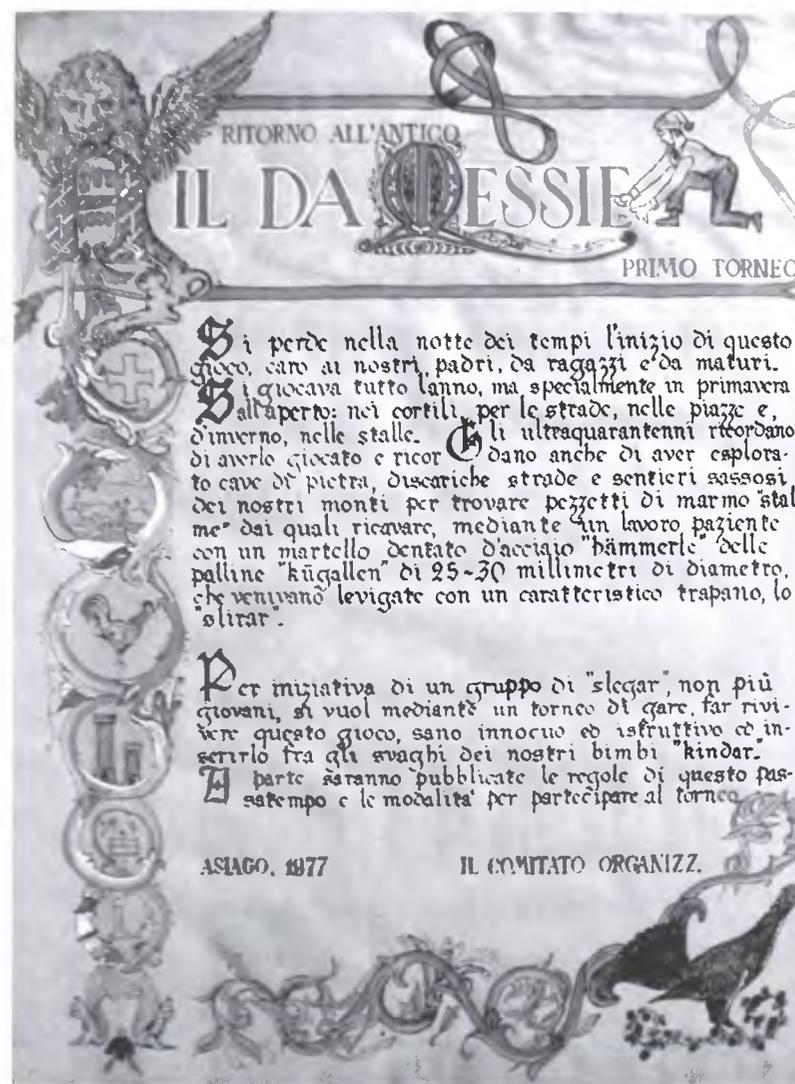


Disegno dello scalon

Con un sassolino appuntito o un bastoncino, sopra il cortile o la piazzetta di terra battuta, disegnavano una scala doppia che componeva dieci riquadri. Ci si poneva alla base di questo disegno, voltandogli le spalle. Si lanciava all'indietro una scaglietta di pietra che non doveva né uscire dalla scala, né posarsi sopra una riga (confine), pena la perdita di un «giro». Si doveva poi effettuare il percorso all'interno dei riquadri saltellando con una gamba sola; raccogliere la scaglia tenendo ben alta l'altra mano (non doveva mai toccare terra); completare il giro dello scalone. Il gioco si sarebbe complicato ancora: saltellare ad occhi chiusi; saltellare con la scaglia posta tra il naso e la fronte ecc. Altra perdita di turno nel lancio della scaglia avveniva quando con il piede si toccava un «confine», se cadeva la scaglia oppure se questa usciva dallo *Scalon*. Al terzo sbaglio c'era l'espulsione. Ogni salterello era contrassegnato da misteriose parole del protagonista, cui rispondevano in coro tutti gli altri. Del tipo:

An,
Salàn!
Anda,
Busànda!
Scarpòn,
Bocòn!

Rimaneva sempre un vincitore, ma era veramente tale colui che riusciva a restare da solo completando tutte le prove. Giammaria era particolarmente bravo e suscitava l'ammirazione delle coetanee: specie di Berta che si arrabbiava, invece, quando Giammaria la lasciava per raggiungere i compagni e giocare all'*Alda Meschele*. Si faceva utilizzando delle palline ricavate dal marmo, grazie ad uno speciale mulinello, tenute in mano e lanciate col pollice.



Descrizione del gioco dell'Alda Meschele o Ail Da Messie.
(L'originale si trova presso l'albergo Alpi di Asiago)

Per avvicinarsi al bersaglio, si poteva appoggiare il mignolo della sinistra nel luogo ove precedentemente era caduta la pallina; allungare la mano e toccare il pollice della stessa con il mignolo della destra; a sua volta la mano destra veniva allungata allo spasimo, apprestandosi il pollice al lancio.

Tutti amavano il *Kukko* o nascondino; la mosca cieca, invece, era preferita, chissà perché, dalle ragazze, mentre la *salta mussa* risultava più adatta ai ragazzi, visto che le schiene prone di alcuni dovevano sopportare il peso dei corpi degli altri, saltati sopra senza tanti complimenti. Era sicuramente escluso alle ragazze tutto ciò che riguardava la caccia: con le trappole, l'arco e le frecce, le arrampicate sugli alberi per cogliere le uova dai nidi degli uccelli ...

Giammaria e Berta stavano insieme sin dall'età dell'infanzia, giocando appunto di questi giochi. Il loro matrimonio fu la cosa più naturale e ovvia di questo mondo, se così si può dire. Giammaria, con l'aiuto degli amici, come si usava fare, aveva costruito una casupola di pietra ed il tetto di *scandole* (tegole o tavolette piatte, di legno) accanto ad un piccolo appezzamento di terreno faticosamente trasformato in un orto rigoglioso e ordinato. Il focolare era il centro della vita familiare di Giammaria, così come di tutte le altre famiglie. Ciò che serviva per vivere era la legna da ardere (per la ramaglia provvedeva la stessa Berta; il taglio degli alberi richiedeva invece la forza di Giammaria), le verdure dell'orto e le erbe saporite che crescevano nei prati, come le farinelle o il tarassaco, un paio di capre in stalla (per il latte), mentre il resto proveniva dal reddito della pastorizia.

Quando partirono per malga Posterle, l'orto di casa venne affidato al compare Peterle dei Frighi che avrebbe provveduto a tenerlo pulito e, se del caso, ad annaffiarlo. Queste piccole collaborazioni degli appartenenti alla comunità, come preparare la calce, utile a più famiglie, o procurare ramaglia per cuocere il pane nel forno comune alla contrada, erano necessarie alla loro sopravvivenza.

Procedendo verso malga Posterle, alla compagnia della famiglia se ne era unita dell'altra, tra l'abbaiar del cane, il belare



Il forno per cuocere il pane (Contrada Ebene di Asiago).

delle pecore e il grugnire del maialino. Incontravano altri pastori e anche boscaioli e cavallari, con i carri e cavalli per il trasporto ed il traino del legname.

Un punto cruciale era costituito dal bivio il cui sentiero sulla destra conduceva in Valle *Galmarara*, dove c'erano delle altre malghe. Proprio in quel punto s'innalzavano due torrette costruite con tronchi di legno sovrapposti, dette rastrelli, poste a sorveglianza della valle ed utilizzate al sentire d'armi e di pestilenze.

Là c'era anche una fonte e tutti ne approfittavano, non senza qualche confusione e attrito, per se stessi e per gli animali che conducevano.

L'incontro con il conte Francesco Caldogno

Raggiunta la località *Rastrelli*, videro però un affollamento più nutrito del solito e, avvicinandosi, sentirono un *Bellos*, un forestiero della pianura che stava parlando con chiunque gli desse retta: e tutti gli davano retta!

Era, costui, il Conte Francesco Caldogno della nobile famiglia Caldogna di Vicenza, giunto sin lassù per verificare i confini dello Stato Veneto e per sentire le opinioni della gente del posto circa l'opportunità di istituire una milizia, affinché i popoli dei Sette Comuni non rimanessero indifesi di fronte alle frequenti incursioni dei soldati *todeschi*.

Il suo vestito attirava l'attenzione dei curiosi, essendo raro a vedersi. Portava delle belle calzature di cuoio morbido, arro-

tolate fin quasi al polpaccio. Indossava poi una calzamaglia rossa; da sopra il ginocchio pendeva una veste di panno verde che terminava con larghe e lunghe frange che consentivano più agilità nei movimenti delle gambe, frange ricamate con filo dorato, così come l'apertura del collo. Sotto la veste indossava una mezza tunica di lino bianco, aperta sul collo sin tanto quanto i lacci di chiusura lo permettevano. Una grossa collana d'argento, sulla quale pendeva una larga medaglia con lo stemma nobiliare a sbalzo, gli conferiva, agli occhi dei presenti, un'autorità superiore a quella delle armi che portava. Il cappello era di strana foggia, forse di feltro, color nero con un nastro azzurro nel quale erano infilati strani e coloratissimi piumaggi. Da una cintura di cuoio, ricamata a sbalzo e decorata con borchie, pendeva la bella spada ed un pugnale col manico d'osso lucido e lavorazioni in argento. Il conte era accompagnato da un buon cavallo, però inutile per il traino di carri o di legname, e stava lì per chiedere informazioni sui confini, ma non solo: era incuriosito da quello strano popolo che parlava una lingua a lui sconosciuta, anche se molti intendevano la sua. Cercava di imparare qualche parola, confrontandola col dialetto veneziano. Lo sorprendevo che il «suo» *casio* si traducesse con *kbeese*, formaggio, parole tra loro somiglianti; fece ridere tutti il fatto che la parola *kalt*, freddo, somigliasse al suo significato contrario, caldo. Stupiva che ambedue le lingue usassero pressoché la stessa parola per indicare il macellaio: *bekàr*, *bekàro*.

Anche Giammaria volle dire la sua su queste ed altre cose, in particolare sul sistema adottato da quei popoli per affittare le malghe e sul loro vivere da popolo libero. Quel suo dire portò orgoglio alla famiglia e l'episodio dell'incontro con il Conte Caldogno fu ricordato per secoli.

Qualche anno dopo il Conte, facendo tesoro di tutte quelle informazioni, consegnò al Doge in persona una dettagliata *Relazione delle Alpi Vicentine e de' passi e popoli loro*²⁴.

Dal Ghertele alla Malga Posterle

Giammaria, terminato che fu quello straordinario incontro, proseguì oltre come del resto fecero tutti gli altri. Più avanti, sapeva di trovare una famiglia di contadini che viveva in una casa di pietra, circondata da un bell'orto. Località chiamata *Ghertele* ma che gli Italiani chiamavano *Hortesello*, proprio per la presenza inopinata di quell'orto, nel bel mezzo di una valle boscosa.

La casa fungeva da *Hostaria* e i viandanti potevano trovare alloggio, indispensabile in caso di maltempo, un vitto frugale e scodelle di vino. Per non parlare della bella ostessa...



L'orto di Malga Posterle.

Di fronte all'osteria e al di là della strada, da una sorgente sgorgava acqua fredda e cristallina. Ciò avveniva in ogni stagione, anche nei periodi di siccità: miracolo della natura!²⁵

Giammaria si fermò, dapprima bevendo alla sorgente, dopo aver salutato con grazia l'ostessa - ché l'oste era in bosco a far legna - e successivamente per godersi una scodella di vino rosso, fresco e garbo. Berta e Bernardino ne approfittarono per rifocillarsi con del pane e formaggio e fare quattro chiacchiere con la padrona di casa.

Così appagata la gola (e lo sguardo un po' imbarazzato di Giammaria), lasciarono l'osteria per condurre il consistente gregge, con le quattro vacche, alla malga Posterle. Portavano con sé - con l'aiuto di due muli presi in affitto - alcuni tronchi lavorati e le scandole necessarie per costruire la *casara* e l'abituro in *blockbau*²⁶, tronchi di legno incastrati e sovrapposti tra loro alle estremità. Avrebbero utilizzato l'ulteriore legname necessario abbattendo qualche abete sul posto.

Era una gran bella giornata e lassù si poteva godere il clima primaverile, anche se ormai l'estate era alle porte e giù a Roana, specie nella riviera, faceva un po' caldo. In quell'anno i pascoli erano rigogliosi, grazie alle abbondanti piogge e al normale calore della stagione, e la primula maggiore - oramai alla fine della fioritura - tintecciava di un giallo vivace i prati, delimitati dai boschi di abete rosso. Sullo sfondo del loro

24 - Correva l'anno 1598.

25 - Tuttora è così. Naturalmente adesso la strada è asfaltata e l'aspetto è cambiato: in particolare non c'è più l'Hortesello. Peccato.

26 - Gli edifici erano smontabili e accompagnavano il pastore.

colore verde scuro, nel gioco delle luci e delle ombre creato dallo splendore del sole, splendido in un cielo azzurro e pulito, spiccava il chiarore dei teneri aghi di larici anarchici, incuranti di essere nel mezzo di «diversi», trionfando invece da



Il monte Portule.



Il monte Verena.

monarchi nelle macchie delle quote più alte.

Più in là il giovane Bernardino osservava, nell'atteggiamento di chi sogna ad occhi aperti, la possente montagna del Verena, i cui spalti rocciosi, dipinti di varie tonalità di grigio e bianco, erano qua e là macchiati dall'insinuarsi di qualche arbusto coraggioso e spontaneo.

La pozza che da secoli giaceva nella valletta, era copiosa d'acqua. Poco distante una piccola sorgente si trastullava tra i sassi, andando probabilmente a raggiungere quella del Chertele.

Un'orchestra, diretta da quel famoso quanto misterioso maestro chiamato Natura, componeva musiche e voci che facevano da sottofondo alle attività e al riposo, un sottofondo dis-



Pozza di Malga Posterle.

creto, tanto da non farci caso. Il ritmo costante del picchio, che con testardaggine scalfiva la corteccia ed il tronco dell'abete, era interrotto dal fischio della marmotta e accompagnato dal canto delle tante varietà di uccelli che frequentavano Malga Posterle: il fringuello, il codiroso, il lucherino, il merlo... E poi il ronzio di api e mosconi, il belare delle greggi e l'abbaiare dei cani, il suono di qualche *klokka* - il campanaccio portato dalle vacche - e di campane più adatte al collo di pecore e capre. Folate di vento facevano parlare le *téetzen*, le *daxe*, come quassù si chiamano i rami d'abete, e le fronde di qualche latifoglia sperduta, portando con sé i profumi e gli odori di quella magica giornata.

Tutto andava bene.

La *casara* e l'abitazione in tronchi d'abete furono allestiti in una giornata e mezza. Il latte, appena munto, rifocillava tutti e già si cominciavano i preparativi per la prima produzione casearia. Il tempo era bello e una strana magia di luci ed ombre, giocava con i seni della montagnola detta *Porreche*, posta tra la montagna Verena ed il monte Portule, come fosse una figlia.

Nella seconda serata trascorsa lassù, quando anche il ricovero per la famiglia era stato completato ed un focolare riscaldava l'ambiente, Bernardino pose una domanda:

Baatar bèar hat gatànt... - Papà, ma chi ha inventato - dar smaltz un kbése, il burro e il formaggio?

Giammaria ravvivò il focolare, mentre la luce della sera, nonostante fosse tardi, lasciava intravedere l'orlo dei boschi e delle montagne.

Eh, figliolo, è una storia lunga...

Non fece nemmeno tempo a concludere il sospiro che Bernardino incalzò: *Dai faterle, dai papà, raccontala, dai, dai, dai...*

Berta sorrideva, ben sapendo che a Giammaria piaceva raccontare storie già sentite da altri, storie che poi coloriva con la propria tavolozza. Ma volle condividere col figlio l'insistenza dicendo:

Dai, racconta Giammaria!



Porreche. Sullo sfondo, il Portule.

La vera storia dell'invenzione del formaggio

Eh, caro Bernardino, questa storia si tramanda da secoli. Mi venne raccontata dal mio nonno che l'aveva sentita da suo nonno il quale l'aveva ascoltata da alcuni pastori di Foza²⁸.

Perché, i nostri nonni andavano a pascolare le pecore a Foza? Chiese incuriosito Bernardino.

No, no. Devi sapere che i pastori di Foza, una volta, erano molto potenti e comandavano anche ad Enego, a Rotzo e nella Valdastico...

Norèarst? Davvero? Chiese incuriosita Berta. Per lei questa era una novità.

Altro che! Rispose Giammaria. Erano Feudatari dei Vescovi di Padova e di Vicenza, uomini di fiducia di questi Principi della chiesa e anche dei Signori Da Romano²⁹.

I pastori di Foza transitavano per Roana, dovendo andare a Rotzo, o giù per la Valdastico, dove avevano fondato una loro contrada, la contrada dei Fodati³⁰. In una di queste occasioni, appunto, soffermandosi a pascolare ai margini della vasta foresta che sta tra Roana e Mitteballe - Mezzaselva, avevano parlato con i nostri pastori, i quali producevano un formaggio

28 - La leggenda in questione - che ho modificato in qualche parte - mi è stata gentilmente trasmessa dall'amico Luigi Menegatti e pubblicata su "La Brenta" n. 6 del dicembre 1999 e a Lui tramandata dal nonno Dordi (Giorgio) Sette Stein.

29 - La pertinenza dei predetti feudi di Enego e di Rotzo, è documentata rispettivamente dai documenti di Feudo del 1351 e del 1379 (v. i suddetti doc. in A. Dal Pozzo Mem. Ist. dei Sette Comuni, Libro secondo e Libro terzo, Tip. Moderna, Asiago 1994 pagg. 473 e 475). Quanto agli Ezzelini, si ha per tradizione orale che i Fodati costituissero la guardia del Corpo di quei Signori.

30 - Si trova, appunto, nell'attuale comune di Valdastico. Sull'importanza delle famiglie di Foza e sui loro passaggi e domini, v. il racconto di Natale del 2001.

meno saporito di quello che sapevano fare i casari di Foza. I più bravi erano quelli della famiglia Stein, della contrada Steiner di Foza, appartenente al colonnello di Ka Welle. Costoro spiegarono allora i segreti della lavorazione, in cambio di una botticella di vino e del diritto di pascolo, per cinquant'anni, lungo quel tratturo.

Giammaria sembrò lasciar cadere il racconto tra la cenere del focolare, intento ad aggiungere un altro pezzo di legna.

E allora? Chiese impaziente Bernardino.

Allora, tanti e tanti anni fa, i nostri avi scesero dalle fredde terre del Nord, da oltre le montagne che possiamo vedere con i nostri occhi...

Anche oltre la Valsugana? Chiese Bernardino che immaginava che il mondo civile si fermasse dentro la corona dei monti dei Sette Comuni³¹.

Mèeront, mèeront bùdar... Molto, molto più lontano! Gli rispose Giammaria.

I nostri avi, dicevo, scesero quaggiù sino alla pianura, ove combatterono una furiosa guerra contro i romani. Da questi vennero massacrati, a causa di una malattia che li aveva colpiti ed indeboliti, e per le macchine da guerra che i romani possedevano in gran numero. Soltanto in pochi si salvarono e si rifugiarono sui nostri monti, fondando, colonnello dopo colonnello, i Sette Comuni fratelli.

Devi sapere, caro Bernardino, che i cimbri - che di essi si trattava - furono seguiti, nel loro peregrinare, da strane creature del bosco: né animali, né umane. Net zachen, net manne.

31 - La grande processione rogazionale di Asiago, che passa tra boschi, pascoli e contrade lungo un secolare percorso di oltre 30 km., è ancor oggi detta "giro del mondo".

Bernardino era visibilmente impressionato, specie per quest'ultima affermazione. Aveva allungato il collo, credendo così di sentire meglio e cercando aperte le pupille più che poteva, forse tra gli occhi del padre, il riflettersi delle immagini di quelle creature, così come vedeva riflettere la luce della fiamma del focolare.

Il padre notò la cosa e provò grande soddisfazione nel proseguire quel suo racconto.

Queste creature erano abituate alla presenza degli uomini - si dice che segretamente ci fossero anche delle reciproche regalie di cose buone o rare³² - e perciò non volevano stare da sole. Per questo li seguirono!

Ma com'erano, cos'è che regalavano? Chiese Bernardino più che mai eccitato.

Questa è un'altra storia e, se domani raccoglierai abbondante legna secca, te la racconterò, rispose convenientemente il padre, riprendendo subito il racconto.

Tra questi esseri - devo dirtelo subito - c'erano anche degli omini sempre vestiti di rosso, rosso come il colore del sangue e che per questa loro caratteristica venivano chiamati sanguinelli, mentre altri li chiamavano gnomi... Tuttavia, anche se non erano di indole cattiva, talora i sanguinelli amavano scherzare a modo loro e far dispetti agli uomini. Ma oggi non capita quasi più perché il Concilio di Trento proibì loro di rivelarsi agli uomini.

Papàaa, che cos'è il Concilio di Trento? Chiese subito Bernardino.
Fu una grande riunione dei più potenti uomini della chiesa, ivi compreso il Papa, che si tenne qualche diecina di anni fa a Trento, allo scopo di com-

32 - V. il mio racconto di Natale del 1998.

battere il male sotto ogni sua forma, ma anche per costringere le entità e le attività misteriose a non infestare le case degli uomini, come i fantasmi, la magia, gli orchi...

Ma ho sentito anche dal nonno che ci sono ancora! Esclamò Bernardino, un po' spaventato.

C'è sempre, a questo mondo, qualcuno o qualcosa che disubbidisce alle leggi, sia umane che naturali o divine. Ma sono sempre di meno. Costoro perciò si nascondono nei boschi, nelle caverne, negli anfratti della roccia e della mente umana, talora prendono sembianze tali da non poter essere riconosciuti. Casomai ne parleremo un altro giorno, vedremo...

Bernardino preferì non insistere sull'argomento, già preoccupato del fatto che il giorno dopo si sarebbe dovuto recare nel bosco a far legna. Chiese allora: *ma che dispetti facevano i sanguinelli?*

Gianmaria fu contento di riprendere quel discorso. *Oh, oh... entravano nelle stalle e cercavano di succhiare il latte direttamente dalle tette delle bestie, così al mattino la mungitura dava meno latte di quello che doveva dare. Se trovavano del latte già munto, lo bevevano, lasciandone solo un po' per salvare le apparenze: succedeva spesso, però, che la saliva che si mischiava con il latte lo faceva inacidire. Oppure si divertivano ad arruffare la criniera e la coda dei cavalli, per cui riusciva assai difficile pettinarli e rimetterli in ordine. Si divertivano anche ad intrecciare il crine. O ancora salivano sul letto dei bambini...*

Bernardino ebbe un sussulto ma non fiatò.

Non preoccuparti, non fanno del male. Si limitano a giocare con i capelli e talora li succhiano, specie se i bambini sono molto piccoli...



Un tipico intreccio del crine del cavallo eseguito non si sa da chi, né come. Secondo una tradizione della quale si hanno testimonianze scritte sia del 1700 che del 1800, il fatto sarebbe provocato da un sanguinello o gnomo. Il cavallo che appare nella fotografia, il cui nome è "Baviera" e che ora ha diciotto anni, è di proprietà del signor Silvano Chiomento di Foza, della Contrada Ori-Chiomento.

La treccia del crine è apparsa il 21 dicembre 2000 e la foto è stata presa il giorno dopo dal signor Elio Oro. Si precisa che eventi del genere continuano ad accadere, specie d'inverno, che la treccia è così fitta da non poter essere sciolta (e perciò viene tagliata, onde consentire l'operazione di "brusca e striglia") e che di solito riguarda cavalli Sauri (dal pelo rossastro).

Foto gentilmente concessa dal signor Giovanni Oro (Nobile) di Foza.

Bernardino si considerava già «grande» e, dopo quella precisazione, manifestò un rilassamento.

...perciò anche i capelli risultano arruffati e bagnati e la mamma deve asciugarli ben bene, accanto al focolare, altrimenti il bimbo prende freddo e può ammalarsi, se già la malattia non lo ha colpito. È un fatto che si capisce subito: se il bambino suda, mantenendo i capelli bagnati, vuol dire che ha la febbre, la malattia. Se invece tutto va bene, la mamma li lava e poi deve pettinarli con pazienza, sciogliendo i piccoli nodi intrecciati dal sanguinello.

Giammaria interruppe il racconto. Il fuoco che gli stava accanto e il lungo parlare gli aveva fatto venir sete. Tolsse dal secchio dell'acqua il mestolo di faggio riempito sino all'orlo, bevendo tutto d'un fiato. Vedendo che anche Bernardino aveva sete - o forse che dava segni di impazienza per sentir proseguire il racconto - gli porse il mestolo, nuovamente riempito. Bernardino bevette, riassessandosi un po' sullo sgabello.

Una volta - riprese Giammaria - nella stalla di Giacomo Stein, quello di Foza che ti ho detto prima, sparì mezzo secchio di latte!

Bernardino, le cui papille gustative erano state sollecitate dall'idea del latte fresco, deglutì roteando poi la lingua tra le labbra.

In quello intervenne Berta. Mòrghen missich màchan an mintzig smaltz! Domani bisogna preparare un po' di burro!

Non se ne parla - le rispose con tono autoritario Giammaria- dobbiamo tenere tutto il latte per fare il primo formaggio!

Ma intanto mi serve subito il burro per condire. Sennò mangerete tutto scon-

dito, ribattè Berta.

Ja, ja smaltz, smaltz! Sì, sì il burro, il burro! Acclamò Bernardino, sfacciatamente interessato.

Zégabar, Vedremo, brontolò Giammaria, alquanto indispettito. Pensò poi che la prospettiva di cibi sconditi non era delle migliori; tuttavia doveva tener conto della necessità di accumulare prodotti da vendere, per poter onorare il debito ed investire il resto nell'acquisto di una vacca oppure di altre pecore.

Zégabar, Vedremo – aggiunse ancora – magari soltanto un panetto... Lasciò a mezzaria il discorso, per riprendere il racconto che si era piacevolmente avvinghiato alla sua stessa fantasia e voglia di narrare.

Giacomo Stein di Foza, come ti ho detto prima, era un antico progenitore di quell'altro Giacomo Stein, un cacciatore di orsi alquanto astuto, che aveva raccontato la storia al mio avo. Disse che una notte di tanti secoli prima, era accaduto che proprio questo suo antenato avesse deciso di sorvegliare e far sorvegliare, durante la notte, la stalla.

La decisione era stata presa assieme ai capifamiglia del villaggio, perché quegli inconvenienti erano capitati a tutti: perciò, dandosi il turno tra i familiari, era stato stabilito di sorvegliare le stalle.

Passò del tempo e capitò che durante una notte, grazie alla Luna piena, un po' di luce riuscisse a passare per i finestrini della stalla, consentendo agli occhi di potersi adattare facilmente per osservare la scena. Stein riuscì a tenere gli occhi aperti per parecchio tempo. Stava per addormentarsi quando il verso di una civetta gli fece scrollare il sonno di dosso. Poco dopo avvertì un fruscio e poi dei passi leggeri, come il lieve cadere di foglie. Ma non c'era vento, né l'autunno incombeva!

Vide un piccolo essere vestito di rosso come il sangue intento a bere il latte

di una vacca. Stein riuscì ad afferrare quella strana creatura che si dimenava a gran forza, urlando a squarciagola. Il grande trambusto svegliò tutta la famiglia di Stein, che lo raggiunse aiutandolo a legare quell'essere subito chiamato Salbanello.

Perché lo chiamarono così? Il suo nome non è Sanguinello? Chiese incuriosito Bernardino.

Lo chiamarono così perché si pensò che fosse un essere selvatico, proveniente dalla selva e perciò un «salbego». Vedi, nel tempo, il colore del suo vestito prevalse nel denominare quell'essere e, dunque, da Salbanello o Salvanello si trasformò in Sanguinello.

Ab! Interloquì Bernardino, dimostrando di aver capito. Ma cosa accadde poi? Chiese ancora.

L'indomani, all'alba, la notizia della sua cattura arrivò in ogni Colonnello di Foza. Però, per evitare confusione e violenze, ciascun Colonnello decise subito di inviare propri rappresentanti nella contrada Steiner, assieme al Decano del Comune.

Che cos'è il Decano? chiese ancora Bernardino.

È la persona più anziana e saggia di ciascuna comunità, gli rispose Giammaria. Adesso a Foza è decano Ser Battista del fu Bartolomeo Contri, mentre i colonnelli di Foza sono cinque: Gavelle, Pubel, Piazza, Stona e Alberti.³³

Dunque - proseguì Giammaria - il decano e i rappresentanti dei colon-

33 - I governatori di ciascun Colonnello, all'epoca, erano rispettivamente: Francesco del fu Chiomento Onrech, Pietro del fu Michele Cappellari, GianMaria figlio di Gianese Omizzolo, Tomaso Stona del fu Bartolomeo e Ser Gaspare figlio di Ser Marco Alberti. V. di Luigi Menegatti, Tempo di Radici, pagg. 103, 109, 112.

nelli, raggiunta la casa di Stein, videro il Sanguinello. Costui continuava a dimenarsi per forzare le corde che lo tenevano ben legato, inoltre piangeva ed implorava la libertà. Il decano non fece capire quale fosse la loro decisione, anche se quelle implorazioni stavano toccando i loro cuori. Erano preoccupati del fatto che il Sanguinello, o altri della sua specie, una volta libero, avrebbero ripreso a fare dispetti e a bere il latte, munto o da mungere, con grave danno per la sussistenza delle famiglie. Perciò erano indecisi sul da farsi.

Fosse stato colto dalla disperazione, o che avesse capito la situazione, il Sanguinello invocò nuovamente la libertà, promettendo che avrebbe rivelato loro un grande segreto, comune a tutti i sanguinelli, ma non agli uomini.

Bernardino ascoltava col massimo della curiosità e tensione. Il papà continuò: sentiamo! disse allora il decano, e il Sanguinello spiegò loro che dal latte si poteva trarre un ottimo prodotto, comodo da trasportare, conservabile per un tempo ben più lungo di quello consentito al latte, buonissimo per insaporire i cibi e fornire un cibo che procurava sazietà. Insegnò loro a produrre il burro!

Il Decano e i rappresentanti dei colonnelli fecero subito una prova, sbattendo il latte in un recipiente, e trovarono che il segreto svelato era senz'altro eccezionale.

Allora liberarono il prigioniero? Chiese Bernardino.

No, erano incerti. Anche disponendo di quel segreto, sembrava loro di non essere sufficientemente compensati per i danni subiti per tanto e tanto tempo. Anche stavolta le implorazioni del Sanguinello caddero nel vuoto e così, dopo una discussione con quelle autorità, costui promise di svelare un segreto ancora più importante, in cambio dell'immediata libertà. Raggiunto l'accordo, spiegò che riscaldando il latte sopra il fuoco, aggiungendo poi la

sostanza cagliata nell'intestino di pecore o di vitelli e svolgendo alcune lavorazioni, si sarebbe potuta ottenere una pasta che, riposta entro fasce di legno di forma circolare e cosparsa di sale, una volta stagionata sarebbe stata un ottimo companatico, conservabile per un tempo molto più lungo del burro. Un companatico migliore della carne!

Ma è il formaggio! Esclamò con stupore e contentezza Bernardino.

Proprio così - gli rispose il padre - fu proprio così che gli uomini di Foza impararono l'arte di produrre il formaggio.

Ma che avvenne allora del Sanguinello? Lo liberarono?

No, non ancora. E allora si mise a piangere, invocando che anche lui aveva una famiglia, preoccupata per la sua assenza. Chi avrebbe dato il cibo e il conforto ai suoi figli e ai suoi familiari? Descrisse le sofferenze che stava patendo la sua amata moglie, il cui nome era Huunig, miele. Disse che anche lui stava soffrendo la fame.

Allora, presi dalla commozione, il decano e i rappresentanti dei colonnelli gli dettero subito di che ristorarsi e si decisero di liberarlo ma - intuendo che il Sanguinello aveva ancora qualcosa in riserbo - a condizione di ottenere un nuovo segreto. E così avvenne. Insegnò loro a fabbricare...

Indovina un po', Bernardino!

La Tosella? Chiese.

No, la ricotta!

Nonostante l'ora tarda, Bernardino aveva gli occhi spalancati, sveglio e felice per quella storia che il papà gli aveva rivelato.

La cosa non si concluse qui - aggiunse Giammaria - perché quelle autorità di Foza liberarono sì quel piccolo ometto, ma costui, quando fu

lontano, verso il bosco, salì sopra una pietra e gridò loro con voce divertita:

«grazie per avermi liberato! Ma non siete stati furbi perché avrei potuto rivelarvi il più prezioso segreto di ciò che si può ottenere dal latte!». Il Sanguinello aveva così finalmente sfogato la sua natura scherzosa e canzonatoria!

Di che segreto si trattava? Chiese Bernardino.

Quel segreto non è mai stato scoperto, nonostante siano passati tanti secoli e gli uomini abbiano inventato ed imparato tante e tante cose...

Beh, ora andiamo a dormire! E in quell'istante Giammaria si alzò dallo sgabello, soddisfatto della serata.

Bernardino era troppo eccitato. Il pensiero di quel quarto segreto lo tenne sveglio per un bel pezzo, scorrendo nella sua mente fantasie ed immagini di cose prelibate, come le colline di panna, il burro ed il miele, la ricotta e la frutta, la Tosella impanata e fritta nel burro ed altre incredibili leccornie.

Si produce il burro

All'alba, quando il sole non era ancora sorto tra il crinale del Portule, ma donava luce a sufficienza per poter vedere e lavorare, Bernardino fu svegliato mentre dormiva di un sonno profondo, nonostante quella fosse la sua abituale ora di sveglia. Si alzò stanco e con una gran fame: aveva sognato il nonno piccino piccino vestito di rosso e la sua compagna di giochi, Ildegarda, amoreggiare mentre facevano scorpacciate di burri e formaggi, intingendo il pane in una *spannarola*³⁴ colma di

miele... Dovette accontentarsi della solita scodella di latte col pane di farina di frumento e segala, biscottato.

Frattanto Berta e Gianmaria avevano discusso della faccenda del burro, giungendo alla conclusione che, essendo le vacche affaticate dal viaggio compiuto l'altro giorno, il latte munto la sera prima e quello della mattinata era di minor qualità, proprio per quella ragione. Perciò era meglio usarlo sia per inzuppare il pane biscottato o raffermo, sia per farne delle minestre, sia per produrre un formaggio da usare in famiglia, dato che era poco adatto alla vendita. Invece con la mungitura del tardo pomeriggio si sarebbe potuto provvedere meglio. E così si fece. Le poche vacche e le pecore erano al pascolo, disordinatamente. Eppure al richiamo, con l'intervento del cane da pastore, lentamente si portarono vicino alla *casara*, nel piano antistante. Il richiamo avveniva con la *battarola*, compito questo spettante a Bernardino: con due *spannarole* in mano, facendole battere ritmicamente una contro l'altra, veniva prodotto un caratteristico suono. Se non proprio contemporaneamente, verso quell'ora pomeridiana tra le montagne e le valli dell'Altopiano, echeggiava proprio questo ritmo, comune ai malghesi e ai loro armenti. In quell'occasione, agli animali veniva donato un po' di sale, del quale erano assai golosi.

Il latte munto venne lasciato riposare per qualche tempo e poi filtrato, usando l'erba da colo, detta erba *gregna*³⁵, una specie somigliante al muschio, disinfettata nel siero bollente ricavato

34 - È un piatto di legno (solitamente di faggio), lievemente concavo e privo di base d'appoggio, col bordo tagliente. Serve a raccogliere la panna formatasi per affioramento dal latte.

35 - *Lycopodium annotinum*.

dal latte. Essa veniva attorcigliata e appoggiata su di un recipiente di legno, circolare, privo di fondo ma con qualche stecca, giusto per tener ferma l'erba stessa. Era quello il colino comunemente usato dai malghesi!

Bernardino aveva il compito di reggere il filtro, mentre il papà provvedeva a versarvi sopra il latte del secchio, il quale andava a cadere in una *mastella* ben lavata. Era alquanto bassa e costruita con doghe d'abete delle quali due più alte e forate nella parte superiore, a mo' di manico.

Quando la prima *mastella* si riempì, venne portata dentro uno stanzino ricavato in uno spazio contrapposto alla *casara* affinché non ne subisse il calore, e posto a nord. Gianmaria preferì svolgere il trasporto con l'aiuto di Berta, la cui esperienza nel non fare versare liquidi dai recipienti era utilissima per evitare che qualche goccia di latte fosse persa.

Lo stanzino era detto «stanza del vento» o anche *giasara*, ghiacciaia, ed era così chiamato perché disponeva di molti fori, sufficientemente ampi da far entrare ed uscire comodamente l'aria, allo scopo di refrigerare l'ambiente. Spesso si approfittava di qualche *snea lock*, *buso dela neve*, frequente a trovarsi sull'Altopiano, dal quale veniva tratta della neve perenne e del ghiaccio che venivano accumulati attorno alle bacinelle di legno, per aumentare la forza refrigerante.

In tutto vennero preparate tre *mastelle*, quantità ritenuta sufficiente per i bisogni più imminenti, che furono poste sopra una tavola di legno, una accanto all'altra, levata all'altezza della cinta di un uomo, cioè a quella del passaggio dell'aria. Gianmaria le fece riposare sino alla tarda mattinata del giorno dopo. La panna, grazie al tempo trascorso e all'effetto

coagulante della temperatura, poté affiorare, separandosi dal liquido rimasto: un latte più magro, che sarebbe stato mischiato con quello intero della successiva mungitura, per produrre del formaggio di media qualità.

Bernardino attese con ansia un compito molto gradito: quello di staccare la panna dal legno delle larghe bacinelle, cosa che avveniva con un certo trafficare. Dunque, Bernardino intinse l'indice nell'acqua fredda, lasciandovelo giusto per il tempo da sentirlo quasi intirizzare. Poi, con accanto il papà attrezzato di *raam kbèlla*, *spannarola*, intinse il ditino tra il bordo della *mastella* e la panna, per staccarla. Ogni tanto - ma succedeva spesso - tirava su il dito succhiandolo ben bene per pulirlo, ed era quello il fulcro di quel suo gran daffare, onde gustare e non perdere neanche una minuzia di quella manna. Rimetteva allora il dito nell'acqua e così via, sino ad aver circondato completamente quel bianco e soffice pianoro. Gianmaria allora, con la *spannarola* raccolse la panna per riporla nella *kùbele* o zangola. È questo un attrezzo cilindrico, fatto con doghe di legno, chiuso da un coperchio inferiore, nel basso, e da un altro superiore che si può togliere, attraversato da un pistone, attrezzo che Bernardino sapeva usare magistralmente.

Riempita la zangola per circa i due terzi con la panna, Bernardino doveva tenerla ben stretta e stantuffare con un ritmo costante, né troppo veloce, né troppo lento. Quando sentì che la coagulazione cominciava a formarsi, continuò con lo stesso ritmo, anche se i muscoli delle braccia e delle gambe, nelle quali la zangola era tenuta stretta, facevano male. Continuò finché l'impasto fu abbastanza solido. Immerse allora la zangola in un secchio d'acqua fredda. Di lì a poco l'im-

pasto avrebbe preso maggiore consistenza e sarebbe stato più facile toglierlo, compito che toccò a Berta.

Diligentemente, versò la parte liquida rimasta in una bacinel-la: quel latticello avrebbe reso felice il porco. Poi ripose quel tenero blocco in una tinozza, per lavorarlo con le mani. Frattanto Bernardino si godeva, usando le dita, le particelle di burro rimaste attaccate alle pareti e nel fondale della zangola. Berta usò pure lei la spannarola per battere la massa giallastra ed informe, allo scopo di far uscire il più possibile l'acqua che conteneva. Poi, preso il malloppo, riempì l'apposito stampo di legno a forma di lingotto, bagnato nell'acqua fredda, sul cui fondo era intagliato il marchio della famiglia Bernar: una grande "B", posta orizzontalmente che simbolizzava perciò due colli. Mentre Bernardino continuava nella sua piacevole attività ripulendo gli ultimi residui rimasti nella tinozza usata dalla mamma, costei staccò dallo stampo il lingotto dorato: lo *smaltz*, il *butiro*, *butter* o burro, era fatto!

Con una spatolina, Berta ne fece scivolare un po' su una fetta di pane, per la felicità di Bernardino, mentre il sole volgeva al mezzogiorno.

Bernardino uscì fuori dalla Casara e si mise a canticchiare la sua canzone preferita, imparata dalla piccola Egle, figlia di Tommaso Tumolero, che l'aveva imparata da un figlio di pastori che frequentavano le malghe di Roana e che sapeva anche qualche parola della lingua veneziana:

*A malga Posterle
Canta el chincarle
Se beve un treffle*

E mi canto così

*A malga Posterle
Se magna i finfarle
Se magna el kesarle
E vo a dormir*

*A malga Posterle
Zoga i kindarle
Molze la mutterle
Viva el bon vin*

L'imprevisto

L'estate trascorse normalmente, così come lo può essere quella stagione in malga: legna da raccogliere, animali da spostare e accudire, acqua da procurare giornalmente, latte da lavorare, confinanti coi quali litigare e via dicendo..

Ma agli inizi di settembre, improvvisamente, il tempo cambiò. Dapprima furono pioggerelle, utilissime per bagnare i pascoli. Poi arrivarono folate di aria gelida cui seguirono annuvolamenti che avvolsero le montagne, privandole della luminosità. Infine capitò un rovinoso temporale, durato una notte e un giorno. Tuoni e fulmini strapparono il cielo, alternandosi la pioggia violenta alla tempesta, mentre nelle cime più alte fiocò la neve. Ventidue pecore, due capre ed una vacca morirono fulminate. Praticamente l'intera parte del gregge di sua proprietà: gli rimanevano soltanto le bestie prese in affitto, con una vacca di meno però, la produzione casearia realizzata sino a quel momento ed il maiale.

I pascoli posti più in alto non erano più fruibili, mentre gli altri

stavano oramai esaurendo la loro fertilità, mancando quel residuo di calore che un normale mese di settembre avrebbe potuto riservare.

Un disastro! Giammaria si chiedeva cosa avrebbe dovuto fare per superare l'inverno, il quale, si poteva ben dire, aveva già varcato la sua soglia. Se avesse pagato il fitto alla Comunità, vendendo una buona parte del formaggio accumulato, gli sarebbe rimasto ben poco. Se avesse dovuto restituire il gregge preso in affitto dal Lunardo, gli sarebbe rimasto quasi niente.

Giammaria dovette ridiscendere da malga Posterle per dirigersi verso Canove, una diecina di giorni dopo l'evento, con la morte nel cuore, un dolore rispettato dal silenzio di Berta e Bernardino. Si fermarono solo per una breve sosta al *Ghertele*. Lì venne a sapere che molti altri malghesi avevano subito la stessa sorte, se non anche peggiore.

Perciò chi più, chi meno, tutti i malghesi si trovavano in quelle difficoltà. Ma nessuno si sognava di trarre conforto per quel male comune. Il conforto, però, poteva arrivare dai creditori se avessero valutato saggiamente il danno che aveva colpito i pastori.

I governatori non potevano mettere a carità le famiglie della loro stessa comunità: a che sarebbero servite le regole se queste diventavano causa di povertà? Decisero dunque di prorogare la scadenza del debito di un anno.

Giammaria riuscì a pagare a Lunardo soltanto il fitto degli animali, accollandosi la perdita di 16 pecore delle venti che erano morte, nonché metà del valore della vacca. Il vecchio pastore

di Foza, Lunardo, sapeva che certi disastri capitavano e non aveva voluto infierire. Ma a Giammaria era rimasto appena di che far trascorrere l'inverno alla famiglia e cioè quattro pecore, di fatto donategli dal Lunardo, il maiale - per fortuna quasi pronto per la macellazione - e un po' di formaggio, oltre al debito col comune. Nulla di più. I pensieri che passavano per la sua mente erano come nubi cariche di pioggia e tempesta che rovinavano lo splendore del cielo azzurro.

Si chiedeva: *cosa accadrà nella prossima primavera?*

La sua famiglia non era poi così numerosa: la moglie che tanto amava, e poi il piccolo Bernardino. Se avesse potuto trovare denaro, avrebbe ricostituito un gregge di pecore e capre adeguato, ricorrendo sia all'acquisto che all'affitto degli animali. Si arrovellava continuamente il cervello per fare conti ed ipotesi.

Parlando dei suoi guai ad alcuni Governatori di Roana, costoro gli suggerirono di rivolgersi ad un prestatore di denaro oppure ad un mercante di lana. I mercanti, si sa, dispongono di ingenti somme liquide e con esse, oltre che a commerciare, provvedevano a fare prestiti, avvantaggiandosi del pagamento di un interesse.

I governatori ricordavano bene come, a suo tempo, il Comune era stato costretto a fare la stessa cosa, dovendo rimborsare le spese delle tante liti confinarie che l'affliggevano e acquistare viveri per la comunità, durante la carestia capitata nel 1588. Dovendo far sopravvivere se stessa, la Comunità, a quell'epoca, si era decisa a prendere del denaro in prestito, ipotecando le montagne. Con i soldi ottenuti, riuscì a comprare granaglie,

distribuite ai capi di casa a *sufragio et beneficio tam pauperum quam divitum*, cioè a favore tanto dei poveri quanto dei ricchi³⁶. Il prestito fu poi rimborsato con l'affitto delle malghe e col taglio del legname dei boschi del Monte Gruppach. Lo stesso avrebbe potuto fare Giammaria. Decise dunque di rivolgersi ad un certo Giovanni Giacomo Pello di Vicenza, prestatore di denaro, per ottenere un finanziamento, anche questo garantito dal buon Tommaso. Avrebbe potuto passare l'inverno senza i morsi della fame, acquistando qualche pecora e capra e trattenendo i soldi rimasti per poter pagare almeno un anticipo sull'affitto degli animali nella stagione successiva. E così fece.

La lite per le fontane

Avvenne frattanto che, nel successivo gennaio 1592³⁷, si tenesse una riunione dei rappresentanti del colonnello di Canove. Dovevano decidere il restauro e la sistemazione della fontana detta «la fontana de Ole», il cui lavoro comportava una spesa di ben venti ducati. Le casse di Canove erano vuote e nel bilancio vi erano rimasti appena i crediti per i mancati introiti dei fitti delle malghe. Si doveva perciò ricorrere ad un prestito.

In un batter d'occhio gli uomini del colonnello di Roana erano venuti a sapere della decisione di Canove³⁸: se la comunità doveva indebitarsi, perché solo a favore di Canove, trascurando Roana? Prontamente i rappresentanti di Roana, nello stes-

36 - Vicenza, a.s., arch.not.942, atti not. C.Frigo.

37 - Vicenza, a.s., arch.not.942, atti not. C.Frigo: f.36 (23-1-1592).

so giorno, si recarono dal medesimo notaio che aveva verbalizzato la decisione di Canove: ne stava sorgendo una rissa, perché anche Roana aveva bisogno di un'opera simile, riguardante la fontana «delli canali»³⁹.

Quest'ultima aveva il pregio di essere allocata quasi in fondo



38 - La memoria della fonte "dele Ole", il cui nome compare per la prima volta nei citati documenti della fine del 1500, era andata perduta. Ma non la fontana! Infatti, chiedendo a più persone di Canove se conoscessero l'esistenza di un manufatto con quel nome, ho ottenuto risposta negativa. Però mi è venuto in soccorso l'amico Gigliano Carli che - in collaborazione con il Gruppo Speleologico dei Sette Comuni - ha svolto un'ampia ricognizione sulle sorgenti dei nostri paesi. Mi ha fatto notare che "Ole" somiglia ad "Holla", la quale è proprio una contradina di Canove. In quella zona ci sono due fontane e, delle due, sono certo che quella qui riprodotta corrisponde alla Fontana dele Ole. Il manufatto, per stile, è molto simile ad analoga fontana che si trova nella contrada Mosele di Asiago, costruita nel diciassettesimo secolo; inoltre non è stata oggetto di significative opere di manutenzione. Le vasche con il lavatoio, sono tutte realizzate in pietra e legate usando piombo e ferro.

39 - ASVI, notai B. 942, notaio C. Frigo. Anche questo documento venne redatto il 23 gennaio 1592.

alla Valdassa, vicino al viottolo che univa le due comunità. Gli uomini di Roana sostenevano perciò che bastava fare i lavori solo su quest'ultima, perché così ne avrebbero tratto vantaggio tutti e due i colonnelli. Anche per questo restauro, e per le opere utili a rendere più accessibile la fonte e la raccolta dell'acqua, erano necessari almeno 20 ducati.

Bisogna tener presente che Canove era composta da due borgate: quella alta e quella bassa. Gli abitanti di Canove alta trovavano comunque scomodo usare la fonte «delli canali» e, dunque, protestavano che era quella «delle Ole» la sorgente da sistemare. Quelli di Canove bassa, invece, disponevano della sorgente detta *kaltaprunna*⁴⁰ e, tutto sommato, erano meno interessati alla vicenda. Il litigio nato tra Canove e Roana, dunque, riguardava soprattutto la parte alta della prima borgata e si era concluso con un mugugno e apparentemente salomonico accordo: si sarebbero sistemate ambedue le fonti: «delli canali» e «delle Ole», accordo verbalizzato dal Notaio Crestan dei Frighi.

Terminato il rogito, il notaio s'era affrettato a raccogliere i suoi strumenti (lo scrittoio con carta, una lunga penna d'oca, una boccetta d'inchiostro ed una di cenere che serviva a far asciugare l'inchiostro stesso) lasciando alle parti l'inevitabile proseguito della discussione e gli strascichi di parole che ne sarebbero seguite, non proprio edificanti. La compagnia si era recata in osteria, nella quale si trovava anche Giammaria Bernar il quale fu coinvolto nel dibattito. Lui abitava vicino alla *Kaltaprunna*.

La fonte delle Ole deve essere restaurata da quelli di Canove alta!

40 - "Sorgente fredda"

Cominciò a gridare.

Noi abbiamo già la Kaltaprunna. Non è giusto spendere i soldi dell'intero Colonnello di Canove soltanto a favore di una parte di esso!

Si può intuire come la discussione venisse alimentata da nuovo ardore e da scodelle di vino, tanto più che alcuni governatori rinfacciarono al Bernar di essere debitore verso il Comune. Questi accusò a sua volta i governatori di incapacità di amministrare ...

La rissa fu inevitabile.

Dopo qualche mese Giammaria aveva ripetuto il tentativo fatto l'anno prima di prendere in affitto pecore forestiere. L'amico Tommaso era stato perciò chiamato a rilasciare una nuova garanzia al Comune. Il debito complessivo era asceso a 400 troni, cui dovevano aggiungersi gli altri soldi presi a prestito da Giacomo Pello.

Pazienza, speravano ambedue, le cose si aggiusteranno.

Apparentemente era così. Ma la faccenda della fontana delle Ole non era conclusa. Giammaria Bernar aveva eccitato gli animi degli uomini di Canove inferiore, i quali iniziarono una lite contro gli uomini di Canove superiore. L'11 ottobre 1593⁴¹ si tenne una riunione sotto il portico della casa di Giacomo e Giovanni di Camporovere, fratelli del notaio Crestano Frigo, presenti appunto i governatori di Canove di sopra (Francesco Spiller e ser Antonio del fu Ambrosio del Tretto), i quali dettero delega ad Alessandro Magnabosco di agire contro gli uomini della contrada inferiore. Come a dire: l'affare si complica.

41 - Vicenza, a.s., arch.not.942, atti not. C.Frigo: f.113.

Si escute la garanzia

Bisogna dire che le stagioni monticatorie del 1592 e del 1593 andarono discretamente bene: però non tanto quanto era necessario. Giammaria era riuscito a ricomprare un gregge così come lo aveva avuto tre anni prima, di 20 pecore e tre capre, a rimborsare il prestito concesso da Giacomo Pello di Vicenza, ma non a saldare il conto col Comune che recentemente lo aveva sollecitato.

Arrivò così l'anno nuovo, *anno domini millesimo quinquagesimo nonagesimo quarto* (1594).

Fosse stato il bisogno di denaro, o quello di dimostrare che i conti del comune erano a posto, fosse stata l'acredine degli uomini di Canove di sopra verso Giammaria Bernar, uniti stavolta con quelli di Roana, fatto sta che i governatori di quei luoghi chiamarono Tommaso Tumolero ad assolvere il debito. Detto in parole moderne, vollero escutare la garanzia, la *segurtà* che aveva rilasciato a favore di Giammaria Bernar.

Tommaso aveva visto Giammaria soltanto qualche mese prima: era di ottimo umore, sicuro di star facendo dei buoni affari. Durante il periodo della monticazione, gli aveva detto che il pastore Lunardo Lunardi lo aveva messo in contatto con importanti commercianti di lana di Padova. Grazie a loro, o meglio al commercio della lana che, a suo tempo, Lunardo aveva saputo organizzare, acquistandola dai pastori di Foza e di altri dei Sette Comuni, poteva considerarsi benestante. Aveva comperato un bellissimo podere a Fara, ove produceva un ottimo vino e c'era frutta introvabile nei Sette Comuni (salvo che a Lusiana). I prati erano opulenti e un clima dolce consentiva di riscaldare la casa nell'inverno senza tanto rom-

persi la schiena per spaccare grandi quantità di legna.

Lunardo, divenuto vecchio, aveva cessato l'attività di pastore interessandosi al commercio e poi abbandonando anche quella attività. Gli era risultato simpatico Giammaria Bernar e in qualche maniera aveva voluto aiutarlo, pensando appunto di inserirlo nel settore del commercio della lana, assai florido.

Ma dopo queste sommarie notizie, Tommaso non aveva più visto il compare Giammaria. Il 21 di settembre, giorno della fiera di San Matteo che si teneva ad Asiago e che consentiva importanti transazioni commerciali, Giammaria non si era fatto vivo e nemmeno nelle settimane successive.

Per quel dannatissimo lunedì 17 ottobre, Tommaso era stato convocato dai rappresentanti di tutti i colonnelli del comune di Roana, affinché pagasse il debito di Giammaria. Già! 400 troni d'argento, una somma ingente, un sacchetto di monete. Non le aveva!

La bancha

Da tempo immemorabile, era in uso che i singoli colonnelli, o anche il comune generale composto da quei colonnelli, fungessero da banca: come a dire, una sorta di Cassa Rurale. Il Comune infatti teneva o faceva tenere a terzi la tesoreria, la cassa, detta anche «bancha». Se un originario del luogo, titolare dunque della proprietà collettiva del colonnello o del comune generale, aveva un debito verso la collettività, aveva la facoltà di vendere alla stessa propri beni immobili, di solito prati, pascoli o terreni arativi, estinguendo così il debito.

Si dirà, con il linguaggio moderno, che costui aveva non solo ipotecato i beni, ma era stato costretto al fallimento! Ma in realtà le cose non andavano così. Nei Sette Comuni e dunque così a Roana, la vita si conduceva diversamente e la società era regolata da consuetudini antichissime, fondate sui principi del mutualismo e della solidarietà. Non era un insieme astratto, ma una collettività di persone che potevano guardarsi negli occhi la domenica durante la Messa, durante una pubblica vicinia oppure nell'occasione di una battuta di caccia all'orso o allorché si instauravano parentele per via di matrimoni o altre occasioni ancora. Tutti conoscevano tutti.

Nei casi come quelli di Giammaria e Tommaso, i terreni venivano ceduti alla comunità, ed il debito era estinto. Ma, contemporaneamente, la comunità si obbligava ad affittare, spesso senza alcuna scadenza temporale, il medesimo terreno al debitore costretto alla vendita. In questa maniera al debitore rimaneva sempre il mezzo di sostentamento: la terra. Avrebbe avuto la facoltà di riscattarne la proprietà, talora solo entro un certo tempo, talaltra «vita natural durante», a seconda di ciò che dettava lo Statuto comunale. Ma, fintantoché non lo avesse fatto, pagava un fitto, in pratica un interesse, all'epoca oscillante tra il 5 e il 6%. In questa maniera al debitore venivano lasciati i mezzi di sostentamento, comunque sino alla fine della sua vita, mentre la comunità traeva un guadagno e, nel caso che il terreno non fosse stato riscattato, ne ereditava definitivamente la proprietà, a beneficio di tutti.

Procedendo verso Canove, Tommaso era turbato dai ricordi e dalle considerazioni, amareggiato perché il suo compare sembrava scomparso, conscio che d'ora in avanti sarebbe stato

gravato di un fitto di 20 o forse di 24 troni, fitto che sarebbe diventato perpetuo nel caso non fosse riuscito a riscattare la terra.

Si diresse verso la casa di Giovanni dei Frighi, sotto il cui portico lo attendevano il notaio Crestano con due testimoni che, per antica consuetudine, non dovevano essere del paese. Tommaso, come i più, non sapeva scrivere e, perciò, non bastava il rogito notarile: occorreva la presenza di estranei al luogo e dunque - in teoria - non influenzabili, pronti a testimoniare nel caso l'interessato avesse, in futuro, negato di aver stipulato il contratto. In quell'occasione i testimoni furono ser Cipriano del fu Matteo Molini di Asiago e domino Bartolomeo del fu ser Antonio Fabris di Gallio. C'erano anche gli esattori della comunità: di Roana, della Conca, di Canove, *delli Zochi et di Traversi*, nonché di Campoverve: un gruppetto di dieci persone.

Sconfortato, Tommaso posò l'archibugio sulla parete del portico. Il Notaio, con cura, cominciò a redigere l'atto, indicando la data, il luogo e i presenti; descrisse il motivo per il quale si stava facendo tutto ciò. Dopodiché ne riassunse ai presenti il contenuto. Nessuno sollevò obiezioni. Il notaio allora chiese quali fossero state le ulteriori condizioni.

Gli esattori si accordarono di applicare un fitto pari al 5,5%, a seguito di una trattativa con Tommaso, al quale inizialmente erano stati chiesti 24 troni. C'era una ragione per la quale i governatori avevano fatto tale richiesta. All'epoca del prestito contratto per fronteggiare la carestia, avevano dovuto pagare un interesse del 5%. Se fosse capitato un altro evento del

genere, dovevano poter ricavare dai «fitti», sia la somma atta a fronteggiare l'interesse, sia un qualcosa di più a vantaggio della Comunità.

Ad ogni modo, tenendo presente l'origine del debito, si accontentarono di 22 Troni, da sborsare non prima degli otto giorni antecedenti la festa di San Michele e non dopo gli otto giorni dalla stessa. Stabilirono il diritto di prelazione della comunità nell'acquisto del terreno, qualora Tommaso avesse trovato un compratore disposto a versargli il denaro sufficiente per pagare il comune e guadagnare qualcosa: nel qual caso il comune aveva il diritto di subentrare nella compravendita, pagando cinque soldi di meno rispetto al prezzo concordato. Nel rogito si stabilì di consentire a Tommaso di riscattare comunque la proprietà, rifondendo i 400 troni entro cinque anni, con pagamento unico. Avrebbero accettato anche il pagamento in due rate; così, fino al pagamento della seconda rata, l'affitto si sarebbe dimezzato. Trascorsi i cinque anni senza il riscatto dei terreni, questi sarebbero stati incamerati nella proprietà collettiva della comunità e Tommaso sarebbe divenuto un «livellario»: fino alla fine dei suoi giorni avrebbe potuto usare quelle terre, pagandone l'affitto, però senza poterle più riacquistare né lasciarle in eredità ai suoi figli.

Fu così che, il 17 ottobre 1594⁴², ser Tomaxo Tumoler *desiderando ... di satisfar el comun et homeni de Roana et pertinentie sue del debito predetto et non havendo altro melior modo se non cum la presente datione, venditione et cunsegnation in pagamento*, dovette onorare la garanzia rilasciata al compare Giammaria, vendendo al comune una pezza di *terra aratoria et prativa de campi quatro et mezo in circa ... posta nelle pertinentie de Roana, in contrà nominata Far Balle,*

alla quale confina a mattina con i beni comuni de Roana, a mezo la via comuna, et parte ser Pietro quondam Zuane de Fabri, e a sera li beredi del quondam ser Ianexe Rabaschin, a monte la via comuna et forsi altri confini.

Il Notaio rilesse con cura tutto ciò che aveva scritto. Assentirono tutti, compreso Tommaso. Aveva onorato il suo impegno, pagando un debito contratto da altri, da Giammaria. Rimise sulle spalle lo schioppo e se ne partì, sentendo che il gruppetto, là sotto il portico, stava commentando i fatti. Immaginò anche illazioni e forse semplici commiserazioni.

Strada facendo sentì che i campanili di Canove e di Roana, gemellavano il suono della *Tin Tan Nona*⁴³. Cercò di canticchiarla volendo scacciare i cattivi pensieri:

*Tin, tan nona, tin, tan nona,
loitent kloken bomme Roane
pube alle auf gastant
pube alle auf gastant
aan gasoghet ist gabant
aan gasoghet ist gabant*⁴⁴

42 - VI a.s., arch.not.942, atti not. C.Frigo: f.154.

43 - E' una canzone che tuttora echeggia da quelle parti, e più recentemente ad Asiago, alle 12 meno un quarto. Il caratteristico suono delle campane richiama le famiglie che lavorano sui campi alle loro case, per il pranzo.

44 - V. l'intera canzone in appendice. Le strofe sopra riportate significano: Tin tan nona, tin tan nona/, suonano le campane di Canove/ tutti i ragazzi [sono] alzati/ tutti i ragazzi [sono] alzati/ indossato è il vestito/ indossato è il vestito.

No, quello non era proprio un giorno felice, anche se il sole di mezzodì aveva scaldato l'aria e gli occhi potevano ammirare le più varie sfumature che Autunno creava ogni anno: del giallo, del verde, del rosso di faggi, abeti, larici, cornioli, noccioli... e poi i frutteti, i prati, i covoni di paglia non ancora intaccati e le bestie delle fattorie che brucavano le ultime erbe fresche, nel mezzo dei colchici che punteggiavano i pascoli, ed il cui calice aperto guardava graziosamente all'insù, per ricevere un po' di calore. Nel giro di una settimana o due, sì che si sarebbe dovuto adoperare il fieno accumulato per l'inverno.

PARTE V

La sorpresa

Tommaso notò alcune capre che come loro solito andavano a pascolare nei posti più difficili e sconosciuti della valle. Aveva una buona vista e l'occhio riuscì a vedere un che di grigio e marrone, quasi indistinguibile dalla terra, dal fogliame caduto e dai sassi. Ma vivo. Capì che si trattava di una lepre, di una grossa lepre, posta non molto distante dal ruscello che, dopo aver fatto girare la ruota del mulino sotto la contrada Pozzo, si gettava sul fondo del Tunkebalt.

Con circospezione riuscì ad avvicinarsi quel tanto che bastava. I pensieri tristi che lo avevano accompagnato in quei giorni e specialmente durante la notte e la mattinata, erano scomparsi. L'antico rapporto fra cacciatore e preda aveva il sopravvento. Ed era un sopravvento liberatorio e passionale.

L'archibugio aveva una canna lunga e pesante ed era caricato a palla. Tommaso era un bravo cacciatore e sapeva che il rinculo dell'archibugio, unitamente al peso della canna, rendeva difficile centrare l'obiettivo. Quando andava a caccia, infatti, si faceva sempre accompagnare dal figlio più cresciuto, Marco, di 9 o forse 10 anni (non si ricordava mai l'età). Oltre a fargli compagnia e ad aiutarlo a mettere trappole, gli serviva quale supporto per la canna dell'archibugio; la appoggiava sulla spalla del bambino, orgoglioso per quell'importante incarico.

Quando facevano le battute di caccia assieme, cosa che avveniva da almeno quattro anni, si alzavano alla mattina quand'era ancora semibuio, mangiavano del pane secco intinto nel latte appena riscaldato, mettevano delle provviste in una sacca e poi partivano verso il bosco o verso la montagna. Cammin facendo, specie le prime volte, domande e risposte si alternavano intercalate sempre da una raccomandazione: *Quando ti appoggio la canna sulla spalla, devi tenerla con le mani premendo sulla spalla. Non devi muoverti, ma star fermo come una montagna. Soprattutto non devi fiatare. Se puoi trattieni il respiro o respira lentamente, molto, molto lentamente...*

La prima volta Tommaso mise Marco alla prova, senza che ci fosse alcuna preda da colpire. E Marco ebbe un sussulto tale che al papà stava per sfuggire di mano l'archibugio. Gliene disse di tutti i colori e poi, dentro al bosco, gli dette un cenno di preavviso fermandosi, accennando ad un *shhhh* e ripetendo la prova, fingendo che ci fosse una preda proprio a portata di mano. Il bambino, cui tremavano le gambe, rimase in silenzio senza respirare, aggrappato alla canna che gli premeva sulla spalla destra tanto da fargli male. I polmoni stavano per scoppiargli finché sentì grugnire il padre:

... grmmmm, ist inkànghet! È scappato! Era un leprotto!

Ba ist gabéest? Dov'era? gli chiese Marco.

Abe in mitten me bèrmoch! Laggiù tra le felci! Gli rispose Tommaso, indicando con il dito un luogo quanto mai vago.

Pinnich gabéest braabot baatar? Sono stato bravo papà? chiese Marco, per essere rassicurato.

Diiza botta ja, ma liim so haban net borte... Stavolta sì, ma impara a non aver paura e a tenere le gambe aperte e ben salde sul terreno.

Da allora Marco seppe di godere della fiducia del papà ed ogni volta che andavano a caccia, al cenno di appoggiargli la canna s'irrigidiva come un macigno, premendo i piedi sul terreno, sicuro di se stesso e trepidante nell'attesa dello scoppio e di sentire l'odore acre della polvere da sparo scoppiata, di gridare per la gioia di aver colpito la preda e di portarla a casa sulle spalle o con l'aiuto del papà, pavoneggiandosi orgoglioso agli occhi dei famigliari e della contrada.

Ma adesso Tommaso era solo, poco male: un ramo sul quale appoggiare il fucile si trovava subito. Per attutire il rinculo, come al solito cercò di appoggiare il fondoschiama sul tronco di un albero. Mirò con molta, molta cura. Il colpo alla fine partì e Tommaso trattenne il fiato. Un grido liberatorio esplose dalla gola: aveva colpito il bersaglio. Ma, improvvisa, prese corpo la disillusione. La lepre si stava muovendo. Capì però che anche se non l'aveva uccisa, l'aveva almeno ferita: non sarebbe andata lontano. Col fucile bilanciato sulla mano destra, Tommaso si mise all'inseguimento come se fosse l'ultimo atto della sua vita. Riuscì a raggiungerla e ad agguantarla. Per ucciderla non usò il coltello, ma fece come di solito si faceva con i conigli: con la mano sinistra la prese per le lunghe orecchie, la sollevò da terra, le diede sul collo una gran pacca con la destra, posta di taglio. Un colpo secco ed il collo fu spezzato e con esso la vita della poveraccia.

Contento dell'impresa, si riavviò verso il paese, dimentico dei trascorsi e della mattinata. Quando vide sbucare dal profilo

del colle il tetto di paglia della sua casa, chiamò a gran voce:

Aaaaa, Aaaaa... La moglie si affrettò all'uscio. *Libe Anna, cara Anna! Hòite èssabar bloàs! Oggi si mangia carne! E ce ne sarà anche per domani!* Mostrò fiero la preda, tenuta per le orecchie. Marco era visibilmente dispiaciuto per non aver potuto partecipare all'impresa, mentre Engele ed Egle ammiravano stupiti e felici.

Tommaso senza pensare ad altro affilò, con la pietra levata dal corno, il suo coltello. Scuoiò la lepre e la ripulì delle viscere. Mise la carne dentro un secchio con acqua, aceto e *kranebitte*, bacche di ginepro. Poi prese la pelle e la stese con cura sopra una larga asse di abete, servendosi di qualche chiodo di legno duro.

L'avrebbe conciata così come gli aveva insegnato un altro amico fraterno: Francesco Sartore di Nicolò di Gianese di Berto, dalla Loba di Gallio. Francesco, che era un abile conciatore di pelli, mestiere esercitato a Gallio da molte famiglie, diceva di essere parente di quel Jacopo da Ponte⁴⁵, famoso pittore di Bassano, la cui famiglia si era trasferita per l'appunto da Gallio a Bassano da oltre un secolo.

(a fianco) Jacopo Da Ponte (Il Vecchio). Chiesa Parrocchiale di Foza, Madonna Assunta in trono tra S. Giovanni e S. Benedetto.

45 - Francesco Sartore di Gallio e Jacopo da Ponte di Bassano avevano in comune il bisnonno Berto di Gallio.

Il nonno di Jacopo (1510-1592) da Ponte era Giacomo (+1503), maestro pellicciaio (*magister pelliparius*) ormai residenti a Bassano (dal 1450 circa) presso il ponte (*in capite pontis*), figlio appunto di Alberto (+1465/69), a sua volta maestro calzolaio (*magister sutoris*) a Gallio, figlio di tale Bonora (Dal Pozzo/Bortoli 1993: p. 323 in nota), residenti nella contrada Obba (*Loba*) di Gallio. V. anche Sartori F.: *Giacomo da Ponte detto il Bassano ed albero genealogico della sua famiglia. Padova 1894 e La famiglia di Jacopo - nei documenti d'archivio. Bassano 1992.*



Molte chiese dei Sette Comuni si rivolgevano a lui per commissionargli importanti tele, amava raccontare Francesco.

Con la pelle avrebbe potuto fare un berretto per l'inverno. Ma siccome un berretto lo aveva già, ed avendo messo da parte altre due pelli di lepre, pensò che l'Anna ne avrebbe potuto ricavare un caldo panciotto, per se' o per Marco. Anna se ne stava zitta: il marito non le aveva rivelato nulla della faccenda di Giammaria, sino alla fine di settembre, quando un governatore del Comune si era recato da Tommaso per informarlo della decisione di escutere la garanzia. In cuor suo era dispiaciuta più del silenzio del marito che non della perdita patrimoniale. *Ma tant'è - pensò - azò zèint gamàchet de manne! così son fatti gli uomini!* Invece, Tommaso aveva mantenuto in segreto le sue preoccupazioni e la vicenda, per non caricare inutilmente la moglie di tristi pensieri. In cuor suo non era mai venuta meno la speranza che le cose si sarebbero potute sistemare. Aveva fiducia di Giammaria. Invece Giammaria non si era fatto vedere...

Cominciando l'imbrunire, Anna ravvivò il fuoco, tolse dalla protezione di uno straccio lo spiedo e la leccarda. Levò la lepre dal secchio, insaporita da quel bagno di acqua, aceto e bacche, durato più di una mezza giornata. Mise qualche pezzetto di lardo fresco e di affumicato nel ventre della lepre, unitamente a foglie di salvia, alloro e rosmarino essiccate, nonché sale e pepe. Rinchiuse il tutto con dello spago, cospargendo la superficie della carne con un po' di strutto. La spolverò con del sale tritato nel mortaio. Infilò quindi nelle carni dei rametti di rosmarino e degli altri tolti dal ginepro che stava appresso al bosco. Li attorcigliò tra loro per rendere più efficace la lega-

tura e poi poggiò lo spiedo accanto al fuoco, né troppo distante, ché potesse cuocersi, né troppo vicino, sennò si sarebbe seccato e bruciato.

Le carni dovevano rimanere morbide. Ogni tanto, per spennellare la carne affinché mantenesse la morbidezza, intingeva nella leccarda, ove colava il grasso sciolto dal calore e insaporito dagli aromi, una penna della coda di un gallo di montagna, anch'esso preda del marito, girando lentamente lo spiedo, compito che era conteso dai figli, soprattutto da Engele ed Egle che consideravano il girarrosto un giocattolo. Così Anna restava libera di fare dell'altro.

L'insalata di cappuccio tagliato sottile e condita con vino rosso, un po' inacidito, cui alla fine avrebbe aggiunto il grasso ancora caldo rimasto nella leccarda, era già pronta, e così delle larghe e spesse fette di pane poggiate sul tavolo, sopra le quali sarebbe stata servita la carne per tutta la famiglia, non prima di averla spolverata con altro sale e pepe.

Il sapore e l'abbondanza del cibo contribuirono a levare di dosso i cattivi pensieri. Quando furono a letto, tra Anna e Tommaso scoppiò un litigio, per via del fatto che costui aveva tenuto la questione in serbo per tanto tempo. Si spiegarono. Quella fu una di quelle notti che Anna concesse le sue grazie al marito...⁴⁶

46 - O, come direbbe qui da noi il viril sesso, Tommaso "adoperò" volentieri Anna.

Dar hòlige nacht. La vigilia di Natale.

Passò del tempo, giungendo il mese di dicembre. Tommaso non si dava ancora requie e continuava a rimuginare, chiedendosi il perché di quella scomparsa dell'amico Giammaria. Che fosse morto? O era volutamente fuggito per non pagare i debiti?

Anche la moglie Berta sapeva poco di lui, cosa che del resto era normale a causa del tempo che i pastori erano costretti a passare lontani dalla famiglia, specie durante la demonticazione, quando le loro greggi cercavano la poca erba da brucare in pianura. Parlando con Tommaso, Berta gli aveva raccontato che Giammaria stava sicuramente bene: si erano visti proprio il giorno della fiera di San Matteo, ed appariva tutto contento. In quell'anno avevano preso malga per un periodo più corto del normale, da giugno sino agli inizi di settembre. Poi Giammaria s'era messo a girare per le altre malghe e sembrava essere proprio su di giri. Non aveva ben capito cosa stesse facendo, forse delle compere o anche delle vendite di lana. Mah...

In cuor suo Tommaso sperava ancora.

Il giorno dell'Immacolata il cielo si fece grigio ed uniforme, mentre la temperatura divenne meno rigida, anche se il ghiaccio continuava a ricoprire le pozze. Cominciò a nevicare: ne fece poco più che una scarpa. Lo stesso capitò il giorno della vigilia della nascita di Gesù. La neve in quel pomeriggio però cadde abbondante. Fiocchi larghi e asciutti che il gioco dell'aria faceva roteare in mulinelli. Bernardino amava quello spet-

tacolo e mentre sperava nel ritorno del papà Giammaria, gli piaceva pensare che la superficie del mondo che riusciva a vedere fosse ricoperta di buonissima e candida panna, più bianca e pulita perfino di quella che si riusciva a fare quando le vacche mangiavano fieno, anziché l'erba colorata dalla clorofilla. Proprio un peccato non poterla trasformare in burro. Chissà, forse il quarto segreto del Salvanello di Foza era un misto di panna e neve addolcite...

Cessò di nevicare prima del repentino imbrunire. Le nubi si aprirono, andandosene poi altrove. Sull'Altopiano già brillavano le stelle.

Tommaso terminò i lavori della stalla: aveva messo il latte nei recipienti larghi e bassi per formare la panna che sarebbe servita per produrre il burro; preparato le lettiere per le vacche, usando il fogliame parsimoniosamente accumulato sotto la tettoia nell'autunno; acconciato meglio il letamaio; sparso un po' di becchime per le due galline, sistemate in un recinto dentro la stalla; nutrito i conigli. Entrò nella cucina, inondata dal profumo della zuppa d'orzo e lenticchie con carne affumicata e funghi secchi, che Anna era così brava a preparare. Aveva portato con sé un grande ciocco di faggio, mantenuto unito nonostante qualche crepa, provocata appositamente dai colpi d'ascia, affinché potesse bruciare con maggior ardore. Era lo *stòche bon me Bàinacht* il ciocco di Natale, quello che per antica tradizione veniva posto sul focolare, nella notte Santa.

Anna mandò Marco a prendere una cesta di legna. Gli altri due figli, Engele ed Egle giocavano con dei sassolini sul pavimento di terra battuta. Tommaso aggiunse legna al fuoco:

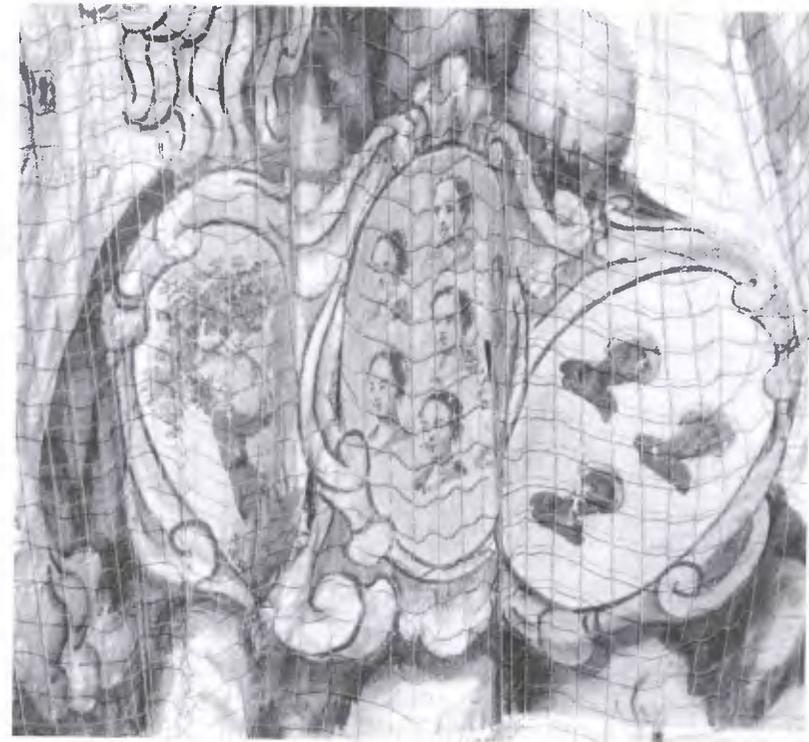
quella sarebbe stata una notte fredda, come sempre capita dopo una nevicata, quando il cielo si fa terso. Uscì per dare un'occhiata al paesaggio. Gli piaceva molto quell'atmosfera magica, quel biancore soffice, illuminato dalla luna. Il luccichio della neve gelata sembrava voler mostrare migliaia e migliaia di diamanti, sparsi da una celeste Bontà, a portata di mano. Pietre preziose che Tommaso non aveva mai visto e che gli erano state descritte, tanti anni fa, da un maestro della *fraglia* orafa di Vicenza, tale Antonio de' Trevisani. Il cielo sembrava mostrare tutte le stelle del quale era capace. Gli occhi di Tommaso si incontrarono con la costellazione del Carro dell'Orsa Maggiore. Pensò: *chissà quanti viaggi ha fatto quel carro, quante cose ha visto, quanti destini ha trasportato*. Affascinato da quel-



Costellazione dell'Orsa Maggiore

lo spettacolo divino, contò il numero delle stelle che componevano il Carro e gli piacque pensare che erano sette, tante quante i Sette Comuni.

Chissà – continuò ad immaginare sempre più assorto – *forse i nostri anziani si ispirarono all'Orsa Maggiore per costituire la Reggenza dei Sette Comuni...*



Particolare dello stendardo che si trova nel Municipio di Asiago. Fu donato dalla Serenissima ai Sette Comuni in segno di gratitudine per la donazione di legname, necessario alla costruzione di navi da guerra, usate contro i Turchi.

Pensò che, come quel Carro, anche loro avevano dovuto fare tanti e tanti viaggi: seguendo le avventure degli Ezzelini, patteggiando con gli Scaligeri a Verona e poi con i Visconti a Milano ed infine raggiungendo Venezia per offrire il loro Patto di Dedizione, verso la fine di un inverno di tanti e tanti anni prima⁴⁷.

Piano piano si insinuarono anche i pensieri che lo avevano tormentato in quel periodo. Decise di scrollarseli di dosso, proprio quando Anna lo chiamò. Il desco era pronto ed il buon profumo della zuppa prevaricava decisamente sull'odore della stalla, degli umori della terra battuta, del legno, del fumo.

La luce del focolare ed il chiacchiericcio dei bambini ravvivavano l'ambiente, mentre Anna con la «gratacasio»⁴⁸ grattugiava del formaggio stagionato. Si sedettero, facendo assieme il segno della Croce: *In naamen me Baatar, me Zuunne, un in Holige Virbus...* e poi cominciarono a mangiare quel ben di Dio.

In quello si sentì l'insistente abbaiare dei cani della zona. Stava arrivando qualcuno e Tommaso uscì per controllare. Dal bosco s'intravedeva una figura delinearci nel buio. Era un uomo, caricato di pesanti fardelli, che si stava avvicinando alla casa di Tommaso, dal cuiuscio, stando lontano, si poteva scorgere il fuoriuscire della luce del focolare acceso. Faticava a camminare, affondando i piedi nella spessa coltre di neve fresca. Il chiarore della luce della Luna, riflesso sul candore delle superfici, lasciava trasparire l'ansimare. Affannosi sbuffi di respiro, come il vapore della zuppa di Anna.

47 - Nel febbraio del 1405.

48 - Grattugia.

La voce della natura: un abbaiare insistente, il fruscio di rami d'abete mossi da un venticello, il suono attutito della neve vergine, calpestata: *brrk, brrk, brrk...* fu sopraffatta da un richiamo: *Tomasoo, Tomasooo, TomaasooooOOOoooo...*

La voce di Giammaria Bernar!

Anna ed i bambini si affacciarono anch'essi all'uscio, curiosi e allertati.

È Giammaria, è Giammaria, disse loro Tommaso.

Era perplesso e la moglie Anna sospettosa. Quando la luce fu sufficiente, poterono vedere un Giammaria dall'aspetto gioviale che portava una gerla strapiena di cose, armi, delle botticelle ovoidali... un sacchetto tintinnante. Venne accolto in casa.

Oh Tommaso! Oh Anna! Biibel dingar hanich so khödanach! Quante cose vi devo raccontare! Aabb... cercò di liberarsi del carico che portava, posandolo sul pavimento, sotto gli occhi stupiti di tutti e con i bambini che gli facevano festa girandogli intorno, saltellando e schiamazzando.

Gianmaria cercò di riprendere fiato. *Quanto vi devo ringraziare! Va tutto bene, posso saldare il debito sì, sì! Vi ho portato dei regali!* Parole e cose si affastellavano insieme e confusamente. Tommaso e Anna capivano che quella confusione e quella contentezza di Giammaria era qualcosa di positivo, di molto positivo.

Làize, làize, calma, calma, disse Tommaso al compare.

Hia an stuul... Ecco qua uno sgabello, zizz iidar, siediti! Khödamar! Dai, racconta!

Macché, Giammaria sembrava in preda al fuoco di Sant'Antonio, continuava a parlare e a sistemare le sue cose. Si cavò dal petto un sacchetto di pelle nel quale si sentiva tintinnare dell'argento. Ne stese il contenuto sul tavolo, erano 400 troni, quattrocento monete.

Ecco, con queste potrai pagare il Comune! non potevano aspettare ancora un po', i "Siori" governatori? Non potevano avere un po' di più fiducia in me?

Giammaria biascicava qualche parola della lingua parlata nella pianura, intrecciata con la lingua del posto, il cimbro. Aggiunse altri dieci Troni coi quali pagare anche le spese del notaio e quant'altro fosse stato necessario. Poi dalla gerla levò una bella pezza di tessuto: era un regalo per Anna, ne avrebbe fatto un bel vestito. A Tommaso consegnò un bellissimo pugnale con la lama intarsiata, il manico d'osso lucidato e il fodero in pelle lavorata a sbalzo; proveniva dai coltellai del Tretto di Schio. Poi prese una delle due botticelle che si portava dietro e gliela regalò: era piena di vino. Un altro sacchetto era ricolmo di uvetta e fichi secchi, una gioia per i figli, un altro ancora era pieno di castagne e di brustolini, semi di zucca arrostiti, e poi un bellissimo nastro di seta rossa per Egle, che sollevò ed abbracciò festosamente.

Accomodate a tavola, mangiando e bevendo, Giammaria raccontò tutta la storia. Quando aveva conosciuto il pastore Lunardo, originario di Foza, costui era in età avanzata. Dopo che il temporale aveva creato tanti danni a Giammaria, Lunardo pensò che avrebbe potuto aiutarlo. Lo avrebbe messo

in contatto con i commercianti di lana di Padova. In questa maniera Giammaria avrebbe potuto vendere la lana, sua e quella comperata da altri pastori, senza tante intermediazioni e dunque con buoni guadagni. Giammaria aveva investito tutto il denaro ricavato dalla vendita del formaggio prodotto durante la stagione e pure il gregge, per acquistare partite di lana. Presentato da Lunardo, aveva incontrato i commercianti di Padova. Lunardo gli insegnò le astuzie della trattativa. Così, col ricavato, non solo Giammaria poteva liberarsi del debito dei 400 troni, ma anche ricomprare il gregge venduto e tutte le cose che aveva portato là quella sera e, fece intendere, anche di disporre di alcuni ducati d'oro in più. Ne avrebbe dato parte a Tommaso, non appena fossero state sistemate alcune altre piccole pendenze.

La cena proseguì con un'allegria che non ricordavano da anni, mentre il ciocco di faggio, messo sul focolare, accompagnava le loro voci. Per l'occasione Tommaso andò a prendere una forma di formaggio vaccino, ben stagionato, che aprì all'istante dandone a tutti, mentre Gianmaria aveva aperto la propria botticella di vino, affinché fosse bevuto soltanto quello suo.

L'indomani tutte le questioni furono accomodate con un nuovo atto notarile. Fu necessario convocare d'urgenza i governatori, cosa che fu facilitata mandando dei bambini, ai quali era stata donata qualche moneta, all'uscita della messa di Natale. Venne convocato pure il notaio Crestano dei Frighi e, con lo stupore di tutti, fu pagato il debito, le spese e riscattata perciò la proprietà dei campi di Tommaso.

L'evento fu festeggiato: Giammaria e Tommaso andarono a

mangiare e bere nell'osteria di Canove, quella famosa, quella nella quale Tommaso aveva accordato il rilascio della garanzia all'amico, quella del litigio per la fontana delle «Ole», quella dove, se uno diceva una cosa, in un batter d'occhio tutti la sapevano. Vi andarono ostentando allegria ed una punta d'orgoglio. Ma non era necessario. All'osteria di Marcello degli Ambrogi delle Canove tutti sapevano tutto⁴⁹. Quasi se li aspet-



Antica casa di Canove con tetto di paglia

49 - È tuttora così (a Canove).

tasse, quel giorno il Marcello aveva preparato una zuppa speciale con brodo di manzo, poi il manzo lessato con il cren ed infine cotechino con crauti e lenticchie. Il tutto a finire con dell'ottimo pecorino ben stagionato⁵⁰.

Tommaso, passato qualche tempo, meditò sull'intera faccenda. Pensò che se si era messo nell'ordine di idee di pagare al comune un fitto di 22 troni l'anno, avrebbe potuto comunque disporre di una tale cifra, magari riducendo un tantino il sacrificio: 20 troni all'anno? L'accumulo sarebbe servito per comprare qualche vacca oppure per fronteggiare calamità, carestie, malattie...disgrazie insomma. E di quale tipo?

Capitò ad esempio che la cugina di Anna, anch'essa con lo stesso nome e cognome della moglie, vedova di Gianese Bonato, il 26 gennaio 1596 fosse costretta a vendere al parroco di Roana, Benedetto Sterchele, una pezza di terra per 30 troni, al fine di pagare le cure necessarie alla figlia Dorotea, ustionatasi un braccio cadendo dentro la caldaia della liscia⁵¹.

Capitò anche che quindici anni dopo, un certo Bernardino Bernar nel mese di maggio andasse a piantare davanti all'abitazione dei Tumolero, una frasca di *gegano*, il *maggiociondolo* ricco di bei grappoli di fiori gialli come l'oro, al quale aveva appeso due nastri rossi ed uno azzurro, un sacchettino di biscotti, alcune ciliegie fatte arrivare appositamente da Marostica, un fazzolettino orlato di pizzo, un piccolo pettine d'osso...

50 - Ancor oggi si usa dire, per affermare che un pranzo o una cena vanno chiusi col formaggio, che *la boca no xè straca se no la sa de vaca*.

51 - Fare la liscia vuol dire fare il bucato. Si doveva usare acqua molto calda e ceneri che sgrassavano e disinfettavano i tessuti.

Era il *Piantar di maggio*, una specie di albero «di Natale» che ciascun innamorato piantava sotto la finestra della sua amata, promessa sposa. Bernardino Bernar era l'innamorato di Egle, divenuta una splendida signorina che nel giorno di San Marco aveva accettato, da Bernardino, il regalo del cucko.

I genitori, Tommaso e Anna, poterono usare quei loro risparmi di quasi venti troni l'anno per regalare alla loro cara figliola una dote degna della famiglia Tumolero. E degna anche dei Bernar.

Il quarto segreto del Sanguinello

... gli piaceva pensare che la superficie del mondo che riusciva a vedere fosse ricoperta di buonissima e candida panna, più bianca e pulita perfino di quella che si riusciva a fare quando le vacche mangiavano fieno, anziché l'erba colorata dalla clorofilla. Proprio un peccato non poterla trasformare in burro. Chissà, forse il quarto segreto del Salvanello di Foza era un misto di panna o latte e neve addolciti...

Forse era questo il quarto segreto che dopo alcuni secoli, gli uomini scoprirono o si fecero rivelare da un altro Sanguinello⁵². Mah!

52 - Forse capitò in montagna, ma altrove...

APPENDICE I

*Le ricette della minestra di Natale
e della Lepre (coniglio) allo spiedo*

ZUPPA D'ORZO

(DOSI PER 6 PERSONE)

Ingredienti

300 gr di orzo perlato
 200 gr di fagioli secchi (si possono usare anche le lenticchie)
 100 gr di carne affumicata di maiale (o cavallo) tagliata a filetti
 300 gr di cotica di maiale
 150 gr di crauti in scatola (già cotti)
 100 gr di formaggio Asiago stravecchio, grattugiato
 una manciata di funghi secchi (60 gr)
 2 chiodi di garofano
 2 spicchi d'aglio
 una cipolla
 sale e pepe
 burro ed olio di oliva
 vino bianco (Vespaiolo)
 Due fette di pane raffermo, leggermente abbrustolito

Procedimento

Ammollare separatamente per una notte intera i fagioli, per alcune ore l'orzo e per mezz'ora i funghi (questi ultimi nel vino bianco).

Far bollire in acqua e sale, con i chiodi di garofano, le cotiche ben pulite, per mezz'ora o finché saranno tenere. Scolarle ed asciugarle, tagliarle a dadini e farle soffriggere con cipolla ed aglio tritati in un po' di burro e olio, aggiungere i funghi

tagliati a striscioline, bagnare con 2 litri di acqua calda, e portare ad ebollizione, versarvi fagioli, che cuoceranno per circa due ore, aggiungere poi l'orzo e solo a cottura quasi ultimata i crauti sgocciolati dal loro liquido e tagliati finemente, aggiungere durante la cottura il vino bianco, filtrato, usato per ammollare i funghi (ma con la stessa temperatura). Aggiustare di sale e pepare leggermente.

Controllare la cottura e servire molto calda, accompagnando con la carne affumicata ed il formaggio grattugiato che ciascuno commensale aggiungerà a piacere (si consiglia: come nevicasse!) sopra la propria porzione di zuppa.

Aggiungere pezzettini di pane raffermo, a piacere.

LEPRE ALLO SPIEDO

(DOSI PER 6 PERSONE)

Ingredienti

Una lepre intera di media grossezza
 50 g di lardo fresco e 50 g di lardo affumicato o speck grasso
 3 dl di aceto (o vino rosso secco)
 Alcune bacche di ginepro
 Rosmarino - salvia - alloro - semi di finocchio - rametti di timo
 Aglio
 Poco strutto
 Alcuni rametti di ginepro
 Spago per cucina
 Sale grosso e pepe

Procedimento

Steccare la lepre già pulita e lavata, praticando piccole incisioni sulla carne ed inserendovi rametti di rosmarino.
 In una bacinella capiente allungare l'aceto (o vino rosso) con circa un litro d'acqua, aggiungere le bacche di ginepro e lasciarvi in ammollo la lepre per almeno 6 ore.
 Preparare la brace possibilmente con essenze di faggio, pino mugo, abete e ginepro per meglio aromatizzare le carni.
 Sgocciolare ed asciugare la lepre, strofinarla con l'aglio, inserire al suo interno il lardo e lo speck tagliati a quadretti, la salvia, l'alloro, i semi di finocchio, i rametti di timo, il rosmarino rimanente, pepe e poco sale (il lardo è già salato) e lo strutto.
 Legare la lepre con lo spago da cucina per tenerlo in forma,

bloccare le legature con i rametti di ginepro, conficcandoli o appoggiandoli sulla carne. Strofinare con il lardo, e spolverizzarlo con sale tritato grossolanamente nel mortaio e pepe.
 Inserire nello spiedo la lepre ed arrostitirla, tenendola a dovuta distanza dal fuoco e dalla brace affinché cuocia molto lentamente, per circa 2 ore, spennellandola di tanto in tanto usando il grasso colato nella leccarda.

BUON APPETITO!

*Daniela Cardo*⁵³

53 - Il cognome Cardo si trova in antiche carte del Comune di Rotzo.

APPENDICE II

TIN TAN NONA⁵⁴

*Tin, tan nona, tin, tan nona,
loitent kloken bomme Roane
pube alle auf gastant
pube alle auf gastant
aan gasoghet ist gabant
aan gasoghet ist gabant*

*Tin, tan nona, tin, tan nona,
hoite zinghent vrü dar hano
kemmet abar in in haus
kemmet abar in in haus
un iart zeghet gbeenan an maus
un iart zeghet gbeenan an maus*

*Tin, tan nona, tin, tan nona,
lichte machet üs dar maano,
un de katza sraighet miau
un de katza sraighet miau
zeght de maus un springhet drau
zeght de maus un springhet drau*

*Tin, tan nona, tin, tan nona,
pulta tumber in de zoana
un in kese in in sak*

*un in kese in in sak
is ist palle mittartak
is ist palle mittartak*

TRADUZIONE

Tin tan nona, tin tan nona/ suonano le campane di Canove/ tutti i ragazzi [sono] alzati/ tutti i ragazzi [sono] alzati/ indossato è il vestito/ indossato è il vestito.

Tin tan nona, tin tan nona/ oggi canta presto il gallo/ scendete in cucina/ e vedete correre un topo/ e vedete correre un topo.

Tin tan nona, tin tan nona/ ci fa luce la luna/ il gatto miagola/ vede un topo e gli salta addosso/ vede un topo e gli salta addosso.

Tin tan nona, tin tan nona/ poniamo la polenta nella cesta/ il formaggio dentro il sacco/ è presto mezzogiorno/ è presto mezzogiorno.

54 - Canti Cimbri dei Sette Comuni – Cimbrische Lieder von Siebe Gemeinden, a cura di S. Bonato, A. Menti, P. Tamiozzo – Ist. di Cultura Cimbra di Roana, senza anno di stampa. Canzone n. 15.

Ringraziamenti

Per la documentazione e le notizie fornitemi

Alberto Alberti
Giliano Carli
Luigi Menegatti

Per la cartolina dalla quale ho preso il titolo di questo racconto e l'idea della copertina
Amerigo Baù

Per i preziosi suggerimenti

Laura Alberti
Giuliano Dall'Oglio
Maria Laura Fattoretto
Chiara Stefani
Gianni Stern

Per le importanti traduzioni della nostra antica lingua, il cimbro
Franco Sella

Per gli esperimenti culinari

Daniela Cardo e Franco Lissandrin

Un grazie particolare

Al Comune di Roana e alla Parrocchia di Roana
Al Gruppo dei Rispaar
Al Marcello Ambrosini di Canove
Alla CVDM. Associasion
Ai Laboratori Creativi di Tre Fontane

Fonti delle foto e delle illustrazioni

Prima e quarta di copertina, Roberto Costa
(R. Costa – M. Rigoni Stern, *L'Altipiano delle meraviglie*,
Ed. Banca Pop. di Vicenza – Magnus, 2003),
pagg. 18, 37, 42, 45, 47, 81, 86 Giuliano Dall'Oglio,
Pagg. 35 Franco Lissandrin,
Pag. 39 Giampaolo Scaggiari
(Asiago e l'Altopiano nel tempo, Ed. Ghedina Cortina),
Pag. 44 Mauro Frigo
(Montagne dell'Altopiano, Ed. AdMaster 1983),
Pag. 52 Giovanni Oro (Nobile),
Pagg. 67, 87 Giancarlo Bortoli,
Pag. 92: rielaborazione della foto tratta dalla pubblicazione di
Aristide Baragiola (*La casa villereccia delle Colonie Tedesche Veneto – Tridentine*,
Ist. It. Arti Grafiche Ed., 1908, pag. 53).

Altre foto ed immagini non citate: CVDM Associasion.



Sommaro

Prologo	7
<i>PARTE I</i>	
Lunedì 17 ottobre 1594	9
La famiglia Tumolero	11
La festa dei cucki e la leggenda del cuculo	13
Rispettare gli impegni	19
Pecore indigene, pecore foreste	21
<i>PARTE II</i>	
Spirito cooperativo e comunità regoliera	23
<i>PARTE III</i>	
La leggenda della fondazione di Roana	26
Sapete perché Canove si chiama così?	28
<i>PARTE IV</i>	
A malga Posterle	34
Berta dei Frighi e i giochi infantili	34
L'incontro con il conte Francesco Caldugno	40
Dal Ghertele alla Malga Posterle	42
La vera storia dell'invenzione del formaggio	48
Si produce il burro	58
L'imprevisto	63
La lite per le fontane	66
Si escute la garanzia	70
La bancha	71
<i>PARTE V</i>	
La sorpresa	77
Dar hòlige nacht. La vigilia di Natale.	84
Il quarto segreto del Sanguinello	94
<i>APPENDICE I</i>	
Le ricette	96
<i>APPENDICE II</i>	
Ringraziamenti	102

I precedenti racconti di Natale

1995 Noi piccoli asiaghesi, ragazzi della via Paal
1996 Al Patronato
1997 A scuola
1998 La Rocca degli Gnomi di Monte Corno
1999 Patate
2000 'Zeilige Wein Nacht
2001 La vera storia di Peldricc e di Regine dell'Altenburg
2002 HÀNEPOS, l'incudine di Thor
2003 Il Terzo Altare

Altre pubblicazioni dell'Autore

1 - LO STEMMA DELLA CITTÀ DI ASIAGO.

Edizione speciale in occasione delle festività natalizie in copie numerate da 1 a 300 e firmate, pagine 46 - Tip. Moderna, Asiago, 1991.

2 - SAGGIO SULLO STEMMA DI ASIAGO, DELLA REGGENZA E DEGLI ALTRI SETTE COMUNI VICENTINI.

Pagine 128 con 18 foto a colori e 57 foto e illustrazioni in bianco e nero. Tip. Moderna, Asiago 1992.

3 - AGOSTINO DAL POZZO. MEMORIE ISTORICHE DEI SETTE COMUNI VICENTINI - LIBRO II CHE CONTIENE LA STORIA PARTICOLARE DEI SETTE COMUNI E DELLE LORO CHIESE - LIBRO III CHE CONTIENE MEMORIE ISTORICHE INTORNO ALLE CONTRADE ANNESSE E LUOGHI CONTIGUI.

Manoscritti dell'Abate Agostino Dal Pozzo (a cura di G. Bortoli) Pagine 623 - Tip. Moderna, Asiago 1993 - I Ed. della Banca Popolare Vicentina. II Ed. nello stesso anno della Tip. Moderna.

4 - PROPOSTA POLITICA PER IL RIPRISTINO DEL PALIO E RASSEGNA DELLE MILIZIE DEI SETTE COMUNI.

Pagine 12 - Tip Moderna, Asiago 1995.

5 - GALLIO, VICENDE DI UOMINI E DI PAESE.

Pagine 200 - Amministrazione Comunale di Gallio - Tip. Moderna, Asiago 1995.

6 - USI CIVICI, PROPRIETÀ COLLETTIVE ... E FUNGHI, NELL'ALTOPIANO DEI SETTE COMUNI (il caso di Rotzo).

Brevi informazioni per foreste e originari. Pagine 24 - Tip. Moderna,

Asiago 1995.

7 - SALUTO DEL PRESIDENTE DELLA SPETTABILE REGGENZA DEI SETTE COMUNI DOTT. GIANCARLO BORTOLI AL VESCOVO DI PADOVA MONSIGNOR ANTONIO MATTIAZZO, IN VISITA PASTORALE PRESSO LA SEDE DELLA COMUNITÀ, IN ASIAGO IL 3 MAGGIO 1996.

70 copie numerate, stampate su carta pregiata. Pagine 12 - Tip. Bonomo, Asiago 1996.

8 - EMIGRAZIONE ED EMIGRANTI:

Pensieri dall'Altopiano. 29^ Giornata dell'Emigrante, Lusiana 27 luglio 1997.

100 copie numerate. Pagine 12 - Tip. Bonomo, Asiago 1997.

9 - AGOSTINO DAL POZZO. SCRITTI INEDITI E RARI.

(a cura di G. Bortoli), Pagine 220 - Comunità Montana dei Sette Comuni, Tip. Bonomo, Asiago 1998.

10 - PROPRIETÀ DELLA GENTE DEL POSTO.

Usi civici, feudi, liti e vicinie per il possesso delle montagne dei Sette Comuni.

300 copie numerate. Anche in Atti del Convegno "RIEVOCAZIONE STORICA SU FOZA" a cura del Comune di Foza. Pagine 217 - Ed. Tip. Moderna Asiago, 2000.

11 - LA SOCIETÀ PROTOCOOPERATIVA DEI SETTE COMUNI.

In Rassegna della Rivista Amministrativa della Regione Veneto - Suppl. alla Rivista Amministrativa della Repubblica Italiana, Ott.-Dic. 2000, n. 4.

Pubblicazioni con più autori o in appendice di altre opere

1 - ASIAGO TRA LEGGENDA E STORIA in Amministrazione Comunale di Asiago, 12 tavole di Giovanni Forte Sceran - 3 racconti di Mario Rigoni Stern, 1992.

2 - LO STEMMA DEI MENEGATTI in *Tempo di Radici* di Luigi Menegatti. 9 pagine su complessive 324. Grafiche Antiga, Cornuda 1996.

3 - LE ORIGINI DEL DIRITTO NELLECONOMIA SILVOPASTORALE DEI SETTE COMUNI in *L'allevamento ovi-caprino nel Veneto* a cura di Emilio Pastore e Luigi Fabbris - Regione Veneto - Veneto Agricoltura. Pagine 15. Cortella Ind. Poligrafica S.p.A., Verona 1999.

4 - LA CHIESA DI SANTA MARGHERITA IN CASTELLETTO In *L'antica chiesetta di Santa Margherita in Rotzo* di Giancarlo Bortoli, Bruno Gabbiani e Carla Slaviero, pagine 23 su 133 complessive. Ed. La Serenissima, 2000.

5 - LA STORIA in *Percorsi storico-naturalistici sulla Montagna di Foza/Vüsche*. di Alberto Alberti, Giancarlo Bortoli e Claudio Cavalli, 24 pagine su compl. 48. Amministrazione Comunale di Foza. 2001.

6 - IL GIRO DEL MONDO DI ASIAGO. Com'era, com'è. Pag. 27 in *Rogazioni e processioni nell'arco alpino* - Annali di San Michele, Museo degli usi e costumi della gente trentina, n. 14 - 2001 - a cura di Giancarlo Bortoli e Giovanni Kezich.

7 - LO STEMMA DELLA FAMIGLIA ORO "NOBILE" DI FOZA, in *Oro di Foza* di Luigi Menegatti. 7 pagine su compl. 225. Grafiche Antiga, Cornuda 2002.

Edizione fuori commercio,
stampata in 500 copie numerate,
riservata quale dono natalizio
alle persone che, come te, mi sono vicine
G.B.

2^a serie 224

*Progetto grafico e impaginazione
di Franco Lissandrin e Giuliano Dall'Oglio.
Stampa Tipografia Moderna, Asiago.
Finito di stampare nel dicembre 2004.*



...gli piaceva pensare che la superficie del mondo che riusciva a vedere fosse ricoperta di buonissima e candida panna, più bianca e pulita perfino di quella che si riusciva a fare quando le vacche mangiavano fieno, anziché l'erba colorata dalla clorofilla. Proprio un peccato non poterla trasformare in burro. Chissà, forse il quarto segreto del Salvanello di Foza era un misto di panna o latte e neve addolciti...

Forse era questo il quarto segreto che dopo alcuni secoli, gli uomini scoprirono o si fecero rivelare da un altro Sanguinello. Mah!

