



Foglio notizie

La Trisa
59° anno!

notiziario semestrale dell'Associazione Culturale "La Trisa" di Mortaso

Dal Presidente

Riflessione: è passato un altro triennio, il secondo per quanto mi riguarda, e bisogna pensare che nel corso della prossima estate 2015 saremo chiamati ancora a rinnovare il Consiglio Direttivo. Faccio un appello a tutti coloro che sentono la voglia di mettere un po' del loro tempo a disposizione della TRISA e vogliono candidarsi per il consiglio 2015-2018 che facciano un passo avanti. È sufficiente che scriviate al ns. indirizzo info@latrisa.com oppure telefoniate al segretario Lorenzo o a me lasciando la vs. adesione e così evidenzieremo in giallo il Vs nominativo sulla scheda. Non dovete fare altro che un cenno.

Ricordo che il momento delle votazioni è un momento importante e quindi invito tutti a sentire come un dovere quello di impegnarsi in prima persona a votare ed a far parte del Consiglio Direttivo. Vi verrà inviato come al solito, con il giornalino di Giugno 2015, l'elenco completo dei soci aventi diritto al voto con la regola di indicare nove nominativi (9) al massimo, pena l'annullamento della scheda. I candidati saranno evidenziati in giallo.

Sarebbe bello che qualcuno dicesse: "sono della TRISA da diversi anni, mi piace farne parte ed è giusto ora che dia anch'io il mio piccolo contributo. Sottolineo che il "piccolo contributo" deve essere un piacere personale ed a titolo completamente gratuito!

Olimpio Lorenzi

FOTOGRAFIA DELLA SOCIETÀ AL 15-12-2014:

Soci in regola col pagamento n° 115

Soci ritardatari n° 24
(morosi da 1/2 anni)

Onorari n° 4

Soci che abbandonano n° 33
(morosi da più di 3 anni)

Da questo quadro si può fare la fotografia esatta di com'è La Trisa a 60 anni dalla sua nascita:

N° 139 soci effettivi + N° 4 soci onorari = N° 143 persone che non vogliono mollare!!

Mi dispiace solo per i 33 (che toglieremo dall'indirizzo del giornalino) che se ne escono in silenzio.

Vedremo l'anno prossimo se diminuiranno ancora...a Voi le considerazioni!

IN BREVE

Il resoconto della stagione è presto fatto. Si inizia con la Sagra della Madonna della Neve la prima domenica di agosto e LA TRISA, come di consueto in affiancamento al comitato "Amici della Sagra", si da da fare offrendo a tutti i presenti l'aperitivo con Sprezza tagliata a pezzettini che tutti gustano con piacere. La piazza gremita è sempre bella da vedere! E perciò con tanta gente insieme la giornata è trascorsa fino a sera accompagnati da varie iniziative e con intrattenimenti per i bambini. Ndr: nella combattuta gara di calciobalilla del sabato sera la coppia vincente è risultata: Claudio Bina-Primo Lorenzi

Proseguiamo col Sagrin del lunedì sera in Sede dove, con le torte cucinate delle donne del Paese, è stata organizzata una bella tombola (a cura di Luisa e Flori) con premi per tutti.

Ed eccoci all'assemblea generale del 9 di agosto. Presenti 25 soci. Si è fatta la fotografia della società e dopo l'approvazione del bilancio si è parlato un po' di tutto. Si è fatto il punto del Casinel dove, con la somma raccolta, è stato realizzato quello che ci si era prefissato, e cioè un caminetto in granito che sarà "firmato", oltre che con una targa col nostro stemma, anche con un disegno artistico che realizzerà il socio-artista Alberto Dossi.

IL 16 DI AGOSTO

Arriviamo alla nostra 59ª festa sociale che si ripete con la stessa filosofia di sempre, e cioè quella di ritrovarsi per una giornata (l'unica dell'anno senza le donne!) i più numerosi possibile per tirare sera senza pensieri e scambiarsi tutte quelle opinioni, senza censure, che riescono a dare anche un conforto su tutto quello che



Gruppo 2014



Fase intervista per DVD

succede nel lavoro e nella vita.

Eravamo in 75 soci in totale sintonia e, con quel copione non scritto ma che si ripete identico da 59 anni, siamo stati in gruppo! La giornata di sole ci ha agevolato e come di consueto, dopo la santa messa celebrata da don Federico, sono iniziati i fuochi e i profumi delle polente, dei crauti, della peverada con salamini e di ogni ben di Dio che i cuochi (bravissimi) ci hanno preparato. Non è mancato l'ottimo vino di Aldo che tutti gli anni non si dimentica di fornire e che è sempre molto apprezzato.

Nel pomeriggio la gara Sociale di Morra, combattutissima, quest'anno ha visto la superiorità della coppia Alberto Dossi e Dario Collini. Al termine il gruppo di cantanti ci ha messo del suo...

RISULTATI 2014

Gara di Morra 2014:

- 1°: Alberto Dossi–Dario Collini
- 2°: Olimpio Lorenzi–Angelo Capelli
- 3°: Simone Lorenzi–Davide Compostella

Gara di Scopa 2014:

- 1°: Alessandro Lorenzi-Dino Polla
- 2°: Olimpio Lorenzi-Ezio Lorenzi
- 3°: Claudio Bina- Mauro Compostella

GOSSIP

Felicitazioni (in ritardo) al nonno Valter ed al papà Franco Avogadri per la nascita di Sebastian!

NOTIZIE

Grazie alla donazione di una ventina di libri che appartenevano a don Celestino Lorenzi, la nostra biblioteca sta arricchendo, siamo arrivati a 311 volumi.

La sera di sabato 22 ottobre abbiamo ospitato presso la nostra Sede fo i Giusef, su richiesta di Flavio Antolini del Gruppo Giovani Rendena di Tione, un gruppo di visitatori che accompagnava "per tradizioni" su e giù per la Valle ed ai quali voleva fare assaporare il "profumo" delle mole della Trisa. A fare i padroni di casa i nostri due Moleti Bastiano e Fiore Burel (sempre disponibili) che, con i loro abiti "di ruolo", quando hanno iniziato a fare scintille con le mole a pedale sotto il Volt, hanno creato quell'atmosfera di altri tempi dove tutti sono rimasti entusiasti e senza parole.

È seguito un piccolo rinfresco in Sede organizzato da loro stessi.

Si replica il 20 di dicembre 2014 in piazza a Spiazzo dove ci sarà il Presepe vivente ed ancora la presenza di Bastiano, Luigi e Fiore che nei panni di Moleti e Cacial faranno un po' di storia.

Approfitto per dedicare due parole di ringraziamento a tutti coloro che, sempre a titolo gratuito, non hanno mai esitato a dare una mano.

Stiamo proseguendo con la realizzazione del DVD per il 60° e devo dire che non è poi così facile...

Occorre tanto lavoro, coordinamento ed esperienza che fortunatamente abbiamo trovato in Gianni Beordo. Stiamo realizzando in questi giorni ancora qualche intervista da inserire dentro, poi si inizierà il montaggio.

La prima visione verrà proiettata al teatro di Spiazzo la sera del 09-08-2014 nella ricorrenza del 60° anniversario. Abbiamo individuato infatti nella seconda domenica di agosto (il 9 appunto) la giornata dove meglio possiamo organizzare la ricorrenza dei nostri 60 anni, saltando la prima che è Sagra e la terza che è il 16 nostro appuntamento annuale. Abbiamo chiesto la disponibilità del teatro e dello spazio dell'Oratorio a don Federico e siamo anche in contatto col C.S.J. per un aiuto organizzativo. Un grazie ancora ad Aldo Culinac che ci ha permesso di realizzare questo ricordo.

Sta andando avanti anche la realizzazione del cortometraggio che Patrick Grassi sta realizzando nella City sulla storia di un pacco di coltelli che parte dalla Rendena e finisce nei vari negozi di Moleti oramai di quarta generazione di Londra. La Trisa ha partecipato con un piccolo contributo.

E ancora: le donne di Mortaso hanno usufruito della nostra Sede per tutto il mese di maggio ed di ottobre 2014 per recitare il rosario, essendo la casa ASUC in restauro. Ci hanno lasciato, oltre ai ringraziamenti, una piccola offerta e hanno fatto celebrare una santa messa a ricordo di tutti i defunti della Trisa. Grazie!

LUTTI

In data 4-09-2014 si è spenta alla veneranda età di 101 anni la signora Ariella Angeli in Fambri, mamma di Giandrea, il 25-09-2014 anche un altro centenario ci ha lasciato, il sig. Teodoro Albertini "Doro" papà di Luca, inoltre in data 29-10-2014 si è spento Enrico Terzi papà di Fausto.

Andando avanti purtroppo un altro gravissimo lutto ci ha toccati da vicino: Rosanna Lorenzi moglie di Claudio Bina e figlia di Ivo improvvisamente se n'è andata il 29-11-2014 lasciando un grande vuoto. Ai tutti i nostri Soci ed ai loro famigliari un abbraccio particolare accompagnato dalle ns più sentite condoglianze.

GITA D'AUTUNNO A CASTELL'ARQUATO (PC)

(A cura di Alessandro Lorenzi Primin)

Si è svolta domenica 26 Ottobre, come di consuetudine, l'annuale gita d'Autunno da noi organizzata. Meta di quest'anno è stato il borgo medievale di Castell'Arquato in provincia di Piacenza.

Partiti in pullman di buona mattina da Mortaso siamo arrivati a destinazione verso le nove e mezza dove ci sia-



Pranzo a Castell'Arquato "reparto giovani"

mo riuniti al resto della comitiva. Eravamo in 43 e dopo i saluti di rito, il gruppo si è diviso in due; la gita prevedeva infatti una doppia possibilità di visita guidata.

Un gruppo ha visitato l'antico borgo medievale, ed in particolare il museo della Rocca accompagnato dalla guida ufficiale; l'altro gruppo invece si è recato nella vicina cantina vinicola "Cardinali" facilmente raggiungibile a piedi con una piacevole camminata di mezz'ora in mezzo ai vigneti.

Per quanto riguarda il borgo di Castell'Arquato, questi è strategicamente situato sulle prime alture della Val d'Arda, il borgo medioevale è arroccato lungo la collina e domina il passaggio. Il centro storico resta sviluppato sulla riva sinistra del torrente Arda e dista circa 30 km da Piacenza.

La Rocca, meta principale della nostra visita, su fondazioni precedenti era la sede della guarnigione militare ed è costituita da un impianto planimetrico quadrangolare con quattro torri quadrate poste ai vertici e circondata da un fossato solcato da due ingressi; accanto vi domina il Mastio. Torri e cortine sono rigorosamente a filo, cioè prive di apparato a sporgere, non fu infatti adeguata a nuove tecniche di difesa. Il Mastio, o torre principale, non è a caso l'unica articolata su quattro lati, a differenza delle altre "a scudo", ossia su tre lati per permettere il controllo della guarnigione. La Rocca, ancora conservata nella sua immagine di cortine-recinto, ospita il museo di vita medioevale, che abbiamo visitato e che grazie all



Visita alla cantina

ausilio di una guida molto preparata ha suscitato in noi visitatori molto interesse e soddisfatto alquanto curiosità.

Oltre a questo l'antico borgo, grazie ad altri palazzi davvero belli come il Palazzo del Podestà, il Palazzo del Duca, il Torrione Farnese e la bellissima piazza, rispecchia in pieno quell'atmosfera medievale che in più di un'occasione è stata cornice di numerosi set cinematografici di successo.

Per quanto riguarda la visita alla cantina vinicola, questa si è svolta in due fasi. La prima puramente teorica, dove la proprietaria-guida ci ha spiegato le loro tecniche di viticoltura volte ad essere le più naturali possibili e rispettose nei confronti del terreno. La seconda è stata una vera e propria degustazione di vini DOC di loro produzione. Attività molto apprezzata da tutti non solo per aver assaggiato del buon vino ma anche per i vari abbinamenti con prodotti tipici locali. Per chi lo avesse voluto c'è stata pure la possibilità di acquistare direttamente il vino dal produttore.

Una volta riunita la comitiva e dopo un buon aperitivo è stato il momento del pranzo. Menù abbondante come sempre. E dopo dei buoni piatti tipici piacentini, un bicchiere di vino, due, tre, ecc dolce, caffè, qualche partita a morra, due barzellette, risate e chiacchiere a non finire e la solita ricca, ricchissima lotteria sponsorizzata dai vari negozi dei Soci di Pinzolo (Angelo), di Piacenza (Piero e Giancarlo), di Tione (Fercasa) e da Ediren, ben presto purtroppo è arrivata l'ora del ritorno. Che dire? Lo spirito è sempre quello: il ritrovarsi fra amici, divertimento, buona compagnia e un bicchiere di vino. Gli amici della Trisa si accontentano di questo perché in occasioni come queste..cosa volere di più?

Ale

Prosegue anche in questo numero la rubrica che Nicola Barbieri Pitui ha iniziato già tre anni con successo e che ci toglie qualche curiosità. Si parla infatti di cose che bene o male ci coinvolgono.

FORSE NON TUTTI SANNO CHE

(A cura di Nicola Barbieri Pitui)

L'argomento di questo numero riguarda un prodotto che noi tutti in Rendena conosciamo molto bene e di cui ne siamo ghiotti: LA SPRESSA. Troverete qui seguito alcune informazioni che non tutti magari ne hanno nozione.

La Spresa delle Giudicarie DOP è un formaggio semimagro da tavola, a pasta semidura e fermentazione naturale. È uno dei più antichi formaggi della montagna alpina e dal 26 gennaio 2004 può fregiarsi dell'iscrizione nel Registro delle Denominazioni di Origine protetta, che ne tutela la qualità all'interno dei confini nazionali e dell'Europa.

Un tempo veniva prodotto in modo artigianale nei masi, prima di trasferire le vacche all'alpeggio. Oggi la produzione, per la maggior parte, viene ottenuta nel caseificio di Pinzolo (circa 50 quintali di latte al giorno dai quali vengono estratte in media 54 forme).

In passato la Spresa era sostanzialmente un prodotto 'residualè, i contadini e i casari cercavano di ricavare dal latte la maggiore quantità possibile di burro, ben pagato

dal mercato locale. Ciò che rimaneva era utilizzato per la produzione di un formaggio povero, il cui consumo era riservato quasi esclusivamente alla famiglia del contadino. La denominazione "Spresa" deriva dalla voce dialettale "spress", ossia la massa rappresa, spremuta. Oggi la Spresa delle Giudicarie DOP non è più magrissima come un tempo, perché non sarebbe più gradita dal consumatore, ma è pur sempre un formaggio a basso contenuto di grassi.

I primi riferimenti storici risalgono a tempi molto remoti, come dimostra la "Regola di Spinale e Manez" del 1249. Più recentemente i richiami a questo formaggio si rintracciano nell'"Urbario" di Marini, nel quale, per gli anni 1915 e 1916, viene riportata la "Spresa da Polenta" come formaggio tipico.

Oggi la situazione è in parte cambiata perché sono state introdotte attrezzature moderne che garantiscono il rispetto delle attuali norme igienico-sanitarie, ma è rimasta invariata l'attenzione e la cura che si mette nella produzione di questo formaggio. Anche le procedure e le metodiche di produzione, pur con i necessari adeguamenti tecnologici, sono rimaste rigorosamente quelle di un tempo. L'utilizzo di solo latte crudo consente la produzione di un formaggio genuino, con aromi, profumi e sapori che sono caratteristici e derivano principalmente dal fieno locale utilizzato.

Caratteristiche e fasi di produzione.

La Spresa delle Giudicarie oggi è un formaggio semimagro da tavola, che può essere consumato già dopo tre mesi dalla produzione nella versione giovane e dopo sei nella versione stagionato. La maturazione avviene in locali freschi ed aerati. Il periodo di produzione va dal 10 settembre al 30 giugno. La maggior parte del latte impiegato viene prodotto da vacche di razza Rendena alimentate prevalentemente con fieno. Il latte, crudo e parzialmente scremato, proviene da due mungiture, quella del mattino e quella della sera. Il profumo, dopo la stagionatura di tre-quattro mesi, è intenso e deciso ma delicato che soprattutto sa di frutta secca. L'aroma è sia di latte cotto e che di verdura lessa.

Il sapore è netto, intenso e dolce, più deciso nella versione stagionata. Le forme sono cilindriche (diametro 35 cm) e hanno un peso medio variabile dagli 8 ai 10 chili. La crosta è liscia e sottile, la pasta, di colore leggermente paglierino, presenta una sparsa occhiatura di media

WWW.LATRISA.COM - WWW.LATRISA.ORG

ASSOCIAZIONE LA TRISA

Frazione Mortaso - 38088 SPIAZZO (TN)

info@latrisa.com

Foglio Notizie a cura di Olimpio, Nicola ed Alessandro.



ASSOCIAZIONE CULTURALE "LA TRISA"
38088 MORTASO (TN)

Egregio Signor

grandezza. Lo scalzo è quasi diritto e di ridotte dimensioni (circa 9 cm circa), e riporta il marchio Spresa.

Gastronomia e vini consigliati

La Spresa delle Giudicarie è un formaggio da tavola, con giusto grado di sapidità e di facile digeribilità. Ottimo fuso con la polenta. I vini consigliati per l'abbinamento sono i rossi gagliardi; si sposa magnificamente con il Marzemino d'Isera.

Ora non vi resta che tagliarne e gustarne una bella fetta, magari con amici, nella nostra sede fo i Giusef e con davanti ad un buon bicchier di vino!!!

Nicola

LA TRISA È ANCHE SU

facebook



IL NOSTRO CODICE IBAN

PER GLI ULTIMI SMEMORATI

IT 38 W

08248 35510 00000009543

Ancora una volta siamo arrivati alle Feste Natalizie e di fine anno. Non vogliamo far mancare a tutti i Soci e familiari, in prossimità di queste festività, i nostri più sinceri ed affettuosi auguri che partono come sempre dal cuore! E perciò l'augurio di tanta felicità, ed uno splendido 2015 da parte del Consiglio e dalla redazione del "Foglio Notizie".

AUGURI!!!

