



Vigilio Giovanelli, presidente di Agri 90, con la nuova "taglia castagne"

## Storo, Agri 90 acquista la "taglia castagne"

► STORO

Raccolta e conferimento delle castagne ad Agri 90 sta per volgere al termine. Gli ultimi spigolatori stanno raccogliendo gli ultimi frutti da terra. «Le zone di maggior produzione e qualità, almeno da queste parti, sono Lodrone, Darzo e poi in uguale misura Storo e Borgo Chiese» spiega Massimiliano Luzzani forestale ma anche presidente della Associazione dei produttori e valo-

rizzatori delle castagne. «È stato detto e ripetuto che quest'anno la produzione non è quella rispetto ad altre stagioni - dice ancora Luzzani -. La carenza di piogge nel periodo in cui stavano formandosi ne ha condizionato in molti casi lo spessore. Dentro sono buone ma c'è il rischio che anticipino la stagionatura proprio a causa del fenomeno acqua».

«Finora - avverte il presidente di Agri 90, Vigilio Giovanelli - ne

abbiamo immagazzinate una cinquantina di quintali al prezzo di 4/5 euro a seconda della misura». Il presidente della cooperativa contadina di Storo fa anche sapere che il mercato mai come stavolta va a rilento, anche se qualche richiesta perviene ultimamente dalla catena alimentare Dao e da altri punti vendita operanti in Lombardia ed Emilia Romagna. Anche associazioni e organizzazioni varie stentano al momento ad organizzare

castagne sociali o di piazza. Ma per facilitare tali manifestazioni ad Agri 90 ci si è organizzati. Tant'è che da qualche giorno a questa parte dentro la cooperativa sta lavorando una innovazione, la "taglia castagne". Un'utensile che evita a coloro che organizzano manifestazioni di massa e non di dover tagliare il prodotto prima di disporlo su piastre e fornelli. Si tratta di una mini struttura realizzata dalle parti di Rovigo delle dimensioni di una normale macchina da caffè al cui interno ci sono delle lame girevoli che lasciano il segno sulla castagna per favorire la sua cottura sopra le braci. (a.p.)

# San Vigilio, meraviglia senza strutture

Pinzolo, lo studioso "Bepi" Ciaghi si diletta a emozionare turisti, regolarmente incantati: «Ma per l'accoglienza serve di più»

di Walter Facchinelli

► PINZOLO

In località "Sorano" a Pinzolo c'è «un luogo magico e ricco di cose da raccontare», comincia così il commento di Simone Portegli uno degli ultimi visitatori dell'estate 2018 della chiesa cimiteriale di San Vigilio. Questo visitatore, uno dei quasi 20.000 che quest'estate hanno visitato la chiesa, prosegue «guidati dalla fortuna abbiamo avuto l'onore di imbarcarci in Giuseppe Ciaghi, grandissimo studioso e appassionato della chiesa, che ci ha guidati in questo magico viaggio attraverso le mura dell'edificio». E conclude «è stata un'esperienza quasi mistica che ci ha profondamente segnati». Poche parole che pennellano a meraviglia il lavoro certosino e silenzioso che da oltre vent'anni Giuseppe Ciaghi svolge nella chiesa di San Vigilio edificata nel IX secolo e famosa per l'affresco della Danza Macabra e i Sette Peccati Mortali, realizzati da Simone Baschenis de Averara nel 1539. Grazie all'impegno del professor Ciaghi, autore del volume "Da San Vigilio alla Danza Macabra - L'Antica Chiesa racconta", la visita alla chiesetta è una tappa obbligatoria di chi si trova in Val Rendena, nota per la sua bellezza e la ricchezza artistica esterna ed interna.

Il 30 settembre Ciaghi ha concluso il periodo estivo d'illustrazione della Chiesa di San Vigilio. Dal primo giugno al 30 settembre lui è stato presente e disponibile tutti i giorni 9.30 alle 12.30 e dalle 15 alle 17.30 tranne il lunedì. «Rispetto agli anni scorsi, afferma Giuseppe Ciaghi, ho registrato un calo nei pullman tedeschi provenienti dal lago di Garda. Le guide forse hanno preferito spostarsi in Val di Non a vede-



Giuseppe "Bepi" Ciaghi

re Palazzo Thun e San Romedio, favoriti da servizi più efficienti, come la possibilità di parcheggiare i pullman in posteggi adeguati anziché sui marciapiedi con pericolo per i passeggeri e l'accesso ai bagni, peraltro qui da noi messi a disposizione con



La chiesa cimiteriale di San Vigilio che custodisce la "Danza Macabra"

lodevole spirito di collaborazione dalla Società Funivie presso la stazione di partenza degli impianti di risalita, purtroppo un po' lontani dalla chiesa».

Da buon bibliotecario in pensione il "Bepi" come lo chiamano amichevolmente a Pinzolo,

proverbiale custode e interprete della chiesa, ha annotato uno a uno i 19.566 visitatori, provenienti da 31 Stati, di cui 4.000 stranieri, stilando un'originale graduatoria di curiosi, visitatori e ammiratori dei tesori artistici popolari della chiesetta cimite-

riale. «Un'occasione, sottolinea lo stesso Ciaghi, per riflettere sull'opportunità di creare intorno alla Chiesa di San Vigilio strutture adeguate all'accoglienza dei visitatori».

Dati alla mano, da giugno a settembre 2018 hanno visitato la chiesa di San Vigilio 18.332 visitatori «cui vanno aggiunte 1.234 persone intervenute ai concerti di Arte & Musica» per un totale di 19.566 persone. Di queste 4.056 sono venute dall'Estero, 3.208 Tedeschi, 239 Inglesi, 202 Austriaci, 75 Polacchi, 72 Olandesi, 66 Spagnoli, 60 Ungheresi, 48 Francesi, 40 degli Stati Uniti d'America, 20 Rumeni, 15 Russi, 9 Belgi, 8 Africani, 7 Boemi e Ceki, 7 Svizzeri, 6 Canadesi, 5 Croati, 5 Ecuadoregni, 4 Cileni, 3 Estoni, 3 Nepalesi, 2 Argentini, Australiani, Cinesi, Finlandesi, Maltesi e Svedesi, uno Albanese, Colombiani, Lituani e Portoghesi. Ora la chiesa è visitabile solo su appuntamento all'Apt o telefonando a Giuseppe Ciaghi 3409159270.

### IN BREVE

TIONE

#### Il Consorzio turistico cerca un giovane

Il Consorzio per il turismo Giudicarie centrali offre ad un ragazzo/a fra i 18 e i 28 anni la possibilità di fare un periodo di servizio civile per un progetto di front office turismo in eventi e comunicazioni. Impegno lavorativo: 30 ore settimanali per sei giorni lavorativi (esclusa la domenica). Il termine delle iscrizioni scade domani. Per info: Consorzio turismo, via Damiano Chiesa 3 a Tione (telefono: 0462/323090 - info@visitgiudicarie.it).

INCONTRA

#### Un anno di servizio civile per 10 giovani

La neonata Cooperativa Incontra offre l'opportunità a dieci giovani dai 18 ai 28 anni di svolgere presso le proprie sedi di Storo, Bersone, Larido, Pinzolo, Tione e Ponte Arche un anno di servizio civile volontario. Negli ultimi 10 anni numerosi giovani delle Giudicarie hanno potuto vivere con soddisfazione questa esperienza. Hanno condiviso con ospiti ed educatori delle Cooperative un anno della loro vita al servizio della nostra comunità. Le iscrizioni si chiudono domani. Info: www.incontra.tn.it.

SAN LORENZO - DALL'1 AL 4 NOVEMBRE

## Quattro giorni dedicati alla "Ciuiga del Banale"

► SAN LORENZO IN DORSINO

Dall'1 al 4 novembre torna il goloso appuntamento dedicato alla "Ciuiga del Banale", prodotto unico di San Lorenzo e presidio Slow Food. È affascinante la storia di questo salame unico in Italia, che affonda le sue origini nella seconda metà dell'Ottocento, in un clima di povertà. Gli anziani del borgo raccontano che fu Palmò Donati, il macellaio del posto, a inventare questo insac-

cato fatto di poca carne e di tante rape, un salame che dopo l'affumicatura si restringeva assumendo una forma strana, quasi fosse una pigna. E proprio ciuiga si chiama la pigna nel dialetto locale. Il salame nasceva allora dagli scarti della carne di maiale in proporzione del 20% circa. Il resto erano aromi e rape cotte tritate, coltivate dopo la trebbiatura del grano. Da quel passato di austerità la ciuiga si è oggi riscattata: prodotta ora con il 70% di

carne suina scelta e solo il 30% di rape ha ottenuto il presidio SlowFood.

L'autunno è la stagione della ciuiga, quando si uccide il maiale e quando nei campi maturano le rape. La sagra la celebra con un appuntamento tra il goloso e il folkloristico. Il paese scoppia di allegria, la gente offre il sorriso migliore, la cordialità più genuina. Negli stand gastronomici allestiti nelle vecchie case contadine delle ville di Berghi e Per-

gnano c'è la fila per assaggiare questo salame speciale, che le donne fanno bollire e tagliano a fette per servire sul pane. Nei ristoranti del borgo la ciuiga diventa il piatto principale, servito con le patate lesse e cicoria oppure puré di patate e capussi (cavolo-cappuccio) come vuole la tradizione. Per informazioni: Azienda per il Turismo Terme di Comano Dolomiti di Brenta 0465 702626 - info@visitacomano.it (r.r.)

PIEVE DI BONO - PREZZO

## Milan club, il 24 la rimpatriata d'autunno

► PIEVE DI BONO - PREZZO

Da queste parti il Milan Club Adamello è considerato quasi un'istituzione. Il sodalizio conta ben 45 anni e 347 soci tra Madonna di Campiglio a Lodrone. Sono anni che non fanno più collezione di scudetti ma sono e restano fedeli alla circolo che ora ha sede non più in via Turati 3, ma in via Aldo Rossi, zona ex Portello.

La fondazione risale al 1973 con l'allora primo presidente Angelo Bugna che poi aveva lasciato il posto a Mauro Filosi. Oggi il presidente è Ivan Cadenelli. «Ogni anno organizziamo 4/5 trasferte a San Siro, poi

cene sociali e dal 1987 gite e crociere. «La prossima crociera - dice Ivan Cadenelli - si svolgerà dal 24 al 31 maggio 2019 a Bari, Santorini, Creta, Cefalonia e Spalato con escursioni a Medjugorie e Matera».

Ma la rimpatriata prossima è quella in programma il 24 di novembre all'hotel Borel di Pieve di Bono. Si tratta della cena rossonera nel corso della quale Cadenelli relazionerà su quanto è stato fatto e su quanto si andrà a fare. Ad affiancare la sua azione vi sono pur sempre i fedelissimi Placido Butterini e Carlo Cazzolli che lo stesso Ivan Cadenelli li considera insostituibili. (a.p.)



Il presidente Ivan Cadenelli

STORO - OPERA DELLA DITTA CAMU DI ARCO

## Lastre in policarbonato sopra il sottopasso

► STORO

Il sottopasso che collega Cà Rossa di Storo con la zona collinare di Sopravillo sta per essere dotato di tettoia. Dopo l'avvenuta demolizione della passerella e successiva creazione di un passo interrato (epoca di Vigilio Giovanelli a sindaco e realizzata circa quattro anni fa) in questi giorni la ditta Camu di Arco sta coprendo quella parte a cielo aperto (30 metri e forse più) mediante lastre di policarbonato trasparente.

E' dal lontano 1974 che la superstrada voluta dall'allora sindaco Fiorindo Malfer che la zo-



Lo scheletro in acciaio che riceverà la tettoia in policarbonato a Storo

na di Villo risulta malamente divisa da quell'arteria. Sarebbe bastato interrare di qualche metro quella tratta (come fatto

anche in direzione della zona Lungo Adige a Trento) per evitare squarciamenti, disagi, passerelle e sotto passi. (a.p.)