

GIUDICARIE

Visto il successo dello scorso anno, con la formazione di 90 persone, torna il progetto e si allarga

Si amplia anche il numero di partner coinvolti. Si cercano ragazzi volontari: domande entro il 2 ottobre

Anziani, guida al digitale I prof sono gli studenti

GIULIANO BELTRAMI

GIUDICARIE - "Diventa digitale": un invito o un ordine? Diciamo un consiglio. Stavano svanendo gli ultimi freddi dell'inverno scorso, quando il progetto fu lanciato in maniera sperimentale. Si trattava (e si tratta, perché è stato rilanciato) di uno sportello aperto in valle del Chiese a favore di adulti ed anziani, da metà marzo a fine maggio, il venerdì pomeriggio, presso le case di riposo di Condino, Pieve di Bono e Storo.

A curarlo erano (e saranno anche ora) il Servizio socio-assistenziale della Comunità delle Giudicarie, La Cassa rurale Adamello Giudicarie Valsabbia Paganella, il Centro Mete di Tione della Cooperativa sociale Incontra e la Cooperativa sociale Lavoro (sede a Zuco ma operatività su tutto il territorio giudicariense e fuori). Obiettivo: garantire un supporto individuale ad anziani ed adulti nell'utilizzo di dispositivi digitali sia a domicilio che in appositi sportelli. I numeri dicono che il successo ha arreso all'iniziativa, perciò si ripete, anzi, si amplia.

I numeri, anzitutto. Sono stati effettuati dieci sportelli in dieci pomeriggi di venerdì fra marzo e maggio. Hanno aderito 90 anziani: 27 alla Rsa di Condino, 20 a Pieve di Bono e 18 a Storo. Il questionario

finale dice che il 70% è rimasto soddisfatto perché ha trovato tutto sommato facile l'accesso ai servizi. L'81% ha detto di trovare il corso molto utile.

Chi lo ha gestito materialmente? Otto ragazzi degli ultimi anni delle superiori e dell'università, che si sono prestati ad insegnare agli anziani (fra cui degli ultra ottantenni che non sono nativi digitali, ma che si avvieranno al tramonto come digitali) ad usare le tecnologie, queste bestie tremende, per accedere a spid, inbank, bancomat, Amazon, farmacia, medico online... Insomma, tutto quello che un giovane sa fare senza che nessuno glielo abbia insegnato e che un "adulto adulto" (adesso non si sa più che termini coniare per evitare di far sentire vecchio un anziano, handicappato un disabile, matto un malato mentale, e potremmo continuare all'infinito) fatica invece ad imparare.

Il progetto è piaciuto, perciò verrà ampliato. Ne hanno parlato martedì pomeriggio (di fronte ad un gruppo di amministratori locali che, francamente, non ha coinvolto le masse) la presidente della Cassa Rurale Monia Bonenti (con le collaboratrici Elisabetta Tamburini e Martina Beltrami), l'assessora della Comunità Romina Parolari (con l'assistente sociale Chiara Gottardi), Ida Pellegrini (per il centro Mete), Gabriele (uno degli stu-



dent) e la responsabile dell'intervento 3.3.D. (lavori socialmente utili).

Le novità. Aumentano i partner: si aggiunge infatti la Comunità montana di Valle Sabbia (la Cassa Rurale ha una bella percentuale di soci e clienti bresciani) e si aggiunge la casa di riposo di Bagolino. I punti di riferimento giudicariensi non saranno più solo nel Chiese, dove rimane Condino, ma si allargheranno a Spiazzo (Rendena) e a Santa Croce (Esteriori). Ora è partito il bando di reclutamento dei giovani, che si chiuderà lunedì 2 ottobre. Sul sito della Cassa e sul social di

"Prendiilvolvo" si trovano le caratteristiche necessarie per partecipare. Fra l'altro si chiede ai ragazzi interessati di esprimere le motivazioni. E uno si chiede: perché Tione non c'è? La parola a Chiara Gottardi, la quale spiega che la Provincia ha istituito uno sportello più o meno simile, nell'edificio dei suoi uffici, chiamato "Digitale facile", aperto a tutti dai 18 anni in su. Mezz'ora (in orario d'ufficio) per avvicinarsi al mondo dei misteri. "Diventa digitale" (il progetto locale) partirà ad ottobre e durerà fino ad aprile. Sarà funzionante tutti i pomeriggi dalle 14 alle 17.

Storo: la presentazione

Festival della polenta domani e domenica



Ieri è stata presentata la Festa della polenta, evento molto atteso

STORO - Domani e domenica, weekend fra "sapori e saperi" a Storo. Che tradotto significa ottava edizione del Festival della polenta, presentato ieri nella sede di Agri 90, che con la Pro loco di Storo organizza fin dal 2015 la manifestazione.

A battezzare l'evento c'erano i responsabili: per Agri 90 il presidente Vigilio Giovanelli, per il Comune di Storo sindaco e vice Nicola Zontini e Claudio Cortella, per la Pro Loco il presidente Luca Comai e per la Provincia l'assessore al turismo Roberto Failoni.

Tutti ad incensare la manifestazione, che partirà domani pomeriggio con il convegno sull'agricoltura di montagna, che come guest star avrà l'eurodeputato Herbert Dorfmann, e come contorno avrà le birre artigianali e i vini trentini.

Ma il clou è per domenica, nelle piazze e nelle strade del centro storico di Storo, nelle quali migliaia di persone mangeranno otto polente, preparate da sei compagnie di volontari che saranno giudicate da due giurie: una popolare e una tecnica di giornalisti e chef. Sono polente originali, in cui, assieme alla farina ci saranno salami, formaggi, burro, erbette, noci, rape, patate, mortadella, a seconda dei gusti delle località da cui provengono i polentari.

Evento a metà fra il recupero della tradizione e lo sviluppo turistico. Questo è stato dichiarato da tutti, ieri mattina. Non a caso oltre alle polente, nel centro storico di Storo ci saranno espositori di prodotti tipici. E ci saranno pure gli spaventapasseri a concorso grazie al genio creativo delle classi delle scuole primarie. **G.B.**

Fra i saperi e i sapori

CONVEGNO SULLE NUOVE POLITICHE PER L'AGRICOLTURA DI MONTAGNA

Come far convivere felicemente i sapori nostrani e i saperi? È una ricetta che appartiene agli organizzatori del Festival della polenta di Storo, che fra sabato 30 settembre e domenica 1 ottobre 2023 celebra la sua ottava edizione. Sui sapori non serve spendere parole: lo dice il fior fiore di polente che i visitatori potranno gustare in una giornata intensa. Quanto ai saperi, troveranno l'uditorio di chi vorrà condividere le riflessioni di esperti nel convegno che si svolgerà il sabato pomeriggio, antipasto della festa.

Antipasto in tutti i sensi, visto che fra le 16 e le 23 si potranno gustare le birre, i vini, i formaggi e i salumi. Attenzione: tutte leccornie della terra trentina! Ma di questi sapori parliamo dopo. Ora concentriamoci sui saperi.

L'appuntamento è per le 17.00 di sabato 30 settembre, nella sede della Cooperativa Agri Novanta, la società che da oltre trent'anni ha il merito di aver riscoperto e soprattutto fatto riscoprire che "agricolo è bello". Come dice il nome, era l'inizio degli anni Novanta del secolo scorso, quando un manipolo di coraggiosi affrontò la scommessa, fidando nella vittoria, che non tutti davano per scontata, di ridare vitalità ad una campagna sull'orlo dell'abbandono in favore delle fabbriche e delle officine. Da allora la Cooperativa ha camminato svelta, diffondendo il suo verbo anche fuori dalla piana di Storo, con un imperativo categorico: mantenere sempre la regia rispetto alla qualità della produzione.

E con un altro imperativo, che periodicamente si manifesta: lavorare, produrre, vendere sì, ma anche allungare lo sguardo su ciò che succede nel mondo, che poi si riflette anche nelle piccole realtà dell'estrema periferia, solo apparentemente lontane dai centri nevralgici dell'economia e della politica.

In questa logica si inseriscono i convegni che ogni anno, in occasione del Festival della polenta, vengono organizzati nella bella sala riunioni della Cooperativa, nella periferia occidentale di Storo, in via Sorino. Quest'anno il tema centrale è il pascolo, luogo evocativo di una civiltà che si è persa (quella contadina delle piccole stalle e dei casali di montagna, dei caseifici turnari, delle malghe gestite dai paesani che si organizzavano in maniera perfetta con il capo-malga, il casaro, il pastore e giù giù fino al garzone (in genere un ragazzo, un "bocia") che nei vari dialetti assumeva nomi diversi. Negli ultimi decenni l'alpeggio ha subito un'evoluzione signifi-



cativa, perché l'allevamento ha subito a sua volta un'evoluzione. Infatti le piccole stalle di tre o quattro capi sono scomparse in favore delle grandi stalle. Grandi anche in montagna, sebbene con numeri decisamente inferiori rispetto alla pianura. Di conseguenza l'alpeggio ha cambiato gestione. Ed è ambito da allevatori di grandi dimensioni in funzione dei fondi europei. Negli ultimi anni non è infrequente lo scoppio di polemiche proprio rispetto alle speculazioni per ottenere denaro dall'Unione europea.

Per parlare dei pascoli, anzi, per essere precisi, delle "nuove politiche per l'agricoltura di montagna", di "strategie, azioni e misure del completamento di programmazione", in sostanza del nuovo Piano di sviluppo rurale, gli organizzatori hanno chiamato uno che se ne intende, perché da anni mastica la problematica quotidianamente nei luoghi in cui si pensano e si decidono le strategie: l'Unione europea. Al convegno interverrà l'eu-



rodeputato Herbert Dorfmann, che per l'occasione avrà accanto la senatrice della Repubblica Aurora Floridia ed il sindaco di Sella Giudicarie Franco Bazzoli. Quest'ultimo ha un messaggio particolare da lanciare. Anzi, lo ha già lanciato nel suo territorio comunale con uno slogan: "Il pascolo, bene prezioso da salvare". Su questo territorio il sindaco di Sella Giudicarie (Comune nato dalla fusione di quattro municipalità, Roncone, Bondo, Breguzzo e Lardaro) ha deciso di affidare le malghe e i pascoli esclusivamente ad allevatori del suo comune, giustificando pubblicamente il fatto con una teoria inoppugnabile: gli allevatori locali non portano il bestiame in malga nei settanta giorni estivi per poi tornarsene nelle loro stalle, ma sono coloro che stanno sul territorio 365 giorni all'anno ed al loro territorio tengono. Il convegno sarà moderato da Walter Nicoletti, un giornalista che dell'attenzione all'agricoltura ed alla montagna ha fatto un manifesto di lavoro e di vita.

DAI SAPERI AI SAPORI

Dalle ore 16 alle 23 di sabato 30 settembre 2023, negli ampi spazi della Cooperativa Agri Novanta, in via Sorino, a Storo, è in programma la degustazione di birre artigianali. Saranno presenti il Birrifico Leder della Valle di Ledro, il Birrifico Plotegher di Besenello, Birra artigianale Impavida di Arco ed il Birrifico artigianale Valle del Chiese di Storo. Inoltre saranno presenti: la Cantina Toblino per un viaggio alla riscoperta dei vini trentini; il ristorante pizzeria La Contea di Borgo Lares con le pizze preparate con la farina bianca del mulino di Storo e taglieri di formaggi e salumi trentini. A deliziare i visitatori intrattenimento con i "Four Ever Musikanten" della Val di Fiemme.

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA