

## RASSEGNA BIBLIOGRAFICA

---

LAMBERTO PARONETTO, *Valpolicella, splendida contea del vino*, Verona 1981

«... Non lo splendore del paesaggio, non gli eventi della storia, non i monumenti dell'arte, non i canti dei poeti, han servito a rendere nota la Valpolicella quanto il suo prodotto più tipico: il vino». Con queste parole Giuseppe Silvestri, giornalista e storico, suggellava, se così si può dire, la sua monumentale monografia dettata ad illustrazione di questa incantevole, ferace terra. Ce lo ricorda – ma non l'avevamo certo dimenticato – Cesare Marchi, presentando questo recente volume inteso ad elogiare il «miracoloso frutto della vite, sangue della nostra terra, sudato nettare del nostro lavoro...», supremo grande vino d'Italia... sostanza per il corpo, verità per lo spirito», così come il recioto è definito in un appropriato «Elogio» da Lamberto Paronetto, che è l'autore del volume medesimo.

Ma andiamo con ordine. Tutti ormai sanno, anche coloro che non sono del mestiere, come l'uso della specificazione classico, in aggiunta alla denominazione di origine controllata «Valpolicella» sia riservata al vino della zona originaria più antica la quale, secondo il «disciplinare», comprende, e giustamente, soltanto i Comuni di Negrar, Marano, Fumane, S. Ambrogio e S. Pietro in Cariano. Qui si producono e si conservano i vini da pasto, i reciotti e gli amaroni «più storici» tratti dalle uve di terre feconde e beate di viti: millecento ettari a S. Pietro in Cariano (con centomila quintali di uva), duecentotrentasette ettari a Fumane (con ventimila quintali di uva), duecentocinquanta (ettari a Sant'Amrogio (con venticinquemila quintali di uva), mille ettari a Negrar (con centomila quintali di uva), e seicentottanta ettari a Marano (con sessantamila quintali di uva), enumerando ovviamente solo i vigneti e le uve iscritti all'apposito Albo.

I dati che si sono appena esposti variano ovviamente, per quel che attiene alle produzioni, di anno in anno: c'è l'annata abbondante, che non sempre corrisponde a quella buona, e l'annata meno abbondante, sia per ragioni relative al clima, sia per altre connesse a vere e proprie calamità atmosferiche, prime fra tutte «la tempesta», come la chiamano qui e dalle cui batoste non ci si è mai riusciti a salvare del tutto: in passato nonostante la protezione di S. Eurosia e di S. Urbano, le «rogazioni», l'accensione di ceri, il bruciamento di «oliele» benedette ed il suono delle campane; in data più recente nonostante i razzi antigrandine ed altre diavolerie scintifiche, meno legate cioè ad una perenne religiosità naturale, prima pagana e poi cristiana, in base alla quale i «superi» sono sempre stati più temuti e scongiurati, che amati e pregati.

Il rude contadino di queste terre – poste in collina fra Adige e Lessinia, fra Val Lagarina e Val Pan-tena, nel settore nord occidentale della provincia di Verona – ripone comunque una antica fede nella sua laboriosità, nella sua capacità e negli esiti che ne dovrebbero necessariamente sortire. La diuturna

presenza nelle vigne e nella cantina, con l'assolvimento delle molte incombenze che il coltivare la vite e conservarne i succhi comporta, è ancora il segreto del suo successo e quindi, in definitiva, dei suoi vini. Sulla saga del vignaiuolo valpolicelliano e del suo prodotto tipico è uscito dunque, ora, il volume di Lamberto Paronetto, illustre enotecnico, prestatore di sue consulenze a ben note case vinicole veronesi e toscane, membro dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, insignito del «Grappolo d'oro» (che è il massimo riconoscimento dell'Associazione Enotecnici Italiani), e autore infine di alcune opere a carattere divulgativo e di una ventina di pubblicazioni scientifiche di ricerca enologica. Quella compiuta da Guido Lonardi, per conto del Sovrano Nobilissimo ordine dell'Antico Recioto, di cui è presidente, è stata, bisogna dirlo, una scelta assai indovinata. Affidandone infatti la relazione a Lamberto Paronetto egli ha già decretato – per questo volume edito dalla benemerita Confraternita – un sicuro successo.

Non si starà adesso a riferire, traendoli dalla nuova pubblicazione, altri dati relativi ad uve e vini della Valpolicella, ai vari tipi di recioto che sono qui prodotti e commerciati: né ci si soffermerà con il Paronetto ad intrattenere il cortese lettore sulla Valpolicella come zona di produzione, sulle qualità dei vari terreni, sul clima; né ci si periterà di seguire l'autore del volume nelle sue disquisizioni sul perché i vini della Grola e dell'Armaron siano più ricchi di corpo, dotati di vellutate ed armoniche caratteristiche, mentre quelli della parte più alta della Valpolicella si dimostrino delicatissimi ed intensamente profumati, anche se di stoffa meno pesante.

Si dovrà anche – e per mere ragioni di spazio – sorvolare su tutta la parte del volume – del resto assai opportuna – che riguarda paesi e villaggi della Contea, con i loro monumenti religiosi e civili: chiese e ville che rendono questa terra famosa non soltanto a livello di turismo locale ma anche a livello di turismo nazionale e d'Oltralpe. Così non si potrà qui riferire delle leggende nate in margine alla civiltà vitivinicola della Contea di Federico della Scala, donde l'odierna contea del vino e relativo Sovrano Nobilissimo Ordine. E nemmeno si possono ricordare, col dovuto rilievo che meriterebbero, le poesie sul vino di Giacomo Muraro e di Mario Maimeri, il caro indimenticabile Mario, cantore della Valpolicella e primo notaro dell'Ordine, immaturamente scomparso or è qualche anno.

Si vorrebbe invece segnalare del volume, con un po' più di attenzione; il primo capitolo: quello sulla vite e il vino della Valpolicella nella storia e nella letteratura, perché esso raccoglie e lega fra loro interessanti notizie fin qui sparse in varie sedi, talvolta anche inedite. Una carrellata – quella che Paronetto ci propone – che dalle ere preistoriche sale, attraverso l'età romana; al medioevo e quindi ad epoche a noi più vicine, partendo da quel «vino retico» la cui bontà era già nota al potente Augusto, come ci assicura Svetonio parlandoci della vita privata dell'imperatore; che è poi lo stesso vino che Marziale dice provenire dalle terre del dotto Catullo e che Plinio considera, sulla scorta di Virgilio, come secondo soltanto al Falerno.

Di questo «retico», ma nella sua versione di «acinatico», cioè di recioto, Cassiodoro, ministro di Teodorico, rifornisce le mense del re, mandando suoi inviati ai possessori veronesi perché gli procurino appunto il dolce vino, ottenuto mediante tecniche particolari, rosso come la porpora o bianco come i gigli, fragrante, nobile, denso: «vino puro dal colore regale e dal sapore speciale – dice Cassiodoro – cosicché tu pensi o che la porpora sia tinta dal vino stesso o che il suo limpido umore sia spremuto dalla porpora; ... liquido carnoso e bevanda mangiabile ...».

Ogni dubbio che davvero si tratti del recioto svanisce quando, sempre dalla bella prosa latina di Cassiodoro (qui resa nella asciutta ed efficace traduzione italiana di Pio Brugnoli), apprendiamo anche i metodi delle lavorazioni: «L'uva scelta d'autunno, nelle vigne dei pergolati domestici, viene appesa capovolta e si conserva nei suoi recipienti naturali. Si appassisce, non corrompe per la vecchiaia, e trasudando gli insipidi umori si addolcisce con grande soavità. Si conserva fino al mese di dicembre, finché la stagione invernale completa l'essiccazione e in modo mirabile in cantina si ha un vino nuovo mentre in tutte le altre si incontra solamente vino vecchio».

Ma non si potrà nemmeno del tutto tacere che la valle del vino (dalle molte celle ha scritto qualcuno) ha fatto cantare ancora i poeti e letterati: Francesco Corna da Soncino, Torello Saraina, Onofrio

Panvinio, Francesco Tinto, Iacopo Pigari, Adriano Valerini – tutti fra il Quattro e il Seicento – abbondano di lodi per la Valpolicella ed i suoi magnifici prodotti; e pur in tempi a noi più vicini Scipione Maffei, Benedetto Del Bene, Bartolomeo Lorenzi, Maurizio Gherardini, Alcardo Aleardi e Vittorio Betteloni dedicano grandi attenzioni a un nobile prodotto che è il vero blasone della Contea di Federico della Scala. La serie dei cantori della Valpolicella annovera anche – e non poteva essere diversamente – quel buongustaio che è Berto Barbarani il quale, entusiasta valorizzatore dei vini della sua Verona, così si esprime in una splendida eno-elegia, diretta all'oste amico, Vitale Spezzi, per ricordargli l'uva e il vino della valle: «È tuto intorno a piombo de tirèla / dindola al monte, pronta e sucarina / l'ua del 'Recioto' de Valpolesela / Con San Giorgio e Negrar, degna regina / e castalda del vin de quela 'Grola' / che no ghe manca gnanca la parola! / ... Qua spiuma el nobile vin de Fumane / che l'è la fabrica de l'amicissia; / liba a le origini de sto recioto / che el mussa e el sfragola fora dal goto!».

Completano il volume – che si avvale anche di fotografie di Simone Ruzzenente – una accurata bibliografia, un'appendice con lo Statuto e il Regolamento del Sovrano Nobilissimo Ordine dell'Antico Recioto, gli elenchi dei dignitari dello SNODAR, dei produttori, vinificatori e distributori dei vini della Valpolicella, ed infine delle ditte iscritte, Comune per Comune, all'Albo dei vigneti.

PIERPAOLO BRUGNOLI

### LUCIANO SALZANI, *Preistoria in Valpolicella*, Verona 1981

«Preistoria in Valpolicella» è il titolo del volume scritto dal dott. Luciano Salzani, ispettore della Soprintendenza archeologica del Veneto. La pubblicazione è stata curata dal Centro di documentazione per la storia della Valpolicella (via Vaio 6, Fumane, Verona), che inizia così una serie di pubblicazioni di specialisti, destinate a ricostruire le vicende antropiche di un territorio collocato in una delle aree geografiche più strategiche per il popolamento umano nell'Italia settentrionale.

La Valpolicella comprende infatti i Comuni di Pescantina, S. Ambrogio, S. Pietro in Cariano, Negrar, Fumane, Marano e S. Anna d'Alfaedo, che corrispondono praticamente alla zona collinare e montana della Lessinia occidentale, a cui va aggiunta la fascia pedemontana fino all'Adige.

Il volume inizia con una breve presentazione di Pierpaolo Brugnoli, presidente pro tempore del citato Centro di documentazione. Egli sottolinea giustamente che l'opera ha in particolare il pregio di riunire in un compendio rigoroso, ma comprensibile a tutti e di facile consultazione, i risultati di un secolo di ricerche, finora dispersi in decine di pubblicazioni.

Il volume è diviso in due parti. Nella prima si ricostruiscono le fasi della ricerca e dei vari rinvenimenti a partire dal secolo scorso e si forniscono notizie sia sul contributo dato dai vari studiosi, sia sull'evoluzione dei metodi di studio e sulla classificazione ed interpretazione dei vari reperti. La seconda parte è costituita da schede riassuntive del valore e significato dei rinvenimenti di ogni singola località preistorica della Valpolicella.

Entrambe le parti del volume sono ricche di illustrazioni. La bibliografia è vasta perché praticamente completa. La consultazione resa facile non solo dalla suddivisione in due parti fondamentali, ma anche dall'aggiunta di un indice delle località e da un indice generale.

Lo studio della preistoria della Valpolicella consente di cogliere i lineamenti essenziali dell'intera preistoria veronese e praticamente di tutto il settore centrale dell'arco interno delle Alpi, grazie all'eleva-

to numero di insediamenti rinvenuti e alla varietà dei reperti da essi forniti. Il volume di Luciano Salzani mette perciò a disposizione degli specialisti e degli appassionati uno strumento particolarmente valido di studio e di documentazione per la conoscenza del popolamento umano della Valpolicella e delle zone limitrofe, nel lungo intervallo di tempo che va dal Paleolitico inferiore all'Età del ferro.

GIUSEPPE CORRA

GIORGIO MARIA CAMBIÈ, *Canti e usanze popolari della Valpolicella raccolti da E.S. Righi*, Bussolengo 1981

Le «Buste Righi» della Biblioteca Civica di Verona, in gran parte ancora inesplorate, contengono una valanga di materiali utili per la storia veronese: Ettore Scipione Righi (1833-1894) infatti, pur non essendo proprio un grafomane, tuttavia, da persona diligente e scrupolosa, raccolse via via, nell'esercizio delle sue mansioni svolte in seno a varie istituzioni culturali veronesi, interi dossier su questo o quel monumento, su questo o quell'avvenimento, pubblicando però pochissimo.

Ma la vera ricchezza delle «Buste Righi» non è ancora questa: tali buste contengono materiali importantissimi – sui quali è già anche perpetrato qualche autentico saccheggio – per la storia delle tradizioni popolari veronesi. Sono novelle, modi di dire, canti ed altro materiale, che egli iniziò a raccogliere, più o meno sistematicamente, a trent'anni di età, e che continuò ad accumulare finché vecchio ed ormai pressoché cieco, giunse alle soglie della morte.

Su una piccola parte di questo materiale si era quasi casualmente appuntata l'attenzione di Giorgio Maria Cambiè, noto studioso di tradizioni popolari veronesi, che ha dato ora alle stampe, presso «I libri del velocipede», i *Canti e usanze popolari della Valpolicella* raccolti dal Righi in quel di S. Pietro in Cariano, dove la famiglia del nostro usava villeggiare. Dico quasi casualmente perché il materiale ora pubblicato è capitato fra mano al Cambiè mentre, nelle «Buste Righi», cercava altre cose, sempre peraltro connesse alle tradizioni popolari.

Erano – queste relative alla Valpolicella – carte che, a differenza di altre, non avevano un ordine alcuno, segno evidente che si trattava di appunti ancora da organizzare. Il materiale che essi contenevano era peraltro assai interessante, specialmente a cento anni di distanza, ora che nuovi fatti tecnologici e un mutato quadro sociale e economico hanno sovvertito in larga parte quella sensibilità e quella civiltà che viveva, ai tempi del Righi, le sue ultime giornate.

Oltre ai canti monostrofici, sono custoditi fra queste carte anche alcune interessanti canzoni epico-liriche, alcune delle quali ben note ai folkloristi veronesi, ed un gruppo, totalmente inedito, di canti politico narrativi. Il Cambiè ha potuto così ordinare il materiale secondo un criterio metrico simile a quello già seguito dal Righi nel suo *Saggio sui canti popolari veronesi* edito nel 1861, anche se tale criterio deviava dall'ordinamento canonico fissato dal Nigra nei *Canti del Piemonte*.

Sempre nelle carte del Righi, il Cambiè ha poi trovato un fascioletto con alcuni «usi della Valpolicella». Anche questi, sebbene disposti secondo un ordine logico temporale, erano appunti forse destinati ad essere ulteriormente sviluppati, ma il curatore li ha ora pubblicati nella loro interezza e nella esatta stesura del Righi, poiché costituiscono pur essi una preziosa fotografia delle usanze popolari della valle nell'ultimo quarto del secolo scorso.

Va rilevato come null'altro di simile fosse stato sinora rinvenuto o pubblicato sulla Valpolicella, eccetto raccolte o memorie successive e relative a qualche singolo episodio. Sicché l'importanza del quadretto righiano va oltre lo scarso racconto delle singole manifestazioni e costituisce un anello che congiunge le informazioni tramandateci dalla inchiesta folkloristica napoleonica dello Scapoli agli studi di folklore di questo secolo.

Venendo in particolare ai canti, va ancora detto, con il Cambié, come nel manoscritto anche le composizioni non avessero un ordine determinato: «a canti epico-lirici si intercalano 'vilote' o 'canzone'; a composizione di settenari si intercalano composizioni di endecasillabi. Si ha comunque una netta prevalenza dei canti monostrofici che superano il centinaio» e, a parere del curatore, «ciò è uno dei pregi di questa piccola raccolta, in quanto è proprio fra i canti monostrofici che si è avuta la più grave abrasione da parte del tempo».

Pure importante è il gruppo dei canti a sfondo politico, un campo in cui non si trovano molti elementi e, nel caso nostro, esempi di uno stato d'animo popolare ben definito, antinapoleonico, e pro-austriaco: «Dubito seriamente – annota però il Cambié – che questi componimenti siano di nascita popolare; ritengo piuttosto che siano produzioni di ambienti semicolti, fideisti, forse di religiosi, che però vennero assunti dal patrimonio popolare immediatamente e che – a circa un secolo di distanza – sono ancora vivi nella mente del popolo, con i loro sentimenti antifrancesi intatti e con la loro descrizione ingenua della invasione dei 'galli' che doveva inaugurare una nuova era in Europa».

Non trascurabili infine gli apporti che il Righi, a mezzo del Cambié, ci fornisce circa gli usi popolari della Valpolicella, come i *Segni di S. Paolo*, i *Fuochi dell'Epifania*, le *Bigagnate* o *Cabinate*, le *Vecia di mezza quaresima*, le *Feste di Marzo* e, soprattutto, il *Pane dei morti*, sul quale varrà la pena di spendere, anche in questa sede, qualche parola, per dire come la vecchia usanza riallacci direttamente la Valpolicella d'oggi a quella abitata dagli Arusnati.

Anche se il Righi non sembra dichiararsi d'accordo con questa interpretazione, è pacifico che tali cerimonie derivano infatti dal ricordo dei banchetti che si facevano in epoca pagana in occasione di riti funebri – pur «battezzati» poi e trasformati in agapi dei primi tempi cristiani – che si tenevano nelle maggiori solennità: e la festa di S. Giorgio Ingannapoltron con la distribuzione delle fave, evocata dal Righi, ne è tuttora valida testimonianza.

PIERPAOLO BRUGNOLI

I GENITORI E I NONNI PARLANO, *Il dialetto della Valpolicella: ricerca lessicale*, Scuola media statale di Negrar (Verona), Classe 2/C, Anno scolastico 1981-82

È un ciclostilato, ma fresco e lindo come una stampa; contiene materiali di una ricerca scolastica, ma, appena a sfogliarlo, rivela eleganza e acutezza e nello stesso tempo semplicità di esposizione. È evidentemente il risultato felice di un lungo e appassionato lavoro. Basta vedere con quanta naturalezza si passa da una seppur sommaria, ma lucida presa di coscienza del fenomeno dialetto nelle sue più attuali manifestazioni, all'esplorazione del suo uso nel passato seguendo le spie contenute nella memoria di genitori e nonni molto disponibili.

Niente di più efficace, per ravvivare il ricordo, che ricostruire le più comuni attività tradizionali, le ricorrenze, i lavori, le usanze, i personaggi della vita contadina, compresi piante ed animali: balzano fuori in tutto il loro valore di documento storico-linguistico termini ed espressioni oggi completamente sconosciuti e si collocano in un preciso segmento semantico grazie a una puntuale «traduzione» in lin-

gua e a una sintetica spiegazione nella loro specifica funzionalità.

Un esempio tra i molti possibili: nella stalla di un tempo troviamo *l'andio* (tratto tra la mangiatoia e il canaletto di scolo), *el curacio* (canaletto di scolo), *el farleto* (fogliame per la lettiera), *la fenara* (rastrelliera per il fieno), *la grepia magnaora* (greppia, mangiatoia), *la litéra* (lettiera), *el maon* (legno della greppia cui son legate le bestie), *la cobia, gubia* (coppia di buoi; fune che veniva legata alle corna dei buoi), *la doèla* (giogo per bovino singolo), *el doo* (giogo), *el scano, scanel* (scanno, sgabello per sedersi durante la mungitura), *el stombio* (pungolo), *la striarota* (striglia), oltre ad attrezzi meno comuni, ma altamente specialistici, come *la ongiàra* (tanaglia con branche oblique e affilate per tagliare l'unghia dei bovini), *le ciàpe* (ferri che venivano inchiodati allo zoccolo dei buoi), *le lanséte* (lancette, salasse), *la sgonfiarola* (lungo cannello snodabile da introdurre nello stomaco enfiato dei bovini). Tra le note lessicali (la precisione e la sicurezza nelle trascrizioni sono tra i pregi del fascicolo, dovuti, crediamo, alla competenza e alla sensibilità dell'insegnante che ha guidato il lavoro, Natale Brogi) emergono anche spunti di storia agraria: la sopravvivenza, accanto a mais e frumento, di colture cerealicole minori (*la scandela* = cioè la spelta o *el méio*, il miglio), l'importanza di ovini e soprattutto caprini, oltre che degli animali da cortile, nell'economia domestica, la presenza di un'articolazione sociale ben definita, dal *paron*, dai *siori*, al *castaldo* (fattore), al *bacan* (contadino facoltoso), al *boar*, al *laorènte* (mezzadro), al *fitual* (fittavolo), al *cavrar*, al *fameio* (famiglio, servo), per restare in campo strettamente agricolo.

Conclude questa parata lessicale, che allinea più di un migliaio di vocaboli e che risulta facilmente osservabile grazie a un elenco alfabetico finale, una antologia di filastrocche e di proverbi scelti, numerosi e vivaci: uno strumento ancora più attraente per penetrare nella mentalità popolare, ma anche nella struttura linguistica dialettale, la quale offre, in alcuni settori ovviamente, una ricchezza lessicale e una pregnanza comunicativa veramente notevoli.

Ben vengano allora ricerche come queste: serviranno ad illuminare sempre meglio in lungo (nel senso della storia) e in largo (nel territorio non vasto ma neanche uniforme della Valpolicella) la vicenda del dialetto, il quale rischia di scomparire anche perché molti dei suoi potenziali utenti lo disprezzano, se ne vergognano, lo considerano, (a torto e senza cognizione di causa) una incolta corruzione dell'italiano, preferiscono allevare i loro figli fin da piccoli in uno stentato e scombinato balbettio italianeggiante piuttosto che corromperli con una «poco elegante» cadenza dialettale. La scuola gentiliana e l'arrivismo piccolo-borghese hanno tanta parte in questo declassamento della parlata dialettale: chissà che una riscoperta, proprio dai banchi di scuola, renda più sicuri dei propri mezzi espressivi i dialettofoni abituali e meno convenzionale, meno stereotipato, il nostro conversare quotidiano.

GIOVANNI VIVIANI

Aa.Vv. (a cura di Pierpaolo Brugnoli e Giovanni Viviani), *Invito a Molina*, Verona 1982

Sono stato invitato a Molina. Un invito cortese e accattivante. A colori e in bianconero. Potevo rispondere che conoscevo già questa bella terra ricca di acque, cascate e suggestioni preistoriche? Si dice «ci sono già stato due o tre volte perché il luogo è amenissimo e non sembra nemmeno far parte di quelli che vivono fra Valpolicella e Lessinia asprigni per la poca acqua che s'invena appena caduta per la natura carsica» a chi con cortesia e chiara informazione ti mostra e ti insegna fatti e realtà che nemmeno pensavi esistessero? Nemmeno per sogno. Anzi, prendi l'invito e lo fai circolare tra coloro (si dice i due terzi dei

discorsi degli italiani siano dedicati, alle vacanze e alle gite di fine settimana) che vanno, come l'Adige, «in cerca de paesi e de cità» solo per fare pic-nic o week-end, perché ne traggano profitto.

Non basta andare in un «posto», smontare dalla macchina, fare due passi, che bello, che bello, infilarsi in pizzeria e poi tornare a casa «stanchi ma felici» come negli antichi diari e temi scolastici. Occorre conoscerlo il luogo e, possibilmente, non attraverso il linguaggio pedante e stantio delle guide, ma attraverso quello asciutto e vasto di specialisti che hanno la volontà di divulgare le loro conoscenze, farne parte e consentire una visione completa di un ambiente.

Proprio come fa questo «Invito a Molina» (pubblicato a cura dalla locale Associazione Pro loco in collaborazione con il Centro di documentazione per la storia della Valpolicella. Curatori informatissimi e dotti (ma non lo fanno pesare) ne sono Pierpaolo Brugnoli e Giovanni Viviani che si sono avvalsi inoltre degli interventi di Alberto e Gianattilio Castagna, Giorgio Chelidonio, Luciano Sartori, Luciano Salzani, Silvana Saudella, Maria Teresa Zantedeschi e Roberto Zorzin.

Le foto, moltissime, a colori ed in bianco e nero, che fanno della pubblicazione uno strumento ricco e gradevolmente informativo di parola e immagine, sono di Emmanuele Bellini, Andrea Brugnoli, Giancarlo Ciresola, Paolo Eguia, don Romano Fiorini, Lino Girardi, Rita Lorenzetti, Renzo Nicolis, Michele Suppi e Ruggero Totolo. E, per completare, non mancano antiche stampe tratte da testi botanici, disegni tecnico-illustrativi di Giorgio Chelidonio dedicati alla sezione archeologia ed altri minuziosamente tessuti a freschissimo segno da Alberto Zardini per illustrare i cari luoghi.

Ma come hanno fatto tutti questi «autori» ad entrare in 95 pagine ariose, stampate accuratamente da «La Grafica» di Vago di Lavagno con giusto equilibrio di bianchi e di neri da Gianni Setti? Hanno suddiviso il testo per argomenti e gli argomenti in schede, 48 in tutto, che sono frutto di attente ricerche e documentazioni, e hanno raccontato con linguaggio essenziale e motivato. Poche decine di righe per scheda, dalla collocazione geografica di Molina nell'alta Val dei Progni in comune di Fumane (c'è anche la mappa per trovarla) alle origini preistoriche di una comunità, alle sue attività di scheggiatori di pietre e di «olende» e più tardi di spiritosamente truffaldine «selci strane», ai villaggi dell'età del ferro, ai tanti mulini ad acqua mossi dalle cascate che ancora fanno splendido e unico il luogo.

Altre schede sono dedicate all'urbanistica spontanea, alla pietra locale che tutto chiude, copre, sostiene, contiene, negli orti, in porte, pozzi, cardini, muri, aie, mulini, torri colombaie, stalle e fienili. Una civiltà della pietra continuata fino a ieri e sopravvissuta in una comunità ridotta ed invecchiata per le mutate condizioni economico-culturali, ma che fino a ieri si poteva definire di tipo agricolo, artigianale, pastorale e naturalmente industriale se si considera che le ruote motrici non lavoravano soltanto per macinare cereali e mais ma anche per follare i rustici panni che la comunità di Molina, autonoma anche in questo, riusciva a produrre. Il «medolàn», lana di pecora e canapa, per stoffe nere, bianche e brune, tinte queste col mallo delle noci. Noci che davano anche l'olio magro e senza fumo, opera pure questa di molini e frantoi, per lucerne dalla poca luce e il gran cerchio d'ombra. Lucerne per i «filò», per le donne che filavano e tessevano e per gli uomini che nelle malghe, facevano burro, formaggio e «puina».

Oggi, in questa umile, splendida terra che diede i natali a uno dei pochissimi cardinali di Santa Romana Chiesa veronesi, Sua Eminenza Bartolomeo Bacilieri, vescovo di Verona fino al 1923, si prende coscienza di un patrimonio naturale e culturale di antica e umana tradizione e «l'invito» è proprio a conoscerlo nelle pietre, nelle acque e nelle erbe, nei boschi lessinici, in tronchi, rocce, fiori che vivono una vita particolarmente rigogliosa nell'oasi naturalistica scavata dalle acque superficiali, di caduta, di scorrimento capaci di salti di oltre venti metri nelle cascate della Quareta o Nera, in quella del Pozzo dell'Orso, del Pra dei Salgàri e della Spolvarona trapanatrici instancabili di «marmite dei giganti», solchi e nicchie.

Ecco perché ho accettato l'invito a Molina e lo estendo con la certezza di fare cosa utile e piacevole; basterebbe la passeggiata fra i sentieri e i ponti e le «senge» al Parco delle Cascate e la conclusione al Museo botanico della Lessinia per trascorrere una giornata serena ed ascoltare la proficua lezione di un ambiente e di una volonterosa comunità.

EZIO FILIPPI, *Geografia della pietra di Prun*, Verona 1982

Per i costruttori veronesi tradizionalmente la *piera* era una sola, il calcare della zona attorno a Prun e S. Anna d'Alfaedo, che veniva cavato con una discreta facilità presentandosi naturalmente in grandi fogli pressoché orizzontali e che, con vari spessori, si prestava a moltissimi usi, dalla pavimentazione delle strade e delle piazze alle cornici delle finestre, dalle gronde agli scalini e ad altre parti strutturali. Era, questa pietra, chiamata anche *lastame* in loco, presente in tutte le costruzioni di una volta ed anche per tutta Verona, nelle grandi lastre che pavimentano il Liston ed altre vie. Nella Lessinia, poi, i muri erano costruiti totalmente di questo materiale, frammentato e sovrapposto in senso orizzontale a formare corsi regolari. Negli ultimi decenni il favore della *piera* era un po' scaduto, dato che veniva ritenuta dai progettisti, in prevalenza geometri locali, un materiale povero che sfigurava in una costruzione moderna.

Solo negli ultimi anni, con il recupero di un certo gusto tradizionale, con il maggior controllo dei restauri da parte degli uffici comunali, con un più vivace interesse portato dalla maggiore conoscenza del materiale fatta attraverso le fiere specializzate, la moda della pietra lessinica ha ripreso ed essa viene impiegata largamente, quanto e più che in passato.

Delle vicende di questo singolare materiale si occupa Ezio Filippi in un recente volume edito a cura della Comunità montana della Lessinia e che si intitola «Geografia della pietra di Prun», ma che è forse più attenta ai fatti che hanno interessato le tecniche di produzione e di commercializzazione, nonché vicende economiche, quali i prezzi, l'incidenza dei canoni di affitto dei terreni di cava, la struttura delle aziende escavatrici ecc.

È un lavoro documentato ed accurato, il quale dimostra come si possa fare molto ancora, con una ricerca seria, in settori particolari della vita locale e non lasciandosi affascinare da facili sentimentalismi.

Filippi parte dalla descrizione del materiale, dalle caratteristiche geologiche e petrografiche e dallo studio comparativo con altri materiali simili, per poi passare alla storia dell'impiego del materiale nei secoli scorsi e nell'immediato passato.

La terza parte è dedicata alla situazione attuale del settore. L'autore vi mette in risalto come l'estrazione del materiale sia stata grandemente agevolata dall'introduzione di semplici tecniche estrattive che hanno reso più veloci i metodi tradizionalmente usati di «ritaglio» delle lastre e la loro successiva movimentazione. Le imprese di lavorazione si sono migliorate nelle strutture fisse, con edifici più adeguati alla lavorazione in ogni tempo dell'anno, e con ausili meccanici moderni.

Conseguenza della meccanizzazione e del minore impiego della forza umana è stato il ridursi della mano d'opera impiegata in ogni singola cava, od in ogni azienda di lavorazione, talché l'azienda tipo oggi presenta un numero medio di 3-4 addetti. Il mercato della pietra, a parte casi sporadici, è sempre quello locale, del Veronese o di qualche regione finitima; come la parte gardesana del Bresciano o il Mantovano. I prezzi sono apparentemente remunerativi per le strutture esistenti e permettono di corrispondere una maggiore incidenza rispetto al passato di canoni di affitto ed inoltre talora di ammodernare gli impianti con non grandi investimenti.

Apparentemente, sebbene il Filippi non lo dica, il settore è pure piuttosto elastico essendo possibile per i suoi addetti esercitare anche altre attività complementari, come la magra agricoltura della zona o attività di allevamento, a lato del lavoro di cava o di segheria. Certamente per la zona interessata, ovvero il Comune di S. Anna d'Alfaedo e la parte montana dei Comuni di Fumane e di Negrar, si tratta di un fenomeno economico di primaria importanza. Filippi stima che il 20% delle famiglie sia interessato dalle attività del settore.

Come si è detto, il libro costituisce un quadro esatto e documentato di un sottosectore economico importante per una plaga della provincia.

Dove non siamo d'accordo con l'autore, è nell'auspicare che venga stabilito un P.P.A.C. (piano provinciale attività di cava) oltre al P.R.A.C. (piano regionale attività di cava). Abbiamo paura che coi P.P.A.C. e P.R.A.C. sia l'economia a fare crac.