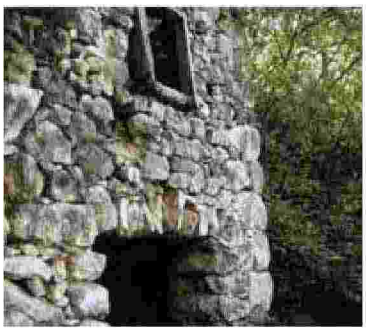
terra trentina

Bimestrale

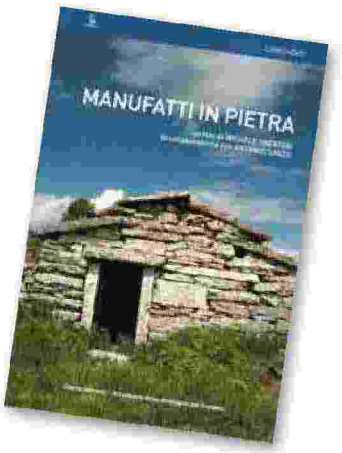
Data 09-2019
Pagina 80/81
Foglio 1 / 2

a cura di Silvia Vernaccini

L'armonia dei muretti a secco



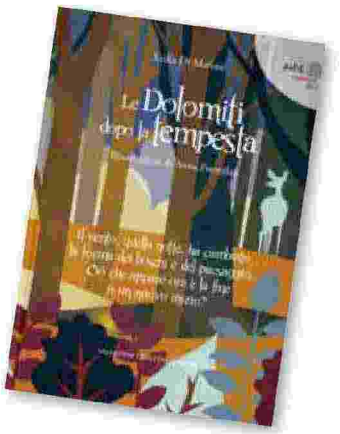
Dal novembre 2018 "L'Arte dei muretti a secco" è iscritta nella lista degli elementi immateriali dichiarati Patrimonio Mondiale dell'Umanità dall'Unesco. Questa la motivazione: «le strutture a secco sono sempre fatte in perfetta armonia con l'ambiente e la tecnica esemplifica una relazione armoniosa fra l'uomo e la natura». Se ci si ferma a guardare le pietre di un vecchio muro a secco, così magistralmente accostate e sovrapposte, si ha quasi «l'impressione che quelle pietre siano sempre state lì e siano 'nate' lì, unite tra loro dalla mutua aderenza, una indispensabile all'altra e una necessaria all'altra, come le pagine di un vecchio libro» scrive Antonio Sarzo, autore del booklet con DVD realizzato da Michele Trentini, *L'arte della pietra a secco in Trentino* (Cierre, euro 16; in collaborazione con Accademia della Montagna e Scuola Trentina della Pietra a Secco). I manufatti in pietra lungo i sentieri o a terrazzamento di viti e colture, al limitare di orti o di pascoli



montani, i semplici ripari in pietra dei pastori parlano infatti del loro passato, narrano storie a chi ha la sensibilità e la pazienza di scoprirle e ascoltarle. Le pietre raccontano di persone, di saperi tramandati, di rispetto del territorio, di fatiche della vita contadina di un tempo.

Forza e "resilienza" della natura

«Lo scopo di questo libro è di comunicare la speranza e far capire, soprattutto ai bambini, che dopo un evento catastrofico la vita ricomincia: la natura non deve essere percepita come qualcosa di cattivo, perché questa ritrova sempre un nuovo equilibrio». Così Erika Di Marino, autrice del libro per ragazzi *Le Dolomiti dopo la tempesta* (Valentina Trentini, pp. 40, euro 14,90), un racconto tra fantasia e realtà che descrive la tempesta Vaia abbattutasi sul territorio dolomitico nell'ottobre dello scorso 2018. Un libro che vuole essere catartico per chi lo scrive, ma anche per i lettori, soprattutto i più giovani che trovano nelle schede naturalistiche ed ecologiche tutti i supporti scientifici per rapportarsi alle



creature magiche del libro. Ecco le fate delle quattro stagioni e gli spiriti dei quattro elementi – aria, acqua, terra, fuoco – che inviano i loro messaggi per cercare di salvare gli animali, ma l'uomo, purtroppo non sente quelle voci e la foresta inizia a urlare. Poi ci sono i Krafts, minuscoli spiritelli del bosco che salvano i funghi colorati (le micorrize) che con l'oro nero (l'humus) aiutano le piante a nutrirsi. Una storia che potrebbe essere letta anche solo con le splendide illustrazioni di Anna Formilan, più nota con lo pseudonino NiNi.

029879

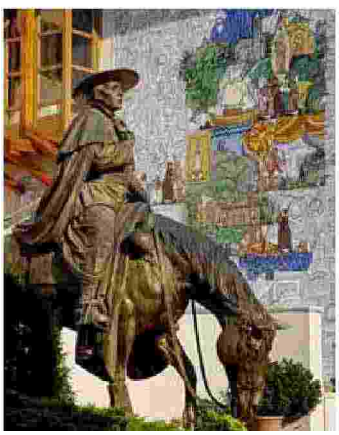
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Cucinare nelle Dolomiti

«Il mio intento, allora come oggi [la prima edizione è del 1984] era ed è di concepire un libro di cucina per tutti coloro che si divertono a cucinare e che apprezzano le specialità della cucina» spiega Anneliese Kompatscher, autrice di *La cucina nelle Dolomiti* (Athesia, pp. 194, euro 24,90). Un libro da sfogliare – bello al tatto oltre che alla vista – e successivamente di certo anche al gusto, nel quale l'autrice ha rielaborato le sue migliori ricette fotografando i piatti nel suggestivo ambiente degli "IdyllicPlaces". Un libro per trasmettere tradizione e modernità attraverso i cibi e i prodotti tipici dei territori dolomitici. Ricette classiche, ma presentate – anche grazie alle immagini – con elegante sobrietà e generosa passione.

La cioccolata dei missionari

Che nel 1492 Cristoforo Colombo abbia scoperto l'America, meglio, i Caraibi, e che in Europa inizino così ad affluire anche "novità commestibili americane" – come il cacao, la patata, il mais, il tabacco – è un dato noto. Meno noto è che dopo di lui altri esploratori e commercianti e soprattutto le diverse congregazioni di missionari, francescani e gesuiti *in primis*, incrementino questi scambi. Alla vaniglia, al "pepe rosso" (peperoncino), ai fagioli che entravano in Europa, questa rispondeva esportando nel Nuovo Mondo la propria cultura alimentare, quindi anche economica e sociale. Ancor meno noto, ai più, è che tra questi missionari ci fu un certo padre Eusebio Chini da Segno, in Val di Non, un gesuita che dal 1681 al 1711, anno della sua morte, viene mandato ad evangelizzare gli indios della Pimeria Alta, territorio oggi comprendente il nord del Messico con lo stato di Sonora, Baja California e Arizona USA. Oltre alla fede cattolica Padre Kino – così veniva soprannominato – porterà sacchi di frumento, semi di ortaggi europei come cipolle e aglio, alberi da frutto, viti, bestiame e la sua determinata disciplina trentino-tirolese. Gradatamente gli indios, oltre a coltivare fagioli Tepary, zucche, a raccogliere bacche di mesquite e di jojoba imparano ad organizzare le fattorie delle missioni, ad allevare galline, manzi da carne, producono formaggi e tortillas dolci di frumento. Elisabetta Giacon Arlanch ci racconta proprio di questo nel volume *La cioccolata dei missionari* (Osiride, pp. 160, euro 22). Appassionata di gastronomia – è affiliata al Culinary Historians of Washington D.C. e traduttrice associata all'American Translators Association – ripercorre l'operato del gesuita nella Pimeria: pagine dense di immagini dove trasferisce le sue ricerche sul posto, le tradizioni orali e le antiche ricette degli indios che hanno raccolto l'eredità di Padre Kino.



029879
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.