



# Le web-avventure dell'aquilotto Walter

È un'iniziativa  
della Presidenza del Consiglio  
della Regione Trentino-Alto Adige

PROGETTO E FIABE DI MAURO NERI  
TRADUZIONE DI WOLFFRAUD DE CONCINI  
ILLUSTRAZIONI DI FULBER

Val di Sole: Daolasa, Deggiano  
e Mestriago

## La regina delle Anguane

### L'INCIDENTE

A volte gli incidenti capitano quando meno ce l'aspettiamo.

L'aquilotto Walter, la rondinella Greta e il falchetto Sigismondo stavano volando bassi sulla Val di Sole, quando il povero falco, distratto da un improvviso riflesso di luce che lo obbligò a chiudere gli occhi, andò a sbattere contro la cima di un palo. Frullò per aria, il poveretto, perse l'orientamento e cadde dritto su un ciliegio, piantandosi ahimè una scheggia di legno nell'ala destra.

Walter e Greta corsero subito in suo soccorso: il falco stringeva il becco per non urlare di dolore e provava e riprovava ad alzarsi in volo malgrado quel pezzo di legno malandrino gli impedisse di muovere l'ala normalmente.

– Sta' fermo Sigismondo, ti prego – lo esortò Walter, che guardava preoccupato la ferita, mentre la rondinella piangeva in un angolo sconsolata. – Ti fa male, vero?

– Bene no di sicuro – sussurrò il ferito senza guardare la sua ala maltrattata.

– Pensi di poter volare? Almeno un po'?

– Ci posso provare: l'altra ala funziona a dovere... facciamo un tentativo!

Insomma, dai e dai, prova e riprova, Sigismondo alla fine riuscì in qualche modo ad alzarsi da terra, sostenuto da un lato dalla rondinella in lacrime e dall'altro dal forte Walter.

– E dove... dove mi portate? – balbettò il falchetto.

– Devi tener duro per un po' – lo rassicurò l'aquilotto, – ma se ce la facciamo ad arrivare in fondo alla valle, forse troveremo qualcuno che può aiutarti. Lo vedete l'ingresso di quella grotta a mezza montagna? È fin lassù che dobbiamo arrivare!

– Abita proprio quà dentro, la persona che può guarirmi? – mormorò Sigismondo, quando i tre amici giunsero sulla soglia dell'antro.

– Certo, ma ora riposati un po', recupera tutto il fiato che puoi e dopo entriamo – gli rispose Walter.

– Posso dire una cosa? – domandò il falco ferito.

– Tutto quello che vuoi! – esclamò Greta, ancora preoccupata.

– lo ho... ho fame!



Copyright PRESIDENZA DEL CONSIGLIO DELLA REGIONE TRENINO ALTO ADIGE. Questa fiaba può essere scaricata e stampata solo per un suo utilizzo in ambito familiare o scolastico.

Walter sorrise rincuorato: – Allora abbi un po' di pazienza, perché la persona dalla quale stiamo andando, se la conosco bene, di sicuro avrà qualche leccornia da farti gustare!

Sigismondo era sì ferito, e anche gravemente,



ma finché il suo stomaco continuava a reclamar cibo voleva dire che al suo male c'era un rimedio! Insomma: i tre uccellotti, sostenendosi a vicenda, imboccarono il lunghissimo e stretto cunicolo e volarono nel ventre del monte...

#### IL REGNO DELLA REGINA DELLE ANGUANE

Alla fine di un lungo volo nel buio, i nostri amici sbucarono in un salone immenso, in una grotta così vasta che non si vedeva il soffitto, illuminata da alcuni fasci di luce dorata che scendevano dall'alto. E là, al centro di quella grande caverna, seduta su un trono videro una bellissima ragazza con una coroncina d'oro in testa.

Aveva i capelli neri e lunghi trattenuti da un fiocco rosso, due occhi celesti come l'acqua dei laghi di monte, uno sguardo dolce e malinconico assieme e indossava una lunga veste color dell'argento. Accanto e attorno a lei erano sedute una ventina di giovani fanciulle vestite di bianco, di rosa, di verde e d'azzurro: erano belle *Anguane*, buone fate dell'acqua che facevano compagnia alla loro regina.

– Ciao Aulasa, regina delle *Anguane* – sussurrò Walter saltellando fino ai piedi della giovane donna. – Ti ricordi di me? Io sono...

– Ma come faccio a non ricordare il mio dolcissimo aquilotto? – esclamò sorridendo la ragazza. – Vieni qui, Walter, lasciati accarezzare

dalle mie amiche e raccontami come ti va la vita!

– Oh, va bene, benissimo, anche se... – aggiunse l'aquilotto mostrando il falchetto adagiato per terra. – Abbiamo un problema, Aulasa!

– Lo vedo: il problema è il tuo amico falco, vero? Ma cos'è successo? Perché quella povera ala è ferita? Non ci volle molto per spiegare alla regina l'incidente di poco prima. – ...e siamo venuti fin qui – concluse Walter, – perché solo una potente *Anguana* come te può aiutarci!

– Hai fatto bene, amico mio, a venire da me, perché solo io possiedo il mistero della pozione che può guarire ogni male!

A quel punto Walter capì che doveva qualche spiegazione ai suoi amici. – Aulasa, mi permetti che racconti a Sigismondo e a Greta la tua storia?

– Vuoi raccontar loro perché la regina delle *Anguane* è praticamente prigioniera di questa montagna? È reclusa in questa caverna assieme alle sue povere sorelle? D'accordo: racconta pure...

*Molti e molti anni fa, all'epoca in cui la Val di Sole era percorsa solo da tribù nomadi di pastori, esistevano in zona tre castelli. Uno, in vetta al dosso sopra Mastellina, era la dimora di Aulasa, la regina delle Anguane amata e prediletta dagli spiriti buoni dei monti, dei boschi e delle acque. Il secondo, situato a oriente, era il maniero del perfido conte d'Eggiano; nel terzo, a occidente di Mastellina, viveva l'invidioso conte Mestriago.*

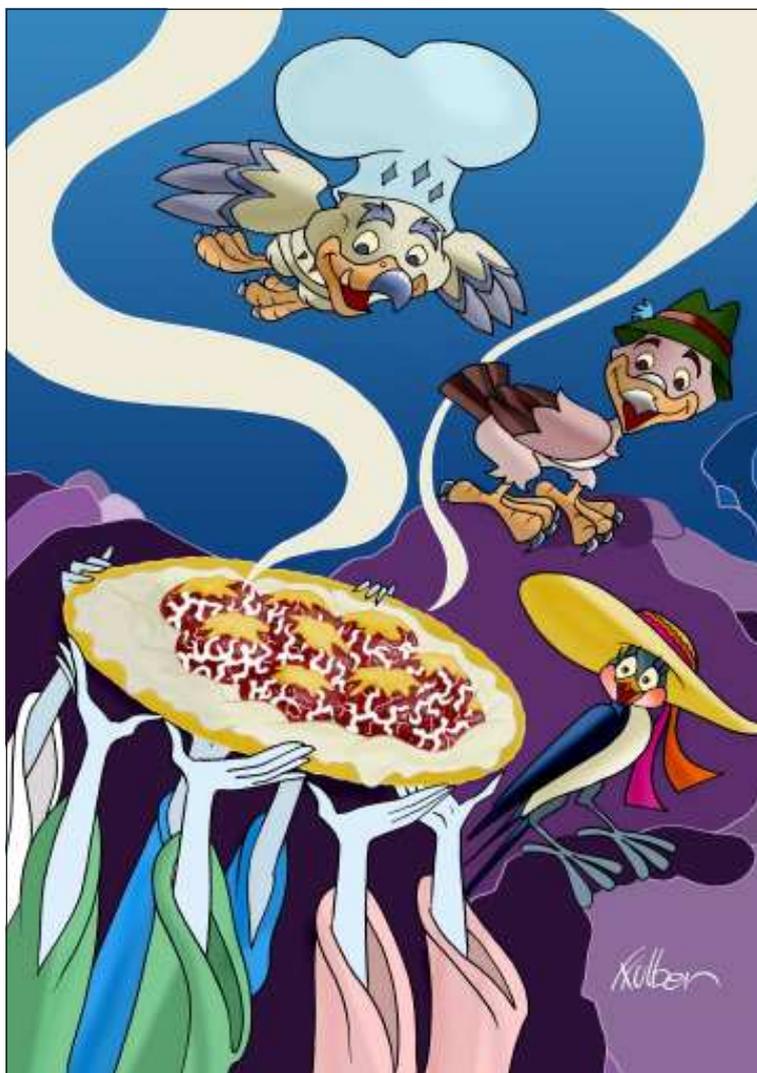
*Il buon cuore, l'ospitalità e la generosità che Aulasa sapeva dimostrare verso tutti l'avevano resa la beniamina dei pastori, che quasi ogni giorno salivano da lei a portarle in dono latte e formaggio, avendone in cambio consigli e buone parole. Spesso, poi, dalle valli vicine arrivavano nobili e cavalieri a farle visita, nella speranza di far breccia nel suo cuore e ottenere la sua mano. Ma per gli uomini non era possibile sposare un'Anguana, una creatura delle acque e delle selve, e dovevano tutti accontentarsi di ascoltarla suonare e cantare e in suo onore intrecciavano danze, giochi e tornei cavallereschi.*

– Ma quale sarà il segreto di Aulasa? – si chiedevano intanto i perfidi d’Eggiano e Mestriago, che proprio nel segno dell’invidia avevano stretto tra di loro una diabolica alleanza. – Ci vorrebbe qualcuno che mettesse fine a tutte quelle smancerie, a quelle giostre giocose, soprattutto a quei regali di latte e formaggi...

– E... se ci pensassimo noi? Sbarazzarci di una donna indifesa, dopo averle estorto il segreto della sua felicità, non dovrebbe essere così difficile... specie se colpiremo di notte, al buio e magari nel pieno di un temporale...

Avvenne, quindi, che alla prima notte di tempesta, quando gli altri nobili e i cavalieri se ne stavano ben chiusi nei loro lontani castelli e i pastori erano rintanati nelle loro case in valle, d’Eggiano e Mestriago decisero di mettere in pratica i loro furfanteschi propositi.

I due si armarono di tutto punto e, sferzati dalla pioggia violenta, salirono a fatica su per il viottolo che conduceva al castello dell’Anguana. Quando, però, giunsero in vetta, non trovarono lo splendido maniero che ben conoscevano, ma solo un mucchio di ruderi battuti dall’acqua. Non potevano sapere, i disgraziati, che gli spiriti buoni dei monti, dei boschi e delle acque, venuti a sapere del loro piano malvagio, avevano convinto Aulasa a trasferirsi nel cuore della montagna lì vicina, ove sarebbe vissuta per sempre, onorata e amata come regina delle Anguane.



#### LA GUARIGIONE DI SIGISMONDO

– Bene – esclamò alla fine Aulasa, – ora però dobbiamo occuparci del nostro povero falco. Mia dolce Dorotea – disse la regina rivolta all’Anguana che le sedeva alla destra, – vuoi essere così gentile da portarmi quella “cosa”?

Dorotea s’alzò, attraversò la grotta e andò a fermarsi davanti a una vecchia scansia piena di bocce e boccette trasparenti che contenevano liquidi dai mille colori. Ne prese una di color verde e la portò alla sua regina.

– Ora chiudi il naso e gli occhi – raccomandò Aulasa rivolta a Sigismondo. – Non ti farò del male, ma la medicina che curerà la tua ferita ha un odore forte e pungente che può toglierti addirittura il fiato. Gira la testa dall’altra e sta’ tranquillo!

Era calato un silenzio profondo nella caverna e, a far bene attenzione, si poteva udire il cuoricino della rondinella Greta che batteva all’impazzata. Ma forse era il cuore di Sigismondo che batteva così forte... oppure era quello di Walter... no: dovevano essere i tre piccoli cuori di uccello che battevano all’unisono!

Aulasa prese una benda, la bagnò di liquido verde e poi cominciò a strofinarla sull’ala ferita, nel verso delle piume, sussurrando sottovoce misteriose parole che solo Walter udì.

*Linfa magica di larice,  
sangue trasparente di corteccia,  
togli la scheggia dalle carni,  
sciogli il male e porta il bene!*

– Ora riposa e cerca di dormire, giovane falco – disse alla fine sorridendo la regina Aulasa, – e lascia-

mo che la mia medicina guarisca la tua ala!

Tacquero tutti, nella grotta: tacquero Aulasa e le sue sorelle *Anguane*, fece silenzio Greta e chiuse gli occhi anche Walter. Rimasero così per tre lunghe ore, alla termine delle quali...

– Sai che ti dico, Walter? – mormorò mezzo addormentato il buon Sigismondo.

– Dimmi, amico!

– Ho ancora più fame di prima!

Vi lascio immaginare i sorrisi e gli abbracci di gioia quando ai piedi di Sigismondo venne trovata la scheggia, magicamente uscita dall'ala e caduta a terra! Il falchetto si mise in piedi e provò subito ad alzarsi in volo: certo, l'ala era ancora debole, ma l'uccello si esibì in un breve ghiribizzo nella volta della caverna, accompagnandolo da strilli felici e allegri.

– Mia cara Ermenilda – disse allora la regina Aulasa rivolta all'*Anguana* sua sorella che le sedeva sulla sinistra, – puoi andare a prender qualcosa da mangiare per il nostro amico ormai guarito?

### UN PIATTO "SPECIALE"

Ci vollero ben quattro *Anguane* per preparare e per portare al centro della grotta un enorme vassoio colmo d'un buon puré di patate e di sedano cotto, accompagnato da una piccola montagnola di grosse fette di *mortandèla*, l'ottima lucanica affumicata e ricoperta di farina da polenta di cui solo Aulasa conosceva la ricetta.

Sigismondo non aveva mai mangiato un cibo così buono, gustoso e nutriente: ne approfittò lui, ma ne approfittarono anche Greta e Walter, che ne mangiarono fino a non potersi più nemmeno alzare in volo!

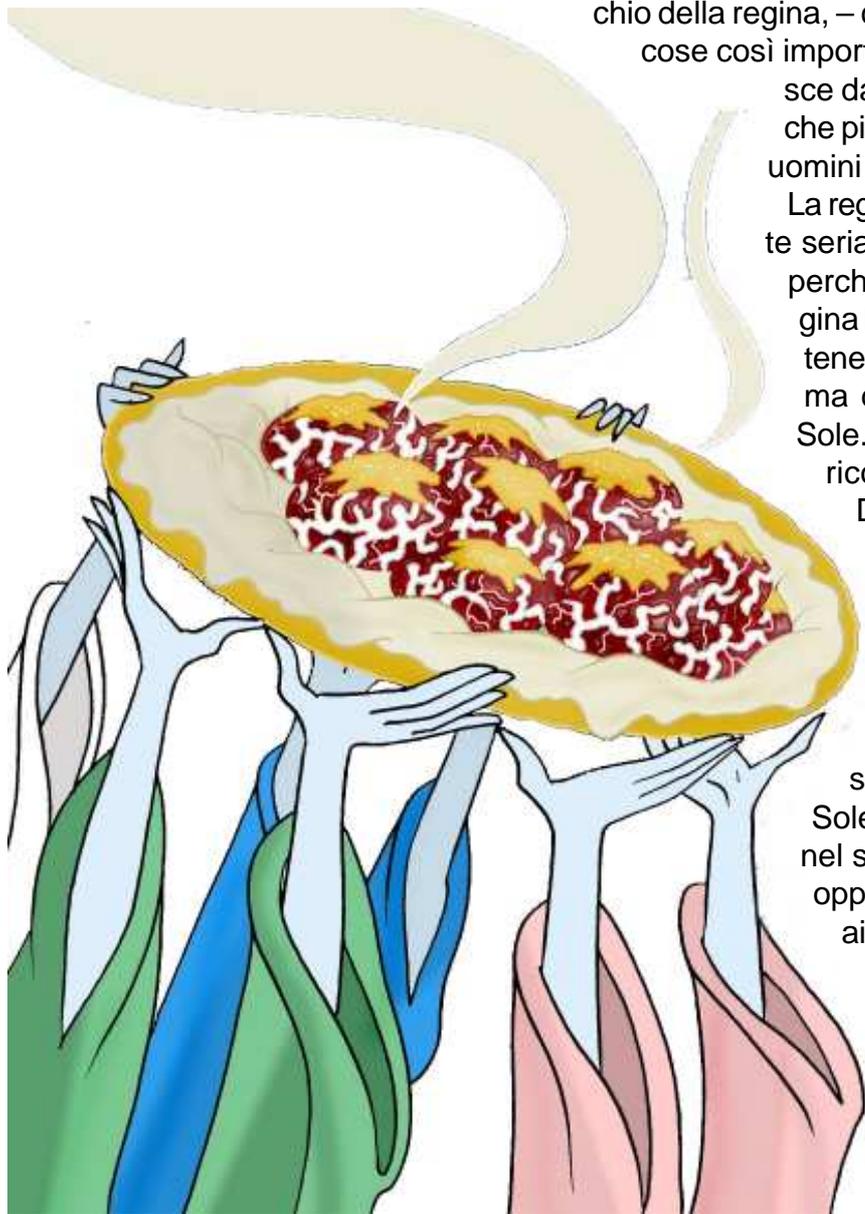
– Certo però, Aulasa – disse Walter, parlando sottovoce nell'orecchio della regina, – che non è bello possedere il segreto di due cose così importanti come una medicina che cura e guarisce

da molti mali e un piatto gustoso e semplice che piace a tutti, e non poterlo condividere con gli uomini che abitano fuori di qui!

La regina delle *Anguane* divenne improvvisamente seria e, quando parlò, lo fece alzando la voce perché tutti la potessero udire: – È vero, una regina buona e generosa come me non dovrebbe tenere per sé e per le sue sorelle questi segreti, ma dovrebbe regalarli alla gente della Val di Sole. Ti ricordi però come sono stata trattata? Ti ricordi il male che mi hanno fatto i perfidi D'Eggiano e Mestriago? È stata per colpa loro se ho dovuto distruggere il mio castello, rinunciare all'amicizia dei miei buoni pastori e andare a vivere nel buio della montagna, quasi prigioniera in questa caverna!

– Io però – insistette il buon Walter, – sono certo che i poveri abitanti della Val di Sole sentono ancora oggi la tua mancanza e nel silenzio dei loro cuori, quando sono malati oppure affamati, pregano la buona Aulasa di aiutarli a guarire e a vivere meglio! D'Eggiano e Mestriago chissà dove sono finiti: tutt'al più saranno rinchiusi in qualche vecchia leggenda e da lì non riusciranno mai a tornare in vita. Io, se fossi in te...

Aulasa allungò un braccio e interruppe l'amico Walter. Poi si alzò in piedi e fece un cenno alle sue sorelle *Anguane*:



alcune di loro corsero alla scansia e presero quante più boccette verdi potevano portare; le altre andarono in cucina e tornarono reggendo in mano un secondo vassoio con una montagna di *mortandèla* e di puré di patate e di sedano.

Il corteo di *Anguane* s'avviò cantando lungo il cunicolo che portava all'aperto, inseguito da tre uccelletti che volavano allegri e canterini pure loro. La gente della Val di Sole stava per ricevere due importanti regali, che avrebbero segnato per sempre la loro vita.

#### **DUE REGALI**

Fu così che i solandri scoprirono quasi contemporaneamente due segreti.

Conobbero le miracolose virtù della resina di larice, da cui si può ricavare un olio che è un ottimo disinfettante e sfiammante, capace persino di togliere le spine e le schegge dalla carne, ma anche di curare i dolori reumatici, la tosse e le infiammazioni alle vie respiratorie. Sempre con quella resina si ottengono anche la trementina e l'acqua ragia, perfette per le pulizie, e anche la pece, indispensabile per tenere a galla le barche!

E vennero messi a parte anche del segreto della *mortandèla*, l'ottima lucanica affumicata e ricoperta di farina gialla, da mangiarsi col puré di patate e sedano.

Poi, per non scordarsi mai più della dolcissima Aulasa, alla regina delle *Anguane* venne dedicato il nome di un paesino della Val di Sole, che da allora si chiamò Daolasa. Ma quelli della Val di Sole non si scordarono nemmeno dei due perfidi D'Eggiano e Mestriago: i loro nomi furono così collegati a quelli di altri due paesi della zona, Deggiano e Mestriago, appunto, perché nessuno si dimentichi che dal male può nascere solo il male.





Xolben

A spasso per la regione con l'aquilotto Walter

Val di Sole: Malé

## A PIEDI DA BOLENTINA A MONTÉS

Voluto e realizzato dall'Associazione Culturale Centro Studi per la Val di Sole (tel. 0463 903085), il Museo della Civiltà Solandra, allestito al piano terra del palazzo del Municipio di Malé (tel. 0463 901272; metà giugno-metà settembre e periodo natalizio, altrimenti su prenotazione; [www.centrostudivaldisole.it](http://www.centrostudivaldisole.it)), vi mostra angoli di vita quotidiana della valle: ad esempio la ricostruzione di una tradizionale e semplice camera da letto con il lettino per bambini estraibile (*carricola*) e i pizzi del corredo ricamati a mano, la bottega del calzolaio (*scarpolin*) con i suoi umili attrezzi, quella del ramaio (*ciapèra*), del falegname (*marangón*), del sellaio, del tapezziere... Nella rilettura delle vecchie realtà economiche della valle, qui rappresentate con sottile poesia, l'accento cade principalmente su tre risorse: l'agricoltu-

ra; la lavorazione del latte, alimento base per le famiglie contadine; infine, l'attività dei boscaioli esplicitata dai loro attrezzi (le seghe da *reseghin*), da uno spaccato della loro emigrazione stagionale verso l'Europa del Nord e dalla raccolta della resina (fino a che divenne più conveniente produrla per sintesi chimica), in dialetto locale *largà*. Scorci reali di questa trascorsa società sono vivibili nella passeggiata che va a toccare le due piccole frazioni di Malé – Bolentina e Montés – le più in alto del comune, poste rispettivamente a 1.194 m e 1.151 metri.

Poco distante dal museo imboccate la S.P. n. 141 e salite al piccolo agglomerato di Bolentina dove si lascia la macchina. Poco prima di raggiungere le case vale la pena una breve deviazione, a destra, per il capitello della Madonna di Lourdes, il cui sentiero d'accesso fiancheggia vecchi ma possenti fienili con la base in pietra. Bolentina, menzionata ancora nel 1211, assieme al vicino nucleo di Montés testimonia la trascorsa colonizzazione della montagna solandra. Quassù il panorama è aperto su tutta la valle, dal Gruppo di Brenta alla Cima Presanella. Certamente anche questa sua incantevole posizione ha contribuito alla recente, anche se lenta rinascita del paese, alla ristrutturazione in atto di molte case nel rispetto della locale tipologia e al recupero di affreschi devozionali sulle facciate, alcuni ascrivibili al XVI secolo, come si legge dalle date.



Due immagini del Museo della Civiltà Solandra di Malé

Vivace è ancora la voce allevamento, in particolare caprino e ovino, come confermato dalla pratica dell'alpeggio a Malga Bolentina Bassa e Alta (non vi è però attiva la vendita di prodotti caseari).

Dalle ultime case del paese imboccate quindi la strada asfaltata che, passando dinanzi all'edicola ottocentesca di Santa Barbara, porta all'isolata bianca chiesa di San Valentino. Ben visibile anche dal fondovalle, su un poggio tra gli abitati di Bolentina e Montés, è parrocchia dal 1924. Documentata ancora nel 1464, come suggerisce il campanile con due ordini di bifore romaniche, sorge su una preesistente cappella risalente all'epoca di formazione dei due nuclei abitati. Già ampliata nel 1553 con l'aggiunta di una navata, nel 1605 fu eretta a curazia all'interno della Pieve di Malé e nei secoli successivi prese l'attuale aspetto; ancora oggi serve anche la comunità di Montés (Santa Messa la domenica mattina). Superato l'austero cimitero, l'interno conserva, oltre a due tipici altari lignei seicenteschi in stile solandro, la pala ottocentesca raffigurante San Valentino, opera dell'artista locale Domenico Delpero; le pitture murali sono di Metodio Ottolini (1926).

Anche se si tratta di poche case, Montés, che dista un'ora a piedi da Bolentina, è ufficialmente diviso in due nuclei, alto e basso; il primo si articola attorno alla cappella affrescata della Madonna del Rosario (1813) contenente la sacra scultura lignea, mentre il secondo presenta semplici portici voltati su strette vie selciate. Qui passa la vecchia strada selciata per Monclassico, comune al quale appartenne insieme a Bolentina prima di transitare al comune di Malé.



*Alcuni scorci sulla frazione di Bolentina*





*Alcuni scorci sulla frazione di Montés*





## UNALENTE SU

### La fucina Marinelli a Pondasio

Poco a sud di Malé, dove l'alpestre valletta di Rabbi si stacca dalla Val di Sole, in località Pondasio sopra il Torrente Rabbies affluente di sinistra del Noce, passava un tempo un ponte stradale in legno e uno in ferro per la tramvia della Trento-Malé. Sul finire dell'Ottocento l'energia idraulica, in particolare nelle vallette isolate, era tra le principali fonti energetiche, che richiamava così la costruzione di opifici quali segherie, mulini e fucine.

Oggi, anche se i contorni viari sono mutati, sopravvive qui al Pondasio un angolo di attività artigianale dal sapore antico. Ristrutturata, anche se ormai solo per scopi didattici, vi troviamo infatti la fucina Marinelli (aperta in estate e per visite guidate; rivolgersi al Museo della Civiltà Solandra di Malé, tel. 0463 901272 o alla fam. Costanzi, tel. 0463 901780).

Vederla in azione è emozionante: le canalette che imbrigliano l'acqua del Rabbies, in parte infossate nel terreno e in parte sostenute da strutture lignee e in pietra, muovono il grande maglio del 1894 dalla testa pesante ben 97 kg. Seminterrata e a poca distanza dalla fucina è visibile la tromba idraulica, detta *bót de l'òra* per l'alimentazione della forgia; quest'ultima è sovrastata da una cappa monumentale di circa 7 metri.

La fucina Marinelli è un esempio di archeologia industriale testimone di un settore importante dell'economia valligiana, quello della lavorazione del ferro, documentato dalle miniere medioevali della vicina Val di Peio così come dalle opere dell'artista-fabbro locale, Luciano Zanoni (nel 1995 ha realizzato una grande scultura per la Microsoft di Bill Gates, lunedì).

*Due immagini della fucina Marinelli di Malé. Sopra: il ponte sul Torrente Rabbies, nei pressi della fucina. Sotto: le condotte che portano l'acqua del Rabbies alla fucina per far funzionare gli ingranaggi.*

## TRA I FORNELLI:

### PATATE, SEDANO E MORTANDÈLA

Tipicamente trentina è la mortandèla, da non confondere con la mortadella emiliana. La ricetta più autentica parrebbe essere quella della Val di Sole, certo è che la sua diffusione ha sollecitato una serie di varianti, tanto che in Val Lagarina, ad esempio, la mortandèla s'identifica con un certo tipo di lucanica. È comunque un saporito salume a forma di grossa polpetta (6/8 centimetri di diametro) che, spolverato di farina di granturco, va lasciato ad affumicare su assi di legno per una ventina di giorni. La mortandèla è la protagonista di questo piatto particolare.

Rosolate nel burro la cipolla tritata, il sedano tagliato a rondelle e il sedano rapa a pezzettini; quando le verdure sono appassite aggiungete le patate a fettine, insaporite con sale e pepe e, aggiungendo un po' d'acqua alla volta, fate cuocere per una ventina di minuti. Al termine schiacciate con la forchetta le patate e il sedano fino a ridurli a un puré che andrà ad accompagnare le *mortandèle* scottate sulla griglia, o in una padella antiaderente.

INGREDIENTI: 4 PATATE DA PURÈ, 2 COSTE DI SEDANO E METÀ SEDANO RAPA, 1 CIPOLLA, MORTANDÈLE, BURRO, UN PO' D'ACQUA, SALE E PEPE.