

L'Aldeno

• Giugno 2021
Aldeno

NOTIZIARIO DEL COMUNE DI ALDENO

NUMERO 45



L'Arione

Notiziario semestrale
del Comune di Aldeno

Presidente:
Giulia Coser

Direttore responsabile:
Paolo Forno

Comitato di redazione:
Alessandro Cimadom
Andrea Schir
Celestina Schmidt
Consuelo Ferrara
Enzo Forti
Giuliano Bottura
Monia Larcher
Paola Bandera
Vanessa Rossi

Al servizio dei cittadini
per osservazioni e commenti
aldeno@biblio.infotn.it

Editore:
Comune di Aldeno (Trento)
Piazza Cesare Battisti, 5
38060 Aldeno
www.comune.aldeno.tn.it

Autorizzazione n. 959
del 21/05/1977
del Tribunale di Trento

Grafica e impaginazione:
L'Orizzonte

Stampa:
Grafiche Dalpiaz s.r.l.
Trento

Editoriale <i>A cura di Paolo Forno - direttore responsabile de L'Arione</i>	1
Il saluto del Sindaco <i>di Alida Cramerotti</i>	2
Primo piano: agricoltura, l'importanza di un bene primario	
Alimentazione: un principio cardine per un buon donatore <i>A cura di Daniele Vettori, Presidente AVIS Aldeno - Cimone - Garniga Terme</i>	4
Gli orti urbani come valore per la comunità e il suo territorio <i>A cura di Giulia Coser, Assessore alla Cultura</i>	6
L'ambiente: un patrimonio da tutelare <i>A cura di Oscar Beozzo, Assessore all'Agricoltura</i>	8
Patrizia, Federica, Romina: storie di donne in agricoltura <i>A cura di Alessandro Cimadom</i>	10
La frutticoltura in Val d'Adige tra passato e futuro <i>A cura di Lodovico Delaiti - Centro Trasferimento Tecnologico Fondazione Edmund Mach</i>	13
Altium e Altinate Trentodoc... La storia si rinnova! <i>A cura di Cantina Aldeno</i>	16
Il Trentino e Aldeno: grande tradizione spumantistica <i>A cura di Francesco Spagnolli e Damiano Dallago</i>	18
Vivere Aldeno	
Una storia dimenticata: una lapide contesa <i>A cura di Giuliano Bottura</i>	20
Fratelli tutti <i>A cura di don Renato Tamanini</i>	26
Il campanile di Aldeno <i>A cura di Andrea Schir</i>	28
Nuovi aldeneri: Ismail e Mambala <i>A cura di Paola Bandera</i>	29
Do pasi entorno e sora n'Aldem <i>Proposte di passeggiate ed escursioni nei dintorni di Aldeno a cura di Enzo Forti</i>	32
L'amministrazione al lavoro: opere pubbliche ed investimenti per il 2021 <i>A cura del dott. Luciano Ferrari, ass. all'Urbanistica e Opere Pubbliche del comune di Aldeno</i>	34
San Modesto patrono di Aldeno <i>A cura di Fernanda Beozzo</i>	37
Le penne nere di Aldeno <i>A cura dell'Associazione Nazionale Alpini - sezione Aldeno</i>	39
70 km ricordando Antonio <i>A cura di Enzo Forti</i>	40
Un sasso per un sorriso <i>A cura dell'Associazione rESTATE con NOI</i>	42
I vigili del fuoco non si fermano mai! <i>A cura dei Vigili del Fuoco volontari di Aldeno</i>	43
Ripartire e ricostruire <i>A cura della Scuola Primaria di Aldeno</i>	44
Liberate i vegani e salviamo il pianeta <i>A cura dei G. Ersamer - ADS Ginnastica Aldeno</i>	45
Società Sportiva Aldeno: la palla tamburello è tornata in attività <i>A cura di Baldo Germana, responsabile sezione Palla Tamburello</i>	47
Si riprende! Suoniamo in sicurezza <i>A cura di Lucio Bernardi, Banda Sociale di Aldeno</i>	48
Železná Ruda <i>A cura di Aldeno e Železná Ruda senza confini</i>	49
L'angolo ceco La Settimana Santa e la Pasqua (Velikonoce) in Repubblica Ceca	50
Il piacere della lettura <i>A cura dell'assessore alla Cultura Giulia Coser</i>	52
La ricetta <i>a cura di Paola Bandera</i>	54
Telefono d'argento	56
<i>Le delibere</i>	57
Voci dal Consiglio	
<i>Aldeno Insieme</i>	61
<i>Civica per Aldeno</i>	63
<i>Il Comune C'È - riferimenti e numeri utili</i>	65



a cura di **Paolo Forno**
direttore responsabile de L'Arione

Con una risoluzione adottata il 19 dicembre 2019 l'Assemblea Generale dell'ONU ha dichiarato che il 2021 è l'Anno Internazionale della Frutta e della Verdura.

L'obiettivo è incoraggiare gli Stati membri e le organizzazioni delle Nazioni Unite ad agire per sensibilizzare l'opinione pubblica sull'importanza di questi alimenti nella dieta e, contemporaneamente, di contribuire al raggiungimento degli Obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030.

Una dieta salutare, un consumo adeguato di frutta e verdura, una filiera corta, trasparente e senza sprechi sono, dunque, considerati fattori chiave non soltanto per il benessere dei singoli individui, ma che hanno ricadute positive sull'intero ecosistema ecologico, sociale e umano.

In questo particolare momento storico il ruolo primario dell'agricoltura e il ritorno dell'uomo "alla cura della terra" hanno assunto un significato ancora più importante.

Non sappiamo ancora se il Covid-19 porrà fine alla globalizzazione, ma di sicuro ci ha portati a riflettere ancora di più sul ruolo primario dell'agricoltura.

Abbiamo voluto partire da questa ricorrenza e da questi spunti per dedicare al tema dell'agricoltura il "Primo Piano" del nuovo numero de L'Arione, declinandolo in varie forme e, come sempre, calandolo nella realtà di Aldeno e dei suoi abitanti.

Troverete quindi un contributo sul tema dell'alimentazione curato dall'AVIS di Aldeno, gli articoli degli assessori che ci parlano di orti urbani e di ambiente, ma anche approfondimenti che ci parlano della tradizione vitivinicola di Aldeno, un'interessante intervista alle imprenditrici

agricole, e molto altro.

A seguire troverete le rubriche di "Vivere Aldeno", uno spazio che anche questa volta è davvero ricco grazie al grande contributo delle associazioni del comune: sono davvero tanti gli articoli arrivati, un segnale di una comunità viva e attiva!

Un grazie ai miei colleghi del comitato di redazione, con cui il confronto è sempre stimolante e costruttivo.

Buona lettura a tutti voi!



L'appuntamento che abbiamo con voi concittadini attraverso le pagine del nostro notiziario comunale è ed è sempre stato, anche per me sia da lettrice che da amministratrice, un'occasione di informazione e conoscenza da non perdere.

L'arrivo dell'Arione nelle nostre case porta con sé qualcosa di antico, qualcosa che ha un sapore d'altri tempi, qualcosa che ci riporta tutti indietro nella memoria; la sua originalità, il valore dei contenuti e la sua unicità nell'essere strumento di divulgazione allargato alla società civile hanno accompagnato venticinque anni di storia aldenese e non sono stati minimamente scalfiti nemmeno dall'avvento dell'era digitale.

L'Arione è stato ed è uno spazio informativo che più di altri legano la comunità aldenese al proprio Municipio; uno spazio informativo imper-

meabile alle cosiddette fake news e percepito come un luogo all'interno del quale si riversano le notizie che hanno più valore; uno spazio informativo più di altri connesso alle nostre tradizioni e alle nostre memorie, capace di trasmettere testimonianze ed eventi che hanno fatto la storia di Aldeno; uno spazio informativo che, in un'epoca moderna caratterizzata da una iper produzione di notizie e di strumenti di conoscenza, rimane lì giorni e giorni a girare tra tavoli di cucine, porta giornali e tavolini di salotti, per consentire una sua lettura calma e completa; rimane lì a garanzia del legame prezioso e profondo con i lettori e soprattutto con i nostri concittadini più anziani.

Ecco perché, nel momento in cui mi viene chiesto di scrivere il mio "pezzo per l'Arione", pur nel vortice di impegni che si accavallano e priorità che aspettano di essere affrontate con la giusta attenzione, questo rappresenta per me un momento molto particolare e di grande intensità anche emotiva.

E' il fine settimana del 12 giugno e partecipo agli eventi celebrativi del nostro Santo Patrono. Il paese è in festa e si susseguono con un'intensità quasi frenetica una serie di eventi sportivi, culturali e associativi che portano centinaia di bambini e ragazzi lungo le vie del paese e trascinano più volte tra sabato e domenica le persone in piazza; le nostre associazioni offrono eventi di alta qualità, capaci di attrarre da dentro e da fuori paese anche i più pigri, anche quelli che, purtroppo, del distanziamento sociale e della solitudine ne avevano fatto uno stile di vita che sembrava essere ormai inevitabile e imposto da una tragica e fatale necessità di sopravvivenza; ricompaiono magicamente i maxi schermi negli spazi all'aperto organizzati dai gestori dei bar per vedere insieme le partite degli europei di calcio; anche il campanile della chiesa si è preparato qualche giorno prima per essere all'altezza di questo fine settimana del 12 giugno 2021 che, spero tanto, potrà essere ricordato come il giorno del ritorno alla nuova normalità!

La nostra comunità sembra risvegliatasi dopo un lungo e obbligato letargo e c'è un grandissimo desiderio di partecipazione e di socializzazione.

In quei momenti penso che gli sforzi fatti tutti insieme in questi lunghi mesi, l'altruismo che ci ha contraddistinto e ci ha fatto mettere ognuno a disposizione degli altri, e purtroppo anche le sofferenze che tanti tra di noi hanno dovuto patire, sono valsi a qualcosa.

Ho la netta sensazione che tutto stia cambiando in meglio per il nostro paese e per la nostra gente. Le ragionevoli certezze

che ci sorreggono nel vivere quotidiano prendono nuovamente posto nel nostro cuore e soprattutto nella nostra mente; i luoghi che dobbiamo necessariamente frequentare per lavoro, per studio e per svago non ci appaiono più come luoghi ostili e fucine di ansia e preoccupazione; i nostri legami sociali, i nostri legami familiari e ancor più gli affetti per i nostri cari e i nostri anziani sono liberati dalla lontananza e da crudeli restrizioni.

Prendo via via consapevolezza che in questo particolare momento la nostra bellissima comunità è ancora la stessa e che il futuro possa davvero restituirci ciò che il recente passato ci ha brutalmente rubato!

Per quanto mi riguarda come Sindaca, insieme con chi insieme a me si sta impegnando nell'Amministrazione comunale, ci metteremo, come fatto finora, tutto quanto è nelle nostre possibilità per perseguire un vero e unico obiettivo: il benessere collettivo!

Continueremo a fare del nostro meglio per essere all'altezza della situazione, rimanendo fedeli agli impegni assunti con voi sette mesi fa, rispondendo alle attese di una comunità fortemente legata alle proprie tradizioni e alla propria storia; una comunità attaccata ai propri valori e che rifugge dalla ricerca di mutamenti e trasformazioni effimere e che rimane, come già detto nel mio pezzo di dicembre, ben piantata e radicata nella cultura "paesana".

Continueremo a fare del nostro meglio per proseguire su quella che abbiamo individuato come la giusta via. Magari migliorabile fin che si vuole, ma comunque la giusta via!

Non voglio certamente utilizzare questa occasione per elencare quanto fatto e programmato a breve, anche perché ne troverete in parte testimonianza all'interno del notiziario in articoli scritti dai miei colleghi; desidero però sottolineare come, pur in un contesto pesantemente condizionato dalla crisi sanitaria che oggi fortunatamente ci appare più lontana, siamo riusciti ad approfondire la conoscenza della nostra struttura, apportando quelle modifiche che ritenevamo opportune per valorizzare ulteriormente

le professionalità che quotidianamente sono al servizio dei cittadini; siamo riusciti a prendere puntuale misura delle risorse finanziarie su cui potevamo disporre, programmando la destinazione di spesa a breve e lungo termine, quanto meno per quanto riguarda gli interventi prioritari; siamo riusciti ad affrontare molte delle questioni su cui occorreva dare urgentemente risposta, garantendo la continuità progettuale e realizzativa ad opere pubbliche ritenute indispensabili per il nostro paese; siamo riusciti a programmare una serie di servizi alla persona che prenderanno il via nel corso dell'estate ed in autunno e che saranno dedicati in particolare ai più piccoli e agli anziani con l'obiettivo primario di favorire la conciliazione tra impegni lavorativi e familiari; siamo riusciti a potenziare gli strumenti di informazione per il cittadino, anche attraverso l'introduzione di nuovi strumenti di comunicazione digitale e un parziale "ritorno alle origini" per la veste grafica del nostro notiziario comunale.

Siamo riusciti soprattutto a creare un rinnovato spirito di comunità, ispirato ai valori della solidarietà, della cooperazione, dell'inclusione e della prossimità, che ha generato una rete di sicurezza e protezione sociale sorretta a più mani grazie all'appoggio incondizionato e al prezioso supporto del mondo dell'associazionismo e del volontariato locale, della rete dei medici di famiglia, della locale stazione dei Carabinieri e della nostra Parrocchia.

Come dicevo una via che riteniamo giusta! Una via su cui procederemo sempre più speditamente nel solco tracciato in questi primi mesi di amministrazione, con la convinzione che, forse non sempre ma molto spesso, volere è potere; con la convinzione che tutti i problemi possono essere affrontati e gestiti se rimaniamo uniti.

Buona estate a tutti voi.

LA SINDACA
Alida Cramerotti

Alimentazione: un principio cardine per un buon donatore

A cura di **Daniele Vettori, Presidente AVIS Aldeno - Cimone - Garniga Terme**

L'assemblea generale dell'Onu ha dichiarato il 2021 l'Anno internazionale della frutta e della verdura (AIFV 2021), al fine di sensibilizzare l'opinione pubblica sull'importanza di questi cibi per l'alimentazione umana, la sicurezza alimentare, la salute, e per raggiungere gli Obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030.

L'Anno internazionale della frutta e della verdura rientra nel decennio dedicato dalle Nazioni Unite alla nutrizione (2016-2025) e nel decennio dell'agricoltura familiare (2019-2028), due iniziative che danno grande visibilità ai piccoli produttori agricoli e favoriscono le reti di approvvigionamento di cibo sano. Essere in buona salute è il principio cardine anche per essere un buon donatore di sangue. Del resto l'avvisino, nel compiere il proprio gesto di generosità con consapevolezza, assume precise responsabilità verso se stesso e verso il ricevente.

L'alimentazione è oggi il caposaldo della prevenzione del cancro e delle malattie più gravi, di conseguenza per vivere bene l'alimentazione è certamente di fondamentale importanza.

Avis non vuole imporre diete, non è compito o desiderio suo. Tuttavia si forniscono utili indicazioni per una alimentazione sana, per un'educazione al buon gusto nello scegliere i cibi migliori, come consumarli, quando e in quale quantità.

E non deve apparire superfluo tornare periodicamente su questo argomento. Nel nostro Paese la non corretta alimentazione è fonte di notevoli problemi medici, nonostante l'Italia sia la patria della dieta mediterranea, universalmente riconosciuta come la migliore del mondo.

E anche il mondo avisino se ne sta accorgendo. Il numero di possibili donatori ritenuti non idonei per una dieta quotidiana non in grado di garantire il benessere è in aumento. Abituarsi ad una alimentazione sana non pregiudica i piaceri della gastronomia. È piuttosto un modo di volersi bene e, per i donatori, di rispettare gli altri.

La dieta mediterranea è un modo valido ed equilibrato per assicurare tutte le sostanze nutritive di cui l'organismo ha bisogno. È ideale per il donatore di sangue ed è anche quella che più si avvicina ai principi dell'anno internazionale della frutta e verdura.

Nella Piramide della dieta mediterranea vediamo anche graficamente gli alimenti da preferire e quelli da consumare con parsimonia al fine di seguire il modello alimentare. Alla base della piramide troviamo i cereali (preferibilmente integrali) che, con le patate, rappresentano una fonte abbondante di carboidrati complessi e di fibra. La frutta andrebbe assunta in dosi di circa 2-3 porzioni al giorno, gli ortaggi e le verdure sono consigliati invece in abbondanza. Ortaggi e verdure contengono fibra, vitamine e sostanze antiossidanti, al pari dell'olio d'oliva che però deve essere consumato con moderazione poiché è molto calorico. Nella piramide troviamo yogurt e latte da consumare giornalmente. Tra gli alimenti più importanti ci sono i legumi che rappresentano un'ottima fonte di proteine vegetali. Al centro della piramide alimentare troviamo gli alimenti da consumare 2-3 volte a settimana come il pesce, le carni bianche, i formaggi (soprattutto freschi). Da assumere con parsimonia le carni rosse e ancora più raramente le carni trasformate (salumi e affettati). Al vertice della piramide ci sono gli alimenti da consumare con estrema moderazione: zuccheri, dolci, salse, grassi animali (burro). Le porzioni della dieta mediterranea sono costituite da: 55-60% di carboidrati di cui la gran parte complessi (pane/pasta integrale, riso, mais); 10-15%

di proteine, preferibilmente di origine vegetale; 25-30% di grassi preferendo l'olio extravergine di oliva come condimento dei cibi.

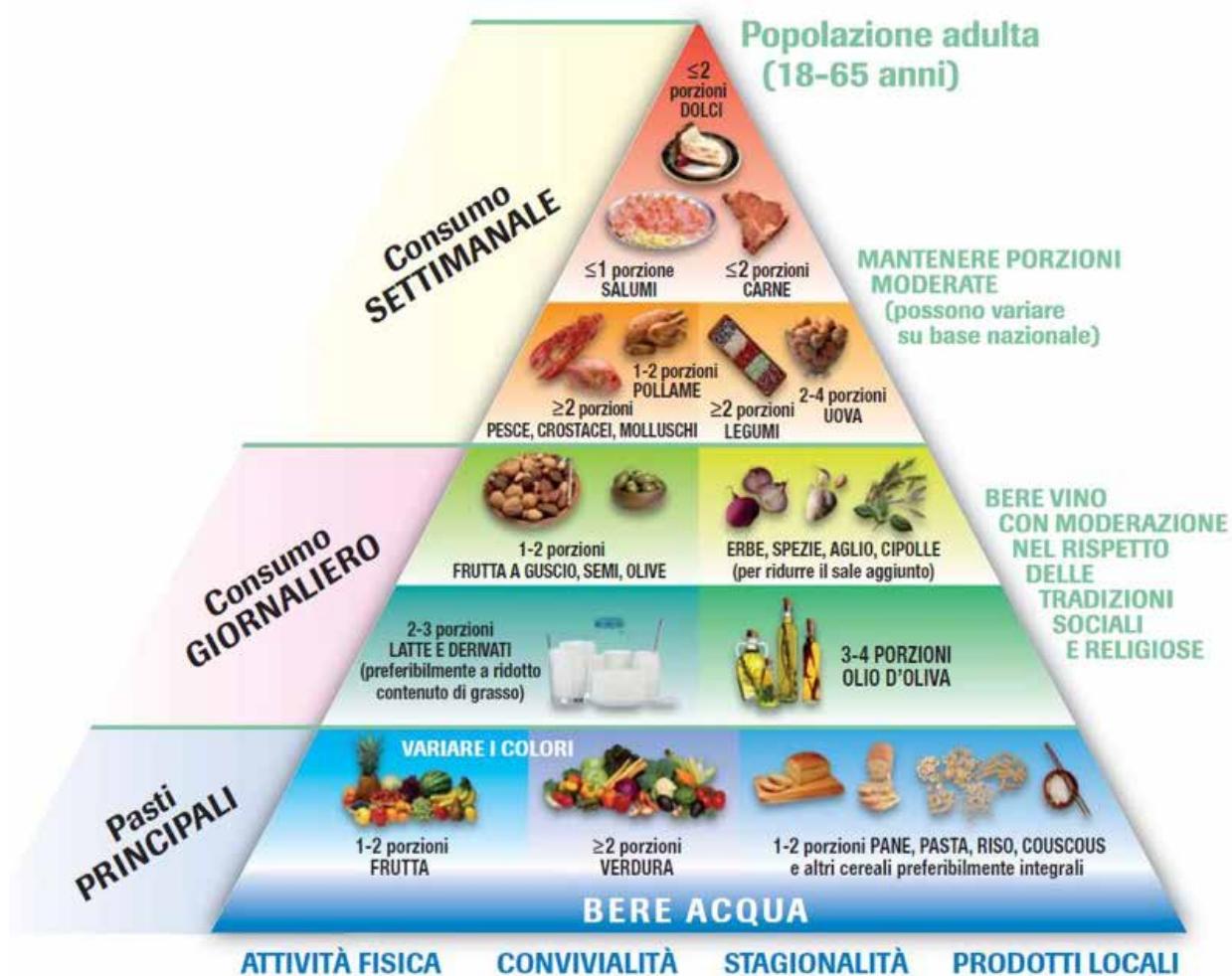
L'attività fisica poi è un altro aspetto fondamentale della Dieta Mediterranea, tanto da essere inserita alla base della nuova piramide alimentare proposta dall'Istituto Nazionale per la Ricerca degli Alimenti e della Nutrizione.

L'alimentazione equilibrata deve essere infatti affiancata da un'attività motoria come camminare, correre, nuotare, pedalare, salire le scale

per almeno 30 minuti al giorno e per almeno 5 giorni alla settimana oltre che avere una corretta idratazione.

Se volete conoscere e far diventare vostro questo stile di vita e alimentare rivolgetevi comunque ad un professionista (nutrizionista o dietologo), che sapranno sicuramente consigliarvi al meglio.

Ricordatevi comunque che la salute inizia a tavola, BUON APPETITO!



Gli orti urbani come valore per la comunità e il suo territorio

A cura di **Giulia Coser, Assessore alla Cultura**



Spesso nelle città gli spazi "non costruiti" sono luoghi trascurati e quindi non sicuri, infrequentabili, ma un progetto di riqualificazione del territorio che cerchi di incrementare e sostenere l'idea che il "non costruito" non sia solo uno spazio residuale, ma un elemento capace di una relazione attiva con il contesto urbano, ha la potenzialità per contribuire alla coesione sociale, alla sensibilizzazione, ai temi ambientali, al miglioramento dell'offerta dei luoghi di ritrovo e all'aumento della sicurezza urbana.

L'orto sociale ha l'importante ruolo di essere un luogo d'incontro e di integrazione intergenerazionale, per i giovani, gli anziani, le famiglie, i lavoratori, i disoccupati, le persone di diversa origine sociale e nazionalità. Gli orti urbani hanno avu-

to origine all'inizio del XIX secolo nel Regno Unito e successivamente si sono diffusi nell'est Europa, in Olanda, in Svezia e Germania. In Italia hanno assunto particolare importanza durante e subito dopo la Seconda Guerra Mondiale, quando una legge consentì ai cittadini di coltivare qualsiasi terreno incolto per aumentare la produzione alimentare: erano i cosiddetti "orticelli di guerra". In declino dagli anni Sessanta, negli anni Ottanta riacquistano interesse, assumendo funzioni diverse: si è iniziato a tenere un orto non solo per autoproduzione di ortaggi, ma per motivi ricreativi, di socialità, persino terapeutici e didattici. Un hobby che fa bene al corpo, allo spirito, alla comunità e all'ambiente.

Le persone che gestiscono gli orti con il tempo sono cambiate: non sono più solo gli operai in pensione, ma anche scolaresche, universitari fuori sede, giovani famiglie, disoccupati persone con diverse nazionalità e gli spazi un tempo recintati stanno così diventando luoghi aperti alla partecipazione e all'integrazione sociale e all'integrazione interetnica. Possono costituire uno spazio vitale dove sentirsi a proprio agio, conversare, passeggiare, fare giardinaggio, "sporcarsi", divertirsi.

L'esperienza di coltivare un orto ha quindi a che fare con l'esercizio fisico e la vita attiva, la salute e il benessere fisico e psicologico, lo sviluppo e l'espressione di capacità personali, l'aumento dell'autostima attraverso la realizzazione di un buon raccolto e il superamento delle criticità. È un



habitat per coltivare amicizie e socialità attraverso la condivisione di pratiche, saperi e valori.

L'orto è un luogo di "crescita", gli anziani possono diventare maestri e trasmettere i propri ricordi, le proprie esperienze e i propri racconti legati alla coltivazione della terra e alla tradizione culinaria collegata. I bambini vengono invece educati non solo ad accogliere questo sapere, ma anche ad elaborarlo insieme, partecipando attivamente nel piantare nuove culture. Gli scopi di questi incontri tra generazioni sono la trasmissione di una conoscenza culturale e storica alle nuove generazioni, la conservazione del ricordo della storia passata, l'osservazione del lento e graduale ciclo della crescita. A contatto con la terra, e osservando le forme, i colori, le ombre e le luci dei vegetali, sia le persone anziane che i bambini ricevono sensazioni rilassanti che stimolano le loro capacità percettive.

Gli orti rappresentano un'opportunità per far capire ai più giovani, ai bambini che dal modo in cui si coltiva il cibo dipende il loro futuro; serve ad insegnare che la collaborazione è fondamentale per ottenere dei risultati e che sono necessari tempo e pazienza. Il bambino può esplorare e scoprire l'ambiente utilizzando i cinque sensi, affinando in lui abilità ed atteggiamenti di tipo scientifico come: la curiosità, lo stimolo ad esplorare, conoscere, sperimentare ed infine il gusto della scoperta.

L'orto diventa uno strumento di educazione civica che permette ai piccoli coltivatori di riconnettersi con le radici del cibo e della vita, ma anche di

scoprire in che modo i prodotti della terra arrivano sulle nostre tavole. L'orto didattico favorisce una corretta e sana alimentazione: i bambini imparano a conoscere ciò che mangiano e sviluppano un sano rapporto con il cibo, nel rispetto della natura, dei suoi ritmi e dei cicli.

Si allenano non solo le abilità cognitive, ma anche a quelle emotive. La soddisfazione di veder germinare ciò che si ha seminato rende ogni bambino fiero del proprio lavoro e questo può essere gioioso, un qualcosa che va al di là dei voti o dei complimenti ricevuti, è una sorta di meraviglia e di stupore dinanzi alla natura. Dedicarsi alla cura dell'orto è come prendersi del tempo per dedicarsi anche a noi stessi e i bambini impegnandosi in questa attività mettono in atto simbolicamente la cura di se stessi.



L'ambiente: un patrimonio da tutelare

A cura di **Oscar Beozzo, Assessore all'Agricoltura**

Anche se è ormai estate vorrei tornare indietro al gennaio scorso, quando nevicava copiosamente e si stava liberando il paese dalla neve. Essa aveva raggiunto gli 80 cm e non si riuscivano a liberare le strade perché la neve spostata verso i bordi della carreggiata avrebbe invaso i marciapiedi, causando grossi disagi per i pedoni. Ed è proprio in tale situazione di grande criticità che in comune arrivò una telefonata dal presidente del Club 3P – un'associazione che condivide l'utilizzo di attrezzatura per uso agricolo - che comunicava la disponibilità dei componenti del Club a mettersi a disposizione con i loro mezzi,

trattori e rimorchi, per spostare la neve accatastata e liberare così le principali strade del paese. Anche in passato l'amministrazione comunale aveva coinvolto le associazioni del paese, trovando sempre grande disponibilità da parte di tutte a collaborare, ma era la prima volta che la proposta di mettersi a disposizione per la comunità arriva in maniera del tutto spontanea. Il successivo fine settimana un continuo via vai di trattori come nel periodo della raccolta delle mele e della vendemmia consentì quindi di liberare le piazze e le strade più problematiche, rendendo i principali servizi del paese accessibili senza troppi pericoli



per i pedoni.

Ho voluto raccontare questa bella esperienza perché la gestione del bene comune, il più delle volte, è costruito sul senso di appartenenza, sull'attaccamento alle proprie origini, sul concetto di comunità solidale da parte di tutti e desidero quindi utilizzare questo spazio per ringraziare pubblicamente tutti i nostri agricoltori che hanno partecipato attivamente a tale iniziativa; ringraziamento che voglio condividere con tutte le altre associazioni del paese per quanto fatto e per la collaborazione che continuano anche su altri fronti.

Spesso si sente parlare di ambiente e territorio, di luoghi da preservare e tutelare, ma poi si rimanda spesso a qualche ente sovraordinato l'assunzione delle decisioni su questi temi. A tal proposito voglio invece informarvi che nel settembre scorso, dopo cinque anni di latitanza, sono state poste le basi per la gestione delle strade interpoderali (quelle di campagna) tra l'amministrazione comunale e il Consorzio di Miglioramento Fondiario di Aldeno, attraverso la convenzione che regola i compiti dei due enti siglata fra la commissaria dott.ssa Matonti Paola e il presidente del consorzio dott. Dallago Gastone. In quell'atto rimaneva però in sospeso il tema della gestione dell'acqua per uso irriguo sulle aree pubbliche, tema che per l'amministrazione comunale ha sempre avuto un grande valore: oggi più che mai gestire l'irrigazione dei parchi, delle aiuole, dei campi sportivi con acqua proveniente dai

pozzi e risparmiare così la preziosa acqua potabile per uso civile è e deve essere un imperativo per chi gestisce la cosa pubblica.

L'acqua, infatti, è un bene indispensabile da usare con parsimonia, l'acqua è fonte di vita e fonte di benessere, base dei servizi igienici, l'acqua è un bene da tutelare. Bisognava pertanto trovare un punto di incontro tra le esigenze del comune e del consorzio!

La questione aperta dal 2016 per problemi di natura legale e procedurale ha trovato finalmente una soluzione grazie al dialogo e alla collaborazione con il direttivo del Consorzio di Miglioramento Fondiario con il quale è stato trovato in poco tempo un accordo che consentirà al comune, attraverso la realizzazione di un pozzo, di risparmiare già dai prossimi mesi diverse decine di metri cubi giornalieri di acqua potabile.

Un traguardo importante raggiunto anche questa volta con il coinvolgimento della categoria agricola di Aldeno a beneficio di tutta la comunità.

Mai come in questo periodo la comunità di Aldeno si è ritrovata solidale e proattiva: chissà che questo non sia l'unico effetto positivo di questo periodo di grandi difficoltà causate dalla terribile pandemia da Covid.



Patrizia, Federica, Romina: storie di donne in agricoltura

A cura di **Alessandro Cimadom**

Per questo numero dell'Arione dedicato al mondo agricolo volevamo raccontare delle storie di imprenditoria del nostro territorio. Nello specifico volevamo presentare delle esperienze che dessero una visione del mondo contadino da angolature diverse. Ogni impresa ha una propria filosofia e visione del futuro. Non esiste ovviamente una strada unica da seguire, l'ambito è lo stesso ma esistono molteplici modi di intenderlo. Queste storie hanno in comune la passione per il lavoro, la tenacia nel raggiungimento degli obiettivi e l'avere come protagoniste delle donne. La donna in agricoltura non è una novità. Non possiamo parlare di attività agricola come lavoro prettamente maschile che ora vede emergere an-

che la figura femminile. L'agricoltura è da sempre contesto a conduzione familiare ed è in questo contesto che trovano radici comuni le donne di cui parleremo.

Il presente articolo è frutto dalle interviste a Patrizia Baldo, Federica Micheletti e Romina Baldo che ringraziamo fin da subito per il tempo che ci hanno concesso e per aver condiviso, con noi tutti, il racconto delle loro esperienze. E' importante che all'interno di una comunità vi sia questo tipo di dialogo, che va ad alimentare un proficuo processo di miglioramento.

Patrizia Baldo. Nasce in una famiglia contadina e dalla giovane età partecipa attivamente ai lavori. Nonostante l'interesse verso l'agricoltura sia forte, l'opzione di frequentare l'Istituto agrario di San Michele viene scartata in favore del Liceo Scientifico. L'attrazione per le coltivazioni continua a farsi pressante. Dopo aver lavorato stagionalmente in una serra prende in considerazione l'idea, proposta dal padre Marco, di recarsi in Olanda per seguire una formazione di coltivazione di fiori per poi aprire una fioreria. Progetto che viene messo da parte quando arriva l'opportunità di avviare una carriera da dipendente presso la Cassa



Rurale di Aldeno. Patrizia si dedica al lavoro in banca fino al 2013 quando decide di concentrarsi sulla famiglia e i tre figli. Nel 2019 quando il padre viene a mancare decide di prendere in mano le redini dell'azienda e di seguire la passione a lungo tenuta a margine. L'impegno è grande e riesce a gestirla grazie al supporto di Guido Delaiti che si occupa direttamente della parte coltivata a meleto e la supporta assieme allo zio Giuliano sulla parte coltivata a vite. E' proprio sui vigneti che Patrizia trova la propria vocazione, nella cura delle piante: legatura, stralciatura, cimatura, sfogliatura, dirado dei grappoli. Le ore nei campi volano, è una passione più che un lavoro, un piacere e sicuramente non un obbligo. Ma non c'è solo una visione romantica di questa attività. È evidente che c'è una visione imprenditoriale e una pianificazione del futuro orientata all'efficientamento: svecchiamento dei campi e installazione di sistemi antigrandine (già presenti in larga parte), antibrina e irrigazione sottochioma. La sua passione per le tecniche di cultura non si limita alle viti ma anche ai meleti, come nel caso delle Pink Lady coltivate con sistema a biasse/triasse nella cui sperimentazione il padre era già stato precursore. Per il futuro Patrizia potrebbe guardare alla produzione di altre piante da frutto e rimane ancora la grande passione per i fiori che per il momento si diverte a coltivare insieme a tanti altri prodotti nel grande orto di famiglia.

Le opzioni da valutare sono molte e lei sembra avere la mente aperta a svariati scenari. E' socia della Cantina Sociale di Aldeno e non ha mai partecipato alla sua amministrazione. Le chiedo se nel futuro si vede disponibile ad essere più attiva sul quel fronte: non lo esclude ma al momento preferisce rimanere concentrata sulla sua attività.

Federica Micheletti, classe 1995, fresca di Laurea (Marzo 2019) in Beni Culturali – Archivistica. Percorso di studi che è stato frutto più di un interesse personale che di una vera e propria visione lavorativa. Quella sembra essere tutta riservata alla campagna. Sono servite due esperienze lavorative stagionali all'aria aperta presso i Rifugi "Vajolet" e "Dorigoni" per far maturare a Federica la consapevolezza che il lavoro d'ufficio non era ciò a cui aspirava realmente.

E' per questo che dal novembre 2019 alla primavera del 2021 ha partecipato al corso di 600 ore finalizzato al conseguimento del "Brevetto per imprenditori agricoli" organizzato dalla Fondazio-

ne Mach e sostenuto dalla Provincia Autonoma di Trento e Unione Europea.

Inizialmente grazie al supporto del padre, ora con una certa autonomia, si dedica alla gestione dei campi di proprietà del compianto cugino Andrea, prematuramente scomparso. Principalmente coltiva meleti, in minor parte viti e sta avviando la produzione di asparagi che dovrebbe andare a regime nel 2022. Tutta la coltivazione è orientata al biologico, che per quel che riguarda le mele è conferito integralmente presso l'SFT. Federica ha una grande carica, un entusiasmo contagioso che vorrebbe indirizzare su canali di divulgazione in rete. Avviare iniziative da blogger per raccontare la propria esperienza, un mezzo che andrebbe indubbiamente a gratificarla personalmente ma potrebbe essere soprattutto un volano per la vendita diretta di alcuni prodotti. L'intenzione è quella di procedere per gradi, cercando nuovi fondi in affitto (se siete disponibili contattatela) e completando la propria formazione personale in ambito marketing.

Quando le chiedo se per via del suo percorso di studi e conseguente decisione di intraprendere questa attività, è mai stata oggetto di diffidenza da parte di altri agricoltori o agricoltrici, mi risponde ridendo che sono arrivate tenui battute sul fatto di stare al lavoro fino a tardi (e chi è che fa da zena a casa?). Non è mancata invece la stima e il supporto di colleghi e colleghi più innovativi che



nei consigli e nell'aiuto su determinate lavorazioni l'hanno fatta sentire parte di questo mondo. Un settore, quello agricolo, che sta vivendo un momento di cambiamento, un processo di svecchiamiento e innovazione nel quale i giovani hanno davvero un ruolo fondamentale.

Romina Baldo primogenita in una famiglia contadina, fin da bambina viene coinvolta nel lavoro, in anni in cui molte mansioni che ora sono meccanizzate venivano svolte manualmente. Due braccia in più facevano la differenza, come quando c'erano da fare nuovi innesti, o quando arrivava il momento della raccolta e succedeva che si passavano intere giornate a foderare casette per la frutta. Nonostante l'attività agricola familiare Romina segue un percorso di studi da ragioniera. Si diploma nel '89 e trascorre i successivi 4 anni in uno studio notarile per poi passare altri 9 anni all'Associazione Artigiani. Nel frattempo si sposa con Paolo, ragioniere come lei, agricoltore di professione, e di conseguenza continua l'attività di supporto in campagna come dopo-lavoro.

La passione per l'attività agricola, e le mutate esigenze di flessibilità per seguire i figli portano Romina a decidere di entrare a tempo pieno nell'azienda fino ad ora condotta principalmente dal marito. Si occupa in primis della parte ammi-

nistrativa, delle "burocrazie", certificazioni. Aspetti che sono sempre più complessi e fondamentali. Gran parte del lavoro rimane comunque operativo e Romina non si risparmia in nessuna delle mansioni necessarie alla coltivazione degli 8 ettari coltivati a meleto (8 varietà). "Come ho fatto a resistere 15 anni in ufficio?" si chiede spesso. L'impegno in agricoltura non è solo rivolto alla co-conduzione della propria azienda ma è diretto anche all'attività di cooperazione. Romina è una grande sostenitrice di un sistema sinergico fra le piccole imprese, che attraverso un efficiente sistema cooperativo possa permettere di costruire una realtà capace di competere sul mercato globale. Nel 2016 siede, come prima donna consigliere, nel cda SFT. Dal 2018 è nel cda di una delle cooperative aderenti alla OP "La Trentina". Contribuisce quindi alla scelta di strategie economiche, come quella appoggiata negli ultimi mesi e che porterà alla nascita di un'importantissima nuova realtà provinciale frutto della fusione tra le cooperative aderenti a La Trentina, che attraverso l'alleanza sempre più stretta con Melinda rappresentano l'espressione del sistema frutticolo trentino. Si occupa inoltre dei rapporti con la Fondazione Mach, che cura tutta la parte di consulenza tecnica agli agricoltori. Un lavoro a 360°, quello di Romina, che copre gli svariati aspetti dell'essere imprenditore in un sistema cooperativo. Prima di salutarla chiedo se i figli sono interessati a portare avanti il suo lavoro e di Paolo. Mi dice che non crede, gli stanno dando grandi soddisfazioni con lo studio e il lavoro in altri campi ma per ora non hanno mostrato l'intenzione di continuare il lavoro dei genitori.

Il lavoro dell'agricoltore è un lavoro duro, fatto di sacrifici, di dedizione e passione. Un lavoro che dura un anno e culmina con il momento della raccolta. Momento apice di un processo a contatto con la natura indomabile che è fonte di vita ma che sempre più spesso mette alla prova l'umanità con eventi devastanti, difficilmente prevedibili e gestibili. Gelate, tempeste e venti mettono in crisi l'attività di queste imprese e ne pregiudica la sostenibilità economica.

Spero che i miei limiti, nell'intervistare e nello scrivere, non abbiano influito troppo sul grande valore delle loro storie. Tre esempi, declinati in vario modo, di un mondo agricolo dove le donne ricoprono un ruolo di primo piano.



La frutticoltura in Val d'Adige tra passato e futuro

A cura di **Lodovico Delaiti - Centro Trasferimento Tecnologico Fondazione Edmund Mach**

La frutticoltura in valle dell'Adige rappresenta da sempre una delle attività agricole predominanti assieme alla viticoltura. Frutticoltura è un termine con il quale si descrive la coltivazione di piante da frutto e quindi non solo della coltura del melo come spesso si crede.

Infatti in valle dell'Adige soprattutto in passato la coltivazione delle piante da frutto era legata alla necessità di sopravvivenza delle famiglie e quindi venivano coltivate diverse specie che permettevano una certa stagionalità nella raccolta, dalle ciliegie di fine maggio alle noci del tardo autunno. A fine ottocento su circa 25.000 quintali di frutta raccolta in val d'Adige solo 8.000 quintali erano mele, mentre il restante era suddiviso tra pere 6.500 qli, ciliegie 4.000 qli, prugne 2.500 qli, pesche 2.000 qli, cotechne 300 qli, albicocche 150 qli, castagne 500 qli e infine noci 900 qli.

Nel periodo dopo la seconda guerra mondiale nelle campagne a sud di Trento si coltivavano soprattutto mele, pere, ciliegie e pesche. Dagli anni sessanta la coltura del melo si affianca a quella del pero con la messa a dimora di nuove varietà che piano piano si vanno affermando

sulle tradizionali Rosa Mantovana, Rosa di Caldaro, Renetta Champagne.

Queste nuove varietà sono Gravenstein, Jonathan, Mengenduft e successivamente inizia a comparire nei frutteti dei nostri ambienti la Golden Delicious e la Red Delicious entrambe provenienti dagli Stati Uniti. Erano varietà selezionate o tramite incroci o attraverso selezioni o incroci naturali riscontrate casualmente e che venivano propagate e diffuse dalle stazioni di sperimentazione e ricerca

che le avevano individuate. Quindi erano varietà che oggi sono definite varietà libere: significa che ognuno poteva e può propagare, selezionare, coltivare e vendere senza nessun vincolo nei confronti del costitutore che è colui che le ha selezionate.

Un nuovo impulso alla diffusione di ulteriori nuove varietà avviene negli anni settanta e ottanta quando nei frutteti della zona compaiono varietà quali, la Gloster, la Granny Smith e più tardi la Gala. Sono varietà che,



grazie alle loro caratteristiche di conservabilità e gusto innovativo, prendono rapidamente piede in tutto il mondo, anche a seguito delle mutate esigenze del consumatore. La diffusione e la moltiplicazione delle piante in passato era spesso fatta dal contadino che, recuperando il materiale vegetale o in frutteti già esistenti o nelle stazioni di propagazione, innestava i cosiddetti "selvatici" per prodursi in casa le piante da piantare nei propri appezzamenti. Con l'avvento a partire dagli anni settanta dei portainnesti chiamati "nanizzanti" che, rispetto ai selvatici sono in grado di ridurre la vigoria e quindi l'altezza delle piante, la propagazione viene fatta dai vivaisti che producono, innestano e diffondono le varietà più diffuse e più richieste dal mercato.

A partire dagli anni novanta c'è un forte impulso al cambiamento varietale con l'introduzione della Fuji, della Braeburn e una forte espansione della varietà Gala, nuove varietà nate da anni di incroci e prove sperimentali legate alla coltivazione, alla conservazione e alla diffusione sul mercato. Con l'avvento di queste varietà in alcuni casi il costitutore comincia ad introdurre la richiesta del pagamento

di una "royalty" ad ogni pianta prodotta su dei cloni migliorativi che normalmente vengono versati al costitutore della varietà.

Inoltre alla fine degli anni novanta nell'ambito della diffusione delle nuove varietà di melo avviene una svolta epocale; le varietà nuove vengono sottoposte da parte del costitutore o del selezionatore ad un brevetto di privativa allo scopo di evitare la propagazione da parte di chiunque senza un'autorizzazione. Questo nuovo concetto di registrazione di un brevetto viene prepotentemente fatto proprio dall'associazione che ha creato e diffuso in tutto il mondo il marchio "Pink Lady" e quindi la diffusione di una varietà che noi tutti oggi conosciamo.

Questo passaggio rappresenta una novità per quanto riguarda gli aspetti giuridici della coltivazione in quanto, sia la pianta che la produzione, sono tutelate da brevetto. I produttori devono acquistare le piante solo da vivaisti autorizzati e devono conferire le mele esclusivamente a imprese o associazioni autorizzate dai detentori del brevetto. In questo modo il contadino non è più libero di acquistare le piante dove meglio crede oppure di produrle in casa ma è legato ad un gruppo commerciale che poi andrà a vendere il suo prodotto.

Sono di conseguenza aumentati i prezzi di acquisto di una pianta che se brevettata costa circa il doppio di una varietà libera e il produttore nella scelta di cosa piantare è legato alle scelte commerciali della propria organizzazione o del proprio commerciante. L'obiettivo è quello di valorizzare di più la frutta prodotta attraverso un marchio riconosciuto sul mercato, investire in maniera forte sulle azioni di marketing ma anche di regolare e contingentare la produzione.





Negli ultimi anni il lavoro di selezione e ricerca ha subito un'accelerazione enorme, tant'è che ogni anno vengono registrate e brevettate decine di nuove varietà o selezioni.

A seguito del grande successo del marchio "Pink Lady", tutte le organizzazioni commerciali si sono mosse alla ricerca di nuove varietà brevettate da acquisire in esclusiva per poterle far piantare ai loro produttori e quindi venderle, introducendo fortemente il concetto di marchio aziendale non più legato alla varietà ma all'associazione o organizzazione di produzione. Ecco allora che molte varietà sono diffuse solo con il nome del marchio commerciale e non più con il nome della varietà che il costitutore le aveva attribuito.

Anche nel territorio della valle dell'Adige trovano posto diverse nuove varietà che sono piantate e prodotte solo dai produttori aderenti all'organizzazione, che poi si occupa della loro commercializzazione. Per fare alcuni esempi la varietà Cripps Red sorella della Pink Lady viene gestita con il marchio Joya, la varietà

Regalyou viene commercializzata con il marchio Candine oppure un incrocio tra Gala e la varietà Cripps Pink, denominata Fengapi viene commercializzata con il marchio Tessa; d'altronde quella che noi conosciamo come Pink Lady la varietà in realtà si chiama Cripps Pink. Da questo punto di vista il panorama dei marchi commerciali diventa ogni giorno più ampio e il consumatore acquisterà sempre di più una mela riconoscibile più che per le sue caratteristiche gustative-organolettiche varietali, per il marchio che è stato creato per la sua commercializzazione.

Questo aumenta la disponibilità di scelta da parte del consumatore, ma aumenta anche i rischi per il frutticoltore perché non tutte le varietà club che vengono proposte sul mercato ottengono fortuna dal punto di vista commerciale e quindi adeguata remunerazione per l'agricoltore a fronte di ingenti investimenti iniziali di impianto.

Altinum e Altinate Trentodoc... La storia si rinnova!

A cura di **Cantina Aldeno**



Come ben tutti sappiamo la storia vitivinicola di Aldeno si radica nella notte dei tempi. Parliamo di viticoltura e di vini da almeno 4 secoli e da centoundici anni parliamo anche di cantina che vinifica in loco le uve prodotte in questo comune situato tra L'Adige e le pendici del monte Bondone.

Ma facendo un rapido promemoria, alla mente ci arriva una definizione fatta da un illustre personaggio enoico (nell'Arione del 5 giugno 1999) che definisce Aldeno la piccola Epernay d'Italia data la radicata usanza a produrre in famiglia lo spumante metodo classico.

Cantina Aldeno e ancor prima le "genitrici" Vinicola e Sociale Aldeno hanno fatto della bollicina un loro cavallo di battaglia chiamandola con diversi nomi. Da qui al 2010 il passo è breve.

Nel 2010 nasce il progetto qualità Altinum, fatto per creare già in vigna una nobile bollicina di montagna che rinverdisca gli storici fasti Aldenesi a partire dal nome stesso. Da che mondo è mondo dietro un vino ci deve essere un pizzico di storia; un vino e in questo caso un Trentodoc deve essere raccontato e favoleggiato per meglio presentarlo.

Altinun romanico nome dell'attuale borgata, popolato dal bellicosso popolo degli Aldìi (secondo alcuni da costoro risalirebbe il nome Aldeno); e Altinate, nome della strada imperiale Claudia Augusta Padana che traversa nella parte alta le terre della borgata.

Ma senza addentrarci in etimologia più o meno spiccia Cantina Aldeno ha registrato questi nomi legandoli a se così in un legame indissolubile e riconosciuto tra passato e presente rivolto alle attuali e alle future generazioni.

Il progetto inizialmente nasce nei vigneti di maso Balbagner, dei vignai dei molini, dei dossi e Maso Postal con rigido disciplinare interno a controllo della produzione che (qui è la novità) è remunerata non a peso ma a superficie. Infatti la Cantina si impegna a pagare a questi eroici viticoltori le uve garantendo una remunerazione stabile a fronte dell'impegno a garantire una qualità "superiore ed eccelsa".

Il progetto parte subito bene e in seguito fruisce del buon momento del Trentodoc sia a livello commerciale che di marketing. La richiesta di mercato aumenta, così come la differenziazione dell'offerta che la cantina deve proporre. Altinum inizialmente solo Brut diventa pas dosé, rosé e riserva nonché un blanc de blanc Biologico. Una riserva "speciale" che nasce anch'essa in campagna dalle migliori uve che pigiate fermentano e affinano in parte in barrique. Il nome Altinate inizialmente pensato per la riserva passa così di mano al Trentodoc Biologico che è pure un Crù. La zona di produzione si amplia da nord fino alle colline di Trento a Villamontagna e a sud a Nomi e Isera; nel breve periodo si espanderà a Castellano e Cimone con alcuni vigneti ai piedi del Bondone. Tutti vigneti eroici compresi tra i 360 e i 660 m.s.l.m., vendemmiati in momenti differenti, onde garantire una costante differenziazione che le diverse aree donano a livello pedoclimatico garantendo così al prodotto finale un'inconfondibile gusto anche dopo anni di affinamento in bottiglia. Si parte dai 36/44 mesi per i prodotti base arrivando agli 80 mesi per la riserva.

A livello commerciale e mediatico le soddisfazioni per la "bollicina di montagna aldenese" non sono tardate ad arrivare. I primi ad onorarci sono stati i francesi "Gilbert e Gaillard" inserendo nell'omonima guida e nel "club 90+" prima Altinum Riserva ed in seguito l'Altinate. Possiamo ricordare la Guida AIS Vitae che premia costantemente i nostri Trentodoc, Wine Hunter del Merano winefestival nonché le medaglie d'oro al concorso Internazionale dei vini di montagna.



Il Trentino e Aldeno: grande tradizione spumantistica

A cura di **Francesco Spagnolli** e **Damiano Dallago**

È opinione comune che in Trentino il pioniere della spumantistica classica sia stato Giulio Ferrari (1879-1965) il quale, in quel di Calceranica al lago, iniziò a produrre bottiglie con il metodo della rifermentazione naturale "champenoise" ancora nella primavera del 1902.

In realtà, già qualche anno prima, nel 1897, un certo Armirio Valentini, a Calliano preparava uno Champagne (allora si poteva chiamare così) destinato al prestigioso quanto aristocratico mercato di Vienna ed in particolare alla corte Asburgica dove veniva apprezzato ed esaltato. Valentini però concluse la sua attività spumantistica qualche anno dopo, mentre Ferrari proseguì sempre più intensamente su questo binario gettando le basi di quello che poi sarebbe diventato, a distanza di poco più di un secolo, un vero e proprio "Impero delle bollicine".

Ma che cosa c'è alla base di tutto questo? Un elemento sicuramente essenziale è l'ambiente pedoclimatico. Ogni vino di qualità ha il suo areale di produzione: non si può produrre Marsala ad Aldeno, come non si può o meglio non si dovrebbe, preparare uno champenoise a Marsala! Torniamo a noi: a differenza di Valentini, Giulio Ferrari, era stato in Champagne ospite di un suo condiscipolo di Geisenheim, ed aveva perfettamente intuito le analogie ambientali tra i suoi vigneti affacciati sul torrente Mandola oppure collocati sulle colline di Tenna (siamo sempre nei dintorni del lago di Caldanzano) e quelli del cuore della Champagne, probabilmente Ambonnay nelle immediate vicinanze di Epernay. Proprio qui sta il dunque: non si può produrre un grande metodo classico dappertutto poiché cli-

ma, terreno e vitigno sono fondamentalmente i cardini della qualità delle bollicine superlative e devono piacevolmente compenetrarsi ed integrarsi per dare sotto l'attenta opera dell'enologo, un prodotto di eccelsa qualità.

Il Trentino è una delle pochissime aree vitivinicole del mondo a poter vantare su di una superficie relativamente modesta, circa 11.000 ettari, una infinità di microambienti e di conseguenza ospitare ben oltre 20 varietà (vitigni) differenti: si va infatti dai 70 metri sul livello del mare di Riva del Garda agli oltre 800 della Valle di Cembra (ma con i cambiamenti climatici dell'ultimo trentennio questa quota potrebbe elevarsi di almeno 200 metri). Aggiungiamo a questo aspetto quello della variabilità dei terreni (calcarei, sabbiosi, argillosi, porfirici, ecc.) ed abbiamo così il quadro di un ambiente viticolo che può poggiare su di un substrato estremamente variegato dove possono dare ottimi risultati qualitativi se non proprio un'infinità di vitigni, almeno parecchi.

Il discorso di fondo, per la spumantistica classica, a questo punto, altro non può essere se non quello di individuare i siti meglio vocati. È ben vero che c'è dal 1993 il disciplinare della denominazione di origine controllata "Trento", ma mentre lo stesso risulta molto preciso nell'indicare vitigni, metodologie operative, tipologie e tempi d'invecchiamento, soprattutto sui lieviti, appare abbastanza vago sui "siti", individuando semplicemente aree vocate dei comuni viticoli del Trentino. Per inciso e per restare in casa, Aldeno, Cimone e Garniga ci sono, mentre Calceranica al lago di ferrariana memoria sembrerebbe esclusa.

I 4 vitigni fondamentali: Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco e Meunier non hanno sicuramente le stesse esigenze ambientali per cui occorre prestare molta attenzione al momento dell'impianto dove collocare l'uno oppure l'altro e soprattutto alla combinazione di vitigno-portainnesto. Di sicuro comunque c'è un dato inequivocabile: la Champagne è collocata ben 3 paralleli più a nord del Trentino. Infatti Epernay è per così dire tagliata in due dal 49° parallelo mentre il 46° passa pochissimo a sud dell'abitato di Aldeno, all'altezza della località "Murazzi" per la precisione. Con le dovute cautele interpretative dei manuali storici di viticoltura bisogna arrivare almeno a 400-600 metri, anche a seconda dell'esposizione, per avere condizioni climatiche come quelle di una Cote-de-Blancs, (Chardonnay) o delle Montagne de Reims (Pinot nero).

Di tutto questo sembra che se ne stiano rendendo conto gli spumantisti classici trentini i quali, nelle ultime brochure del Trento Doc, che raggruppa ormai quasi 60 produttori, indicano, ovviamente oltre alle altre cose, anche l'altitudine dei propri vigneti. Forse stiamo imboccando la strada giusta, quella che andrebbe ad onorare le grandi intuizioni del "pioniere"!



Una storia dimenticata: una lapide contesa

A cura di **Giuliano Bottura**



Era da tempo che volevo raccontare e approfondire la storia del ritrovamento sul nostro territorio di una tomba romana, di cui sicuramente molti di voi non sono a conoscenza. Tutto ebbe inizio nel 1892, con il casuale rinvenimento di un sepolcro di epoca romana, poco distante

dalle Case Carli, la località del ritrovamento veniva chiamata Spiaz dai rai, come si trova nel documento di acquisto di quel vignale, datato 1756, sopra la strada che porta a Nomi.

Per cominciare vorrei riportare quello che ha scritto di quel ritrovamento la dott.ssa Barbara Maurina, conservatrice archeologa del Museo Civico di Rovereto nel libro "Le età del museo – storia uomini collezioni del Museo Civico di Rovereto", del 2004 a cura di Fabrizio Rasera.

"Il 4 dicembre 1892, tramite una lettera, l'i.r. Capitano distrettuale avvertiva la direzione del museo del ritrovamento da parte di Cipriano Delaiti, di una "lapide abbastanza grandiosa", durante i lavori di dissodamento di un campo di sua proprietà sito presso Nomi, in località Case Carli. Al proprietario era stata imposta la sospensione dei lavori di scavo fino al sopralluogo da parte di una persona incaricata dalla direzione del Museo Civico. L'i.r. Primo Tenente Romano de Chiusole venne pertanto incaricato di procedere al più presto a un saggio di scavo; autorizzava l'esecuzione del lavoro il Capitano distrettuale, mentre la Società del Museo Civico se ne sarebbe assunta gli oneri di spesa. Del saggio di scavo e dei materiali rinvenuti (oltre la lapide, alcuni contenitori ceramici e prodotti laterizi) rimane notizia grazie ai resoconti di de Chiusole, che costituiscono l'oggetto di due lettere di quello stesso anno, inviate al museo cittadino e qui ancora oggi conservate.

De Cobelli (direttore del museo), non mancò di dare notizia del rinvenimento a Paolo Orsi (famoso archeologo roveretano), al quale descrisse per via epistolare la "lapide"; nella medesima lettera il direttore narrava a Orsi anche i passi fatti per ottenere che il reperto venisse depositato presso il museo e chiedeva infine



una stima del prezzo con lo scopo di proporne al proprietario l'acquisto. Nella replica che Orsi inviò dal Regio Museo di Siracusa, lo studioso, confermando la rarità di simili ritrovamenti nella Vallagarina, suggeriva a de Cobelli di offrire fino ad una cinquantina di fiorini "per l'acquisto dell'ara", sebbene consapevole che "quelli del Ferdinandeo, museo di Innsbruck, la pagheranno di più". Da una lettera di de Chiusole a de Cobelli sappiamo in effetti che all'acquisto del reperto era interessato anche Francesco Cappelletti, antiquario di Trento, e che un tedesco aveva visitato il sito. Le trattative fra il proprietario del campo e la direzione del

Museo Civico si protrassero per alcuni mesi e nei ripetuti sopralluoghi fu coinvolto anche l'archeologo roveretano Federico Halbherr. Infine, contrariamente agli accordi presi con il museo, Delaiti procedette egli stesso allo scavo del sepolcro. Questo si presentava come una cassa foderata di mattoni, ricoperta da una lastra di pietra bianca delle dimensioni di 2x1,70x0,20 m, che recava al centro un foro "a foggia d'imbuto"; all'interno si trovavano frammenti di un contenitore di terracotta, di una fiala vitrea e due monete illeggibili. Sebbene l'archivio del museo non conservi altri atti ufficiali circa la vicenda, ne

conosciamo gli esiti grazie a una lettera non protocollata del 24 ottobre 1895, nella quale Romano de Chiusole comunicava a de Cobelli la vendita dell'ara con epigrafe all'antiquario Cappelletti per 30 napoleoni d'oro; il mittente esprimeva poi il sospetto che il vero destinatario del reperto fosse il Tirolerlandsmuseum Ferdinandeum di Innsbruck. Pochi anni dopo de Cobelli dava conferma a questa ipotesi in una missiva destinata al socio corrispondente Serafino Ricci. L'iscrizione si trova in effetti ancora oggi nel museo di Innsbruck. Il Tirolerlandsmuseum di Innsbruck pubblicò in seguito un articolo molto dettagliato sul

ritrovamento e le fattezze della stele, sulla rivista del museo "Zeitschrift des Ferdinandeums". "CIPPO ROMANO IN ALDENO" pag. 411

"Immediatamente prima della chiusura di questo periodico (rivista), il museo Ferdinandeum, grazie al munifico intervento del Sig. Gottardo Conte Trapp, entrò in possesso di una pietra con iscrizione romana, che rappresenta un arricchimento molto interessante della nostra raccolta di epigrafi. Questo è un cippo di marmo rosso di ammoniti, che viene scavato ancora oggi nei dintorni di Trento come ottimo marmo per costruzioni.

L'altezza della pietra misura 148 cm. Lo zoccolo è lungo alla base 80 cm e largo 70 cm. Il cornicione di coronamento, marcatamente sporgente, tende in alto verso il plinto, il quale mostra dalla parte anteriore due incavi a forma di arco, rappresentante (simboleggianti) una corona di merli. Il campo dell'iscrizione è circondato da una fine cornice. La struttura architettonica corrisponde quasi esattamente all'epigrafe funebre di Maul, la quale si trova da alcuni anni presso il museo Ferdinandeum, però il disegno, la cornice del ceppo di Aldeno è senza confronto più libera e slanciata (dinamica).

Nei due capi angolari del plinto superiore si trovano le lettere

D | M

La iscrizione nel campo centrale della pietra dice:

Ceaciliae
Firminae
L. Valerius
Valerianus
H.L.C. Coniugi
B.M.

(Dis Manibus Ceaciliae Firminae Lucius Valerius Valerianus Hunc Locum Curavit Coniugi bene meriti)"

Il cippo venne trovato in un vigneto su un conoide di detriti del torrente Bastornada presso le Case Carli fra Aldeno e Nomi (a nord di Rovereto) nel tardo autunno del 1892. Esso giaceva rovesciato ad una profondità di mezzo metro sotto terra. Nell'immediata vicinanza venne ritrovata una tavola quadrata, pure di pietra rossa di ammoniti, la quale apparteneva al basamento del cippo. Questa misura 134 cm lunghezza, 128 cm di larghezza, 25 cm di altezza, accuratamente scolpita e levigata, e resa ruvida solo

nella parte centrale. Dato che questa parte centrale è notevolmente più grande della superficie della base dello zoccolo del cippo, e dato che nel mezzo della parte del bordo (sull'orlo) corre una linea marcata con evidenza, la quale separa la zona esterna slavata (sbiadita-consumata) della zona meno liscia interna, così possiamo dedurre con sicurezza che esisteva una seconda tavola di basamento, leggermente più piccola, in modo che due gradini innalzavano (conducevano) al monumento vero e proprio.

Sul luogo del ritrovamento venne eseguito uno scavo sistematico dal prof. Giovanni de Cobelli per conto del Museo Civico di Rovereto. In base alle sue benevoli comunicazioni, venne scoperto alla profondità di un metro sotto il ceppo, una tomba, costruita con grandi mattoni sovrapposti, e chiusa da una enorme tavola di pietra. Intorno correva alla distanza di un metro, un muro di calce (malta), il quale serviva per la recinzione del posto di sepoltura.

Nella tomba (fossa) stessa vennero trovati solo alcuni frammenti di ossa e carbone.

All'esterno dei medesimi giacevano sparsi frammenti di mattoni (argilla cotta) e di vasi. Sul muro di mattoni della tomba vi erano alcuni piccoli vasi (recipienti). Questi ultimi erano in parte vasetti forniti di manico, e in parte vasetti (ciotole) basse con bordo rivolto verso l'interno. Questi reperti sono stati dati in dotazione al Museo Civico di Rovereto. Tipi di vasi molto analoghi sono stati ritrovati di frequente anche in tombe romane nel Tirolo, così per es. in gran numero nel cimitero romano di Salorno.

Il prof. De Cobelli ebbe l'impressione dalle circostanze del ritrovamento (nel modo del ritrovamento) che la tomba fosse stata già prima aperta e defraudata (spogliata). Solo alcuni metri distante dalla tomba venne ritrovata una moneta di bronzo della più giovane Faustina. Dato che questa apparteneva indubbiamente alla tomba, possiamo datare questa (tomba) e così anche la nostra Pietra (Cippo) non prima del II secolo dopo Cristo.

I Valeri sono frequenti su iscrizioni del Nord Italia, soprattutto nella zona di Verona e di Milano, spesso anche col nome [o cognome?] Valerianus (vgl. Corp. Inscr. Lat. V und S. Ricci, Verona-Recenti scoperte epigrafiche e archeologiche. Notizie degli scavi 1892 p.6 f., dove si parla anche della nostra iscrizione). Su un'epigrafe



Stele romana esposta nel museo Ferdinandeum di Innsbruck

ritrovata nei pressi di Bergamo si nomina un certo Valerius Valerianus di nazionalità "Reatus" [Retica]. (CorP. Inscr. Lat. V. nr° 5124).

Secondo lo storico tedesco Theodor Mommsen, questo Raetus (Raetus) Valerius Valerianus era un famoso gladiatore. Aver vinto questi, venne attribuita una grande gloria al gladiatore Pinessis, nella già citata pubblicazione bergamasca. Secondo la lingua retico moderna si potrebbe tradurre, senza essere sulla via sbagliata, Gladiatore con "Robler".

Il bel Cippo, dedicato 1800 anni fa da L. Valerius Valerianus alla sua fedele consorte, verrà di nuovo eretto con basamento, cioè come era prima (all'originale) nel Tirolischen Landesmuseum, e in questa ricostruzione monumentale formerà sicuramente un eccellente ornamento della nostra piccola galleria di epigrafi (lapidaria)".

La saga di questa stele contesa non terminò però con l'acquisto da parte del museo austriaco,

co, come si evince dalla trascrizione della lettera che riporto qui di seguito. Il professor de Wieser, direttore del museo di Innsbruck, scrisse infatti al signor Cipriano Delaiti, proprietario del terreno dove venne rinvenuto il Cippo, pregandolo di spedirgli la pietra del basamento per completare la ricostruzione del tempio funerario.

"Innsbruck 11/11/1895

Egregio Signore

Il nostro Museo ha comprato, come già saprà senza dubbio, il cippo romano, trovato nell'autunno 1892 in un suo campo.

Come mi scrive il signor professore de Cobelli a Rovereto, Lei possiede ancora una pietra che serviva da piedistallo a questo monumento. Si vede con sicurezza nella superficie di quella pietra di piedistallo, la quale già abbiamo ritenuto dal verbale(?) che c'era ancora un'altra. Perché io desidererei di esporre il cippo sul suo piedistallo originario, mi sarebbe importante di sistemare anche la seconda pietra, e La prego

di spedirla al nostro Museo Ferdinandeo.

S'intende da sé a nostre spese. Sono altresì portato con piacere di dar una buona mancia per l'impacco e la spedizione.

Nel caso che non fosse conservata la pietra intera, pregherei, di spedirci tutti i frantumi che ci sono.

Con ogni stima e rispetto"

Di Lei

Prof. de Wieser"

Non è dato sapere se il Delaiti abbia spedito quella pietra, sappiamo però che al museo la stele è esposta senza basamento.

Ma i riferimenti alla nostra lapide non finiscono qui. Nell' anno 1906, il consiglio comunale di Aldeno, riunitosi per discutere alcuni problemi, si trovò a dover decidere anche il nome da dare alla nuova strada che portava alle scuole in costruzione, ed il verbale del consiglio dice così:

"Denominazione della nuova contrada.

Il capo comune fa noto che si dovrebbe ora passare alla denominazione della nuova via aperta per accedere al caseggiato scolastico che si sta costruendo.

Invita quindi la rappresentanza a scegliere un nome per dinottare la contrada, aggiungendo che si potrebbe chiamarla via delle Scuole a motivo del caseggiato scolastico che ivi sorge.

La rappresentanza in massima ritiene che tale nome corrisponda abbastanza bene allo scopo.

A questo punto domanda la parola il consigliere comunale Giacometti Dr. Silvio [medico condotto di Aldeno], per proporre altro nome da dar-si a quella via.

Egli esordisce asserendo che il nostro paese è di preta origine latina, come lo attestano le vestigia di romane antichità scoperte negli scavi effettuati qua e là per le adiacenti campagne, fra le quali celebre la la-



pide di rossa pietra, scoperta nello stabile presso le Case Carli, e precisamente in un vignale sito sopra la strada che porta verso Nomi.

Essa lapide foggiate sul disegno di quelle attualmente esistenti nei cimiteri, riportava la seguente iscrizione.....ecc.

Segno evidente quindi che in quella località venivano sepolti i due coniugi ai quali accenna la iscrizione latina.

Deplora che tale pietra sepolcrale sia stata trasportata nel museo di Innsbruck, anziché conservata in quello di Trento. Espone che per rammentare ai tedeschi che noi siamo popolo latino e non di stirpe teutonica, Aldeno farebbe cosa ottima approfittarsi di questa circostanza denominando la nuova via col nome di "Via FIRMINA", dal nome appunto della sposa alla quale accenna la lapide.

Tale nome nel mentre affermerebbe la indubbia nostra italicità, conserverebbe altresì memoria imperitura della lapide scoperta sul nostro suolo, inconcussa testimone della nostra origine latina.

Questa la sua proposta che prega venga essa accolta.

Sentita tale proposta, la rappresentanza, condividendo pie-

namente l'opinione espressa dal Dr. Giacometti, delibera che la nuova via venga denominata FIRMINA."

Per dovere di cronaca, pochi anni dopo, nel 1916 durante la prima guerra mondiale, nelle scuole di Aldeno si insediò il comando del XXI Corpo d'Armata con il generale Kasimir von Lutgendorf. In quel momento il consiglio comunale, per ingraziarsi la benevolenza del generale, ritenne opportuno intitolare la via con il suo nome. Terminata la guerra, il Trentino venne annesso all'Italia e, per ricordare i "martiri" trentini, la via cambia nuovamente nome e viene dedicata a Damiano Chiesa.

Ora, conosciamo la cronologia dei fatti per quanto riguarda il rinvenimento, la vendita e il collocamento della lapide, ma nessuno ad oggi sa dare una spiegazione al fatto che in quel posto, in mezzo al nulla, sia stato eretto un tempio funerario di fattura così importante. Possiamo però fare delle ipotesi e io vorrei azzardare e proporvi la mia.

Vista la morfologia del territorio, con l'Adige che sbarrava il passaggio, nel luogo originario della stele potrebbe esserci stato un posto fortificato, un presidio militare, oppure, un insediamento o una casa, nonostante per ora non ci siano riscontri in tal senso. È importante notare che la lapide è stata trovata a pochi centimetri sotto terra (circa 50), su di un conoide: si può quindi supporre che non fosse caduta da molto tempo. A sostegno della mia ipotesi, torna utile riportare quanto scriveva lo scrittore austriaco Beda Weber nel suo, "Un manuale per viaggiatori" 1838, dopo aver descritto sommariamente, Cimone, Garniga ed Aldeno, lasciando il paese diceva:

"Da Aldeno il viandante prosegue per i "Prai", un piccolo villaggio posto di fronte all'isola dell'Adige di "Ischia", e da qui per Covelo, collocato in una strettoia tra l'Adige e la montagna strapiombante con i resti di una vecchia fortezza. Presto si vede il castello di Nomi.. ecc."

Sulle carte geografiche antiche, la località sopra il Covelo è sempre identificata con il nome di "Prai", ed è solo nel 1894 che per la prima volta troviamo una cartina geografica, dove tale località viene chiamata col nome di "Carotte". Si può quindi a ragione ritenere che in quel lasso di tempo ci sia stato un grosso nubifragio e che il "piccolo villaggio" sia stato danneggiato o ad-

dirittura sepolto dai detriti caduti dalla valle di Pianezze. Potrebbe essere che proprio in quella occasione dal rio Bastornada uno smottamento abbia causato l'abbattimento della nostra pietra. Se fosse così, è curioso che nessuno in tutti questi secoli abbia mai scritto o menzionato tale stele. Una spiegazione alternativa potrebbe identificare la nostra pietra con la famosa "Pietra Valara" (nome derivante presumibilmente da Valerio Valeriano, con desinenza trentina "ara"), usata come termine di confine già nel 1222 e ancora nel 1339 nelle "Designationes" tra i territori trentini ed il Comun Comunale, e ancora la troviamo in documenti di epoca medievale. Sarebbero infatti ancora numerosi gli aspetti da indagare in questa storia dimenticata.



Fratelli tutti

A cura di **don Renato Tamanini**

Questo è il titolo dell'ultima enciclica di papa Francesco, che prolunga e approfondisce la riflessione sviluppata nei suoi precedenti documenti ufficiali. Il documento è ampio e corposo e non si può riassumere in poche righe ma vale la pena almeno sapere che c'è! Conosciamo ormai la forte attenzione del Papa ai temi della difesa dell'ambiente, della giustizia sociale, della lotta alle varie forme di emarginazione ed esclusione, della denuncia contro un sistema economico che porta a trattare tanti uomini come scarti senza valore. "Osservando con attenzione le nostre società contemporanee, si riscontrano numerose contraddizioni che inducono a chiederci se davvero l'eguale dignità di tutti gli esseri umani, solennemente proclamata 70 anni or sono, sia riconosciuta, rispettata, protetta e promossa in ogni circostanza. Persistono oggi nel mondo numerose forme di ingiustizia, nutrita da visioni antropologiche riduttive e da un modello economico fondato sul profitto, che non esita a sfruttare, a scartare e

perfino ad uccidere l'uomo. Mentre una parte dell'umanità vive nell'opulenza, un'altra parte vede la propria dignità disconosciuta, disprezzata o calpestata e i suoi diritti fondamentali ignorati o violati" (FT 24). Questo sguardo di analisi della nostra realtà internazionale ha bisogno di una motivazione di fondo e di una visione capace di cambiare le cose e il Papa sostiene che l'unica vera spinta di cambiamento può venire solo dalla assunzione di un concetto di fraternità. "Se non riusciamo a recuperare la passione condivisa per una comunità di appartenenza e di solidarietà, alla quale destinare tempo, impegno e beni, l'illusione globale che ci inganna crollerà rovinosamente e lascerà molti in preda alla nausea e al vuoto" (FT 36). Prosegue il Papa indicando di voler individuare segni di speranza, emersi proprio nel contesto della pandemia." Malgrado queste dense ombre, che non vanno ignorate, nelle pagine seguenti desidero dare voce a tanti percorsi di speranza. Dio infatti continua a seminare nell'umanità semi

di bene. La recente pandemia ci ha permesso di recuperare e apprezzare tanti compagni e compagne di viaggio che, nella paura, hanno reagito donando la propria vita. Siamo stati capaci di riconoscere che le nostre vite sono intrecciate e sostenute da persone ordinarie che, senza dubbio, hanno scritto gli avvenimenti decisivi della nostra storia condivisa: medici, infermieri e infermiere, farmacisti, addetti ai supermercati, personale delle pulizie, badanti, trasportatori, uomini e donne che lavorano per fornire servizi essenziali e sicurezza, volontari, sacerdoti, religiose,... hanno capito che nessuno si salva da solo." (FT 54) Papa Francesco commenta poi la parabola del buon samaritano e invita a prenderla come modello di riferimento: "semplicemente ci sono due tipi di persone: quelle che si fanno carico del dolore e quelle che passano a distanza; quelle che si chinano riconoscendo l'uomo caduto e quelle che distolgono lo sguardo e affrettano il passo. In effetti, le nostre molteplici maschere, le nostre etichette e i nostri

travestimenti cadono: è l'ora della verità. Ci chineremo per toccare e curare le ferite degli altri? Ci chineremo per caricarci sulle spalle gli uni gli altri? Questa è la sfida attuale" (FT 70). Di fronte a una fraternità ferita, della quale il Papa offre numerosi esempi concreti, offre una cura a base di gratuità, tenerezza e incontro. La gratuità è l'atteggiamento che "consente di fare alcune cose per il solo fatto che di per sé sono buone, senza sperare di ricavarne nessun risultato, senza aspettarsi immediatamente qualcosa in cambio" (FT 139). La tenerezza invece "è l'amore che si fa vicino e concreto. È un movimento che parte dal cuore e arriva agli occhi, alle orecchie, alle mani" (FT 194), è la forza interiore che ha il coraggio di apparire in gesti concre-

ti di servizio. Infine l'incontro, il dialogo. Serve imparare una nuova cultura dell'incontro perché "da tutti si può imparare qualcosa, nessuno è inutile, nessuno è superfluo" (FT 215). Sono così messe in discussione le logiche escludenti tipiche dei centri di potere. "Avvicinarsi, esprimersi, ascoltarsi, guardarsi, conoscersi, provare a comprendersi, cercare punti di contatto, tutto questo si riassume nel verbo dialogare" (FT 198). Sarebbe bello e importante che anche nel nostro quotidiano riuscissimo a partire dal concetto e dalla presa di coscienza della fraternità e che riuscissimo a superare ogni logica di esclusione e di indifferenza, a favore di una cura a base di gratuità, di tenerezza e di incontro.



Il campanile di Aldeno

A cura di **Andrea Schir**

"Al rintocco delle campane. Aldeno e il suo campanile" è il titolo della pubblicazione che sarà presto disponibile per tutti/e coloro che vivono la Comunità di Aldeno. Edita a cura del Comitato Campanile della Parrocchia di San Modesto, si tratta di un'opera agile, ma preziosa, perché ci parla dell'impegno assunto dalla Comunità per tutelare e valorizzare le campane poste sul campanile della chiesa di S. Modesto.

Don Renato Tamanini, Parroco delle Comunità di Aldeno, Cimone e Garniga Terme, nell'introduzione racconta come sia nata l'idea di questa nuova pubblicazione che permette di conoscere le motivazioni degli interventi realizzati per sostituire il castelletto delle campane ed i dati tecnici relativi ai lavori resisi necessari, ma anche di aggiungere a questa conoscenza tecnica alcune riflessioni di carattere storico, poetico, filosofico e religioso. "Al rintocco delle campane. Aldeno e il suo campanile" rappresenta, quindi, un segno di amore per il nostro paese, perché racconta di un impegno collettivo, denso di significati simbolici, ed al contempo rende conto alla Comunità dei relativi impegni di spesa, in un momento in cui non è ancora possibile convocare tutta la popolazione in un'assemblea pubblica.

Presto, quindi, la Comunità di Aldeno tornerà ad essere sorpresa dai rinnovati rintocchi delle campane. Essi torneranno a ricordare ad ogni abitante del paese di essere componente di una Comunità, di cui, come è possibile constatare leggendo le pagine di questa interessante pubblicazione, le campane hanno accompagnato la storia, segnalando, ad esempio, le ore del giorno, oppure l'ora del coprifuoco o l'allarme per gravi pericoli incombenti come incendi, temporali, inondazioni, terremoti.

La combinazione dei suoni delle campane, infatti, con il suo mutare esprime messaggi dal signifi-



cato differente. Il variare di timbro, ritmo, numero di colpi e durata dei rintocchi fornisce così alla Comunità, con l'andare del tempo, un linguaggio comune, un codice funzionale alla comunicazione a distanza, abituando i suoi componenti ad ascoltare ed a discernere.

Anche per questi motivi l'assenza dei rintocchi delle campane ha reso ancora più alienante per il paese di Aldeno l'esperienza della pandemia, del distanziamento sociale e della conseguente sospensione dei momenti di vita comunitaria. Andare alla scoperta, o meglio, alla riscoperta del significato delle campane, di che cosa rappresentino nella loro materialità e nella loro funzionalità, significa, dunque, mettersi sulle tracce del cammino, talvolta poco noto, che abbiamo percorso nel passato ed illuminare maggiormente il sentiero su cui posiamo i nostri passi nel tempo presente. In ultima analisi, significa prendere consapevolezza del nostro essere Comunità, al fine di rinnovarla continuamente. Rintocco dopo rintocco.



Al rintocco delle campane

Aldeno e il suo campanile

Nuovi aldeneri: Ismail e Mambala

A cura di **Paola Bandera**

"A questi uomini che vengono strappati alla loro terra, alla loro famiglia, alla loro cultura, viene richiesta soltanto la forza lavoro. Il resto, non lo si vuole sapere, ma il resto è molto". (Tahar Ben Jelloun).

Questo piccolo contributo vuole riportare delle interviste fatte a nuovi concittadini, che da qualche anno abitano e vivono il nostro paese. Sono stati accolti da una famiglia di Aldeno, con la quale hanno stabilito un rapporto di fiducia e riconoscente affetto.

Dai racconti che seguono, lasciati a libere interpretazioni, emergono sottofondi culturali, tradizioni popolari, abitudini e regole differenti, che ognuno di noi può cogliere, accogliere e approfondire. Senza pretese, si vuole mettere in luce una porzione del "resto".

L'intervista coinvolge due giovani uomini, Ismail e Mambala. Sono ragazzi con storie comparabili, entrambi vengono dal Senegal, hanno fatto un viaggio simile per arrivare in Italia, ed entrambi si esprimono con una buona competenza linguistica. Sono però molto diversi, ognuno ha una sua specificità biografica di cui è importante tenere conto. Ismail è un ventenne entusiasta, loquace e coinvolgente, Mambala è più riflessivo e ponderato, fa trasparire nostalgia.

Ciao Ismail e ciao Mambala, vi ringrazio a nome della comunità di Aldeno per la vostra disponibilità a raccontarvi e condividere con tutti noi un pezzetto della vostra vita. Questa momento spero sia per voi un'occasione per far conoscere le vostre storie, con il massimo rispetto da parte nostra, per quello che vorrete o non vorrete raccontarci, non vuole certo essere una violazione della vostra intimità e della vostra memoria.

1. Prova a presentarti:

Ismail: Io mi chiamo Ismail, ho 20 anni, vengo dal Senegal. Sono arrivato in Italia nel 2017, non sono arrivato subito ad Aldeno, sono arrivato a Taranto il 24 maggio 2017. Sono arrivato ad Aldeno per lavoro nel 2018, all'IGF e mi sono trasferito qui a vivere dal 2020, prima abitavo a Trento.

Mambala: Io sono Mambala, sono nato nel 1982, anche io sono senegalese. Sono in Italia da 6 anni, ho girato tanto, sono stato prima in Sicilia, Bassano, per poi arrivare a Marco di Rovereto e successivamente, a luglio del 2019, sono arrivato ad Aldeno.

2. Come sei arrivato in Italia?

Ismail: Quando sono partito dal mio paese ero minorenne e avevo preso la mia decisione, che era di arrivare direttamente in Italia.

Per arrivare qui ho fatto il deserto, un mese di viaggio per arrivare dal Senegal alla Libia, dove sono stato poi bloccato per un anno. Dalla Libia all'Italia ho viaggiato via mare, ma fortunatamente solo per tre ore, perché una nave più sicura e più grande ci ha accolto a bordo e ci ha portato in Europa. La strada per arrivare in Italia è stata lunga e un po' dolorosa.

Mambala: Per arrivare in Italia ho fatto un lungo viaggio, con mezzi di fortuna, attraverso la Mauritania, il Marocco e la Libia, e anche io ci ho messo un anno. Per raggiungere l'Italia poi ho preso la barca, dove sono stato per un giorno, sono partito dalla Libia all'una di notte e sono arrivato in Italia alle dieci di mattina.

È passato un po' di tempo ma mi ricordo bene che quando sono partito i miei figli piangevano. Io non posso tornare in Africa a trovarli, perché ho il permesso di soggiorno che mi viene rinnovato di 6 mesi in 6 mesi, ma se torno in Senegal poi non posso più ritornare in Italia. Fino

al 2023 dovrò fare la richiesta di permesso di soggiorno e non potrò tornare in Senegal se voglio poter rientrare in Italia.

Per fortuna li chiamo e ci sentiamo tutti i giorni.

3. Cosa facevi in Senegal prima di intraprendere il tuo viaggio? Di cosa ti occupi in Italia?

Ismail: In Senegal andavo a scuola. In Senegal tutti vanno a scuola, solo che una volta finiti gli studi non c'è lavoro. La mia famiglia è composta da mamma, due sorelle, papà e il fratello di mio papà. Quando sono partito per l'Italia, la mamma, che ha un cuore grande, non voleva, aveva paura per suo figlio, dopo un mese mi ha chiamato e mi insisteva nel dirmi "torna torna", ma io le ho detto "no mamma, ho preso la mia decisione di andare", così ho fatto.

In questo momento lavoro all'IGF ed ho un contratto a tempo indeterminato. Credo di essere fortunato anche perché vado al lavoro a piedi e vedendo i miei compagni che si devono svegliare un'ora prima per andare in bici al lavoro, non è male.

Mi piacerebbe fare la patente, ma è molto difficile, l'italiano non è una lingua semplice e i test sono complicati anche per i ragazzi italiani, quindi ancora più difficile per chi parla wolof.

Mambala: In Senegal ero un agricoltore, coltivavo arachidi, cavolo nero, pomodori, peperoni, e anche qui faccio il contadino. Giro tanto, dove serve, ad Aldeno, Pergine, Trento.

4. Come immaginate il vostro futuro? Volete tornare in Senegal?

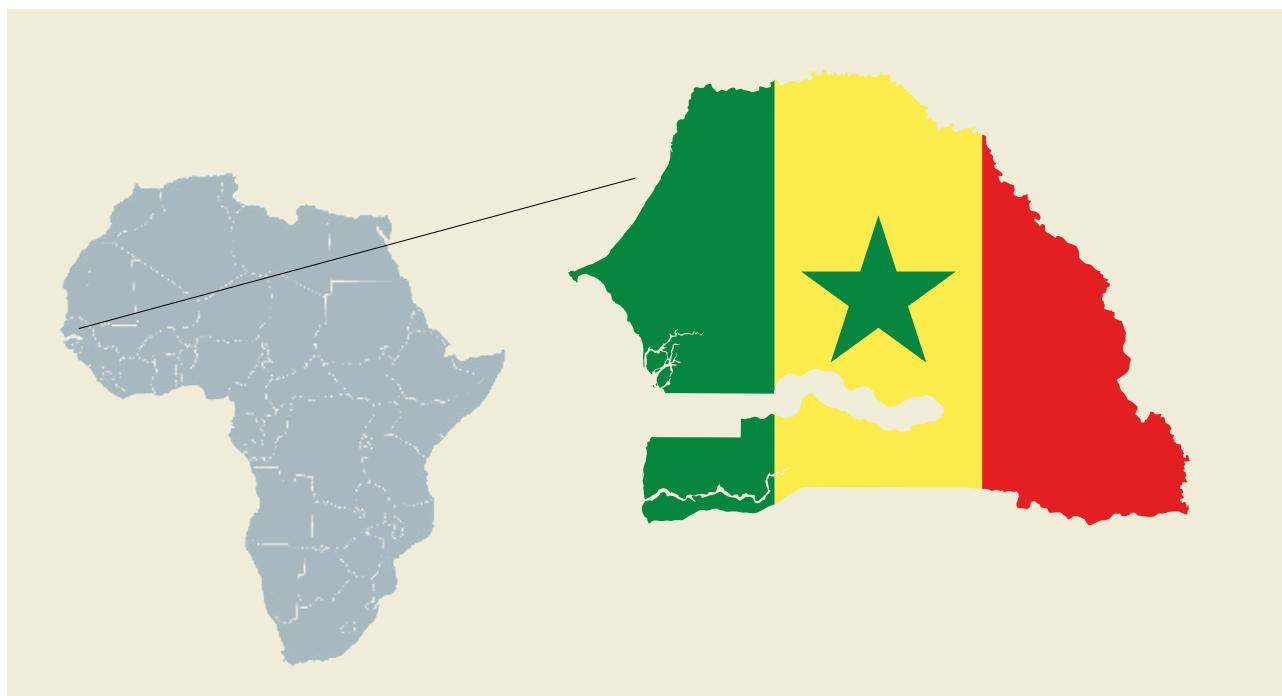
Ismail: Sì. Noi torniamo. Noi viviamo qui, ma il nostro paese non possiamo lasciarlo, mi piace troppo. Nessuno sa per quanto starò qui, 20 o 30 anni, finché va bene qua sto qua, ma dopo quando non lavorerò più tornerò giù in Senegal, a casa mia, a riposarmi, lì c'è il sole.

Mambala: Anche io sogno di poter tornare in Senegal, a casa, ma adesso non posso. Lì ho lasciato la mia famiglia, ho una moglie e 3 figli, piccoli e anche grandi.

5. Al vostro arrivo ad Aldeno vi siete sentiti accolti? Ci sono stati episodi spiacevoli?

Ismail: All'inizio ho fatto un po' fatica, un amico e collega dell'IGF però mi ha accolto subito e mi ha portato a casa sua quando non conoscevo nessuno, da lì ho iniziato a parlare con la gente e adesso posso dire che mi trovo bene. Una volta mi è successo, ma non è stato una cosa grave ed è stato l'unico episodio qui in paese, ero fuori casa e i bambini scappano perché hanno paura della pelle così nera, magari era la prima volta che vedevano la pelle nera, così mi sono fermato, mi sono guardato e ho pensato "cos'è successo? Cos'ho fatto?" (ride).

Mambala: All'inizio ho fatto un po' fatica ad abituarmi a questa nuova vita, Aldeno però mi piace, la preferisco a Trento, è più calma, più tranquilla. Ad Aldeno non mi è mai successo



niente, è un posto sereno.

6. Quali sono le differenze tra Italia e Senegal?

Ismail: Una cosa molto diversa tra l'Italia e il Senegal è che nel mio paese avevo la libertà di uscire con amici, fare tante cose, ogni tanto sono nel letto, qui a casa e penso in questo momento in Senegal sarei in giro, fuori, farei tante cose, adesso lavoro casa lavoro casa, ogni giorno. Ma forse sto solo diventando vecchio.

Mi piacciono tante cose dell'Italia, più di tutto la pasta, basta riso! (e sorride divertito) Ogni tanto porto piatti nuovi, mi piace cambiare, cucinare e assaggiare cose diverse, per esempio hamburger o pizza. Quando sono arrivato in Italia gli educatori che mi seguivano mi hanno insegnato a preparare cose diverse e questo lo faccio ancora.

Mambala: La cosa più diversa tra il Senegal e Aldeno è proprio questa, qui c'è molto lavoro, in Senegal no. Io a differenza di Ismail, non cucino, una volta sì, ma adesso comincio a lavorare presto, faccio turni e mi sposto in bici, quindi devo partire di casa molto presto.

Un'altra differenza è che siamo musulmani, la nostra religione necessita di molto studio, se hai studiato puoi pregare da solo a casa, noi lo facciamo, ma comunque andiamo il venerdì in moschea a Trento.

7. Adesso hai la possibilità di parlare con i tuoi compaesani. Cosa chiederesti loro?

Ismail: Se dovessi chiedere una cosa alle persone di Aldeno, non so, mi viene in mente che ci sono tante case, ma poca gente, perché non le affittano?

Mambala: Agli abitanti di Aldeno e alla sua Sindaca, vorrei chiedere di ricordarsi di noi, sia per un lavoro ma anche per volontariato.

Vorrei dire tante altre cose, la mia testa gira sempre, penso a tante

cose, anche se la prima cosa i documenti, quelli sono la priorità, devo aspettare il 2023 e non posso tornare a casa fino ad allora, è difficile. Ho provato a far venire mia moglie qui per 15 giorni ma non posso, per il mio permesso non posso fare questa richiesta, che tra lockdown, burocrazia e garanzie è molto molto complicato.

Un ultima cosa, vorremmo aggiungere, una domanda per le persone di Aldeno e per la Sindaca: voi volete vivere con noi africani?

Questa domanda semplice, ma diretta, forte, ci incoraggia ad interagire con "nuovi aldeneri" considerando che incontrare persone straniere è un'esperienza sempre più frequente, anche ad Aldeno. Con umiltà, questo spazio, ha l'ambizione di essere una modalità per far germogliare partecipazione e contribuire ad un clima pubblico meno settario, particolaristico ed escludente.

È tipico della condizione degli stranieri essere costantemente esposti alla domanda "perché sei qui". L'intenzione di questa intervista è quella coltivare la percezione della normalità delle presenze straniere, persone come le altre, che non devono "giustificare" la propria presenza, per iniziare a disinnescare la logica nativista e categorizzante che è sottesa a questa domanda.

L'obiettivo non è certamente quello di schierarsi pro o contro bensì rappresenta un piccolo passo per arrivare al grande traguardo di una ridefinizione della diversità etno-culturale come un fenomeno sociale tra tanti altri.

Pertanto, grazie a Ismail e Mambala per averci regalato l'opportunità e il tempo di una riflessione, grazie per il coraggio del viaggio, della vicinanza e della lontananza.



Do pasi entorno e sora n'Aldem

Proposte di passeggiate ed escursioni nei dintorni di Aldeno

A cura di **Enzo Forti**

Come già anticipato nel numero di dicembre, questa rubrica intende proporre ai nostri concittadini delle passeggiate e delle semplici escursioni, alla portata di tutti, attorno e sopra Aldeno.

L'intenzione è quella di far conoscere il territorio che circonda Aldeno a tutti, in particolare alle persone che sono arrivate nel nostro paese non da molti anni, nella convinzione che conoscere il territorio sia importante e contribuisce a sentire proprio il paese in cui si abita.

Per conoscere un territorio cosa c'è di meglio del camminare anche a passo lento (slow walking) sulla rete di stradine e sentieri che circondano il paese?

Quindi camminare per scoprire e conoscere ma anche per una sana e piacevole attività fisica.

In questo secondo numero della rubrica vi vo-



glio proporre il giro di "Maso Balbagner".

Maso Balbagner è posto poco sopra il paese di Aldeno, al centro di un ampio e ben curato vigneto, circondato da bosco.

La passeggiata che ci permette di raggiungere il Maso Balbagner è breve e facile. Un percorso ad anello alla portata di tutti, anche alle famiglie con bambini e alle persone non abituate a camminare in montagna ma curiose di iniziare a conoscere gli spazi e il silenzio che la montagna sa offrire.

Si parte dal piazzale del Teatro o in prossimità della Chiesa di Aldeno dove troviamo la segnaletica della SAT nei tipici colori bianco e rosso, con indicato il numero del sentiero 630 e le località Zobbio, Malga Albi, Cima Verde.

Attraversiamo la piazza della Chiesa e poi il nucleo storico di Aldeno, percorrendo via Borelli o via Marconi, passando poi sotto il cavalcavia della "Variante" fino a dove finisce la strada asfaltata ed inizia la mulattiera in corrispondenza di un bel crocefisso in legno e di una nuova segnaletica SAT del sentiero 630 che indica anche "Maso Balbagner", la nostra meta.

Percorriamo la mulattiera, fino agli anni 50 principale collegamento con il paese di Garniga.

Poco prima del Maso Balbagner la mulattiera esce dal bosco e si apre ai vigneti del maso. Al bivio, dove è posta un'altra indicazione della SAT, noi proseguiamo sul sentiero 630, lasciando sulla sinistra il sentiero 630A con indicazione "Calchera" e "Chiesetta Postal".

La mulattiera si immerge nuovamente nel bosco, ma per uscirne dopo pochi minuti di cammino in prossimità di Maso Balbagner.

Qui gli spazi sono più ampi. Poco più in alto, posta alla sommità di una parete rocciosa, vediamo la chiesetta di Postal, più lontane le Pale del Bondone e sull'altro versante la Vigolana. In



basso Aldeno e la valle dell'Adige.

Abbiamo camminato poco più una quindicina di minuti e già ci troviamo nel territorio del comune di Garniga. Infatti il Maso Balbagner è la prima casa di Garniga, primo punto di sosta per chi ora, come un tempo, saliva fino al paese di Garniga o più su verso le cime del Monte Bondone. Punto di sosta piacevole ed inevitabile, soprattutto nel passato anche recente, quando Bepino Prada, presenza costante nel suo maso e nei vigneti, in un momento di pausa, non sapeva trattenere e la sua generosità e la voglia di fare due chiacchere offrendo ai passanti un bicchiere del suo ottimo vino.

Il maso ha una storia di secoli. Da inizio del '900 è di proprietà della famiglia Prada, recentemente dei fratelli Milena ed Andrea. Anche se non più abitato da alcuni decenni, il maso è rimasto in buone condizioni, certamente merito della famiglia Prada che l'ha saputo custodire con passione e cura come tutto il vigneto circostante. Dopo questa piacevole sosta, la nostra escursione prosegue verso destra in discesa sulla stradina asfaltata. In prossimità del Maso Balbagner lasciamo infatti la mulattiera – segnavia 630, che sale verso Garniga Terme. La stradina scende tra bosco e vigneti verso la località "la

Busa". Poco dopo il bivio della stradina che sale verso il sentiero del Perch, vi invito a fare un'ultima sosta su un piccolo dosso prativo in prossimità della stradina. Questo punto panoramico ci permette di "ammirare" il nostro paese e l'ampia valle.

Scendiamo quindi ancora per poco fino ad incrociare la strada provinciale e rientrare quindi ad Aldeno e al nostro punto di partenza.

La passeggiata proposta richiede compassionevolmente poco meno di un ora di cammino. Vi saluto, vi auguro una buona passeggiata e un arrivederci alla prossima uscita!



L'amministrazione al lavoro: opere pubbliche ed investimenti per il 2021

A cura del **dott. Luciano Ferrari**, assessore all'Urbanistica e Opere Pubbliche del comune di Aldeno

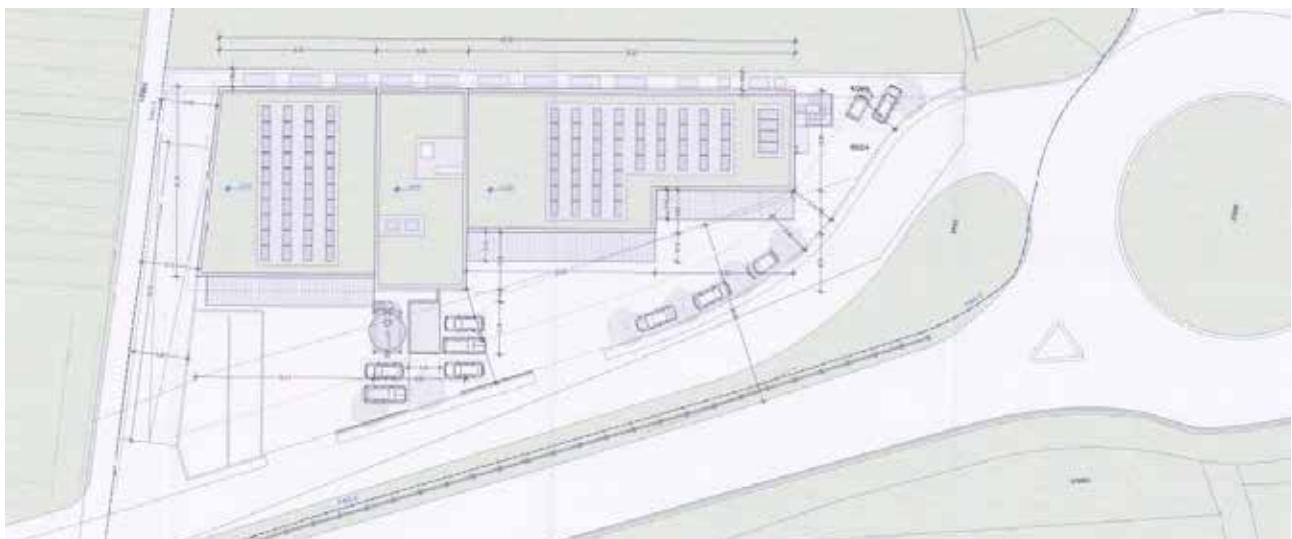
Come noto, il principale documento che disciplina annualmente l'attività dell'Amministrazione è il bilancio di previsione. Negli ultimi anni, la programmazione ha assunto un ruolo maggiore rispetto al passato, per far sì che le risorse a disposizione siano spese nel migliore dei modi, avendo soprattutto come riferimento il programma elettorale del Sindaco relativo alle opere pubbliche ed agli investimenti.

Una parte rilevante del bilancio è occupata dal programma in materia di opere pubbliche e investimenti che saranno di seguito illustrate.

Prima di descrivere le maggiori opere programmate, appare opportuno ricordare che nel Programma di mandato del Sindaco le principali opere pubbliche programmate riguardavano: la realizzazione della palestra comunale; la realizzazione della nuova caserma dei VV.FF. e del magazzino comunale; l'allargamento di Via III novembre; alcuni interventi di recupero del patrimonio edilizio comunale; il completamento del PAG 2 (Piano Attuativo Generale), che prevede la realizzazione delle opere di urba-

nizzazione (gestite dal Comune ma con oneri a carico dei privati lottizzanti) e il completamento della viabilità esterna, a cura del Comune. Di seguito si riportano i maggiori investimenti previsti nel Documento Unico di Programmazione, relative al triennio 2021-2023.

Sede dei Vigili del Fuoco e magazzino comunale. L'intervento è programmato da tempo e ha avuto un iter assai complesso e la sua realizzazione è assolutamente prioritaria per questa Amministrazione. Il primo progetto è stato realizzato da Patrimonio del Trentino nel 2014 in quanto la PAT aveva programmato la realizzazione, accanto alla sede dei VV.FF. ed al cantiere comunale, di un magazzino destinato all'attività del proprio Servizio Gestione Strade. Per varie ragioni nel corso della passata consiliatura il progetto è stato sospeso e la Provincia si è defilata dall'operazione. Dopo aver accertato la disponibilità di un budget assai inferiore al previsto, pari a **1 milione e mezzo di Euro**, nella passata consiliatura è stato comunque redatto un progetto (preliminare e definitivo) all'interno di tale budget, peraltro chiaramente in-



sufficiente per dare l'opera compiuta: resterebbe, infatti, da completare non solo le opere esterne ma anche alcuni impianti interni, con una spesa quantificata in un ulteriore milione di Euro. Ci si è dunque attivati, negli scorsi mesi, presso la provincia e Patrimonio del Trentino per accertare l'eventuale interesse a riprendere in considerazione l'opera programmata prima del 2015, ritornando alla soluzione/esigenza iniziale, vale a dire la necessità di realizzare anche un magazzino per uso cantiere, sia per il Servizio Gestione Strade della PAT sia per il cantiere comunale. Tale struttura, ovviamente, si affiancherebbe alla sede dei Vigili del Fuoco, nella medesima area, a nord dell'abitato nell'area di nuova urbanizzazione chiamata PAG 3. Siamo in attesa di riscontro, che si confida sia favorevole, al fine di programmare nei tempi più brevi la realizzazione dell'opera, assolutamente necessaria anche per la comunità.

Allargamento di Via III novembre.

Allo stato degli atti, è depositato presso gli uffici comunali il progetto definitivo di quest'opera, consegnato nel corso del 2020, con una spesa prevista di **1.120.000 Euro**, finanziata con mezzi disponibili a valere sul Fondo Strategico Territoriale. La nuova Amministrazione si è interrogata sulla convenienza dell'operazione e sull'opportunità di dar seguito al progetto, autorizzando la redazione del progetto esecutivo, comparando costi e benefici. In particolare, è stata valutata l'inopportunità di realizzare la pista ciclabile, dato che la stessa richiede l'allargamento della carreggiata per circa 2 metri e mezzo e che terminerebbe alla fine della strada, in corrispondenza della rotatoria, senza possibilità attuale di alcun collegamento con altra pista ciclabile. E' stato inoltre chiesto al progettista di studiare anche una soluzione progettuale diversa, per eliminare o almeno addolcire un paio di curve della strada, che rappresenta una delle entrate nell'abitato e che si ritengono pericolose. Sono in corso tali valutazioni progettuali, dopo di che si potrà approvare gli elaborati – si presume in tempi assai brevi - e arrivare ad appaltare i lavori.

Urbanizzazione area prevista dal Piano Attuativo generale (PAG 2).

Sono previste in bilancio le risorse per far fronte alla quota di spesa per l'urbanizzazione dell'area denominata PAG 2, vale a dire della zona sogget-

ta al secondo Piano Attuativo Generale, accanto all'ex SOA. Anche il Comune, partecipa anche in veste di lottizzante, essendo proprietario di parte dell'area. Il progetto definitivo è stato aggiornato e presentato a fine aprile dal tecnico incaricato dai lottizzanti e il Consiglio comunale si dovrà esprimere in via definitiva al riguardo, dopo di che potrà essere sottoscritta la convenzione tra tutti i proprietari interessati e appaltati i lavori. La quota a carico del Comune è di circa **90.000 Euro**.

Sarà poi necessario anche realizzare le opere di completamento della viabilità esterna all'area: cioè di completare la strada che corre sul lato est del perimetro di lottizzazione e di continuare l'arteria fino alla rotatoria già presente verso Trento. Nel corso dell'esercizio 2021 sarà, pertanto, conferito un incarico tecnico per la progettazione mentre lo stanziamento per l'esecuzione delle opere (quantificate in 200.000 Euro) è inserito nel bilancio dell'esercizio 2022.

Completamento Via Salvo D'Acquisto.

Via Salvo D'Acquisto è il tratto stradale che collega via Roma, via Giovanni XXIII e via Florida. Realizzato parzialmente in contemporanea con l'urbanizzazione dell'area assoggettata al PAG 1, non è mai stato aperto al traffico e necessita ora di completamento. Sono in corso valutazioni di ordine tecnico-economico per verificare le migliori soluzioni, salvaguardando il più possibile le proprietà private lungo la strada.

Lavori di manutenzione straordinaria/sostituzione dell'illuminazione pubblica e della passeggiata presso il polo scolastico.

Si tratta di effettuare un intervento di sostituzione dell'impianto lungo la passeggiata in via delle Albere, compresa la sostituzione dei pali di illuminazione. Si intende conferire un incarico per la redazione del progetto ad un professionista esterno. In zona Chiesure è in programma la sostituzione delle luci nei corpi illuminanti, installando delle lampade led. La spesa prevista ammonta a circa **100.000 Euro**,

Completamento lavori manutenzione straordinaria impianto sportivo.

Si intende completare la manutenzione straordinaria dell'impianto sportivo, oggetto di recenti lavori: occorre, infatti, intervenire anche sugli spogliatoi, sulla sede del gestore e sui locali adi-

biti a bar ristoro, esclusi dal precedente intervento. La spesa iscritta a bilancio ammonta a **72.000 Euro**.

Lavori di messa in sicurezza di pareti rocciose.

In località Carotte è previsto un urgente intervento per mettere in sicurezza l'area, soggetta a smottamenti. Il progetto prevede una spesa di **295.000 Euro**. Un altro simile intervento è programmato lungo la strada di Pianezze, per evitare caduta di sassi, per un importo pari a circa **600.000 Euro**.

Spese straordinarie per parchi e giardini. E' inserito a bilancio un apposito stanziamento (**32.000 Euro**) per interventi su parchi e giardini: trattasi di utilizzare gli appositi fondi B.I.M. Adige per tali interventi di manutenzione del verde e stanziare un ulteriore importo, finanziato con fondi propri, per tagli straordinari di piante.

Realizzazione pozzo. Si vorrebbe scavare un pozzo per prelevare acqua ai fini di irrigazione delle aiuole e aree verdi comunali. E' stata stipulata con il locale Consorzio di Miglioramento Fondiario una convenzione che disciplini l'uso dell'acqua che ne deriverà, anche a favore dello stesso, a fronte dell'utilizzo da parte del Comune, per le proprie esigenze, della rete del consorzio medesimo. Sarà dunque presentata domanda di concessione al competente ufficio provinciale, a seguito di una relazione/perizia che sarà commissionata al fine di verificare la quantità d'acqua ricavabile. La spesa per l'intervento è quantificabile in circa **30.000 Euro**.

Completamento area camper. L'area, già dotata del servizio di carico dell'acqua e scarico delle acque nere, necessita di interventi di adeguamento della rete, sia dell'acqua

che dell'energia elettrica, per renderla autonoma (con relativi contatori) dagli impianti che servono il vicino cimitero. La spesa programmata ammonta a **20.000 Euro**.

Manutenzione straordinaria per il teatro e la biblioteca.

Tra le manutenzioni è previsto specificatamente di intervenire sulle pareti del teatro per togliervi tracce di umidità. Complessivamente lo stanziamento, per questo e interventi diversi su altri immobili, è previsto uno stanziamento di **Euro 20.000**.

Palestra comunale.

Merita, inoltre, un richiamo anche un'altra importante opera, che l'attuale Amministrazione ha confermato, già avviata dalla precedente. La realizzazione della **nuova palestra**, infatti, è attesa da tempo ed era stata programmata fin dal lontano 2002 (è di quell'anno, infatti, il parere favorevole del Consiglio su un primo progetto, redatto inizialmente dall'ITEA). Il progetto è stato poi ridimensionato, per ragione di costi, fino a giungere ad approvare nel 2017 il progetto esecutivo. L'attuale Amministrazione ha aggiornato i prezzi e integrato gli elaborati con minime modifiche in materia di sicurezza, confermandone in sostanza l'impianto ed i costi (4.287.000 euro). L'opera è stata recentemente appaltata, a cura dell'Agenzia Provinciale Appalti e Contratti (APAC), come stabilito dalle norme in materia, e si presume si possano iniziare i lavori entro la prossima estate. Si legge nel DUP. "l'opera è stata bensì ridimensionata rispetto a quella che l'Amministrazione anni fa aveva programmato di realizzare. Tuttavia – e ciò è emerso anche dai confronti che si sono tenuti sul tema - per le esigenze locali (cittadini, associazioni sportive, giovani) appare idonea (mq. 854). Restano poi da realizzare e finanziare la sistemazione degli spazi esterni e il nuovo campo da tennis (per il quale è stata predisposta l'area ove costruirlo)".



Oltre ai lavori, sono programmati tra gli investimenti anche l'acquisto di attrezzature e macchine e mezzi per gli uffici: con uno stanziamento previsto in **Euro 25.000** si farà fronte all'acquisto di telecamere e per migliorare/implementare il **sistema di videosorveglianza** nell'abitato e ulteriori **35.000 Euro** sono previsti per l'acquisto di un **automezzo per il cantiere comunale**.

San Modesto patrono di Aldeno

A cura di **Fernanda Beozzo**

Fine '800 e inizio '900. Emigranti in cerca di "pane" e il Sudamerica (Brasile) come destinazione. Una valigia di cartone e S. Modesto a proteggerli nei loro destini. Così, nel 1883 partì Modesto Beozzo.

È stata una semplice e-mail (7 marzo 2014), a far nascere in me la curiosità della ricerca genealogica del cognome che porto. Un albero ascendente e discendente, i loro nomi di una o più famiglie di un ceppo comune; Beozzo. Una ricerca fra innumerevoli nomi e date, destini e destinazioni diverse.

Modesto Beozzo nasce ad Aldeno il 6 agosto 1853, da padre Fortunato e madre Cattarina Fontanari. Battezzato il 7 agosto 1853. Padri: Pietro Paolo Benvenuti e Carolina Moratelli. Nell'anno 1880, Modesto sposa; Maria Comper. Dal loro matrimonio, il 28 maggio 1881, nasce il loro primo figlio: Mario Giuseppe.

Nel 1883, la piccola famiglia: Modesto con la sposa Maria e il piccolo Mario (2 anni) partono per il Brasile.

Negli anni, già alcuni parenti Beozzo, di Aldeno, si dedicavano con interesse e passione al "Nostro Albero Genealogico". Grazie a loro possiedo un memoriale che parte con: Beozzo G. Battista (1690 - 1758). Quella e-mail comunicava un evento importante: "50 Anos de Vida Presbiteral do Padre José Oscar BEOZZO".

Il nome di Padre José Oscar, l'avevo sentito pronunciare da mio padre Guglielmo quando venne in visita, ad Aldeno, nel 1995.

Una visita organizzata dal dott. Fulvio Gardumi; giornalista Trentino che nel suo curriculum professionale troviamo prestigiosi impegni quali: vice caposervizio di Vita Trentina, capo servizio



Padre José Oscar Beozzo

ANSA (17 anni), presidente Ordine dei Giornalisti Trentino-Alto Adige e altro. Da diversi anni a tutt'oggi, il dott. Gardumi, fa parte, con dedica passione, della RETE RADIÉ RESCH - Associazione di Solidarietà Internazionale. Alla Rete aderiscono donne e uomini impegnati nella solidarietà con i popoli del Sud del mondo. Sono realtà organizzate e autogestite che lottano nei loro Paesi contro l'impoverimento, per costruire società fondate sulla giustizia.

In quell'occasione, Padre José Oscar, ha incontrato alcuni parenti ma soprattutto, era il suo grande desiderio, volle recarsi nella chiesa di Aldeno.

Scriverà successivamente in una e-mail.

"È stata una grande emozione entrare nella chiesa parrocchiale di San Modesto dove nel 1881 fu battezzato nonno Mario. Mi sono reso conto, in quel momento, del perché mio padre

aveva "Modesto" nel suo nome; Oscar Modesto Beozzo, un mio zio; Giuseppe Modesto Beozzo, un cugino; Modesto Beozzo e così via nella famiglia. Modesto era il santo del nostro paese!". Di seguito ho approfondito la biografia di Padre José Oscar e da quel momento tenni una salutaria corrispondenza via e-mail. Questa corrispondenza si è intensificata nell'ultimo anno, perché l'effetto "pandemia" non è solo stravolgimento, patimento, disorientamento ma può diventare e, per molte persone lo è stato; avvicinamento, contatto, solidarietà.

Josè Oscar Beozzo è nato a Santa Adélia/SP (Brasile) nel 1941, e ordinato sacerdote nel 1964 ha compiuto studi di filosofia a São Paulo/SP e Aparecida/SP (Brasile), di teologia all'Università Gregoriana di Roma, di storia sociale all'Università di São Paulo/SP e di comunicazione All'Università cattolica di Leuven (Belgio).

E coordinatore del CESEEP e docente di storia della chiesa in America latina e nei Caraibi.

È autore di svariati libri, fra i quali: *Leis e Regimentos das Missões - Política Indigenista no Brasil* (1983); *A Igreja do Brasil: de João XXIII a João Paulo II*, de Medellín a Santo Domingo

(19962); *A Igreja do Brasil no Concílio Vaticano II: 1959-1965* (2005); ha diretto i 25 tomii della collana «Teologia Popular» (1988-2012).

È stato in Italia, a Trento nel 1995, per un seminario sul Concilio di Trento (1545-1563).

Una seconda volta in Italia nel 2014 per un Convegno Internazionale a Roma, 7 – 9 aprile. PONTIFICIA UNIVERSITA URBANIANA IN ASCOLTO DALL'AMERICA: Incontri fra i popoli, culture, religioni strade per il futuro. Sul tema: la fede oggi fra domande nuove e antica sapienza, le teologie, le comunità, e la sfida dell'evangelizzazione. L'intervento di Padre José Oscar verteva su: L'esito delle Teologie della Liberazione e le teologie americane contemporanee.

La ricerca, l'approfondimento di un "Albero genealogico" è come il viaggio del pellegrino.

Per raggiungere la "meta" prefissata, ha davanti a sé un lungo e faticoso cammino dove incontrerà tanti volti, nomi, storie, vicisitudini e come il pellegrino, la ricerca farà frequenti soste, per soddisfare la sua "sete" di conoscere, di portare alla luce le tante diramazioni di quei rami centenari che nemmeno l'età avanzata riuscirà mai a rinsecchire.



Nonno Mario e famiglia. Oscar Modesto (padre) era il primogenito nato nel 1905

Le penne nere di Aldeno

A cura dell'**Associazione Nazionale Alpini - sezione Aldeno**

Ormai è passato più di un anno dall'inizio della pandemia, un lungo periodo che ci ha costretti a modificare le nostre abitudini e forse renderci conto che basta poco per mettere in crisi il nostro modo di vivere.

Anche il mondo dell'associazionismo ha dovuto confrontarsi con tutto questo, dovendo limitare o stravolgere i propri programmi.

Per il Gruppo Alpini questa chiusura ha significato in particolare il ridimensionamento delle tradizionali attività, soprattutto quelle dedicate al ricordo e alla memoria.

La tecnologia ha, in parte, aiutato a limitare i disagi, ma la mancanza del contatto umano con la chiusura di bar, ristoranti ecc... si è fatta sentire. Anche il circolo alpini da più di un anno non è il ritrovo giornaliero dei soci.

Con presenza limitata e in sicurezza le penne nere hanno presenziato alla commemorazione dei caduti di tutte le guerre, al ricordo del 25 aprile, e hanno svolto servizio nel far rispettare le regole anticovid durante alcune ceremonie religiose.

Non si è voluto però cancellare totalmente la presenza sul territorio e per far sentire ai più piccoli, agli anziani alle famiglie la nostra vicinanza.

Nella giornata di Santa Lucia abbiamo consegnato ai più piccoli un dono messo a disposizione dal-



la Pro Loco. Prima delle festività, in collaborazione con le associazioni del paese e con l'amministrazione comunale, passando di casa in casa, abbiamo portato a tutte le famiglie un piccolo omaggio augurando i migliori auguri di Natale di buon anno.

Non abbiamo dimenticato l'augurio ai nostri "veci alpini": tramite i loro familiari il nostro augurio è arrivato ai nostri compaesani ospiti delle case di riposo.

La befana ha trovato il teatro chiuso ma non si è persa d'animo e, accompagnata

da alcuni alpini, ha fatto visita ai più piccini. A Pasqua le Penne nere hanno donato ai Bambini dell'Asilo Primo Volo e della scuola dell'infanzia l'uovo pasquale.

Una famiglia di Vigo Cortesano ha vissuto una grave tragedia, la vita di una mamma è stata stroncata in modo crudele. Oltre ad esprimere la nostra vicinanza ai familiari, abbiamo contribuito alla raccolta fondi aperta a loro sostegno, destinando i soldi messi a bilancio per il carnevale.

Queste attività del gruppo hanno visto i soci impegnati per oltre 200 ore con un impegno finanziario di 1500 euro.

Infine, con l'augurio che questa difficile situazione volga al termine, esprimiamo un grazie alla comunità che ancora una volta ha dimostrato la propria generosità: nella giornata dedicata alla raccolta fondi a favore del Telefono Azzurro sono stati raccolti 540 euro che vengono totalmente devoluti all'associazione Telefono Azzurro.

70 km ricordando Antonio

Marcialonga 2021 - Una fantastica pazzia

A cura di **Enzo Forti**

Questo articolo è dedicato ad Antonio Forti.

Antonio è stato per molti anni socio della nostra Sezione SAT di Aldeno e per un triennio parte del nostro Direttivo. E' stato inoltre il Custode Forestale della zona di Ravina e di Romagnano. Un male incurabile l'ha portato via 2 anni fa, lasciando ai tanti di noi che gli hanno voluto bene un vuoto incolmabile

Estate 2020, la pandemia aveva allentato la sua morsa, tanta voglia di normalità, di uscire, di incontrarsi.

Una e-mail dell'organizzazione della Marcialonga mi invita a partecipare alla 48° edizione programmata per il 31 gennaio 2021. Anche questo un piccolo segnale di ottimismo per il prossimo futuro. Mi piace, ho voglia di cogliere questo invito.

Ho già partecipato a 16 edizioni della Marcialonga, ma questa dovrà essere diversa.

La Marcialonga, lo sci di fondo, mi portano con forza al mio caro amico Antonio (Toni). Una passione che ci ha uniti fin da giovanissimi.

Questa Marcialonga si farà e sarà diversa dalle altre, diversa perché ci sarà Antonio ad accompagnarmi. Con questa motivazione, è stato inevitabile estendere l'invito ad Erika, la figlia più grande di Antonio, che subito ha accolto la proposta con grande entusiasmo. Per lei sarebbe la prima Marcialonga, è da diversi anni che Erika non pratica più lo sci da fondo, ma il ricordo delle lunghe e piacevoli sciate fatte da bambina e da ragazzina con il suo papà e con tutta la sua famiglia, l'amore che gli ha saputo trasmettere verso questo affascinante sport è ancora forte. Ancora più forte la voglia di stare idealmente vicina al suo papà in questa avventura, in quella che Erika ha chiamato una "fantastica pazzia".



Siamo a dicembre e già la neve è caduta abbondante, ottimo preludio per la nostra Marcialonga, ma con l'inverno è arrivata anche la seconda ondata di questa terribile pandemia e tutto è tornato fragile ed incerto

Ma noi, io ed Erika, siamo determinati a realizzare questa "fantastica pazzia", così come l'organizzazione della Marcialonga.

Ci siamo ! E' l'alba di domenica 31 gennaio, sia-

mo nella piana di Moena, luogo della partenza della Marcialonga. Il paesaggio è incantevole, di notte ha nevicato, ma quasi non ce ne accorgiamo. L'emozione e la tensione sono troppo forti. Siamo pronti, o meglio quasi pronti, con quel poco di allenamento che siamo riusciti a racimolare tra divieti e restrizioni e, per Erika, con la difficoltà di trovare un po' di tempo libero dal suo importante e gravoso lavoro di infermiera in un reparto Covid dell'Ospedale Santa Chiara. Ma ci siamo, partiti!

Il percorso è quello tradizionale, bellissimo: si sale lungo tutta la Val di Fassa fino al giro di boa di Canazei e poi giù ritornando verso Moena e poi Predazzo, percorrendo poi tutta la val di Fiemme fino a Molina, ritornando fino sotto Cavalese, percorrendo infine gli ultimi 3 Km di faticosissima ripida salita e finalmente l'arrivo nel centro di Cavalese. L'ultimo chilometro è stato un crescendo di emozioni, entrambi non siamo riusciti a trattenere le lacrime. Siamo passati sotto lo striscione di arrivo assieme e poi è stato inevitabile abbracciarsi. Erika è stata fantastica !

La Marcialonga più bella, con Antonio accanto e nel nostro cuore !

Per ultimo e con il permesso di Erika riporto il messaggio che mi ha mandato la sera stessa della gara. Troppo bello ed intenso per non condividerlo con voi.

"In una giornata ho provato tutto lo spettro delle emozioni.

Dalla gioia, alla sorpresa, alla rabbia, alla forza, per poi passare alla fatica estrema, alla debolezza, al dolore, alla paura di non farcela, al coraggio, alla determinazione e nuovamente ad una felicità, serenità ed emozione indescrivibili

a parole.

Ma più di tutto incredulità e tremenda gioia nell'essere riuscita a raggiungere il mio scopo. Avvicinarmi al mio papà, come mai prima d'ora l'ho sentito al mio fianco, in ogni passo, in ogni spinta era lì con me, ho avuto i brividi dall'inizio alla fine.

Quindi grazie a te che mi hai coinvolto in questa pazzia."

Grazie Erika, grazie Antonio!!



Un sasso per un sorriso

A cura dell'**associazione rESTATE con Noi**

Stupire e regalare allegria con la semplicità di un sasso colorato, è questo l'intento degli animatori dell'Associazione rESTATE con NOI. Soprattutto in questo difficile periodo, c'è bisogno di gentilezza, di bellezza, di condivisione e questo è un piacevole modo per scambiarsi buoni sentimenti, pur a distanza.

L'obiettivo è quello di allontanare le preoccupazioni che affollano la mente in questo periodo, disegnando, condividendo e regalando a sconosciuti una piccola gioia.

Un'idea semplice di Heidi Aelling, originale della Svizzera ma residente a Recanati. Per partecipare bastano dei sassi, un pennello, dei colori o dei pennarelli. Non serve essere grandi artisti, basta solo mettersi alla prova e liberare la propria fantasia.

Si tratta di semplici sassi raccolti nelle campagne, lungo il torrente Arione o in montagna, e poi decorati con disegni colorati o una breve frase. Sassi che ognuno posa in angoli del paese dove possano essere trovati e fotografati.

Quando ne trovi uno, lo stupore lascia subito il posto alla gioia. Perché è come trovare un piccolo tesoro, pieno di colore e fantasia, che qualcuno ha lasciato affinché venga trovato.

E così un materiale semplice e povero, un piccolo ammasso di roccia, decorato con disegni e frasi si trasforma in un tesoro prezioso. Piccoli messaggi di ottimismo lasciati per strada che rimbalzano di mano in mano donando piccole e grandi gioie.

Un'iniziativa che crea una connessione tra chi lascia e chi trova il sasso, per diffondere speranza e gentilezza. Un collegamento tra persone anche durante gli anni del distanziamento sociale, che poi si rende tangibile con l'utilizzo dei social.

Questo è il modo per stare vicini alla nostra comunità e ai bambini in particolare, nella speranza di poter tornare a divertirci insieme a voi durante le nostre serate, la colonia e



tutte le iniziative per il nostro paese. Negli ultimi mesi abbiamo raccolto decine di fotografie dei vostri sassi, venite a prendere ispirazione sulla nostra pagina Facebook (@rESTATEconNOI) e Instagram (@rESTATEconNOIAldeno), taggateci sui social, usate l'hashtag #unsassoperunsorriso e mandateci i vostri piccoli capolavori.

UN SASSO PER UN SORRISO



**UN SASSO
PER UN
SORRISO**

Prendi un sasso, scrivici sopra una frase, coloralo o fai un bel disegno. Poi lascialo ben visibile in giro per Aldeno per regalare un sorriso a chi lo trova.

Quando ne trovi uno fai una foto, caricala sui social e taggaci oppure mandacela che la pubblicheremo noi.

#rESTATEconNOIAldeno

5477459205





I vigili del fuoco non si fermano mai!

A cura dei Vigili del Fuoco volontari di Aldeno



In quest'anno caratterizzato dalla pandemia, pur con tutte le restrizioni che anche la nostra attività ha dovuto rispettare, non ci siamo mai fermati.

In questo lungo periodo sono, altresì, cambiate le tipologie d'intervento e le procedure adottate. Se durante il lockdown gli incidenti stradali si sono praticamente azzerati, le richieste di aiuto e supporto alla persona sono state la nostra priorità. Dai messaggi con l'altoparlante, alla distribuzione delle mascherine, ma anche la consegna dei banchi alla scuola media ed, infine, pochi giorni fa, l'accompagnamento del medico vaccinatore dell'Azienda Sanitaria al domicilio degli ultra ottantenni impossibilitati a muoversi, residenti nei comuni di Aldeno, Cimone e Garniga Terme.

Non sono mancati, purtrop-

po, negli ultimi mesi, alcuni incendi civili che hanno messo alla prova la nostra preparazione. In merito a questa tipologia di emergenze, è nostra intenzione dotarci di un nuovo mezzo, un'Aps, ovvero un autopompa serbatoio, con l'obiettivo di migliorare sempre più il nostro servizio rivolto alla comunità. Questo sarà possibile grazie al finanziamento della Provincia Autonoma e del Comune di Aldeno, che intendiamo ringraziare.

Nel corso del 2020 è stato rinnovato il direttivo del corpo. E' stato riconfermato come comandante Muraglia Damiano, mentre sono stati eletti il nuovo vice comandante Baffetti Nicola, il nuovo capo plotone Vettori Mattia e i nuovi capo squadra Baldo Andrea e Valer Rudj. Un ringraziamento, in questa sede, va Vettori Daniele e Bridi Die-

go, rispettivamente vice com. e capo plotone uscenti.

Riconfermati come cassiere Osele Tania, come segretario Innocenti Luca e come magazziniere Muraglia Flavio.

Un ringraziamento particolare va a Cimadom Rudy che, dopo 34 anni di servizio, di cui 22 passati alla guida del corpo, ha deciso di lasciare la divisa.

Fortunatamente la nostra comunità è ancora in grado di garantire il ricambio generazionale; due, infatti, i nuovi vigili entrati a far parte del corpo, Bridi Denny e Ferrari Davide, ai quali diamo il benvenuto.

Cogliamo l'occasione di questo spazio per ringraziare tutti coloro i quali in questi anni ci hanno sostenuto donandoci il loro 5X1000 della dichiarazione dei redditi e che, ci auguriamo, continuino a farlo.

La nostra è un'attività che necessita sempre più di attrezzature specialistiche e purtroppo costose, ma confidiamo nella vicinanza della comunità per vincere le sfide che ci si presenteranno.

Concludiamo con l'augurio, sincero e spiritoso allo stesso tempo, di non aver mai bisogno di noi!

Ripartire e ricostruire

A cura della **Scuola Primaria di Aldeno**



Dopo i mesi di lockdown della primavera 2020, l'anno scolastico 2020/21 è ricominciato in presenza. Finalmente siamo di nuovo insieme nelle aule, ci sono tante regole da rispettare, tanti divieti, ma ci possiamo guardare negli occhi e percepire i sorrisi anche da dietro le mascherine. Rinascono amicizie, si ricostruiscono legami con la maggiore consapevolezza di quanto sia bello stare insieme. Si ricomincia a lavorare: scrivere, leggere, studiare...

Nelle classi quarte viene ripreso in mano un progetto interrotto proprio dal lockdown; a inizio 2020 infatti non c'era stato tempo di ricostruire la nostra aiuola posta all'esterno della scuola. Essa era stata distrutta da chissà chi e chissà perché, durante le vacanze di Natale 2019, dopo pochi mesi dalla sua realizzazione. In quel momento, anche se tristi e sconsolati per l'incivile atto subito, bambini e maestre, avevano reagi-



to chiedendo aiuto a tutti gli abitanti di Aldeno per poter ri-acquistare i materiali, pannelli in legno e colori acrilici, necessari a realizzare le sagome dei bambini dell'aiuola. Anche se presi dallo sconforto eravamo convinti e decisi a ricostruire tutto quello che era stato distrutto. Con nostra gradita sorpresa l'aiuto era arrivato da alcune ditte del paese e dalla collaborazione di alcuni papà, che con maestria hanno ritagliato le sagome in legno e le hanno sistematiche all'interno dell'aiuola.

Così con entusiasmo, in sicurezza e distanziati, tra settembre e ottobre del 2020 abbiamo portato a termine il nostro lavoro: oltre a ricostruire le sagome colorate dei bambini, abbiamo aggiunto degli aquiloni, simbolo per noi di rinascita e ripartenza. Con orgoglio possiamo dire che la nostra aiuola è più bella di prima.

Il progetto era nato, già in seconda, nell'ambito di un percorso di educazione ambientale e alla cittadinanza ed era finalizzato a condividere nel gruppo classe, azioni orientate al bene comune, al rispetto e alla cura. Un percorso pianificato in varie fasi, in cui i bambini erano stati artefici attivi e propositivi attraverso un'interazione collaborativa e partecipativa. Ciò era stato reso possibile seguendo l'iter di "Progetti in erba", che insegna ai bambini ad acquisire pratiche e metodi di progettazione.

I bambini hanno promesso di prendersi cura nel tempo della loro aiuola: portano da casa fiori che trapiantano nella terra, innaffiano ed estirpano qualche erbaccia. Durante le ricreazioni, i bambini a turno, rinunciando a preziosi momenti di gioco si dedicano alla manutenzione e all'abbellimento della stessa.

Contribuire, nella misura in cui siamo capaci, al bene comune, al rispetto dell'ambiente, partendo dal luogo in cui si vive, è la sfida di impegno civile per il futuro, a cui tutti siamo chiamati.

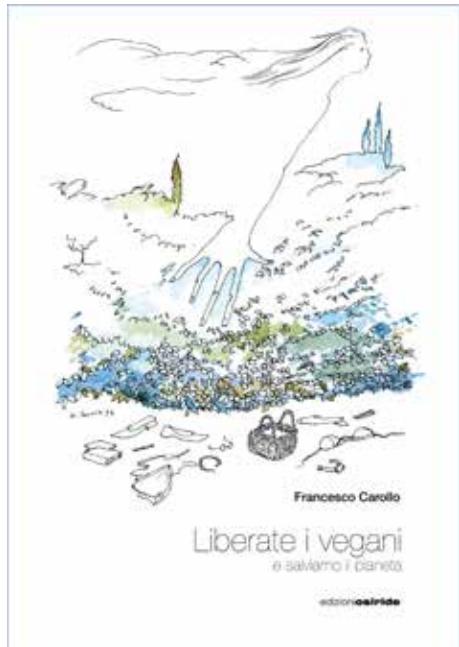
I bambini e le maestre delle classi quarte della scuola primaria di Aldeno ringraziano di cuore tutte le persone che in vari modi hanno collaborato alla realizzazione del progetto.



Liberate i vegani e salviamo il pianeta

Incontro con l'autore Francesco Carollo

A cura dei **G. Erspamer - ADS Ginnastica Aldeno**



"Mens sana in corpore sano" è la locuzione latina che l'A.S.D. Ginnastica Aldeno, in questo momento di resilienza, condivide attraverso la pubblicazione del libro "Liberate i vegani e salviamo il Pianeta". Il suo vice Presidente Francesco Carollo, dj e musicista professionista roveretano trapiantato da anni in Aldeno, debutta infatti come scrittore con un saggio che mette in relazione la salute del Pianeta con la salute dell'essere umano. È il 22 Aprile 2021, giornata mondiale della TERRA, e proprio oggi ho il piacere di intervistare l'autore. "Liberate i vegani e salviamo il pianeta", titolo che incuriosisce. Di cosa trattì esattamente nel tuo libro?" Nel libro racconto come il nostro stile di vita

sia direttamente collegato al mondo che vorremmo. Spesso non ce ne rendiamo conto ma, attraverso le nostre azioni quotidiane, possiamo fare del bene o del male alla nostra Terra e, di conseguenza, a noi stessi. Oggigiorno mi sembra che la tendenza sia quella di delegare a chi ci governa il compito di salvaguardare la salute del nostro Pianeta; certo, la politica potrebbe fare moltissimo in questo senso, ma ormai ha perso credibilità su tutti i fronti dimostrandosi inefficace e schiava di un sistema consumistico che ci porterà, salvo drastiche contro-misure, ad un collasso totale del pianeta Terra." "Nel tuo libro racconti proprio questo, ci puoi dire qualcosa di più al riguardo?" "Molto volentieri. Le nostre nostre azioni quotidiane possono, fin da subito, fare la differenza. Pensiamo solamente a quello che mangiamo: le emissioni di gas serra legate agli allevamenti intensivi, per esempio, sono impressionanti e addirittura superiori all'inquinamento provocato da tutte le macchine del mondo. Per produrre 1 Kg di carne occorrono poi 15.000 l di acqua rispetto ai 2.500 l per produrre 1 Kg di riso. Mangiare meno carne, quindi, sarebbe già un passo importantissimo per il bene nostro, per il pianeta e per gli animali che, a seconda della nostra comodità, diciamo di amare vivi o... ben cotti". "Qualche settimana fa hai presentato il tuo libro davanti a centinaia di studenti del Liceo Russel di Cles. Com'è andata?" "Fin da subito c'è stato un dialogo aperto dove alternavo la presentazione del mio libro con domande rivolte direttamente agli studenti. E con grande stupore ho notato come i giovani siano molto interessati all'argomento soprattutto perché hanno capito che in gioco c'è salvaguardia del Pianeta e quindi, il loro futuro. Se fino a qualche tempo fa il tema ambientale era poco considerato, ora c'è molta più attenzione al riguardo. Ma i giovani sono anche piuttosto arrabbiati sia con la politica che con le vecchie generazioni per tutto il loro menefreghismo nei confronti della Terra." "Il tuo libro strizza l'occhio anche alla tua attività da musicista professionista; quale collegamento c'è tra la filosofia vegana e la musica?" "Il cibo e la musica sono collegati dalle emozioni più pure e proprio per questo credo che, citando il filosofo tedesco L. Feuerbach, siamo quello che mangiamo. Da qui parte il contatto con la nostra Anima che si alimen-



ta dalle vibrazioni della Musica manifestandosi tra note e melodie. Con il progetto chiamato ÀLVEGAN MUSIC sto cercando di diffondere questi messaggi con la chiave della musica pop. Sono poi molto orgoglioso di avere nella pri-

ma di copertina il dipinto di Umberto Savoia. Un artista di Rovereto al quale è stata dedicata anche la piazza del MART. La sua opera dà esattamente senso a ciò che trattato. La libertà: la libertà quindi, dalle etichette, dagli estremi-

smi, dai giudizi; abbandonare il superfluo e trovare la nostra vera identità di esseri viventi rispettando la natura. "Dove possiamo acquistare il tuo libro?" "Libreria ANCORA a Trento oppure, per chi volesse prenderlo in prestito, alla biblioteca di Aldeno. In esclusiva per i lettori de L'ARIONE poi, 10 copie del libro potranno essere acquistate, con la mia dedica personalizzata, scrivendomi direttamente sulla mailliberateivegani@gmail.com. "E allora, grazie mille e in bocca al lupo per il tuo libro" "Grazie a te Gigliola per l'intervista e, ovviamente, lunga vita al lupo! Per concludere, vorrei lasciarvi con una frase di A. Warhol: "Credo che avere la Terra e non rovinarla, sia la più bella forma d'arte che si possa desiderare".

Hai delle foto storiche di Aldeno?

Vuoi aiutarci ad arricchire il nostro archivio?

*Invia le immagini a
aldeno@biblio.tn.it
oppure consegnale a mano presso la biblioteca!*

Società Sportiva Aldeno: la palla tamburello è tornata in attività

A cura di **Baldo Germana, responsabile sezione Palla Tamburello**

Dopo la pausa forzata che ha annullato la stagione open 2020 di palla tamburello dovuta alla pandemia mondiale e che ancora insiste sul sistema globale, la nostra disciplina indoor ha avuto la fortuna di poter essere praticata, oltre che dalle massime serie, anche dalle nostre giovani atlete nonostante le diverse difficoltà nella ripresa.

Non è stato certo facile adeguare l'attività attuando i protocolli sportivi in vigore; la difficoltà nel trovare palestre e soprattutto il distanziamento sociale ha complicato non poco la situazione già particolare.

Anche per la Federazione Nazionale le difficoltà non sono state poche; nella lista degli sport di contatto dell'Ufficio Sport della Presidenza del Consiglio dei Ministri figurava anche la palla tamburello impedendo così la pratica di qualsiasi forma di attività legata alla nostra disciplina.

Di seguito, dopo alcune considerazioni tra Federazione e il Capo del dipartimento per lo sport, la nostra attività ha ripreso per le categorie che prevedevano la partecipazione a manifestazioni di carattere nazionale ed internazionale.

Come per tutte le parti coinvolte, anche per la Società Sportiva Aldeno, per gli allenatori e per i genitori non è stato facile effettuare alcune le scelte dovute alla paura e all' incertezza del momento, soprattutto con ragazzi minori.

La voglia e lo spirito di riprendere un minimo di "normalità" nella vita sportiva e soprattutto sociale, ci ha dato però l'input e il coraggio per affrontare le difficoltà e dare così la possibilità ai nostri ragazzi di tornare ad assaporare i veri valori dello sport di squadra quali, collaborazione, condivisione, lo stare insieme, i sacrifici, le rinunce, le sconfitte e in modo particolare anche le vittorie.

A questo proposito i nostri complimenti vanno alle Giovanissime Femminili che sabato 27 marzo, hanno conquistato lo scudetto di categoria laureandosi così campionesse italiane, riportandoci ad assaporare il piacere di fare sport.



Il coach Daniele Coser pilastro della nostra disciplina, con la preziosa collaborazione di Agnese Piffer e Giusy Pescador, hanno guidato le giovani atlete alla vittoria finale in una gara combattuta contro la squadra mantovana della Cavrianese al palazzetto dello Sport di Rovereto, successo che, vista la situazione, vale sicuramente doppio come scritto anche dal nostro Presidente Paolo Bisesti.

Oltre alle nostre iridate ragazze, nella stagione indoor 2021 abbiamo potuto partecipare, al campionato provinciale indoor con le categorie pulcini 1 e pulcini con un gruppo di piccoli atleti che va dai 5 ai 10 anni che si stanno avvicinando alla nostra disciplina con entusiasmo ed impegno.

Per la stagione open appena iniziata le ambizioni non sono poche; oltre le categorie sopra citate, dopo l'assenza per tanti anni sul panorama nazionale, parteciperemo con una serie B femminile come trampolino di lancio per le giovani atlete.

L'augurio che faccio a tutti gli sportivi è che questa nuova ripresa sia più "gentile" rispetto alla precedente.

(Atlete: Baldo Elisea, Slomp Anna, Miorandi Gaia, Coser Ailyn, Pizzini Noemi)

Si riprende! Suoniamo in sicurezza

A cura di **Lucio Bernardi, Banda Sociale di Aldeno**

Nostalgia e rinuncia sono i sentimenti che hanno dominato costantemente l'animo dei membri della Banda Sociale di Aldeno negli ultimi tredici mesi. Salvo una piccola parentesi di ritorno alla normalità fra luglio e settembre dello scorso anno, l'attività della Banda, a seguito della seconda ondata di pandemia, è stata nuovamente sospesa con la conseguente impossibilità di organizzare prove e concerti. Verso la fine di aprile, proprio mentre si sta scrivendo questo articolo, si inizia ad intravedere un po' di ottimismo e a parlare finalmente di riaperture e di ripresa a suonare anche all'interno delle nostre amate sedi. Così come richiamato nel nostro precedente numero de "L'Arione", pare proprio che la "corona" venga chiusa definitivamente e che il nostro Maestro Paolo Cimadom sia pronto a dare "l'attacco" con le prove e successivamente con le auspicate esibizioni. Sono già in sviluppo alcuni progetti che vedranno riproporre la nostra musica in Paese per allietare tutta la Comunità afflitta dalla dolorosa rinuncia alla vita pubblica e sociale.

Sempre nel corso del mese di aprile, si è svolta in videoconferenza la nostra assemblea annuale che prevedeva, tra le altre cose, un adeguamento dello statuto sociale per il completo recepimento di nuove norme che regolano il cosiddetto Terzo Settore al quale fanno riferimento le Associazioni tra cui la nostra Banda. A seguire si è svolta la consueta parte ordinaria dell'assemblea in cui, il nostro Presidente Alessio Beozzo, ha esposto la relazione sulla gestione della Banda ed il cassiere Paolo Cesar Rossi ha dettagliato il rendiconto economico-finanziario. Infine sono state rinnovate le cariche sociali in scadenza e sono stati confermati: Beozzo Luca, Cimadom Simone e



Rossi Paolo Cesar.

In precedenza, erano state organizzate alcune serate on line su apposita piattaforma dove i bandisti, oltre che rivedersi collettivamente, hanno potuto discutere ed intervenire sulla presentazione dei brani che formeranno il prossimo programma musicale. Anche la nostra Federazione delle Bande Trentine ha contribuito ad affievolire il clima di distacco e di lontananza vissuto dagli associati, organizzando degli specifici seminari che trattano le più disparate tematiche da quelle di carattere storico/culturale a quelle organizzativo/gestionale ed infine quelle più prettamente tecniche.

Sotto il profilo della continuità invece si sono regolarmente svolte, rispettando rigorosamente le più recenti disposizioni in materia sanitaria, i corsi d'orientamento musicale e sono state completate tutte lezioni individuali avviate. Nonostante ciò anche gli allievi hanno subito

una battuta d'arresto con la pandemia, sono stati infatti sospesi i momenti del "suonare assieme" e si sono interrotte le prove settimanali della Banda Giovanile. Tuttavia, cogliamo l'occasione per fare un appello a tutti i genitori invitandoli a cogliere questa grande opportunità per i loro piccoli in modo che possano avvicinarsi al magico mondo della musica iscrivendosi ai nostri corsi per imparare a suonare. I percorsi da noi proposti sono organizzati in collaborazione con la scuola

musicale "Il Diapason" e sono tenuti da docenti di alto profilo, appassionati e qualificati, che sanno trasmettere un ottimo livello di formazione musicale, sia teorico che pratico. Oltre ai corsi base di teoria e solfeggio per giovanissimi, fin dal primo anno, viene anche dato in prestito, quale servizio gratuito, uno strumento con cui esercitarsi. Si sottolinea che in passato frequentare questi percorsi, per molti ragazzi, è servito come arricchimento personale e per capire, nel giro di poco tempo,

che la propria aspirazione era proprio quella di approfondire la conoscenza della musica e dello strumento frequentando il Conservatorio. Per maggiori informazioni al riguardo potete rivolgervi al presidente Alessio Beozzo oppure alla responsabile dei corsi Valentina Schir.

Con la speranza di incontrarci in occasione delle nostre prossime esibizioni si coglie l'occasione per augurare a tutti un rapido ritorno alla "normalità" ed un sereno proseguo d'anno.

Železná Ruda

A cura dell'**associazione**

Un altro semestre si è concluso senza la possibilità di portate nuove idee e progetti legati al nostro gemellaggio.

Questo periodo ci costringe a restare fermi per quanto riguarda le attività della nostra associazione ma non fermano i rapporti che continuano ad essere attivi con i molti amici, sia istituzionali che privati, del paese gemellato con il nostro.

A Železná Ruda la situazione è messa come da noi, tra alti e bassi, aperture e chiusure delle varie attività. Anche là, la stagione turistica invernale è andata persa: gli impianti, infatti, hanno aperto per poi chiudere subito dopo. Le strutture ricettive sono rimaste chiuse, a causa delle limitazioni negli spostamenti, proprio come da noi.

Questa situazione incerta, non scoraggia comunque Železná Ruda. La sua comunità ha

già iniziato a pianificare e programmare i vari eventi per l'estate prossima soprattutto in vista del gemellaggio con la comunità di Aldeno che quest'anno compie ben 30 anni, organizzando i festeggiamenti per questo importante traguardo, in occasione della tradizionale sagra che si tiene ogni anno ad agosto.

Non si prevede che cosa accadrà da qui ad agosto, ma eventualmente, se tutto andrà a buon fine come noi auspichiamo, nel rispetto di tutte le norme previste per ridurre al massimo i contagi del covid19, saremo lieti di comunicare attraverso i vari canali social ed il volantinaggio le varie possibilità di poter festeggiare con gli amici Cechi.

Come sempre invitiamo tutti a visitare la nostra pagina Facebook e a contattarci per eventuali informazioni sulle nostre attività.

La Settimana Santa e la Pasqua (Velikonoce) in Repubblica Ceca

Tra particolarità e aspetti davvero curiosi.

Prima del 1989, il significato della Pasqua (*Velikonoce*, da *Veliké noci* o Grandi notti) era limitato al benvenuto alla primavera perché, sotto il regime comunista, erano stati soppressi gli aspetti religiosi di questa festività. Oggi, anche se le persone sono consapevoli dell'origine religiosa della Pasqua, non è comunque una festività molto sentita, prediligono festeggiare il Lunedì Santo. Sono giornate che mescolano aspetti sacri e aspetti profani. Come succede anche in Italia, durante la Settimana Santa si ricordano avvenimenti ben precisi ed ogni giorno ha un nome specifico:

- **Škaredá středa.** Il "brutto mercoledì" ricorda il tradimento di Giuda; si mangia tutto brutto, cioè rotto, spezzettato;
- **Zelený čtvrtok.** Il "giovedì verde" giorno dell'ultima cena; probabilmente viene chiamato così perché non si dovrebbe mangiare carne ma solo verdure, in particolare verdi e per l'occasione viene prodotta anche un tipo di birra verde;
- **Velký pátek.** Il "grande venerdì", il nostro Venerdì Santo e ricorda la crocifissione di Cristo; si mangia leggero;
- **Bílá sobota.** Il "sabato bianco" il giorno di luce, in quanto celebra la resurrezione di Gesù;
- **Velikonoce.** Il giorno di Pasqua, giorno di preparativi;

• **Velikonoční pondělí**, la nostra Pasquetta.

Tipici dolci mangiati il giovedì verde, sono le **jídáše**: delle trecce dolci lievitate a base di miele, la cui forma ricorda la corda con cui Giuda si impiccò.



Del sabato santo è il *mazanec*: fatto dello stesso impasto della natalizia *vánočka* con all'interno uvetta e frutta candita, sopra viene incisa una croce sulla quale vengono sparse scaglie di mandorle. Infine i **boží milosti** ("grazia di Dio") una specie di frittelle zuccherate.

Se un tempo, come portata principale, veniva servito l'agnello arrosto, adesso si mangia sempre meno e spesso viene sostituito dalla variante dolce che dell'originale mantiene solo la forma, il **beránek**. Per la preparazione viene impiegato il **perník**, il tipico pan pepato ceco (quello che nei mercatini si trova spesso sottoforma di cuore).

Molte tradizioni sono ancora osservate e praticate, specialmente nei piccoli paesi, alcune si mantengono uguali altre invece si diversificano da zona a zona. La più comune e conosciuta è sicuramente la pittura delle uova, *kraslice*, usando varie tecniche: acquerello, tinture naturali, decoupage, cera d'api...



Ma ci sono due usanze molto particolari e curiose.

La prima vede la costruzione di **řehtačka**, dei sonagli di legno (le raganelle) che i ragazzi e gli uomini del paese suonano dal giovedì verde al sabato bianco. Si ritrovano in gruppi per girare nel paese: il rumore provocato ha lo scopo simbolico di allontanare Giuda o comunque il male ma anche quello di richiamare i fedeli in chiesa visto che le campane stanno in silenzio in quei giorni. Durante il sabato, le persone si fermano nelle case e viene dato loro un dono, pur di farli smettere. Per la seconda, dobbiamo premettere che non c'è assolutamente niente di violento,

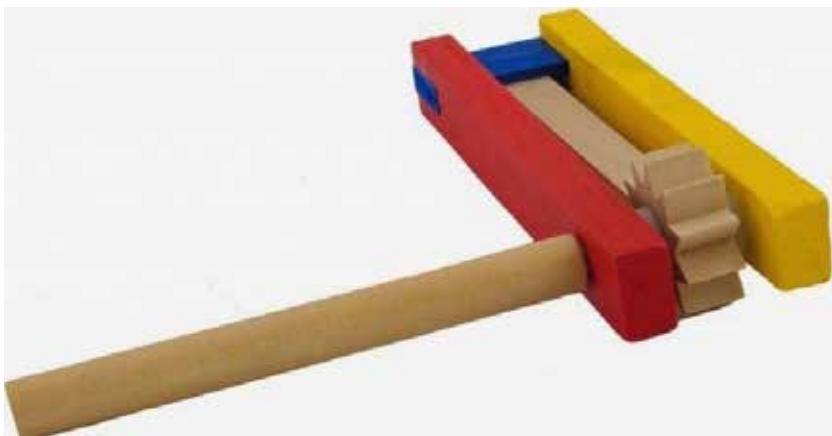
a "frustare" scherzosamente sulle gambe le ragazze che incontrano, come augurio di bellezza, giovinezza e salute per tutto il resto dell'anno. Ha inoltre il significato simbolico di scacciare la malattia e gli spiriti maligni. Le ragazze danno in cambio un piccolo dono come caramelle, uova colorate preparate nei giorni precedenti, denaro o bicchieri di Slivovice o Becherovka e poi annodano un nastro colorato ai rami di salice. In



proseguendo la lettura capirete meglio. Si chiama **pomlázka**, ed è la realizzazione di una "frusta" con ramoscelli di salice intrecciati. La tradizione prevede che i ragazzi, dopo aver costruito personalmente la propria pomlázka, vadano

passato la pomlázka veniva usata anche dalle mogli dei contadini per "frustare" il bestiame e anche la famiglia, uomini e bambini inclusi, con l'intento e la speranza di tener lontane le malattie e gli spiriti maligni.

Oggi le fruste, vengono sempre meno preparate a mano e si trovano già pronte con i nastrini colorati annodati nei negozi o nei mercatini. Rimangono un divertimento per i bambini, che, in cambio delle loro frustate scherzose, ricevono uova sode colorate, uova di cioccolato, pan di zenzero in forme pasquali o semplicemente delle caramelle.



Il piacere della lettura

A cura dell'**assessore alla Cultura Giulia Coser**



Nel mese di maggio si è concluso il concorso "Il piacere della lettura" rivolto ai bambini delle classi quarta e quinta della scuola primaria e ai ragazzi della scuola secondaria con la collaborazione dell'Istituto scolastico e della nostra biblioteca.

L'obiettivo fondamentale di questo concorso era quello di valorizzare la lettura come strumento di crescita culturale, ma anche come attività per stimolare la creatività, il senso critico e la fantasia.

Nonostante questo sia stato un anno molto particolare per i ragazzi delle nostre scuole, pieno di regole da seguire a causa della pandemia,

non è riuscito ad affievolire l'entusiasmo degli studenti partecipanti, visto che hanno prodotto complessivamente 220 recensioni letterarie.

Per riconoscere l'impegno e la partecipazione dei ragazzi, l'Amministrazione Comunale il 9 giugno ha organizzato una cerimonia di premiazione con tutte le classi che hanno aderito al concorso.

Tutti i ragazzi che hanno realizzato anche una sola recensione hanno ricevuto un piccolo segnalibro realizzato a mano da Claudio D'Adamo; gli alunni che hanno letto e prodotto più di quattro recensioni hanno invece ottenuto il "Diploma di Gran Lettore", in totale 20 ragazzi.

E' stato inoltre consegnato il "Diploma di Lettore Esperto" a cinque bambini della scuola primaria e cinque della scuola secondaria. Questi ragazzi sono stati scelti da una giuria composta da Annamaria Giovannini, Lea Peterlini, Ancilla Dominici e Maddalena Chiaserotti le quali hanno selezionato gli alunni che hanno scritto delle recensioni meritevoli per chiarezza, completezza e soprattutto per la qualità dei commenti e dei giudizi espresi. Per la scuola primaria sono stati premiati Erik Piffer, Agnese Delaiti, Gioele Ripanto, Chiara Moratelli e Alessia Andrès; mentre per la scuola secondaria sono stati premiati Marta Drozd, Alessandra Prada, Alessandro Pecorai, Federico Litterini e Ilaria Morat. Questi ragazzi, oltre all'attestato, hanno ricevuto un buono da spendere presso la libreria Ancora.

Per concludere la premiazione è stato consegnato il "Diploma Premio Lettura" al miglior lettore del concorso, vinto da Alessia Andrès per la scuola primaria con la recensione del libro "Cuore" di Edmondo De Amicis, mentre per la scuola secondaria Alessandra Prada con il libro "Il regno dei draghi" (L'era degli



Alessandra Prada

stregoni- libro primo) di Morgan Rice; anche queste ragazze, oltre al diploma, hanno ricevuto un buono libro.

I ragazzi hanno potuto scegliere liberamente che cosa leggere, quali autori e quali libri affrontare, allargando l'orizzonte letterario a testi vecchi e nuovi, noti e meno noti.

I temi affrontati sono stati i più svariati: dalla famiglia all'amicizia, dal rapporto con persone culturalmente diverse alle storie che parlano del rispetto di sé, del rispetto della diversità, di bullismo, storie di ragazzi coraggiosi, storie per ridere e storie di paura.

Tra le considerazioni espresse dai ragazzi spiccano i richiami all'autostima e all'impegno per raggiungere i propri obiettivi, il bisogno di rispetto e di amicizia, il bisogno di coltivare gli affetti e di imparare dal passato.

La maturità dei commenti e la qualità delle recensioni hanno reso molto difficile il compito della giuria, che nuovamente voglio ringraziare per la preziosa collaborazione.

Grande soddisfazione dunque per gli studenti, gli insegnanti e l'Amministrazione Comunale che hanno visto coronati i loro sforzi a conclusione di un progetto di promozione alla lettura che è andato oltre le aspettative.



Alessia Andrès

La ricetta

a cura di **Paola Bandera**

*Ed eccoci al secondo appuntamento con la ricetta a cura dello chef nostrano Sebastiano Cont.
Buon appetito!*

Pollo all'americana con patate arrosto e salsa agrodolce di peperoni

Ricetta per 4 persone circa

INGREDIENTI per il pollo:

- 500g di sovraccosci di pollo (circa 8 pezzi)
- 80g di foglie di prezzemolo
- 90g di grana grattugiato
- 2 spicchi di aglio fresco
- 1 limone
- 1 confezione di pan Carré a fette grattugiato
- Amido di mais (quanto basta per la panatura)
- 3 uova
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO:

Disossare i sovraccosci e rimuovere la pelle. È possibile realizzare questa ricetta con altre parti del pollo più semplici da lavorare, come il petto, tagliandolo a fette regolari di almeno 2 cm di spessore.

Tritare il prezzemolo e l'aglio al coltello oppure avvalersi di brocca e minipimer per tritare più velocemente ma in quest'ultimo caso aggiungere l'olio per ridurre l'ossidazione.

Versare in una ciotola il prezzemolo tritato, l'olio, l'aglio pestato, il succo di limone e il grana grattugiato, mescolare fino ad ottenere un pesto non troppo morbido.

Disporre metà del composto in una pirofila o contenitore abbastanza capiente per i pezzi di pollo che andranno sistemati, tutti sullo stesso lato, tra due strati di pesto. Coprire infine uno strato di pellicola e massaggiare leggermente.

Mentre il pollo riposa per qualche ora in frigorifero preparare l'occorrente per la panatura,

cominciando da una teglia con carta da forno e un colino per setacciare l'amido di mais. È possibile lasciare il pollo in frigo dalle 3 alle 12 h.

Cospargere la carta da forno con un leggero strato di amido di mais e sistemerlo sopra il pollo. Togliendo i pezzi dalla pirofila fare attenzione a mantenere il condimento il più aderente possibile alla carne. Proseguire spolverando leggermente l'amido su entrambi i lati.

In una ciotola abbastanza ampia sbattere le uova



con un pizzico di sale e pepe. Su un vassoio o placca sistemare il pane grattugiato.

Pertanto, passare delicatamente i pezzi nell'uovo ed infine nel pane; sistemarlo poi su una placca con carta da forno e un filo d'olio.

Finire con un secondo filo d'olio e infornare a 180 gradi per 25/40 minuti a seconda del gusto e della pezzatura utilizzata. Il risultato dovrebbe comunque essere una crosta croccante e leggera.

INGREDIENTI per le patate:

- 1 kg di patate non troppo grandi (preferibilmente a pasta gialla)
- Sale
- Paprika rossa
- Aglio in polvere (a piacere)
- olio extravergine di oliva

PROCEDIMENTO:

Lavare accuratamente le patate con una spugna o una spazzola pulita oppure pelarle (per questa ricetta è comunque consigliabile mantenere la buccia).

Tagliare le patate in spicchi regolari (circa 6 da ogni patata)

Mettere gli spicchi in una ciotola abbastanza capiente, condirli con sale, paprika, aglio e mescolare bene.



Lasciar riposare per almeno 15 minuti, mescolare nuovamente e condire con l'olio.

Sistemare le patate su una teglia con carta da forno evitando di lasciare gli spicchi troppo aderenti l'uno all'altro; conservare in una tazza il liquido prodotto durante il condimento.

Cuocere per almeno 35 minuti in forno ventilato a 180 gradi senza mescolarle; a metà cottura versare il restante condimento in maniera uniforme su tutta la teglia.

Verso la fine della cottura gli spicchi saranno croccanti, a questo punto sarà possibile mescolarli senza rischiare di romperli.

INGREDIENTI per la salsa:

- 300g di peperoni o peperoncini freschi (per la versione piccante) puliti dal picciolo e dai semi
- 1 spicchio di aglio
- 200g di mela grattugiata
- 200g di zucchero di canna non grezzo
- 110g di aceto di mela
- Un pizzico di sale

PROCEDIMENTO:

Frullare velocemente e grossolanamente i peperoni o peperoncini senza semi; fare lo stesso con le mele sbucciate e l'aglio.

Versare il tutto in una pentola adeguata, aggiungere zucchero, aceto, sale e portare ad ebollizione.

Bollire a fuoco basso per almeno 20 minuti, fino ad ottenere la consistenza di una confettura; è possibile verificare la consistenza versandone un cucchiaio su un piatto freddo.

Una volta ultimata la salsa lasciarla raffreddare e conservarla sigillata sotto vetro oppure in frigorifero. Qualora si volesse regolare l'acidità o la consistenza aggiungere durante gli ultimi 2 minuti di cottura aceto di mele a piacere.





COMUNE DI TRENTO



COMUNE DI ALDENO



COMUNE DI CIMONE



COMUNE DI GARNIGA TERME

TELEFONO D'ARGENTO ALDENO-CIMONE-GARNIGA TERME

Senti di voler scambiare due CHIACCHIERE con qualcuno o avere della COMPAGNIA?

Devi fare la SPESA e non sai come riportarla a casa?

Vuoi conoscere i SERVIZI e le RISORSE attive per gli anziani?

Vorresti essere accompagnato quando devi andare a fare una VISITA o un CONTROLLO MEDICO?



CHIAMA IL 0461 843188

LA LINEA TELEFONICA CHE TI È VICINA



ATTIVA TUTTI I MERCOLEDÌ E I VENERDÌ
ORE 8.30 - 11.30

"A.A.A. VOLONTARI CERCASI "

Car* cittadin*,

il Progetto "Telefono d'Argento", rete telefonica gestita da un gruppo di volontari e dai Comuni di Aldeno-Cimone-Garniga Terme in collaborazione con il Servizio Welfare di Trento, è alla ricerca di nuovi volontari per sostenere, attraverso un sorriso e due chiacchiere, le persone anziane e fragili dei nostri territori.

Se sei interessat* e hai voglia di mettere a disposizione un po' del tuo tempo chiama:

Comune di Aldeno | 0461 842523

Servizio welfare e coesione sociale | 366.9394232

Vi aspettiamo numerosi

INDICE DELIBERE GIUNTA COMUNALE - ANNO 2020

N°	DATA			OGGETTO DELLE DELIBERAZIONI ADOTTATE
	gg.	mese	anno	
12	30	11	2020	Nomina Commissione per la Promozione della Cultura.
13	30	11	2020	Nomina della Commissione Consultiva per le Attività Sportive.
14	04	12	2020	Nomina del Consiglio di Biblioteca
15	04	12	2020	Convenzione servizio gratuito consegna spesa a domicilio – Covid 19 - delibera a contrarre.
16	14	12	2020	Presa d'atto nomina rappresentante Consiglio di Biblioteca nella Commissione Promozione Cultura
17	14	12	2020	Iniziative natalizie anno 2020; patrocinio e supporto alle associazioni del comune di Aldeno. Impegno di spesa.
18	14	12	2020	Indennità di carica agli Amministratori comunali. Gettoni di presenza al Presidente del Consiglio comunale, ai Consiglieri comunali, alla Commissione Edilizia intercomunale. Presa d'atto
19	17	12	2020	Utilizzo palestra scolastica in orario extrascolastico; protocolli d'uso anti Covid 19. Approvazione schema di convezione tra Istituto Comprensivo Aldeno Mattarello e Comune di Aldeno.
20	17	12	2020	Approvazione schema di convezione tra Comune di Aldeno e concessionari per utilizzo palestra scolastica in orario extrascolastico nel rispetto dei protocolli d'uso anti Covid 19. Concessione alla ASD sportiva di Aldeno anno 2020-2021.
21	21	12	2020	Asilo Nido - Calendario dei periodi di chiusura durante l'anno educativo 2020/2021.
22	21	12	2020	Assegnazione contributo all'Associazione Pesca Sportiva Dilettantistica di Aldeno per l'anno 2020.
23	21	12	2020	Determinazione contributi comunali 2020 nei settori delle attività culturali
24	21	12	2020	Determinazione contributi comunali 2020 nei settori delle attività sportive
25	28	12	2020	Approvazione Carta della qualità del Servizio Integrato Rifiuti.
26	28	12	2020	Determinazione contributo all'Associazione Rifugio Cacciatori Aldeno – A.R.C.A. – ai sensi dell'art. 6 del contratto rep. N. 573 dd. 14.11.2007- Anno 2020
29	30	12	2020	Ente gestore Asilo Nido – Approvazione riduzione canone concessione anno 2020
30	30	12	2020	Gestione Bar Acli di Aldeno di proprietà comunale da parte della ditta Cont Luca e Stefano SNC – Approvazione riduzione canone locazione pari a due mensilità pro anno 2020 a compensazione effetti economici causati dalla pandemia da Covid 19. Immediata eseguibilità
31	30	12	2020	Servizio Bibliotecario dei Comuni associati di Aldeno e Cimone: atto di indirizzo per la prosecuzione esternalizzata del servizio, sino al 30 settembre 2021. Immediata eseguibilità.
32	30	12	2020	Integrazione impegno e assunzione nuovo impegno di spesa, con prelevamento dal fondo di riserva, per il servizio straordinario e di somma urgenza per sgombero neve dalle strade e piazze del centro abitato di Aldeno

INDICE DELIBERE GIUNTA COMUNALE - ANNO 2021

N°	DATA			OGGETTO DELLE DELIBERAZIONI ADOTTATE
	gg.	mese	anno	
2	11	01	2021	Determinazione contributo per integrazione delle rette di inserimento in caso di riposo di persone anziane inabili. Esercizio 2021.
3	11	01	2021	"Giornata della Memoria": organizzazione spettacoli teatrali per le Scuole di Aldeno e per la cittadinanza. Incarico Agenzia L'Orizzonte Snc.
4	18	01	2021	Adesione all'iniziativa UNICEF "La Pigotta: la bambola dell'UNICEF che salva un bambino". Anni 2020 – 2024.
5	18	01	2021	Contratto comodato gratuito Cassa Rurale Trento/Comune di Aldeno – p. ed. 571 C.C. Aldeno – delibera a contrarre.
6	25	01	2021	Attività propedeutiche allo svolgimento della gara di assegnazione della concessione per la distribuzione del gas naturale nell'ambito unico della Provincia Autonoma di Trento. Integrazione della delega.
7	01	02	2021	Incarico alla Ditta Hi-Logic Srl di Trento della fornitura con assistenza, per gli anni 2021-2023, di un modulo con funzionalità di "BMS/Stanza del Sindaco/segnalazioni (setup)", denominato "SEGNALAZIONI" CIG Z8C30871ED
8	01	02	2021	Approvazione Carta della qualità del Servizio Integrato Rifiuti aggiornata
9	01	02	2021	Determinazione tariffarie per il servizio Acquedotto per l'anno 2021
10	01	02	2021	Determinazione tariffarie per il servizio di fognatura per l'anno 2021
11	08	02	2021	Delega ai Revisori dei Conti dei Comuni di Lavis, Mezzocorona e Vallelaghi per la validazione del Piano Economico e Finanziario (PEF) ai fini della Tariffa corrispettiva per il servizio di smaltimento dei rifiuti solidi urbani per l'anno 2021 ai sensi della direttiva ARERA n. 443/2019 e Delega al Comune di Lavis a fungere da Capofila.
14	08	02	2021	Modifica deliberazione nr 11/2020 ad oggetto "Approvazione a tutti gli effetti del progetto esecutivo per la realizzazione della nuova palestra e servizi al centro sportivo in località Albere. Atto di indirizzo", ai fini dell'appalto dei lavori.
15	15	02	2021	Approvazione variante al Piano Attuativo ai Fini generali P.A.G.1 ex art. 55 L.P. 15/2015 e s.m. per la rotazione, rispetto alla previsione originaria, di due edifici all'interno del comparto C3.
16	18	02	2021	Concorso pubblico per esami per l'assunzione di n. 1 Funzionario tecnico a tempo indeterminato e pieno Categoria D – livello base, 1^ posizione retributiva.
17	01	03	2021	Approvazione graduatoria per assegnazione "Orti Sociali Urbani" di Aldeno - anno 2021.
18	01	03	2021	Approvazione in linea tecnica del Progetto Intervento 3.3.D - 2021 "Progetti occupazionali in lavori socialmente utili per accrescere l'occupabilità e per il recupero sociale di persone deboli". Determinazione criteri di individuazione dei lavoratori. Individuazione ordine di priorità per l'assunzione dei lavoratori per il Comune di Aldeno.
19	09	03	2021	Approvazione del documento unico di programmazione 2021-2023, dello schema del bilancio di previsione 2021-2023 e della nota integrativa (bilancio armonizzato di cui all'allegato 9 del D.lgs. n. 118/2011 e ss.mm.).

20	11	01	2021	Anticipazione di cassa per l'esercizio finanziario 2021 - utilizzo entrate a specifica destinazione - ai sensi del d.lgs 267/2000. Rettifica deliberazione giuntale n. 27/2020.
22	29	03	2021	L. 06.11.2012 n. 190 avente ad oggetto "Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione". Presa d'atto della relazione annuale 2020 del Responsabile della prevenzione della corruzione e della trasparenza e aggiornamento del Piano triennale di prevenzione della corruzione del Comune di Aldeno 2021-2023.
25	01	04	2022	Prosecuzione per l'anno 2021 del progetto di monitoraggio di "Aedes Albopictus" (zanzara tigre) sul territorio comunale di Aldeno. Approvazione avviso.
27	08	04	2021	Approvazione dello schema di rendiconto della gestione finanziaria 2020.
28	13	04	2021	Rinnovo concessioni commercio al dettaglio su aree pubbliche fino al 31.12.2032 – art. 76 c. 1 bis l. p. 17/2010 – approvazione avviso avvio procedimento comunicazione ex art. 25 l. p. 23/1992.
29	19	04	2021	Affitto fondo rustico Valstornada per attività apicoltura Azienda agricola PACHAMAMA – p.f. 3141 C.C. Aldeno – sospensione temporanea vincolo uso civico.
30	19	04	2021	Approvazione della Carta delle Collezioni della biblioteca comunale di Aldeno.
31	19	04	2021	Approvazione schema di convenzione per la governance di Trentino Digitale S.p.A. di Trento
33	26	04	2021	Istituzione di una via convenzionale e territorialmente non esistente denominata Via della Casa Comunale, per consentire l'iscrizione anagrafica di persone senza fissa dimora, di persone senza tetto o di altre particolari posizioni anagrafiche.
34	26	04	2021	Progetto di monitoraggio di "Aedes Albopictus" (zanzara tigre) sul territorio comunale di Aldeno – individuazione operatori – anno 2021.
36	03	05	2021	Servizio di asilo nido sovracomunale Aldeno e Cimone: approvazione disciplinare per la concessione del servizio anni educativi settembre 2021 luglio 2026.
37	10	05	2021	Sentiero San Zeno – Valstornada: autorizzazione alla SAT al suo ripristino e accatastamento.
38	10	05	2021	Erogazione contributo per gestione amministrativa ed organizzativa della Stagione di prosa 2021 a favore dell'Associazione per il Coordinamento Teatrale Trentino di Trento.
39	18	05	2021	Approvazione atto di indirizzo per la fornitura di materiale per la manutenzione delle strade agricole interpoderali di proprietà pubblica sul territorio del Comune di Aldeno.
40	31	05	2021	Concessione contributo straordinario al Corpo Volontario dei Vigili del Fuoco di Aldeno.
41	07	06	2021	Autorizzazione all'espletamento di un incarico extra lavorativo del Segretario comunale, dott. Paolo Chiarenza, quale componente esperto della Commissione giudicatrice del concorso pubblico per esami per l'assunzione a tempo indeterminato di un Segretario Comunale di terza classe bandito dal Comune di Brentonico.
42	07	06	2021	TA.RI.P. 2021 - Approvazione del Piano Finanziario e determinazione della Tariffe puntuale corrispettiva dei Rifiuti solidi urbani.

INDICE DELIBERE CONSIGLIO COMUNALE - ANNO 2020/2021

N°	DATA			OGGETTO DELLE DELIBERAZIONI ADOTTATE
	gg.	mese	anno	
23	29	12	2020	Approvazione verbale della seduta del consiglio comunale del 26 novembre 2020
24	29	12	2020	Scioglimento della Gestione Associata tra i Comuni di Aldeno (Capofila), Cimone, Garniga Terme in essere ai sensi dell'art. 9 bis della L.P. 3/2006. Immediata eseguibilità.
1	18	02	2021	Modifica ed integrazione del Regolamento per l'applicazione della Tariffa per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani ed assimilati – TA.RI.P.
2	18	02	2021	Modifiche al Regolamento comunale di polizia mortuaria e ordinamento dei servizi funerari e cimiteriali: modifiche. Immediata eseguibilità.
3	18	02	2021	Approvazione nuovo Regolamento di Organizzazione. Immediata eseguibilità
4	18	02	2021	Personale dipendente: approvazione nuova dotazione organica. Immediata eseguibilità.
5	30	03	2021	Nomina degli scrutatori per l'intero mandato amministrativo.
6	30	03	2021	Approvazione verbale della seduta del consiglio comunale del 29 dicembre 2020
7	30	03	2021	Approvazione verbale della seduta del consiglio comunale del 18 febbraio 2021
8	30	03	2021	Approvazione "Regolamento per l'applicazione del canone patrimoniale di concessione suolo, autorizzazione o esposizione pubblicitaria" denominato Canone Unico".
9	30	03	2021	Esame ed approvazione del documento unico di programmazione 2021 – 2023, del bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2021 – 2023 e dei relativi allegati. Immediata eseguibilità.
10	30	04	2021	Approvazione verbale della seduta del consiglio comunale del 30 marzo 2021.
11	30	04	2021	Esame ed approvazione del rendiconto armonizzato di cui all'allegato 10 del d.lgs. 118/2011 dell'esercizio finanziario 2020. Immediata eseguibilità.
12	30	04	2021	Articolo 175 D.Lgs. 18 agosto 2000 – Variazione al bilancio di previsione 2021/2022. Immediata Eseguitabilità.
13	30	04	2021	Esame ed approvazione modifiche al regolamento di funzionamento del consiglio relative alle modalità di funzionamento delle sedute in videoconferenza. Immediata eseguibilità.
14	30	04	2021	Approvazione convenzione fra il Comune di Aldeno e il Comune di Cimone per lo svolgimento del servizio di gestione associata dell'asilo nido comunale anni educativi 2021/2022-2025/2026. Conferma forma gestionale e disciplina generale. Immediata eseguibilità
15	30	04	2021	Presa d'atto del rendiconto dell'esercizio finanziario anno 2020 del Corpo dei Vigili del Fuoco Volontari di Aldeno. Immediata eseguibilità.
16	30	04	2021	Esame ed approvazione del bilancio di previsione per l'anno 2021 del Corpo dei Vigili del Fuoco Volontari di Aldeno. Immediata eseguibilità.
17	30	04	2021	Istituzione del servizio di parcheggio pubblico interrato posto nel sotto suolo dell'edificio denominato "co-residenza ITEA", sugli spazi demandati alla gestione al comune di Aldeno. Immediata eseguibilità.
18	15	06	2021	Approvazione verbale della seduta del consiglio comunale del 30 aprile 2021
19	15	06	2021	Esame ed approvazione della Variante non sostanziale 2020 al Piano regolatore generale (PRG) del Comune di Aldeno per adeguamento alla L.P. 15/2015 e al Regolamento Urbanistico-Edilizio Provinciale. Definitiva adozione.
20	15	06	2021	Esame ed approvazione nuovo Regolamento comunale per la concessione di finanziamenti e benefici economici ad enti pubblici, associazioni e soggetti privati.

Aldeno Insieme

A cura del **gruppo Aldeno Insieme**



Addio gestione associata. Con voto favorevole in occasione dell'ultimo Consiglio Comunale del 2020, Aldeno Insieme ha voluto dare un chiaro e forte mandato politico all'Amministrazione per procedere al recesso della convenzione per la gestione associata dei servizi comunali, in atto tra i Comuni di Aldeno, Cimone e Garniga Terme. È la fine di un progetto, nato debole e negli anni poco accudito, che ha contribuito inevitabilmente ad aumentare la sofferenza dei diversi servizi comunali gestiti unitariamente, con ricadute sulla qualità del servizio offerto alla cittadinanza.

Riteniamo che un' Amministrazione comunale deve essere in grado di definire con lucidità il confine tra ciò che dipende interamente da noi – quindi controllabile- da ciò che invece non dipende da noi e che quindi deve essere valutato in termini di pro e contro, con sguardo attento agli interessi della nostra Comunità. Il passo che abbiamo voluto compiere va in questa direzione. È una scelta politica che riteniamo necessaria nell'interesse del Comune di Aldeno per migliorare il funzionamento della macchina comunale.

Il progetto di gestione associata, approvato nel 2016, prospettava in sintesi un impegno gravoso e complesso che andava oltre l'individuazione e attivazione di protocolli e piattaforme di lavoro comuni. Un impegno che necessitava di un paziente e condiviso lavoro politico che avrebbe dovuto impegnare le Amministrazioni dei tre Comuni a cercare, trovare e costruire, non una semplice soluzione per i quotidiani interessi particolari, ma un nuovo paradigma politico. Ed è evidente che per fare questo – potenzialmente rivoluzionario – passo, non c'erano volontà e motivazioni.

E nel tempo le cose non sono cambiate. Quando quattro anni fa l'allora maggioranza appro-

vava il progetto di gestione associata, Aldeno Insieme ne evidenziò le debolezze, con un'analisi nel metodo e nel merito. Avevamo visto, nel mancato coinvolgimento politico dei Consigli Comunali, oltre alla mancanza di veri intenti di condivisione, un elemento di debolezza proprio per l'assenza di una nuova dimensione politica. Debolezza che traspariva chiaramente anche entrando nel merito della proposta che sembrava piuttosto un compromesso attento a non togliere nulla all'immagine e agli interessi particolari dei vari comuni. Mancava, in sostanza, la ricerca di nuove prospettive a fronte delle importanti scelte che si affacciavano all'orizzonte. Un progetto che avrebbe dovuto essere immaginato, discusso e definito in itinere. Anche se, questo, sembrava già allora difficile alla luce della vaga comprensione dell'impegno negli stessi firmatari. La conclusione anticipata di due Amministrazioni, i commissariamenti, le fragilità politiche e gestionali hanno, dal punto di vista politico, fatto il resto.

Al di là del raggiungimento di alcuni timidi risultati traspariva la debolezza di un progetto che potenzialmente poteva davvero rappresentare un passaggio epocale per il futuro amministrativo delle nostre comunità. Dietro l'orizzonte immaginato dall'introduzione dell'obbligo delle gestioni associate c'era, infatti, la volontà di spingere le comunità più piccole verso la costruzione di un processo comune e condiviso di ristrutturazione degli enti locali per rispondere al meglio alle sfide amministrative della contemporaneità. In quest'ottica i sacrifici imposti agli enti locali assumono, sicuramente, un diverso significato. Ma questo non è il nostro caso. La legge di stabilità provinciale 2020 ha introdotto la possibilità di uscire da questa situazione attraverso un obbligatorio periodo di "preavviso" di sei mesi tale da consentire, a tutti i co-

muni coinvolti, di poter adeguare il loro assetto organizzativo alla nuova situazione venutasi a creare. Si è comunque perseguito il dialogo con gli amministratori dei Comuni di Cimone e Garniga Terme per valutare e cercare una soluzione consensuale. Dagli incontri sono emerse diversità di vedute che non hanno consentito di determinare un percorso condiviso. Il passo era inevitabile.

Abbiamo aperto questo ragionamento con la consapevolezza di questa Amministrazione di essere, nella nostra dimensione municipale, parte di un sistema istituzionale più ampio che necessita un lavoro di dialogo e confronto

costruttivo, a cominciare dai nostri vicini, con l'obiettivo di migliorare i servizi per la nostra comunità. Identità locale non è chiusura nel campanile ma autogoverno responsabile. Sosteremo quindi la giunta nella ricostruzione delle collaborazioni che funzionano e, ove necessario, nella costruzione di nuove senza disperdere competenze ed esperienze acquisite. Lo faremo nel rispetto degli impegni presi con la cittadinanza e nella precisa volontà di continuare a fare ciò che è in nostro potere per tornare ad offrire, ai cittadini e alla comunità, servizi sempre più attenti e puntuali capaci di rispondere alle tante e complesse sfide che ci attendono.

Civica per Aldeno

A cura del **gruppo Civica per Aldeno**



In questo secondo articolo volevamo rendervi partecipi di quello che è stato il nostro impegno all'interno del Consiglio comunale in questi primi sei mesi di legislatura, quali proposte abbiamo sostenuto nell'interesse della comunità e quali iniziative abbiamo portato avanti attraverso interrogazioni e mozioni.

Quanto successo però nella seduta del Consiglio comunale del 30 marzo il cui punto principale all'ordine del giorno era l'approvazione del Documento Unico di Programmazione 2021-2023, ci ha convinti a porre l'attenzione su questo tema perché, care concittadine e cari concittadini "bisogna ascoltare tutte le campane, non soltanto quella che suona più forte".

Come ben tutti sappiamo il bilancio è l'atto politico della maggioranza, l'indirizzo che la stessa si pone per il proprio mandato.

Quello che è stato presentato in Consiglio comunale non fa altro che recepire esigenze di ordinaria amministrazione e riproporre una sorta di "copia/incolla" di ciò che è stato prima di oggi. Qualcuno potrebbe rivendicare coerenza ma, in un mondo in continua e veloce evoluzione, sembra più mancanza di visione e mancanza di immaginare il futuro.

Ma se proprio si volesse parlare di coerenza di contenuti, l'unica cosa che possiamo rilevare è la sua totale assenza.

Si parla di attenzione ai giovani e di collaborazione con gli altri Comuni ma non si riscontra alcun tipo di progetto organico su questo fronte. Non ci risultano progetti presentati da giovani e per i giovani della nostra Comunità al Piano Giovani di Zona della Destra Adige "Arcimaga". Eppure abbiamo rappresentanti in maggioranza che dovrebbero conoscere bene questo strumento e farsi portatori di interesse verso questo strumento. Ma ormai è tardi. I buoi sono scappati dalla stalla ed è inutile chiudere le porte. La

data ultima per la presentazione dei progetti era il 16 febbraio 2021.

Si parla di attenzione agli anziani ma non viene proposto nulla di concreto in tal senso. L'unica eccezione è rappresentata dal concretamento dell'accordo stipulato dalla precedente Amministrazione con la Cassa di Trento e che vedrà la disponibilità di spazi per i nostri anziani. Non vi è menzione di un investimento per la realizzazione di un centro diurno ma ci si limita a stanziare "qualche spicciolo" per la manutenzione dell'attuale casa anziani. Troppo poco per una fascia di popolazione che ha dato tanto e che è quella che sta pagando maggiormente gli effetti dell'attuale emergenza pandemica.

Si parla di sport che deve essere per tutti però si chiudono tutti i campi da gioco "privatizzando" di fatto - in favore di un'Associazione – il gioco del calcio ad Aldeno. E la colpa, ovviamente, non è dell'Associazione, che ringraziamo per il suo enorme operato, ma di un'Amministrazione comunale che non capisce l'importanza di disporre di uno spazio a libero accesso per i nostri giovani e meno giovani.

Non c'è alcuna traccia dell'intervento, atteso e richiesto dai residenti, della banda larga (fibra ottica) per la quale l'Amministrazione ha peraltro nominato un referente (Consigliere delegato).

Quanto proposto in materia di investimenti appare da un lato il frutto di decisioni prese dalla precedente Amministrazione (palestra comunale e servizi annessi) e dall'altro il tentativo di allungare i tempi di realizzazione di alcune opere (caserma VV.FF. e allargamento Via Tre Novembre) per le quali sono già stati stanziati i finanziamenti.

Per questo ultimo intervento sulle opere da portare a compimento ci hanno persino accusati di essere l'avvocato difensore della precedente Amministrazione e successivamente di non

volere la realizzazione della caserma dei VV.FF. Quest'opera era nel nostro programma elettorale e rimane di fondamentale importanza per la Comunità. Ecco perché abbiamo fatto presente che esiste un progetto definitivo al riguardo e se l'importo risultante è superiore al contributo concesso dalla Provincia, perché non chiedere al progettista di ridimensionarlo e poi procedere con l'iter per la realizzazione? Hanno preferito invece tornare sulla loro ipotesi originaria (verifica interessamento Provincia e Patrimonio del Trentino) con conseguente allungamento dei tempi. Alla nostra (lecita e conseguente) affermazione che intanto si continua a spendere

soldi pubblici per l'affitto la replica è stata che "l'affitto ci viene rimborsato dalla Provincia di Trento!" E la Provincia dove li prende se non dai contribuenti?

Sulla base delle predette motivazioni abbiamo quindi espresso voto contrario al Documento Unico di Programmazione 2021-2023.

Cont Vanni
Zanotti Federico
Larcher Monia
Maistri Gianluca
Mosna Franco

il Comune C'È

Informazioni utili, di pronto impiego, per accedere ai servizi del Comune di Aldeno.

COMUNE DI ALDENO

Tel. 0461 842523/842711
Fax 0461 842140
www.comune.aldeno.it
Orario di apertura al pubblico:
lun. mar. gio, ven dalle 8.00 alle 12.30
mercoledì dalle 14.00 alle 16.45
Per appuntamenti con Sindaco e
Assessori, telefonare all'ufficio segreteria
in orario d'ufficio (0461.842523 - 842711)

BIBLIOTECA COMUNALE

Tel. e Fax 0461 842816
Orario di apertura al pubblico:
lunedì 14.00-18.00 / 20.00-22.00
dal 01/04 al 30/09
19.00-21.00 dal 01/10 al 31/03
martedì - mercoledì
8.30-11.30 / 14.00-18.00
giovedì - venerdì
14.00-18.00

CORPO DI POLIZIA LOCALE

TRENTO-MONTE BONDONE

Centralino di Trento
Tel. 0461 889111 / 0461 884444
Cellulare vigili di quartiere: 329 9011887
polizia_municipale@comune.trento.it
Via Roma, 31 - Aldeno

CARABINIERI

Piazza C. Battisti, 1
Tel. 0461 842522
Orario di apertura.
dal lunedì alla domenica
dalle ore 10.00 alle ore 12.30
e dalle ore 13.00 alle ore 16.30

FARMACIA dott. BARBACOVI GIORGIO

Tel. 0461 842956
Orario di apertura:
8.30-12.00 / 15.30-19.00
Chiusura: sabato pomeriggio

CASSA RURALE DI TRENTO, LAVIS MEZZOCORONA E VALLE DI CEMBRA FILIALE DI ALDENO

Via Roma, 1
Orario di consulenza:
Lun.-Ven. 8.05-13.20 / 14.30-15.45
Tel. 0461/206470
Mail: filiale40@cassaditrento.it

UFFICI COMUNALI A DISPOSIZIONE DEI CITTADINI. Tel. 0461.842523

Anagrafe e stato civile - INT. 1
Edilizia privata e pubblica - INT. 2
Gestione servizi comunali, segnalazione
guasti e interventi di cantiere - INT. 3
Tributi - INT. 4
Asilo nido - INT. 5
Ragioneria, Segreteria,
Segretario, Sindaco - INT. 6

DOTT. MARCO GIOVANNINI

Via Florida, 1 - Tel. 0461 843221 - Cell. 335 364950
ORARIO DI RICEVIMENTO Aldeno: lunedì 8.00-11.00 / martedì 15.00-18.30
venerdì 8.00-9.00 16.00-20.00 giovedì: 8.00 -11.00 / su appuntamento: sabato.
Cimone: mercoledì 11.00-11.30. Garniga: mercoledì 9.30-10.30

DOTT. MAURO LUNELLI

Via Florida, 1 - Cell. 328 6912852 - 0461 843221
ORARIO DI RICEVIMENTO Aldeno: lunedì-martedì-mercoledì 9.00 -12.30 / venerdì 14.00 -19.00
sabato 9.00-12.30 | Cimone: mercoledì 15.00 -16.30 | Garniga: martedì 15.00 -16.00

DOTT. MAURO PIFFER

Via Roma, 38 - Tel. 0461 842865
ORARIO DI RICEVIMENTO
Aldeno: lunedì 15.00 -19.00 / mercoledì - giovedì 15.00 -19.00 su appuntamento
venerdì 10.00 -13.00 | Cimone: martedì 9.00 -11.00 | Garniga: martedì 11.00 -12.00

DOTT.SSA STEFANIA OPASSI - Pediatra

ALDENO - Via Florida, 1 / TRENTO - Via Perini, 2/1 - Cell. 351 6950680
per appuntamenti telefonare dalle ore 8.00 alle ore 10.00
ORARIO DI RICEVIMENTO Trento: su appuntamento
lunedì 10.00-12.00/mercoledì 16.00-19.00/venerdì 10.00-13.00
Aldeno: su appuntamento lunedì 15.00-18.00/martedì 10.00-12.00/giovedì 15.00/18.00
stefania.opassi@apss.tn.it

PUNTO PRELIEVI

- Via Florida, 1 -martedì 7.00-9.00 | Tel. 0461/220077 (Lab. Adige)

CONSULTORIO INFERMIERISTICO

-Via Florida, 1 - Tel. 0461 843221
dal lunedì al venerdì 9.30-10.00

GUARDIA MEDICA

- Via Florida, 5 -Tel. 0461 906410

ASSISTENZA SOCIALE -Tel. 0461 889910 Per prenotare un colloquio di prima conoscenza o avere informazioni utili telefonare per fissare un appuntamento al numero 0461889910. I colloqui si svolgeranno previo appuntamento presso il Poliambulatorio di Aldeno nelle giornate di martedì fra le ore 9 e le ore 12. ATTENZIONE: Nel periodo di emergenza sanitaria Covid -19 il servizio verrà offerto attraverso chiamata telefonica con l'Assistente Sociale. E-mail: servizio.attivitasociali@comune.trento.it

PARROCCHIA SAN VITO E MODESTO

P.zza C. Battisti, 6 -Tel. 0461 842514 -Parroco don Renato Tamanini
orario apertura canonica: dal lunedì al venerdì 9.00-11.00

ORARIO APERTURA CRM (Centro Raccolta Materiali)

orario: martedì 14.00-17.00 -giovedì 14.00-17.00 -sabato 8.00-12.00

UFFICIO POSTALE

Via Roma, 2 -Tel. 0461 842532
Orario di apertura: dal lunedì al venerdì 8.20 -13.45 -sabato 8.20 -12.45

Aldeno da non scordare

La Cantina Sociale di Aldeno

