

Mezzocorona, "Arte e Carità" in mostra

MEZZOCORONA

Fino a domenica, nella sala della Cassa Rurale, in via Dante 8, si può ammirare la mostra "Arte e Carità". I volontari dell'Operazione Mato Grosso vi invitano a una mostra di arte e solidarietà, dove potrete ammirare mobili, sculture e prodotti di artigianato femminile, realizzati dai giovani pe-

ruviani delle cooperative di artigiani, nate all'interno delle missioni in America Latina. Orari: venerdì dalle 15 alle 19; giovedì, sabato e festivi dalle 10 alle 19.

Dal 1961 l'Operazione Mato Grosso è presente con i suoi volontari in alcuni Paesi dell'America Latina; fra i tanti progetti di aiuto ai poveri, uno dei più importanti è la scuola pro-

fessionale, che ha lo scopo di insegnare un mestiere ai giovani più poveri delle comunità.

I giovani che le frequentano sono scelti fra i più poveri e vengono accolti per cinque anni nella casa parrocchiale, vengono seguiti da una famiglia e da assistenti, vengono educati al lavoro e all'arte, ma soprattutto a valori cristiani e all'amore verso la propria terra.

Il Müller Thurgau in vetrina a Milano

VALLE DI CEMBRA

Novembre inizia con due occasioni di promozione per il territorio della Valle di Cembra e il suo vitigno simbolo, il Müller Thurgau. Domenica e lunedì prossimi infatti, dalle 15 alle 20 il Comitato Mostra Valle di Cembra, organizzatore della Rassegna Müller Thurgau Vino di Montagna,

prenderà parte al "Milano Wine Days", due giorni di masterclass e degustazioni guidate, organizzate dalla testata Civiltà del Bere presso il Museo dei Navigli a Milano. Pochi giorni più tardi, da venerdì 10 a lunedì 13 novembre, il Comitato si trasferisce in Alto Adige per la 26esima edizione del Merano Wine Festival. In entrambi i casi verrà

dato spazio ai vincitori della 14esima edizione del Concorso internazionale vini Müller Thurgau, dello scorso giugno, che ha visto premiati 4 vini con la Medaglia d'Oro e 16 con quella d'Argento - sulle 68 etichette totali dell'area alpina in gara - ma anche ad una selezione di vini altamente rappresentativi della Valle di Cembra.

Festa al Bar Sport dove sopravvive lo spirito di Lavis

Gino Rossi, assieme alla moglie Elisabetta, è il gestore da 36 anni: «Non sono pronto per la pensione e il divano»

di Daniele Erler

LAVIS

«Io vorrei andare avanti ancora per quattro-cinque anni, tenere duro». Gino Rossi, classe 1950, da quasi quarant'anni è il gestore del "Bar Sport" di Lavis. Lancia uno sguardo alla moglie Elisabetta che sta arrembiando con i bicchieri dietro al bancone. E poi guarda la sua famiglia allargata, i clienti che in questo sabato d'autunno riempiono il locale. «No, non sono pronto per lasciare, per la pensione, per accontentarmi del divano», sorride. Il "Bar Sport" ha aperto nel novembre del 1981, sono 36 anni che è nello stesso posto, nel centro di via Rosmini a pochi passi dalla cassa rurale e dall'edicola. A fine di ottobre di ogni anno Gino festeggia l'anniversario del bar con i suoi clienti, quest'anno ha servito orzetto e castagne: «Ma sì, è un piccolo regalo che faccio come segno di riconoscenza per i miei clienti - poi si corregge - per i miei amici». Che poi, qui in questo angolo fuori dal tempo di Lavis, amici e clienti si confondono, forse sono la stessa cosa. Così qualche giorno fa, sabato, il locale si è riempito con decine e decine di affezionati avventori.

In questi 36 anni ne è passata di gente al "Bar Sport". Anche qualche politico, come Umberto Bossi o Luis Durnwalder. Una volta nei primi anni Novanta - «la data esatta non la ri-



Un momento del ritrovo conviviale fra amici e clienti per i 36 anni di gestione Rossi del Bar Sport di Lavis

cordo, ma il muro (di Berlino ndr) non era crollato da molto» - si è fermata anche una squadra di atlete russe. Dovevano raggiungere Torino per partecipare ai mondiali d'atletica ma erano rimaste senza soldi: «Abbiamo organizzato una colletta e così sono riuscite a riprendere il loro viaggio». È una delle tante storie ambientate in questo bar. L'episodio più citato è di una decina di anni fa: quando il locale ha compiuto 25 anni, Gino ha organizzato una serata con gli stessi prezzi del 1981, convertiti in euro senza tener conto dell'inflazione: per un bicchiere di vino bastavano 20

centesimi. L'iniziativa ha incuriosito anche Radio RaiDue che si è collegata in diretta con Lavis. Ma solo una cosa rende davvero orgogliosi i gestori del "Bar Sport": «Da noi mangiano il capo d'azienda, il gran dirigente e l'operaio - dice Gino - e noi li trattiamo tutti allo stesso modo. Perché chiunque abbia una moneta per pagarci, bè, per noi è già un signore». In quasi quarant'anni il mondo sembra cambiato: per intenderci nel 1981 negli Stati Uniti era appena stato eletto Ronald Reagan e l'Italia era scossa dallo "scandalo P2". E anche al "Bar Sport", con il passare del tempo, qual-



La fotografia storica di Lavis, realizzata da Pier Paolo Parzian, che campeggia su una parete del Bar Sport



Gino Rossi con la moglie Elisabetta, gestori del bar Sport, e due clienti

cosa è inevitabilmente cambiato. «Negli anni Ottanta preparavamo damigiane di vino che poi i clienti si portavano sui campi di bocce - Gino fa un gran sorriso -. Oggi no, oggi si fanno gli aperitivi, i pasti veloci: ma per molti aspetti è meglio così». E Lavis invece? «Lavis è sempre Lavis, è più grande ma ha comunque una dimensione di paese. Siamo un'isola felice qui. Leggo che in giro per il Trentino ci sono problemi di integrazione con gli immigrati. Da noi no. La nostra porta è aperta per tutti e forse anche per questo in quarant'anni di attività non abbiamo mai dovu-

to chiamare i Carabinieri. Si sta bene qui».

A dimostrazione del grande amore dei gestori del "Bar Sport" per il loro paese adottivo - Gino è nato a Lisignago, Elisabetta a Vipiteno - da qualche giorno su una grande parete è stata impressa una fotografia storica di Lavis. La foto è di Pier Paolo Parzian, fino al 2001 aveva il negozio proprio di fronte al bar Sport. La scena fotografata è del 1963, in piena guerra fredda. Durante la "Giornata della bontà" i lavisani portarono in piazza una "bomba H" tutta piena di caramelle. «Molti dei bambini di quella foto oggi so-

no clienti del "Bar Sport" e questo è straordinario», dice Gilberto Borghesi, l'artista che ha materialmente realizzato l'opera, con l'aiuto di Andrea Secci, un altro artista. Non è una semplice stampa applicata al muro. Borghesi spiega che ha ripreso le antiche tecniche della fotografia, ha sviluppato il negativo direttamente sul muro «con un colloidale fotosensibile». In realtà, al di là della tecnica, conta il risultato. Quella fotografia è un legame con il passato di Lavis. Proprio come il "Bar Sport" che è una sorta di dimensione parallela dove ancora vive lo spirito più autentico della borgata.

MEZZOLOMBARDO

«Cibo e ambiente, basta sprechi»

L'appello di Assfron all'incontro con gli studenti dell'Istituto Martini

MEZZOLOMBARDO

L'organizzazione meteorologica mondiale che fa capo all'Onu ha lanciato l'altro ieri l'allarme sull'enorme aumento di CO2 nell'atmosfera che si è verificato nel 2016, con un più 50%. Le conseguenze sul clima di questo aumento non sono ancora del tutto valutabili ma si preannunciano drammatiche. Ad affermarlo ieri mattina all'Istituto Martini di Mezzolombardo è stato Carlo Bridi, aprendo l'ultimo dei 3 seminari organizzati dall'Istituto con il coinvolgimento di 14 classi di pri-

ma, seconda e terza dell'indirizzo sportivo. Numerosi gli insegnanti coinvolti con il coordinamento del professor Francesco Covato.

Tema degli incontri proposti da Assfron, il rapporto fra cibo, salute, incidenza degli sprechi sulle emissioni di CO2, fame dall'altra parte del pianeta e sprechi nell'altra, affrontandolo anche con l'ausilio di un video realizzato ad hoc. Relatori oltre a Bridi, segretario di Assfron, la dottoressa Albina Andrenacci e il dottor Dario Piccoli, pediatri con oltre 40 anni di esperienza nel campo, che han-

no confrontato a lungo la dieta alimentare dei nostri nonni con quella attuale cogliendo molti aspetti positivi, primo fra tutti il km zero e la valorizzazione dei prodotti del territorio: «Il vostro stile di vita e il vostro rapporto con il cibo influenzeranno non solo la salute per l'intera vostra vita, ma anche la salute dell'ambiente sempre più compromessa per responsabilità umana - hanno affermato - dobbiamo mangiare di tutto con un forte richiamo al consumo di frutta e verdura, alla base di tutte le piramidi alimentari assieme ai cereali che hanno altrettanta im-



Da sinistra Piccoli, Andrenacci, Bridi, Fava ed Eriksson ieri al "Martini"

portanza. Certo, anche carne sia bianca che rossa non può mancare nella dieta mediterranea alpina, ma anche il pesce è molto importante. Sono questi i mattoncini per una crescita corretta».

Sul tema dello spreco delle risorse forte è stato il richiamo

del segretario di Assfron: «Sprechiamo 173 kg di cibo a testa l'anno, anche lo spreco nelle mense specialmente in quelle che non dispongono di cucina interna è enorme e va dal 25 al 40%. Il costo degli sprechi supera i 143 miliardi di euro, ma sprechiamo anche una quanti-

tà enorme di acqua compresa quella che serve per produrre i cibi che poi buttiamo». Bridi ha quindi ricordato l'importanza dell'economia circolare in base alla quale nulla si butta nulla si distrugge, ma tutto viene rimesso in circolo procurando un beneficio economico a livello Ue di 1800 miliardi entro il 2030. Ma per salvare il pianeta ciascuno di noi deve fare ogni giorno la propria parte partendo dalle piccole cose di ogni giorno». Ha quindi sottolineato l'importanza della collaborazione di Assfron con il progetto Euregio Ambiente "Alimenti & Salute", del quale è capofila la Fondazione Mach, presente all'incontro con la coordinatrice dell'area nutrizione Francesca Fava e con Anna Eriksson, responsabile dell'organizzazione di eventi con bambini e ragazzi.