

VITO PALLABAZZER

## INFANZIA, NATURA ED ECONOMIA NELLE VALLI DOLOMITICHE FINO ALLA SECONDA GUERRA MONDIALE

ABSTRACT - The article is concerning the educational system in use among the people of the Dolomites valleys until the second world war. At that time the greatest importance was reserved to the manual work on pastures, meadows and fields where children and boys had to make up their living.

KEY WORDS - Educational system, Childhood.

RIASSUNTO - L'articolo riguarda il sistema educativo in uso tra la gente delle valli dolomitiche fino alla seconda guerra mondiale. A quell'epoca la massima importanza veniva riservata al lavoro manuale sui pascoli, i prati e i campi dove i bambini e i ragazzi dovevano guadagnarsi da vivere.

PAROLE CHIAVE - Sistema educativo, Infanzia.

Il più piacevole diversivo dei ragazzini addetti alla custodia del bestiame, a parte i pochi giochi conosciuti, era sicuramente quello della raccolta delle piante commestibili e dei frutti di bosco. L'impiego dei bambini nella custodia del bestiame, finché non fossero entrati nella prima adolescenza diventando atti alla falciatura e al trasporto del fieno, era una consuetudine generalizzata della società dolomitica. Quando nel 1448 gli incaricati del Cadore alla revisione dei confini vennero in sopralluogo nei terreni contestati tra Caprile e Livinallongo, trovarono dei ragazzini che custodivano del bestiame pascolante. La lotta per la sopravvivenza costantemente insidiata dalla povertà, imponeva di evitare qualsiasi spreco, con riguardo ai prodotti ricavati dalla terra, e di spronare ciascuno a dare fondo alle sue risorse fisiche e psicologiche per mantenere a galla la barca dell'economia domestica.

Si partiva poi dal presupposto che la custodia del bestiame non richiedeva particolari attitudini e che in un'attività così elementare, per quanto utile e indispensabile, tutti dovessero dare prova di iniziative e di spirito di sacrificio, perché poi la vita avrebbe riservato altre incombenze e lavori ben più stressanti. Inammissibile e severamente riprovata era qualsiasi trascurataggine nella vigilanza degli animali pascolanti che potevano ruzzolare su terreni scoscesi, prendere la fuga, smarrirsi o penetrare nelle proprietà private brucando e provocando danni col calpestio. Tra l'infanzia e l'adolescenza (e anche oltre) molti ragazzini venivano sottoposti a umiliazioni e maltrattamenti se non riuscivano ad adeguarsi ai parametri operativi previsti dagli adulti, riportando danni nella psiche, come eccessiva timidezza, frustrazioni e sentimenti di inferiorità, nonché nel fisico nel quale l'avviamento precoce al lavoro lasciava segni duraturi come la curvatura della schiena e la piegatura delle gambe ad arco anche nell'andatura ordinaria. Ma secondo le valutazioni degli adulti quegli strapazzi forgiavano il carattere e consentivano di affrontare la vita con la giusta determinazione, erano quindi la caparra di un successo assicurato.

La vita sui pascoli se il cielo era clemente e gli animali non troppo bizzarri, non richiedeva ansietà e fatiche ma il tempo per i giovanissimi scorreva lento e monotono cosicché qualsiasi attività alternativa diventava invitante e piena di fascino. Se pioveva e si scatenavano gli acquazzoni, bisognava cercarsi un riparo sotto gli alberi e provvedere eventualmente all'accensione di un fuoco, non trascurando mai di tenere d'occhio gli animali che di solito cercavano anch'essi di accostarsi agli alberi dove le sferzate d'acqua erano meno impetuose; ma se il tempo era buono e gli animali non richiedevano troppi interventi per impedire alla mandria di disgregarsi, si cercava la resina che gemeva dagli abeti e si masticava con conseguenze immediate sulla secrezione salivare. La resina da masticare si presenta come una protuberanza rosea e indurita che si stacca dalla pianta e si mette immediatamente in bocca cominciando la masticatura. Il sapore amaro e sgradevole di selvaticume si dissolve rapidamente lasciando il posto ad un aroma vagamente dolciastro e carezzevole al gusto, assaporando il quale i ragazzini esercitavano le mascelle per interi pomeriggi attenuando anche i morsi della fame; chi era senza resina poteva ricevere in dono parte della resina sottoposta alla masticazione da un altro, i pastorelli non andavano per il sottile.

La resina colta dagli abeti poteva suscitare l'immagine di un cece (per questo a Colle S. Lucia si chiama *rasa de zése*, ove *s* è sonora), di una goccia (a Livinallongo ha il nome di *gòta*), di una perla (da cui

*maéstra pèrla* a Rocca Pietore); a Cencenighe il colore ha ispirato il nome di *maéstra carnesina* (presumibilmente perché il colore rosato richiama quello della carne), la forma di grumo ha fatto sorgere i nomi di *blochin* a Laste (*maéstra de blochin*) e di *bloché* ad Alleghe, mentre a Caprile questa resina è nota con il nome di *maéstra fina*, a Selva di Cadore con quello di *rasa del cuch* (ove *cuch* è cuculo, volatile che nelle menti dei bambini ha avuto un impatto fortissimo e ha dato origine a molte denominazioni di carattere botanico); *blochin* e *bloché* sono probabilmente diminutivi di *blòch*, nel senso di «blocco, grumo». Secondo G.B. Rossi 1992, 616-17, nell'Agordino centro-meridionale si masticava anche la resina secca di larice che altrove veniva rifiutata. Se il tipo di resina ora descritto non era disponibile, si ripiegava sulla resina semiliquida che si bruciava su una lastra levigata lungo la quale scorreva liquefatta come pece (*maéstra, pégola*). Perché non aderisse eccessivamente alla selce, si bagnava con la saliva parte della superficie su cui scendeva come un rigagnolo. La resina non solo brucia rapidamente ma produce anche un fumo denso e acre. Compiuta l'operazione, il prodotto si staccava e si masticava come la resina descritta sopra. Il sapore era un po' più amarognolo e acidulo ma secondo gli intenditori la resina «bruciata» era preferibile a quella «cruda». Questa utilizzazione della resina a livello infantile aveva una sua importanza per fornire ai bambini sui pascoli spunti occupazionali e alternativi alla custodia pura e semplice del bestiame, ben maggiore era però l'importanza della resina sul piano economico essendo richiesta (quella d'abete) per la depilazione dei maiali dopo la sua riduzione a pece e la sua frantumazione in un mortaio. La resina di larice aveva un impiego prevalentemente terapeutico per la confezione di unguenti, di impiastri, di decotti, per essere somministrata al bestiame sciolta nell'acqua, ecc. A causa di tutti questi impieghi è comprensibile perché i nomi della resina dipendono spesso dal lat. *magistra*, che sta a indicare il valore, l'importanza e l'insostituibilità di questa secrezione vegetale; analoghe denominazioni trentine come *maistro*, *medemaistro*, *médego maistro*, ecc., si riferiscono ad una pianta fondamentale nella farmacopea popolare come l'assenzio usato soprattutto nella cura dei disturbi di stomaco, per uomini e animali.

Poiché anche l'infanzia doveva apportare un contributo lavorativo ed economico, e non essendoci alcuna considerazione da parte degli adulti per le sue esigenze, erano i bambini stessi che dovevano escogitare giochi e passatempi per soddisfare la loro frenesia di moto e socializzazione, così c'era chi si arrampicava su una pianta mettendo a repentaglio l'integrità dei suoi capi di vestiario o imbrattandoli di resi-

na, o si dondolava aggrappato ad un ramo, o approfittava dei tronchi di una catasta per improvvisare una rudimentale altalena. Un gioco abbastanza diffuso era quello della *móta*, cioè della «zolla», nell'esecuzione del quale era indispensabile un coltello (*britola*) di cui i ragazzini di un tempo erano sempre provvisti. Ai vari partecipanti veniva assegnato un riquadro di zolla; si scagliava con forza il coltello contro il terreno per farlo penetrare quanto più era possibile, poi in rapporto al suo affondamento si staccava la corrispondente porzione di zolla. Chi per primo estraeva la porzione erbosa di tutto il suo riquadro aveva vinto.

Quando alla fine di luglio incominciavano ad essere disponibili i frutti di bosco, il principale interesse dei fanciulli-pastori era rivolto alla ricerca di tali leccornie.

I bambini di montagna sono sempre stati particolarmente ghiotti di frutta dato che questa mancava sempre sulle loro mense, sia perché l'acquisto non era consentito dai mezzi economici sia perché difficilmente si piantavano alberi fruttiferi, ammesso anche che l'altitudine e il clima non impedissero una certa produttività, a partire dalla maturazione dei frutti. È probabile che la carenza di zuccheri e di vitamine della frutta rendesse i ragazzi particolarmente avidi di questo prodotto naturale, tanto che se c'era qualche pianta produttiva è difficile che non venisse depredata con grande risentimento dei proprietari, gelosi di quella piccola ricchezza; però nessuna famiglia pensava di integrare la dieta acquistando un po' di frutta soprattutto per i bambini; solo in occasione di fiere e di sagre paesane a volte i capi famiglia portavano a casa un po' d'uva, specie se avevano incassato del denaro dalla vendita di qualche bovina. Spesso vicino alle case venivano trapiantati ciliegi e susini selvatici (*Prunus avium* L, *Prunus domestica* L) che se le annate erano favorevoli assicuravano una certa produzione consentendo ai ragazzi, per brevi periodi, di saziare la loro voglia di frutta. I peri e i meli acquistati nei consorzi agrari e piantati nelle aree abitative, a lungo andare poco o nulla potevano produrre perché erano completamente abbandonati a se stessi, quasi fossero dei larici o degli abeti, non essendoci esperti che sapessero tagliare i rami nel modo dovuto, eseguire innesti e concimazioni, talché non si può parlare in alcun modo di interesse per le piante da frutto.

Ma a questi limiti quando era il momento provvedeva la natura con varie piante cespugliose e suffrutici: già nel mese di luglio nei prati e nei boschi c'erano le fragole che rappresentavano una gradevole novità anche per i falciatori; in agosto seguivano poi i mirtilli neri e quelli rossi, i rovi di monte (*Prunus saxatilis* L) che in vari dialetti hanno nomi come *zeserìgn* (s sonora), cioè «piccole ciliegie», probabilmente per il

loro bel colore rosso vivo con cui occhieggiano in mezzo alla vegetazione erbacea. Sicuramente tra le piante arbustive nessuna ha avuto l'importanza del lampone (*muòie*, f.p.l.) da cui già in età antica si ricavano sciroppi o simili bevande, a parte il consumo immediato dei frutti. Nelle plaghe boschive anche parzialmente denudate dalle piante di alto fusto, crescono sempre abbondanti le piante di lamponi che in altri tempi attiravano raccoglitori anche tra gli adulti, muniti di capaci recipienti, che si susseguivano negli stessi luoghi in più riprese, dal momento che i frutti non maturano tutti nello stesso tempo. Nella toponomastica pare dipendano dai nomi popolari della pianta *Ampezzo Carnico* e (Cortina d'-) *Ampezzo*, per via del radicale *amp-* che troviamo nel greco *âmpelos*, vite, nell'it. *lampone* e nei trentini *ampóma*, *ampómola*, lampone. In *Ampezzo* il radicale è seguito dal suffisso *-icius* con valore collettivo come si osserva anche in qualche altro fitonimo come *auniz*, ontano nero, piante cespugliose in genere, dal lat. *alniceus*, o in *lariz*, bosco di larici, dal lat. *lariceus*. Se l'etimo qui riproposto è esatto, non v'è dubbio che la pianta ebbe notevole importanza anche per le popolazioni della preistoria. Ricercati dai ragazzini anche i frutti del prugnolo (*Prunus spinosa* L.) caratterizzati da un blu molto intenso e da un gradevole sapore dolciastro; la pianta predilige le zone sassose e solatie, i frutti sono spesso chiamati *cioudròle*, *ciaudròle*, cioè «piccole caldaie», secondo i consueti procedimenti onomasiologici di origine popolare. Ancora più dolci sono i frutti della *paguògna* (*Viburnum lantana* L.) che nel periodo della maturazione passano rapidamente dal colore rosso arancione, quasi brillante, al nero cupo dell'inchiostro, tanto che si colorano facilmente di nero anche i denti dei consumatori di questi frutti. I pastori nelle loro scorribande al seguito del bestiame non disdegnavano neppure i frutti della rosa canina che svuotati diligentemente dai semi e dalla peluria che li avvolge, diventavano abbastanza appetitosi; infatti non a caso in molti luoghi con questi frutti, anche asprigni si preparano marmellate. Nel tardo autunno sulla montagna alta maturavano i frutti del farinaccio (*Sorbus aria* Cr.) conosciuti con il nome di *parémole*, *perómbole* e sim., che hanno stimolato non poco gli sforzi esegetici e interpretativi dei linguisti. Quando si saliva sulla montagna alta per la conduzione del fieno, prima della caduta delle prime nevi, era consuetudine ricercare i frutti, già da tempo maturi, del farinaccio che cresceva lungo le vecchie carrarecce; in tale ricerca si sopportava meglio anche il freddo che in considerazione della stagione poteva essere assai pungente. Tra le piante erbacee si prediligeva la barba di becco (*Tragopogon pratensis* L.) lattiginosa e dolciasatra, conosciuta con i nomi di *tùia*, *trùia*, *ratùgia*, *pan e lat*, *pan e cuch*, ecc...

Il tipo *tùia*, *trùia*, *ratùgia* è riconducibile a *lactuca* non solo per la commestibilità dello stelo ma piuttosto perché un tempo si consumavano come insalate anche le foglie; poiché la pianta produce un bel fiore giallo in cima ad uno stelo piuttosto lungo, è visibile anche a distanze notevoli. Altrettanto prelibata era considerata l'acetosella (*Oxalis acetosella* L) di cui si mangiavano sia i gambi sia le foglie. L'acidità degli steli trova riscontro nei nomi dialettali *sédola*, *zézola* (*s*, *z* sonore), *védola* (da *acidula*), ma ancor più numerose sono le denominazioni del tipo *pan e cuch* riferibili sia agli steli sia alle foglie. *Pan* è in stretta e trasparente connessione con la commestibilità della pianta, mentre *cuch*, cuculo, trova spiegazione in un'associazione tipicamente infantile, alogica e immotivata sul piano botanico, ma congruente con le relazioni fantastiche che solo i bambini sono in grado di istituire tra le piccole realtà campagnole. Altri frutti commestibili della montagna alta sono il ribes e l'uva spina; gli acini del primo sono duri e fortemente aciduli, i frutti dell'uva spina sono ricoperti di una specie di peluria, tanto che a Selva di Cadore sono chiamati *pelóse*. La maturazione di questi frutti, che si trovano quasi sempre a quote elevate, ha luogo nell'autunno inoltrato. Spesso ai mirtilli neri sono associati anche quelli di palude (*Vaccinium uliginosum* L) non disgustosi ma assai poco pregiati anche perché sono fortemente lassativi e possono provocare disturbi intestinali. Non va però trascurato che in altri tempi le piante ora menzionate, dovevano integrare un'alimentazione non di rado scarsa e insufficiente, a parte la cronica mancanza di frutta di cui si è detto. Se i nostri bambini quasi privi di giocattoli e divertimenti non avessero avuto a disposizione i frutti delle piante selvatiche, la loro esistenza sarebbe stata ancora più grama. Il tardo autunno era anche riservato alla raccolta delle nocciole e delle pigne del cembro da cui si estraevano le noccioline (*nizòle*) contenenti un gheriglio assai saporito. Molti ragazzi salivano con sacchi sulla montagna alta, si arrampicavano sulle piante e scuotevano i rami per fare cadere le pigne che a volte venivano nascoste nel fieno che fermentava per affrettarne la maturazione.

Quando poi i bambini crescevano diventando adolescenti e giovinetti, se non si stabilizzavano come pastori professionisti sulle malghe o alla testa di una mandria locale, passavano dai pascoli alle campagne dove venivano impiegati senza riguardi per la loro giovane età nei lavori agricoli. Mentre nei mesi estivi i ragazzi cittadini disponevano di tempo libero e scorrazzavano per i monti e le valli salendo ai rifugi e cimentandosi in scalate alpinistiche, i nostri rimanevano relegati nei posti dove erano nati, servi della gleba come i loro antenati con scarse prospettive di guadagno e di migliorare le proprie condizioni. Più in là negli anni

molti sarebbero subentrati agli adulti nella conduzione dei masi, ma i sogni adolescenziali, le vitali aspirazioni della prima giovinezza, le capacità intellettive spesso vivaci e promettenti, finivano tarpati e mortificati per sempre. In maggiore considerazione veniva preso un ragazzo se esprimeva il proposito di farsi prete, perché se sussistevano le premesse vocazionali, intervenivano i parroci dei paesi che esercitavano pressioni sui genitori, consigliavano e all'occorrenza sapevano indirizzare, per il ciclo degli studi, presso istituzioni che non richiedevano alle famiglie esborsi troppo elevati. Chi riusciva in qualche modo ad evadere era stimato fortunato rispetto a chi rimaneva legato agli immutabili lavori della terra; spesso neppure la domenica si poteva disporre di tempo libero perché bisognava recuperare le giornate perdute a causa delle intemperie; insomma quella era una vita più da condannati ai lavori forzati che una piattaforma su cui costruire il proprio avvenire, tanto più che sul maso c'era posto per un figlio solo che era restio a sposarsi non solo a causa della necessità della convivenza con i genitori ma anche con i fratelli e le sorelle, per quanto ad un certo tempo fossero sollecitati ad andarsene e a trovarsi altrove una ragione di vita. Una delle principali contraddizioni della vita contadina nasceva proprio da qui: mentre prima si esigeva l'apporto lavorativo di tutti per procacciarsi da vivere e realizzare qualche risparmio, all'improvviso si era diventati in soprannumero, compresi i vecchi genitori che, pur essendo proprietari del maso, dovevano fare assegnamento sul figlio che rimaneva in casa per il proprio sostentamento e per l'assistenza nella vecchiaia e in periodi di malattia. Allora nessuno sapeva esattamente che cosa significasse riscuotere una pensione, perché tali forme di contribuzione non esistevano. Se c'era penuria di denaro e di lavoro era sempre incombente anche la penuria di viveri, perché l'assiduità nel lavoro non bastava a metterti al riparo dalle carestie, sempre sperando che non ci fosse bisogno dell'intervento del medico. Nei mesi invernali non è che non ci fosse nulla da fare, perché bisognava accudire il bestiame nelle stalle, condurre legna e letame nei campi, ma non si introitavano soldi.

Nella buona stagione c'era però un alimento in più su cui si poteva fare assegnamento, e del tutto gratuito, le piante commestibili, a parte quelle segnalate sopra e che riguardavano quasi esclusivamente il mondo dell'infanzia. Tali piante si rendevano disponibili in un momento propizio, tra giugno e la prima metà di luglio, quando le verdure seminate negli orti non erano ancora pronte, ammesso che la stagione non fosse in ritardo. Le piante spontanee delle nostre montagne contribuirono a risolvere i problemi alimentari delle popolazioni non solo nei cosiddetti anni della fame ma anche in quelli nei quali c'erano ancora



riserve di viveri in attesa dei nuovi raccolti. Un anno di fame fu ad esempio il 1816 a causa dello scoppio del vulcano Tomboro nell'isola indonesiana di Sumbawa, che scagliò nel cielo enormi quantità di ceneri che provocarono piogge ininterrotte, neviccate fuori stagione e forti abbassamenti della temperatura. Quello fu un anno di fame generalizzata che le umili piante della nostra montagna contribuirono ad attenuare, perché con un pizzico di sale diventavano un companatico più che decoroso, oltre che un ingrediente importante per i ravioli e i bomboloni fritti. Nello stesso anno come si legge in Pedrotti-Bertoldi 118, «i poveri montanari degli altopiani di Luserna e di Lavarone, ridotti agli estremi, furono costretti dalla carestia di vettovaglie a fare grande uso dei tuberi di croco». E non a caso a Laste (ma probabilmente anche altrove) nei mucchietti di terra sollevati dalle talpe si ricercavano dei tubercoli bianchi chiamati *pùnie*, abbastanza gradevoli al gusto. Comunque una miscela di erbe costituita da *grisui* (*s* sonora) o bubbolini (*Silene inflata* L), da *giamàite*, colubrina, tutta buona, buon Enrico (*Chenopodium bonus Enricus* L), da *restiei*, m.pl., o salvia selvatica (*Salvia pratensis* L), era quanto di meglio si potesse desiderare per mettere insieme un buon pranzo anche in occasione di feste solenni come la Pentecoste o il Corpus Domini. Il nostro ambiente in tutte le sue possibilità alimentari era stato esplorato fin dalla preistoria, cosicché sotto questo profilo la natura non aveva più segreti per gli abitanti dei luoghi. È da presumere anzi che ci fossero conoscenze ancora più estese di quelle a noi pervenute, e che tuberi e radici, insieme con molte piante, venissero usati non solo a scopo alimentare ma anche a scopo terapeutico.

La medicina popolare in tutte le sue articolazioni e nella varietà delle sue conoscenze, è però un capitolo a se stante.

In una società priva di mezzi economici e molto esigente in fatto di prestazioni lavorative crescevano i bambini e gli adolescenti delle valli dolomitiche, ai quali molte volte era negato l'apprendimento di un mestiere per fare in modo che ciascuno concentrasse i suoi sforzi nella conduzione del maso familiare, dal quale poi, in un secondo tempo, veniva praticamente rifiutato. Ma intanto la pressione che veniva esercitata sui giovanissimi era così forte che questi non coltivavano neppure particolari interessi per le splendide montagne circostanti. Ne è prova il fatto che l'alpinismo fu a lungo una moda forestiera, per quanto poi anche i giovani del posto si avviassero al mestiere di «guida alpina» che apriva una fonte inattesa di guadagno. Però il rapporto con l'ambiente fu in linea di massima disincantato, privo di slanci sentimentali e retorici, che mancavano d'altronde tra gli altri membri della famiglia.



Lo si riscontra anche dalle lettere degli emigrati che sono state pubblicate in questi anni passati; anche se a volte si riscontra qualche notazione nostalgica, il discorso è sempre concentrato su problemi concreti, di lavoro e di guadagno, sulla salute e su altre traversie a cui potevano andare incontro gli emigrati. Perciò sono rare le effusioni affettive e le accensioni memoriali, che non consentono tuttavia di concludere che l'anima era stata inaridita, semplicemente non era mai stato dato spazio sufficiente alle componenti interiori della persona. E anche di quello che succedeva nel mondo poco si sapeva perché non c'era tempo per allargare gli orizzonti con qualche lettura; diffuso era anche l'analfabetismo di ritorno perché dopo la scuola elementare cessavano anche le dimestichezze con i libri; semmai qualche anziano continuava a rileggere la «storia sacra», forse l'unico libro che non mancava nelle case. Fra l'altro molti bambini andavano a scuola malvolentieri e preferivano essere assorbiti in lavori faticosi piuttosto che sentirsi reclusi nei banchi. Date queste premesse il profitto negli studi di questi alunni era spesso scadente, tanto che le ripetenze della stessa classe fino alla terza volta erano un fatto abbastanza normale. Se poi c'era chi a scuola si trovava a suo agio e imparava con trasporto veniva trattenuto dalla famiglia la quale aveva bisogno di braccia da lavoro piuttosto che di scolari esemplari, così le qualità intellettive non potevano essere messe a frutto. Infatti a tanti bambini non era neppure consentito di finire l'anno scolastico perché potevano essere ceduti ad altri contadini come servi agricoli o inviati sulle malghe a fare i pastori. In ogni caso i bambini non venivano mandati a scuola se a casa c'erano lavori importanti da eseguire, come l'aratura, la trebbiatura, la conduzione di fieno e di letame, oppure quando c'erano gli animali da condurre al pascolo, ecc. Perciò in un contesto socio-economico dove il lavoro manuale aveva la prevalenza assoluta, dove non circolavano libri e i compratori di giornali erano rari, dominava un'aria stagnante di confucianesimo, di immobilismo e di rassegnazione, assecondata anche dalla Chiesa, per la quale le buone norme di comportamento, nello spirito della tradizione, erano preferibili a qualsiasi innovazione. Se in casa non c'erano state malattie e non si era speso per i medici e gli ospedali, se non c'erano state disgrazie e nella stalla il bestiame era tornato in buone condizioni dagli alpeggi, si vendevano due o tre capi bovini che permettevano di affrontare alcune spese come quelle dell'acquisto di capi di vestiario o di un po' di farina da polenta. Né si poteva dimenticare dell'arrivo dell'esattore. L'ossequio agli anziani, alla Chiesa e alle autorità era radicato nel costume. L'autosufficienza alimentare a cui tutte le famiglie miravano, non era quasi mai un obiettivo raggiungibile perché il rac-

colto di frumento, segale, orzo, fava e patate difficilmente sopperiva a tutte le necessità; qualche cosa bisognava riservare anche agli animali, e poi si dovevano fare i conti con l'andamento delle stagioni che difficilmente era favorevole per qualsiasi tipo di semina. Un altro imperativo categorico riguardava le scarpe e i vestiti che dovevano essere trattati con la massima cura perché il loro rinnovo per le famiglie era costoso. Perciò i bambini e i ragazzi possedevano un vestito discreto solo per i giorni festivi, negli altri giorni indossavano abiti frusti, rattoppati, spesso trasmessi dai fratelli più grandi e calzavano scarpe con la suola di legno. È un mondo che è finito per sempre. Ora i problemi delle vecchie comunità contadine sono stati risolti dal di fuori nel modo che abbiamo sotto gli occhi, ed è difficile dire se in meglio o se in peggio perché anche il futuro che ci attende è denso di incognite e di probabili, ulteriori trasformazioni.

#### BIBLIOGRAFIA

DTA - *Dizionario Toponomastico Atesino*, Firenze 1936 sgg.

PALLABAZZER V., 1992 - *Lingua e cultura ladina*, Istituto Bellunese di Ricerche Sociali e Culturali, Belluno 1989.

PALLABAZZER V. & CHIZZALI F., 1994 - *Colle S. Lucia - Vita e Costume*, II ed., Mestre.

PEDROTTI G. & BERTOLDI V., 1930 - *I nomi delle piante indigene del Trentino e della Ladinia dolomitica*, Trento.

PELLEGRINI A., 1995 - *Vocabolario fodom-taliân-todâsc Wörterbuch*, Calliano (Trento).

PELLEGRINI G.B. & ZAMBONI A., 1982 - *Flora popolare friulana*, Udine.

ROSSI G.B., 1964 - *Flora popolare agordina*, Istituto di Studi per l'Alto Adige, Firenze.

ROSSI G.B., 1982 - *Vocabolario dei dialetti ladini e ladino-veneti dell'Agordino*, Belluno.

TAGLIAVINI C., 1934 - *Il dialetto di Livinallongo*, Firenze-Bolzano.

---

Indirizzo dell'autore:

dr. prof. Vito Pallabazzer, via dei Caboto 11/4, I-50127 Firenze

---