



# XXXI Fiera di San Luca

Parrocchia  
di Vallarsa

**14-15**  
**ottobre** 2017

## SI RINGRAZIA

- Allevatori della Vallarsa
- Amministrazione Comunale di Vallarsa
- APT Rovereto e Vallagarina
- APSP "don Giuseppe Cumer"
- Associazione "Il Tucul"
- Associazione "Rio Romini"
- Associazione di primo soccorso "Orsa Maggiore"
- Biblioteca Comunale
- Centro Studi Museo Etnografico di Vallarsa
- Coro Pasubio
- Custode forestale Giorgio Broz
- Don Francesco Scarin
- Federazione Provinciale Allevatori
- Fondazione Vallarsa
- Gruppo Alpini Vallarsa
- Gruppo Costumi Storici Valli del Leno
- Gruppo SAT Vallarsa
- Movimento Pensionati e Anziani
- Pro Loco Vallarsa
- Provincia Autonoma di Trento:
  - Assessorato all'agricoltura, foreste, turismo e promozione, caccia e pesca.
  - Assessorato alla cultura, cooperazione, sport e protezione civile.
- Sezione Cacciatori Vallarsa
- Vigili del Fuoco Volontari di Vallarsa
- Tutti i volontari, operatori commerciali e coloro che, a vario titolo hanno collaborato alla buona riuscita della manifestazione



La piazza che si ricopre di castagne matte, il bosco che si colora di autunno, il vento che ci costringe a mettere il cappotto ma anche il sole che ci permette di pranzare al sole mentre la neve ha già spolverato le nostre cime. Come ogni autunno torna la Fiera di San Luca.

Sempre uguale ma sempre diversa, appuntamento ormai consueto, a metà strada tra antichi mestieri e moderne esigenze, la Fiera di San Luca è un'occasione di incontro un momento di festa e di orgoglio di una comunità che brinda insieme, all'ombra del campanile di Parrocchia tra la soddisfazione della bella stagione appena passata e la consapevolezza dell'inverno che sta per arrivare.

Tornare a vedere il bestiame che percorre la strada e si porta sulla piazza, mentre le campane suonano a festa e il paese è in fermento come poche volte si vede durante l'anno è sempre un'emozione. È importante che una comunità come la nostra sappia mantenere queste occasioni di incontro perché sono indicatori di una identità comune. I semplici elementi che ogni anno mettono insieme la Fiera sono gli ingredienti che, ogni giorno, compongono la nostra comunità. Un grazie speciale va chi ogni anno la organizza, mettendoci la testa, il cuore e le braccia.

Si parte dalla propria storia, dalle proprie tradizioni: ci si trova sulla piazza della pieve di Parrocchia - la più antica della valle, si portano in piazza le bestie dopo la stagione in malga a ricordo degli antichi scambi del bestiame e si fa mercato, oggi di calzini e cappelli ma un tempo era occasione unica per acquistare alcune cose.

Si passa dal presente, con le associazioni che si mettono in mostra nei vari stand della piazza, fornendo ristoro, prodotti tipici e gioialità alle persone che accorrono in Vallarsa e regalando con i volti e con il vin brulé il calore di una terra e di una stagione difficile quanto intima ed accogliente.

E si guarda al futuro, acquistando all'asta la legna per l'inverno o attrezzi per i lavori che si faranno in primavera, con i giochi dei bam-



bini, le macchine nuove in mostra, le dimostrazioni delle tecnologie nuove che ci propongono arguti venditori.

La Fiera di San Luca segna le stagioni della nostra Vallarsa come gli ippocastani della piazza. Le foglie cadono e si rinnovano, i frutti si vedono solo in un periodo breve a corollario della silenziosa fatica lunga mesi, ma il tronco e le radici lentamente crescono e aggiungono anelli alla storia della nostra valle.

*Buona Fiera di San Luca a tutti*

**Massimo Plazzer** - Sindaco di Vallarsa



## Saluto del presidente del Comitato Fiera di San Luca

**C**arissimi tutti, con orgoglio porgo a Voi questo saluto di benvenuto sia di presenza che di partecipazione a questa XXXI edizione della Fiera di San Luca.

Ritorno a Presiedere questo Comitato dopo 22 anni durante i quali la Fiera si è ingrandita, è diventata molto importante per la Comunità, ha saputo coniugare la tradizione con le novità portando in piazza grandi eventi culturali e sociali. E' rimasto però uno spirito vero, autentico di collaborazione e rispetto tra le varie Associazioni che collaborano a rendere importante questo evento ed è proprio questo aspetto che contribuisce a fare della Fiera di San Luca un momento unico nel panorama delle manifestazioni della nostra Valle.

L'edizione di quest'anno mantiene la sua impostazione complessiva dando però ancora maggior risalto sia agli allevatori – vera anima della Fiera – che alle Associazioni.

Non può mancare una componente commerciale così come quella hobbistica tese a completare l'offerta del nostro evento.

Il Comitato Promotore quest'anno ha promosso la realizzazione di un grande diorama sulla fauna alpina e, in stretta collaborazione con il Centro Studi Museo Etnografico, una mostra interessantissima sulle calzature d'altri tempi, ma non possiamo dimenticare la Biblioteca Comunale con le attività per i più piccoli, il Gruppo Costumi Storici Valli del Leno con un gemellaggio gastronomico con la vicina Valle di Terragnolo, il Movimento Pensionati e Anziani che con una saggia presenza ha sempre tenuto alto il valore della tradizione e tutte le altre Associazioni che a vario titolo sono presenti in Fiera.

Come Comitato abbiamo fatto del nostro meglio, speriamo di essere stati all'altezza e di potervi offrire due giorni di festa vera, genuina, animata da quello spirito che solo le genti di montagna possiedono e che trasmettono con spontaneità e tanta, tanta, semplicità.

*Buona Fiera*

**Carlo Pezzato** - Presidente Comitato Fiera di San Luca



## COMITATO ORGANIZZATORE

Carlo Pezzato  
**PRESIDENTE**

Loredana Polli  
Gianfranco Iseppi  
**Allevatori Vallarsa**

Giuseppina Daniele  
**Centro Studi Museo Etnografico**

Giuseppe Maraner  
**Gruppo Alpini Vallarsa**

Martino Martini  
**Gruppo Costumi Storici  
Valli del Leno**

Stoffella Piergiorgio  
**Il Tucul**

Mario Gasperini  
Luciano Pezzato  
**Sezione SAT Vallarsa**



## COMITATO D'ONORE

Michele Dallapiccola  
**Assessore Provinciale all'agricoltura,  
foreste, turismo e promozione,  
caccia e pesca**

Tiziano Mellarini  
**Assessore alla cultura, cooperazione,  
sport e protezione civile**

Stefano Bisoffi  
**Presidente Comunità  
della Vallagarina**

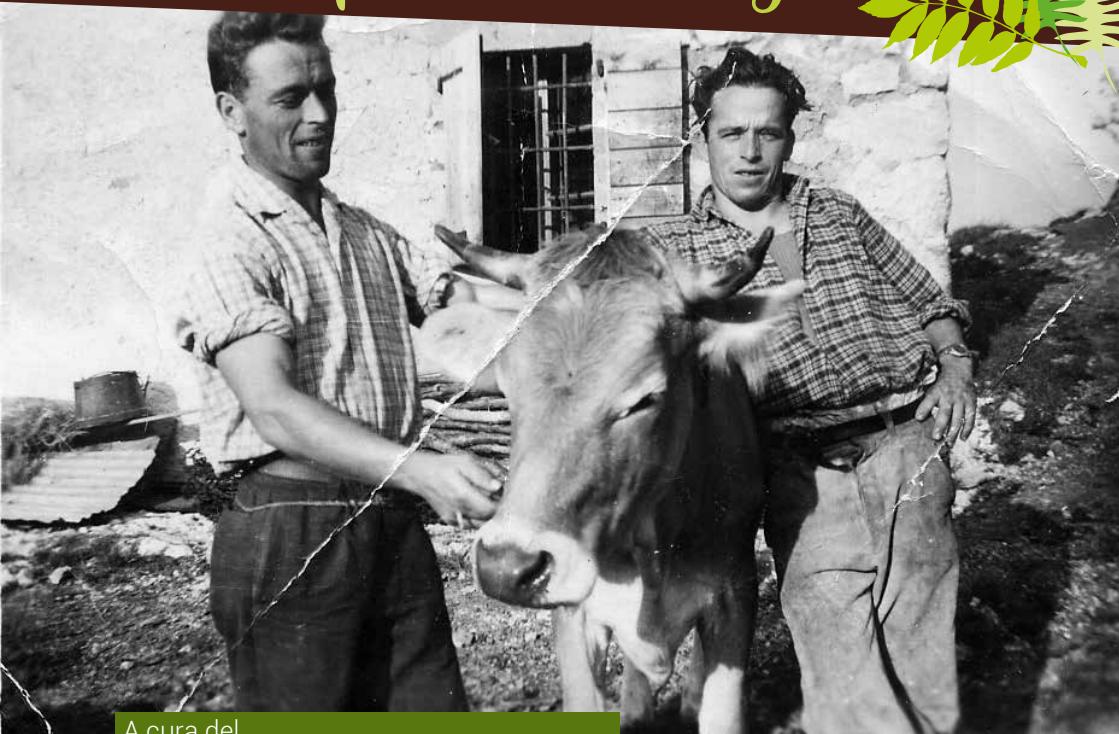
Massimo Plazzer  
**Sindaco Comune di Vallarsa**

Don Francesco Scarin  
**Parroco dell'Unità Pastorale  
Vallarsa**

Roberto Pezzato  
**Presidente Fondazione Vallarsa**



# Il tempo delle malghe



A cura del  
**Centro Studi Museo Etnografico Vallarsa**

## L'INCANTO

L'incanto delle malghe avveniva come appare dal Verbale del 22.11.1920 attraverso la richiesta dei rappresentanti dei vari consorzi nominati ed approvati dal Commissario Agrario e dall'Ispettore delle Malghe.

Dal verbale citato si evince come il Comune di Vallarsa dispone per l'affittanza delle malghe, di un capitolato di oneri (regole) ai Consorzi malga locali.



Il Consorzio, legalmente costituito nel rispetto dell'affittanza con il Comune, gestisce con l'assemblea dei soci la propria malga.

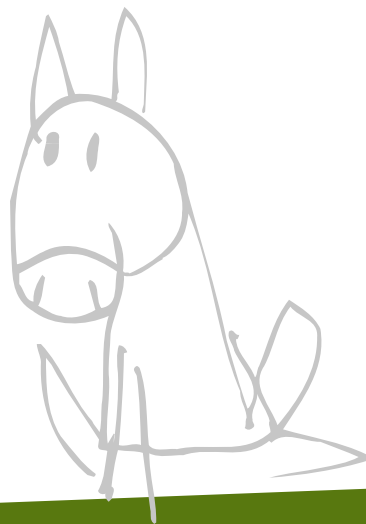
Ai soci compete l'elezione con votazione e la nomina del Presidente, del Segretario e del Revisore dei conti.

La conduzione dell'alpeggio si avvale di persone dotate di specifici ruoli quali: il Casaro, il Capo vacari, lo Scoton e il Bocia o Legnarolo.

Il Presidente del Consorzio è tenuto alla buona gestione della malga, alla presenza durante la pesa del latte, molto importante per poter definire a fine stagione, la quota di latte prodotto da ogni singola vacca lattifera attribuibile al socio proprietario.

Alla fine della stagione si tirano le somme di spese e rendite, anche quelle spicciole, come la vendita al dettaglio di burro, ricotta, toselà e latte.

Molto importante per il Presidente ed il Casaro la vendita, a fine stagione, della grossa partita di formaggio al fine di ottenere il miglior vantaggio possibile. La rendita, per ogni socio, verrà definita dalla rendita di tanto al litro.







- ART. 1.** Il Comune di Vallarsa affitta le seguenti malghe di sua proprietà ai consorzi malga legalmente costituiti: Malga Campogrosso - Malga Prà di Mezzo - Malga Bovetal - Malga Fratte - Malga Pian delle Fugazze/ Malga Val di Fieno - Malga Pozze /Cheserle - Malga Campobiso/Monticello - Malga Zocchi/Pozzarionda.
- ART. 2.** La durata della locazione va dal 1° maggio 1947 al 30 settembre 1956.
- ART. 7.** Le malghe dovranno essere caricate secondo quanto stabilito per ogni una nel capitolato d'oneri speciale, sottostando l'aggiudicatario alle conseguenze e a danni riportati se per quantità o qualità il carico fosse diverso.
- ART. 11.** Il locatario non potrà richiedere l'applicazione degli art. 1578 e 1621 del Codice Civile, nel caso che per forza maggiore o per caso fortuito (incendi, inondazioni, grandine, contagio, mortalità nel bestiame, chiusura dei passi, divieti veterinari, prolungata siccità) la malga non dia alcun reddito. Solo in caso di guerra guerreggiata sul luogo è riconosciuto il caso di forza maggiore.
- ART. 13.** Le malghe saranno aggiudicate ai consorzi a trattativa privata.
- ART. 14.** Ogni aggiudicatario dovrà effettuare a titolo di cauzione per l'esatto adempimento degli obblighi contrattuali un deposito del 10% del prezzo di aggiudicazione.



- ART. 15.** I prezzi di affitto vengono determinati in base al valore di un determinato quantitativo di burro, specificato per ogni singola malga nel capitolato d'oneri speciale. Il valore sarà dato valutando metà del quantitativo di burro stabilito al prezzo ufficiale di ammasso in vigore il 20 luglio di ogni anno e l'altra metà di detto quantitativo al prezzo di libero commercio di tale prodotto sulla piazza di Rovereto e di Trento alla data suddetta. Resta inteso che cessando l'ammasso del burro sarà preso per base il prezzo del libero mercato sempre in vigore alla data suddetta quale sarà comunicato dalla Camera di Commercio, Industria o Agricoltura di Trento.
- ART. 16.** I Consorzi per poter aspirare all'affittanza di una malga dovranno dimostrare di poter caricare sulla stessa almeno l'80% del complessivo carico con bestiame di proprietà di censiti residenti nel Comune di Vallarsa.....
- ART. 17.** In considerazione del cattivo stato in cui si trovano attualmente le malghe, della necessità di migliorarle e del fatto che le stesse vengono affittate ai consorzi locali a condizioni relativamente favorevoli, è prescritta ad ogni locatario l'esecuzione di lavori di miglioria o di bonifica nelle seguenti misure....
- ART. 19.** L'erba crescente sulle cime delle montagne site in C.C. di Vallarsa e che non può venir pascolata dai bovini rimane di proprietà del Comune appaltante, salvo il diritto di uso civico acquisito dai frazionisti di Camposilvano.
- ART. 20.** L'uso della malga dovrà essere fatto con le più sollecite cure in base alle seguenti norme di sana economia alpestre:....





**L**e sedici malghe presenti sul territorio della Vallarsa hanno costituito, e in parte costituiscono ancora oggi, un'opportunità lavorativa di vero e proprio sostentamento. L'economia della valle per molti anni si è basata esclusivamente sull'agricoltura e l'allevamento del bestiame.

Con il termine "**malga**" si definisce l'intero apparato necessario all'attività di alpeggio: il pascolo, la casera e la stalla. Le vacche si portavano all'alpeggio, in malga, (**cargar la malga**), non tutte alla stessa data, poiché, a seconda della posizione e dell'altitudine, l'erba cresce più presto o più tardi. In genere però vi sono delle date fisse che restano sempre per ogni malga.

Pur nella sua semplicità, questo piccolo mondo, spesso solitario e sperduto, ha una sua ordinata distribuzione di ruoli e ogni lavoratore ha il suo compito e le sue incombenze.



Il **casàro** è la persona più importante di questa piccola comunità. È preposto alla lavorazione del latte, a produrre il formaggio e il burro.

Tutto questo gli conferisce un'insospettata autorità.

Il **capo-vacari** è responsabile della mandria ed è anche preposto ad organizzare la **volta** che consiste nel dirigere le bestie in successive zone di pascolo.

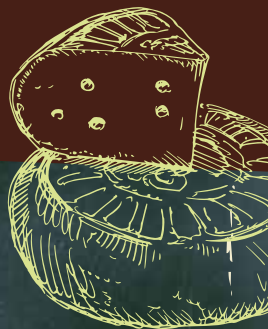
I pastori (**vacari**) sorvegliano il bestiame effettuano la **volta** seguendo le precise indicazioni fornite dal **capo-vacari**.

Lo **scotòn** aiuta il **casàro**, fa la **poina** (ricotta) raccogliendola nei sacchetti e affumicandola sulla cappa del camino; cura la pulizia degli attrezzi per la lavorazione del latte e i recipienti in genere, e soprattutto deve accudire i maiali, che hanno per l'economia della malga una grande importanza.

L'**aiutante al baito**, **legnarolo** o **bòcia**, prepara quotidianamente la legna necessaria, inoltre, munito di **zèrta** e **secie** procura l'acqua raccogliendola da qualche piccola sorgente.



## DAL LATTE AL PRODOTTO FINITO



La giornata e i lavori cominciano molto presto. Appena il cielo rischiarato e il gallo canta, gli uomini si svegliano, i **vacari** escono e vanno a radunare le bestie che hanno trascorso la notte non lontano dal **baito** per condurle in **mandria** (luogo all'aperto dove esse vengono munte).





Il latte appena munto viene raccolto in recipienti più grandi, viene portato al **bàito** e versato nelle **mistèle** (contenitori rotondi, larghi e non tanto profondi che contengono circa 20 litri di latte), dove riposa almeno dieci ore o per una notte intera. In questo modo affiora la **panna**, che si raccoglie con la **spanarola**, e si versa nella **zangola** (o **bucìo**), dove viene sbattuta a lungo finché non si forma il **burro**.

Settimanalmente il burro prodotto in malga viene portato a fondovalle per il consumo locale e la vendita.

Il latte scremato della mungitura della sera, da cui è stata tolta la panna per la realizzazione del burro, viene mescolato con quello intero appena munto e messo nella **caldèra**, la grande pentola di rame appesa sopra il fuoco per mezzo della **mussa**. Quando il latte è a 33°-37°C, il **casàro** "mette il caglio", versa, cioè, nella **caldèra** il liquido apposito che serve a far coagulare il latte. Trascorsi ancora venti minuti o mezz'ora di fuoco, il latte coagula, formando la cagliata (**cajà**), che viene sminuzzata con il frangicagliata (**chitara**), riportata alla temperatura di 40-45°C e mescolata per una ventina di minuti. La pasta di **formaggio** è quindi pronta per essere raccolta e messa nella **fasàra** (fascia rotonda di legno con all'interno scanalature che servono a permettere lo scolo del siero), collocata sopra lo **spersoro**, una tavola di legno con una certa inclinazione, per permettere al liquido residuo (**scoro**) che esce dal formaggio fresco di scolare. La forma viene rimossa dopo alcuni giorni per essere riposta nella **casara** dove verrà salata e curata quasi quotidianamente per alcune settimane.



La **ricotta (poina)** si ottiene dal siero di caseificazione, che resta nella *caldèra* dopo la produzione del formaggio. Il siero viene riportato alla temperatura di 80°-90°C e inacidito con aceto, sale inglese o altri acidificanti. I primi fiocchi che salgono a galla vengono chiamati **fioreta**, i successivi vengono raccolti con la **spanarola** e posti a colare in sacchetti di tela sulla **cavra**. La ricotta può essere utilizzata subito oppure affumicata per permetterne la conservazione.

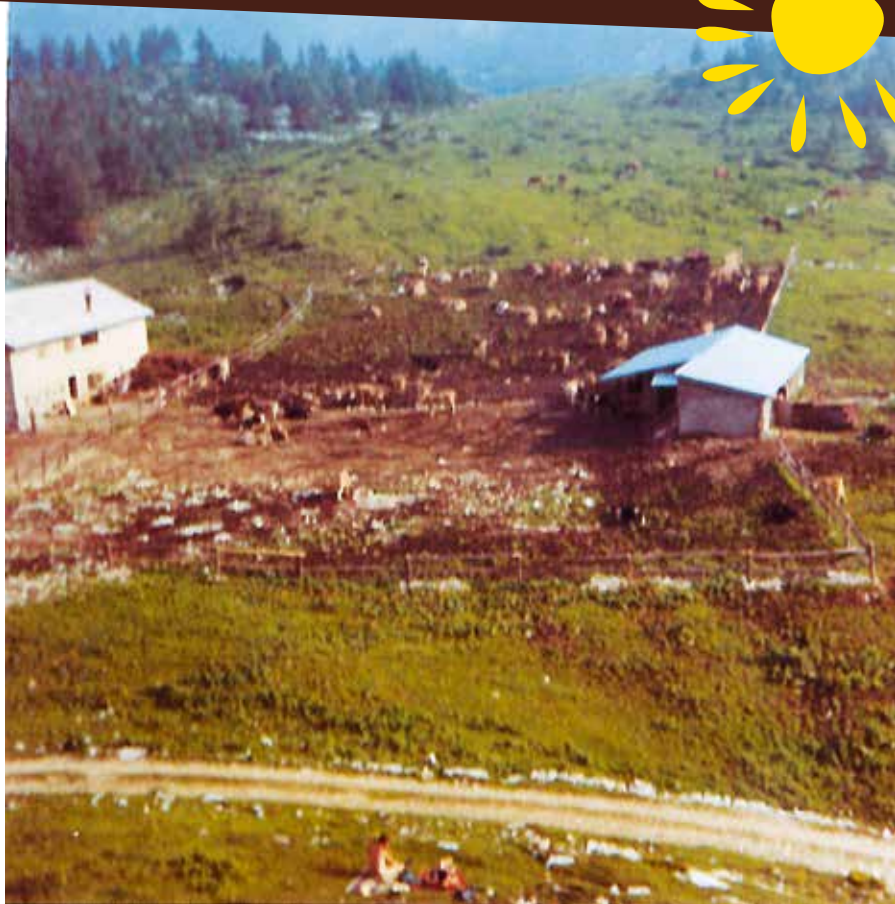
Tutte le malghe si "scargavano" (**descargar malga**) il giorno di **San Matìo** (21 settembre).

Quando la mandria ritorna in paese, si provvede a compilare un resoconto dell'attività svolta. I proprietari del bestiame vengono remunerati con forme di formaggio in ragione del numero dei capi prestati e del loro rendimento.



Mediamente, da 100 litri di latte si ottengono circa 10 chili di formaggio, 2 chili di burro e 4 chili di ricotta.





Quando la polenta, che lo **scoton** ha preparato è pronta, circa verso le otto, i malgari consumano un'abbondante colazione. Poi i **vacàri** partono per condurre le bestie al pascolo e a fare la **vòlta**. Stanno fuori fino a mezzogiorno; dopo essere ritornati al **bàito** per mangiare e riposare un'ora, vanno a riprendere le vacche per riportarle in mandria per fare la se-

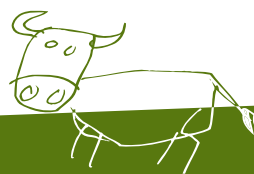




conda mungitura e ripetere le stesse operazioni della mattina. Non appena queste sono terminate, i **vacàri** mandano le bestie di nuovo a pascolare e badano che non vadano nei dirupi a farsi del male. Talvolta per avvicinarle, porgono loro del sale, che è contenuto nel **salarin**, tasca di pezza legata alla cintola con uno spago. Al giungere dell'imbrunire ognuno sospende le proprie attività, i **vacàri** rientrano dal pascolo e la piccola comunità si riunisce. Si cena al lume della lucerna, si fa un po' di filò e il **casàro**, conversando con i suoi uomini, dà loro le disposizioni per il giorno seguente. È subito tempo di coricarsi, perché la giornata che li aspetta sarà un'altra volta lunga e impegnativa. Nei loro letti spogli gli uomini si addormentano al consueto e familiare suono dei campanacci. C'è un momento nel cuore della notte in cui anche le bestie riposano e tutto tace, anche le campane.

La ritualità delle giornate in malga viene talvolta interrotta dalle visite di parenti ed amici che portano oltre a cibo e vestiario, anche notizie dalla Valle...

*Aldina Martini*



# PROGRAMMA

## SABATO 14 OTTOBRE

- Ore 14.00      Attività ricreative per i più giovani  
                  **"In laboratorio con lo speciale"** conoscere ed utilizzare  
                  le erbe officinali con il dott. Sergio Cattani  
                  a cura della Biblioteca Comunale
- Ore 15.30      Incontro dibattito **"La vite e il vino: nuove prospettive  
                  per la Vallarsa"**  
                  a cura dell'enologo Luciano Groff – tecnico presso la  
                  Fondazione Mach
- Ore 16.30      **Merenda** offerta dal Gruppo SAT Vallarsa
- Ore 17.00      Tradizionale **Asta del Legname**  
                  messa all'asta di tre carichi di legna con il sistema del-  
                  la candela vergine
- Ore 18.30      **Cena Cimbra** con "canederli, fanzelto di Terragnolo e for-  
                  taie della Vallarsa"  
                  a cura del Gruppo Costumi Storici Valli del Leno
- Ore 20.30      **Rassegna corale**  
                  a cura del Coro Pasubio

## MOSTRE PERMANENTI

### Presso la Canonica:

- il **Grande diorama della Fauna Alpina** realizzato da Gianfranco Pedron
- la mostra **L'Arte negli affreschi dei capitelli e delle case in Vallarsa e L'Arte nei libri per bambini**  
a cura di Walter Girolamo Codato

### Presso la casa Domenico Raoss:

la mostra **Calzature e scarpe d'altri tempi** curata dal Centro Studi Museo Etnografico



**DOMENICA 15 OTTOBRE**

- Ore 8.30 **Apertura fiera**
- Ore 9.30 **Santa Messa Solenne** officiata dal Parroco Don Francesco Scarin  
con la partecipazione del **Coro La Valle di Terragnolo**
- Ore 11.00 **Arrivo e benedizione degli animali**  
gli animali, provenienti da Piano, sfileranno accompagnati dai loro allevatori, dai gruppi in costume e dai gruppi in abiti d'epoca
- Ore 12.00 **Brindisi con il Bianco di San Luca**  
offerto dal Comitato organizzatore;  
il momento conviviale sarà allietato dal **Gruppo Folk di Bidingen (D)**
- Ore 14.00 Esibizione della **Lizzana Brass Band** e del **Gruppo Costumi storici Valli del Leno**
- Ore 16.00 **Toséla e... Toséla**  
a cura dei casari della Vallarsa
- Ore 17.30 **Estazione della lotteria**
- Ore 18.00 **Chiusura della manifestazione**



Durante tutta la manifestazione **stands gastronomici** a cura di:

- Associazione Il Tucul
- Gruppo Alpini Vallarsa
- Sezione Sat Vallarsa

**L'ORGANIZZAZIONE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI DANNI A PERSONE, ANIMALI E COSE CHE SI DOVESSERO VERIFICARE PRIMA, DOPO O DURANTE L'EVENTO**

... e per i più piccoli  
possibilità di un giro a cavallo con  
Noriglio Cavalli



## Come raggiungerci

**ROVERETO**



Nella giornata di domenica la SS46 sarà chiusa al traffico dalle 8.30 alle 18.30 tra Piano e il bivio per Speccheri. Funzionerà un bus navetta gratuito tra i parcheggi di Anghebeni, Raossi, Piano e la fiera dalle ore 8.30 con ultima corsa alle 18.30.