

Le nuove del Pais

**BOLLETTINO DEL DECANATO
DI LIVINALONGO 32020 BL-I**

Iscr. Tribunale di Belluno n. 4/82 - Poste Italiane spa - Sped. in abb. post. D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n°46) art. 1, c. 2, NE/BL - In caso di mancato recapito restituire al mittente che si impegna a pagare la relativa tariffa
Direttore redazionale don Andrea Constantini - Resp. ai sensi di legge don Lorenzo Sperti - Impaginazione Antonio Genuin - Stampa Gruppo DBS-SMAA srl, Seren del Grappa (BL) - Coordinamento: Lorenzo Vallazza e Giulia Tasser
Per comunicare con la redazione e proporre i propri contributi (articoli, foto o altro materiale) inviare una email a: lenuovedelpais@gmail.com - Per sostenere la redazione e la stampa de "Le nuove del Pais": ccp 39808548

Pasqua: l'Alba della Gioia Eterna

Carissimi,

spesso diamo tutto per scontato e non riflettiamo a sufficienza su ciò che accadde nei giorni successivi alla crocifissione di Gesù. Dobbiamo immaginare il dolore immenso, il senso di vuoto incalcolabile provato da coloro che lo avevano seguito e amato, riconoscendolo come Maestro, come la Via, la Verità e la Vita. Essi avevano riposto in Lui ogni speranza, scommettendo su di Lui la propria esistenza e felicità, presente e futura.

Quando si ama profondamente qualcuno, la sua perdita è insopportabile. Gli apostoli non furono immuni da questo dolore, né lo fu Maria, sua Madre, né Maria Maddalena, né quanti avevano creduto in Lui con tutto il cuore. **Oggi viviamo in un mondo che sembra aver ceduto il posto dell'amore all'egoismo, dimenticando che, spegnendo l'amore, si spegne anche la sorgente stessa della vita.**

Chi aveva amato davvero Gesù non poteva accettare che tutto fosse finito con la sua morte. Il suo corpo era stato sepolto con cura, ma i Giudei, temendo che potesse essere trafugato, avevano posto una grande pietra all'ingresso del sepolcro, sigillandolo e mettendo delle guardie a sorvegliarlo. Forse nel profondo temevano qualcosa di impensabile: che

quel "sepolto" potesse tornare a camminare tra i viventi.

Molti credettero che con la crocifissione la storia di Gesù fosse giunta al termine. Lo pensano anche oggi in tanti: che si possa eliminare Dio, relegarlo nell'ombra, farlo tacere. Ma ogni volta che si cerca di seppellire Dio, ciò che realmente viene crocifisso è la dignità dell'uomo, la giustizia, la solidarietà, la bellezza stessa della vita, che porta l'impronta divina e non può essere cancellata senza cancellare l'uomo stesso.

Eppure, chi aveva fatto di Gesù il cuore della propria esistenza non poteva accettarne la fine. A Pasqua, ricordiamo con emozione Maria Maddalena, perché il suo amore per il Maestro era così grande da non credere alla sua morte. Chi ama davvero sa che la vita non finisce con la morte, ma conti-

nua nell'eternità. Maria trovò il sepolcro vuoto e ne fu sconvolta. Rimase lì, piangendo, finché un uomo, che lei pensava fosse il giardiniere, le chiese: "Donna, perché piangi? Chi cerchi?" Lei, ancora smarrita, rispose: "Signore, se l'hai portato via tu, dimmi dove l'hai messo e io andrò a prenderlo". Quanta tenerezza in queste parole, piene di amore che non si arrende!

Poi Gesù la chiamò per nome: "Maria". Ed è in quell'istante che lei lo riconobbe. Quel nome, quella voce... era davvero Lui! La gioia fu immensa, come se la crocifissione fosse stata solo un brutto sogno. Non riuscì a dire altro che un rispettoso e colmo di amore: "Maestro".

Questa gioia è il cuore della Pasqua. È la gioia di chi ha visto il Signore risorto, una gioia che Maria Maddalena trasmise

agli apostoli, che gli apostoli trasmisero a noi, e che noi continueremo a tramandare fino al giorno in cui, anche noi, lo vedremo e sentiremo la Sua voce chiamarci per nome. Allora lo riconosceremo e risponderemo: "Maestro".

La Pasqua è il giorno della gioia che non finisce mai, l'eredità di chi segue Cristo come il sommo Bene. Talvolta possiamo perderne le orme, distratti da illusioni che non ci portano al bene ma ci rinchiodano nei nostri sepolcri interiori. Eppure, anche oggi, ci sono crocifissi che attendono di risorgere: i poveri, gli affamati, le vittime della guerra e della violenza, chi lotta per la giustizia, le famiglie in difficoltà, gli anziani soli, i giovani in cerca di speranza.

La Pasqua è per tutti noi che ci sentiamo oppressi dal peccato, dal disordine morale, dalla lontananza da Dio, dalla solitudine, dall'egoismo. Possiamo risorgere con Cristo, vestendoci della fede di Maria Maddalena, recandoci al sepolcro con il desiderio di lasciarci illuminare dalla luce della Resurrezione.

Ed è questo il mio augurio: che tutti voi possiate sentire la Sua voce che vi chiama per nome, e possiate rispondere con gioia: "Maestro!". Cantiamo insieme il canto della gioia: "Alleluia!".

Il decano don Andrea



VITA DELLA COMUNITÀ

Villa San Giuseppe



CINEFORUM

L'inverno, si sa, è lungo e rigido, e questo spesso impedisce ai nostri anziani di uscire in giardino per godere dell'aria fresca. Tuttavia, anche durante i mesi più freddi, non sono mancate le attività occupazionali: i giochi con le carte, il laboratorio di coloritura, la musica offerta dai nostri tre volontari fisarmonicisti, le storie e i racconti condivisi e gli incontri con le volontarie del libro parlato.

Ma ci siamo chiesti: cosa potremmo aggiungere per rendere ancora più piacevoli le mattinate? E così è nato il cineforum! Una bella occasione per rivivere emozioni e ricordi attraverso la visione di film che parlano di giovinezza e di momenti sereni in famiglia: **Totò, Don Camillo e Peppone, La Principessa Sissi**, e anche qualche **documentario**.

Un'attività che è stata accolta con grande entusiasmo dai nostri nonni e che sicuramente entrerà stabilmente nel calen-

dario delle proposte invernali... magari anche durante le piovose giornate autunnali!

CARNEVALE

Febbraio è stato un mese ricco di colori, canti e sorrisi grazie alle attività legate al Carnevale.

La visita delle mascherine della Scuola dell'Infanzia di Cencenighe ha portato un'ondata di allegria a Villa San Giuseppe, accompagnata da canti e tanta vivacità.

Anche i bambini della Scuola dell'Infanzia di Arabba ci hanno fatto visita con le loro maestre, trasformandosi per l'occasione in piccoli attori che hanno messo in scena una tenera rappresentazione sulla storia degli animali della foresta.

Il sorriso degli anziani nel vederli è stato impagabile: la loro presenza accende gli occhi e scalda il cuore.

Un sentito grazie alle insegnanti che hanno accompagnato i bimbi e ai Comuni che

hanno messo a disposizione i mezzi per il trasporto. Sono proprio questi piccoli gesti a portare grande gioia ai nostri nonni.

Il periodo carnevalesco si è concluso con la consueta festa del martedì grasso, animata da musica e crostoli! Gli anziani si sono travestiti con l'aiuto delle nostre operatrici, e anche tra il personale non sono mancate alcune simpatiche mascherine.

Un ringraziamento speciale va a **Carlo**, che anche quest'anno ha abbellito le pareti della casa con le sue splendide **maschere in legno intagliate a mano**.

Grazie di cuore a tutti i coristi: vi aspettiamo ancora a braccia aperte a Villa San Giuseppe!

FESTEGGIAMO SAN GIUSEPPE

Quella di San Giuseppe è una ricorrenza molto sentita, visto che il Santo è il nostro Patrono e protettore.

I festeggiamenti si sono aperti con la **Santa Messa**, accompagnata dai canti del **Coro Parrocchiale**, che ringraziamo di cuore assieme a Don Andrea per la sua presenza e vicinanza.

A seguire, un momento di



CORO ALPINO MONTE CIVETTA

Il 23 febbraio abbiamo avuto l'onore di ospitare il Coro Alpino Monte Civetta, che ha regalato ai presenti un pomeriggio ricco di emozioni.

Accanto ai canti di montagna non sono mancate le canzoni tradizionali, che hanno fatto riaffiorare tanti ricordi e invitato i nostri ospiti a "riabilitare" le corde vocali, cantando insieme con entusiasmo.

condivisione attorno a una **gustosa merenda** con prodotti locali, come le **foie** e i **cravons**, che hanno riportato alla memoria i sapori di un tempo.

La festa è proseguita con un piacevole momento musicale insieme al nostro caro **Sisto**, che ha rallegrato il pomeriggio con la sua musica.

Grazie di cuore a tutti i **volontari** che hanno partecipato e dato il loro prezioso contributo alla riuscita di questa bella festa.



Tutte le **associazioni di ballo, canto, musica** (e non solo!) che desiderano regalare un po' di allegria, spensieratezza e risvegliare dolci ricordi nei cuori dei nostri nonni, saranno sempre le benvenute! Per proporvi, potete contattarci al numero fisso **0436 7106** oppure inviarci un messaggio WhatsApp al **366 9523787**. Ogni piccolo gesto... fa una grande differenza!

Ricordando Giannina Dariz

Cara Giannina, ti ho conosciuta abbastanza bene quando lavoravo all'albergo Posta, in cucina con il Nini. In modo affettuoso ti chiamavamo "Gianna tutta panna".

Sei sempre stata unica nel tuo modo di vivere: una vita di sacrifici e di tante *struscie*! Amavi profondamente la tua terra, che lavoravi con tanta fatica e sempre da sola. Falcivi l'erba, portavi a casa il fieno, curavi l'orticello... tutto per poter mantenere la tua mucca, la mitica Bidona.

Un giorno ti chiesi perché l'avessi chiamata così. Mi rispondesti con la tua solita logica schietta: "Perché ogni giorno, mattina e sera, mi dà un bidone di latte! E io le sono tanto grata". Quando la Bidona partoriva, eri felicissima e venivi a dirci: "Meraviglia delle meraviglie! È nato il vitellino ieri sera! Ho passato tutta la notte in stalla, sdraiata sulla paglia, abbracciandolo".

D'estate, quando la Bidona tornava dal pascolo, tu rimanevi ancora nei prati. Spesso arrivavi in ritardo per attaccarla alla mangiatoia, perché dovevi trascinare il tuo *biroc* con due lenzuola di fieno, dal Garage Crepez (che ai tempi non esisteva) fino a casa, con una lunga fila di macchine dietro di te. Ridevi sempre: "Tutti mi fotografano, ma nessuno che si fermi a darmi una spinta!".

Nel frattempo, la Bidona ti aspettava e faceva un giro intorno all'albergo. Sapeva bene che, se si fosse avvicinata alla porta della cucina, io e il Nini le avremmo dato una manciata di sale, che le piaceva moltissimo. Una sera, però, non l'avevamo vista arrivare... ed essa, senza farsi problemi, entrò direttamente in cucina! La prima cosa che fece fu infilare il muso nella bacinella dell'insalata. Per la miseria, ci siamo accorti eccome che era arrivata! Cercammo di farla indietreggiare, ma non c'era verso. Allora la facemmo girare intorno alla grande stufa, e finalmente uscì.

Un'altra volta, Albina, che

aveva l'abitudine di stendere tovaglie e tovaglioli sull'erba con la rugiada per smacchiarli, si trovò di fronte un bel disastro: la Bidona ci aveva camminato sopra! Non solo sporchi, ma anche rotti. Le dissi scherzando: "Giannina, lo sai che la tua Bidona dovrebbe entrare nel Guinness dei primati? Nessuna mucca, da viva, è mai riuscita a girare attorno alla stufa della cucina di un albergo e poi a passeggiare sulle tovaglie bianche!".

Oltre alla Bidona, avevi anche una pecora bianca, che coccolavi come un cagnolino. L'avevi chiamata Leone, come il Presidente della Repubblica.

Ogni autunno, un macellaio della zona ti portava una mucca in più per scaldare la stalla, perché la Bidona da sola non bastava. Una volta, però, ti capitò una mucca giovane e piuttosto brusca, che non voleva saperne di coccole. Una sera ti dimenticasti di attaccarla alla mangiatoia e... fece un disastro. Quando andasti in stalla al mattino, trovasti la tua povera

Leone morta: l'aveva incornata durante la notte. La tua disperazione fu tale che uscisti di corsa gridando: "È morto Leone! È morto Leone!".

Una signora che passava lì vicino sentì le tue urla, si allarmò e accese subito la radio, pensando che fosse successo qualcosa al Presidente della Repubblica!

Avevi anche delle galline e, tra loro, una era speciale: quando portavi il *molé*, ti veniva incontro facendo un inchino e salutandoti con un bel "coo, coo, coo". L'avevi chiamata Canterina.

Ti ricordo sempre quando ci aiutavi nelle pulizie prima dell'inizio della stagione turistica. Quando ancora c'erano i pavimenti in legno, li strofinavamo inginocchiate con il bruschino. Un giorno, mentre eravamo tutte lì a sfregare, ti alzasti di scatto e corresti via senza dire nulla. Dopo un po' tornasti e ci raccontasti ridendo: "Mi sono dimenticata la Canterina! Stamattina *clociva* e l'avevo messa in un cesto nel *festil*...



poverina, era quasi annegata!". Ci mise un bel po' a riprendersi e a tornare a fare le uova.

Quando sei arrivata alla tua meritata pensione, eri così felice! Ogni volta che andavi in posta a prendere la tua paga (come la chiamavi tu) la prima cosa che facevi era passare al negozio per comprare una *sportela* di insalata per la Bidona, come segno di riconoscenza per il latte, il burro e il formaggio che ti aveva dato negli anni.

Eri sempre riconoscente verso chi ti aiutava, come Ugo De Battista e Cinzia, i tuoi tanto *de valenc vejins*. Quando non sei più riuscita a vivere da sola, sei andata alla Casa di Riposo, ma la tua abitudine di ringraziare non è mai cambiata. Ogni sera, dopo cena, dicevi:

"*Grazie Bon Signour che ence ncuoi è ciapé da gosté, da marèna, da cèna e son stada rencurada. Bonanot a mia cujina, a mia stua e stangort, bonanot a mia cesa sa na Reba. Ades pos jì a di su rosare, e po a dormì*".

Eri anche una grande ammiratrice della Regina Elisabetta (tua coscritta!). Un giorno le scrivesti e lei ti rispose, inviandoti una scatola di cioccolatini e una lettera di ringraziamento con il sigillo reale. Grande la tua contentezza!

Hai trascorso tanti anni in Villa San Giuseppe. La tua voce squillante era inconfondibile e ogni volta che venivamo a trovarti eri felice, soprattutto se potevi raccontarci della tua mucca Bidona, della pecora Leone, della gallina Canterina... e delle tante tue *struscie* passate!

Ciao, Gianna tutta panna! Ora sei nella pace, e con la tua voce squillante puoi cantare l'Alleluia dal Cielo.

Rosalba



PRIMULE DI SOLIDARIETÀ: UN GESTO D'AMORE PER LA VITA

In occasione della 'Giornata della Vita', celebrata la prima domenica di febbraio, è tornata nelle parrocchie italiane e della nostra provincia l'iniziativa 'Una Primula per la Vita', a sostegno delle mamme in difficoltà. La nostra parrocchia partecipa a questa iniziativa da molti anni. Grazie alla generosità di chi ha acquistato una primula, quest'anno sono stati raccolti 460,00 euro, devoluti ai quattro Centri di Aiuto alla Vita (CAV) della provincia di Belluno, situati a Belluno, Feltre, Cadore e Alpagò. Un sentito ringraziamento a tutti coloro che hanno donato con generosità.

Giovannina



Parrocchia di Colle

Consiglio pastorale unitario

Parrocchia di Colle Santa Lucia Bilancio 2024

Costi

| | |
|-----------------------------|------------------|
| Spese ordinarie | 1.937,25 |
| Rimborso per il personale | 3.900,00 |
| Spese per utenze | 7.076,01 |
| Costi attività parrocchiali | 2.467,20 |
| Manutenzioni | 3.108,07 |
| Contributi ecclesiastici | 1.918,00 |
| Oneri finanziari | 549,95 |
| TOTALE COSTI | 20.956,48 |
| Utile | 3.823,50 |
| Totale a pareggio | 24.779,98 |

Ricavi

| | |
|------------------------------|------------------|
| Offerte | 17.364,98 |
| Offerte correnti | 12.769,98 |
| Offerte per serv. Liturgici | 3.150,00 |
| Candele votive | 1.445 |
| Ricavi attività parrocchiali | 4.160,00 |
| Ricavi straordinari | 3.255,00 |
| TOTALE RICAVI | 24.779,98 |

Il 28 marzo 2025 si è tenuta la prima riunione del consiglio pastorale unitario delle parrocchie di Pieve di Livinallongo, Arabba, Colle Santa Lucia, Selva di Cadore e Pescul, con l'obiettivo di avviare un confronto di proposte, come più volte richiesto dal vescovo.

La sfida principale, emersa dalle presentazioni, riguarda la marcata eterogeneità tra le parrocchie, specialmente tra quelle di Colle e Selva, le cui peculiarità culturali e tradizionali sembrano ostacolare l'idea di una collaborazione unitaria.

I membri della parrocchia di Colle hanno espresso un forte senso di esclusione, dovuto principalmente alle loro dimensioni ridotte, alla scarsa presenza di bambini, all'assenza di classi di catechismo in paese e alla limitata partecipazione alle messe. Questa situazione genera sofferenza e un senso di marginalità. Don Renato, pur riconoscendo i propri limiti umani, ha ribadito il suo impegno nel servire la comunità, sottolineando come, a suo avviso, l'attaccamento al passato ostacoli la visione del presente. Ha quindi invitato gli altri membri delle parrocchie a condividere le proprie iniziative, proponendo incontri informativi aperti a tutti, al fine di favorire l'unità.

A tal proposito, è stata però riportata l'esperienza negativa delle parrocchie di Pieve e Arabba, dove, in occasione del pellegrinaggio a Corte, nonostante l'ampia diffusione dell'invito, solo cinque parrocchiani di Colle e Selva hanno partecipato all'incontro. Questo episodio evidenzia la difficoltà nel coinvolgere le comunità.

Il problema principale, come emerso dalla discussione, rimane il divario tra le parrocchie, in particolare tra Colle e Selva, caratterizzate da significative differenze culturali e tradizionali. È stato quindi suggerito di concentrarsi sulla risoluzione dei problemi tra queste due parrocchie come priorità. Le parrocchie di Arabba e Livinallongo hanno offerto la loro disponibilità a fornire supporto, anche se si continua a interrogarsi sull'utilità di proseguire in questa direzione, visti i risultati finora deludenti.

In conclusione, il consiglio ha deciso di provare a rafforzare i legami tra le parrocchie. A tal fine, è stato proposto di riprendere il pellegrinaggio a Corte e di collaborare attivamente in vista delle prossime celebrazioni. In un segno di solidarietà, il consiglio di Selva ha chiesto al coro di Colle di unirsi a loro per la veglia pasquale, riconoscendo la loro esiguità numerica.



Natale 2024

Il presepio a Natale 2024 nella chiesa di Colle Santa Lucia. I bambini del mondo, che si danno la mano davanti al presepio, sono segno di fraternità, anche per le nostre comunità.

Un grazie ai volontari che con impegno lo hanno realizzato.



VITA DELLA COMUNITÀ

Bondi e Bon an

*Bon di e bon an
ve auguron de cuor!
E godeve sto 2025
(doimilevintizinch)
ades che avé lasé via l laor!*

*Ve auguroni de sta ben,
in pas e alegria.
Ve sporjon valch de bon,
e speton la bambona
per sta piccola compagnia!*



Na pizza auna dei tozac che a augurà bon di e bon an. De Chel che l à ciapà, € 230 i é stai mandai al Centro Aiuto alla vita Belluno

Giornata per la Vita

Nella 47° Giornata per la Vita che si è celebrata domenica 2 febbraio 2025 nella messa a Colle Santa Lucia, alla presenza di alcuni bambini, sono stati raccolti dai volontari che hanno offerto piantine di primule € 260, per il Centro di Aiuto alla Vita di Belluno, che opera in tutto il bellunese.

DALLE NOSTRE ASSOCIAZIONI

LUNARE 2025 Col e sua jent de temp

Ntel lunare del 2025, aon volù se regordà de nosta jent de temp.

Per se sovignì de tanc che no é pì e de chi che, incia che i à n monton de agn, i se defent ancora pulito.

L lunare l vol dà larch a la jent de temp che, an darè an, à vivest nta Col debota duta sua vita.

L é bel podè se regordà i noni che s'ha cugnèssù e che n'ha lassé. El é bel che se posse tignì da cont l valor de chi che l é ancora con noiauter, soraldut chi che à la fortuna de ester ancora nte sue famèe.

Con chest lunare 2025 se vol i dì a duc lori, e incia a chi che no l é su, n bel gramarzé.

Ajache lori, con sue strussie e sue famèe, i à mandà inavant l vive de Col, come tanc davant da lori. E cuanc che à deidà a arlevà incia le famèe dei fioi e ce ben che i vol semper ai neo!

Chi che à vivest in lonch i n'ha tante da contà e l é bel se ció del temp de i scotà.

Mefo che, encuoicondì, valota i zida de ester lassei da

banda, ajàche duc à semper da core, chi a scola, chi a laurà, chi darè suoi mestieri o a torjio.

Ma bogna incia dì che, encuoicondì, n grant aiut l ven dat a le famèe per i rencurà in cesa o nte le cese de paussa, can che no se zafia pì a fa autramente. E donca l gramarzé l va incia a duc chi che i rencura, a cesa o nte duc i luoch ulà che i sta.

S'avarave podù mete su foto pì bele e fa n lunare polester pì piajeol, sessaben che co s'ha na zerta età le fize le ruina l bel de co s'eva jovegn, ma dut passa darè via se se pensa al valor de duc nuos vege e de chel che i à fat per noste famèe e per nost pais!

L lunare 2025 l vol ne compagné auna a jent che aon cugnèssù, incia per ne regordà che ogni temp de la vita l pol ester bel se l ven vivest con interes e amor per la jent che s'ha dintor via.

Dut l bon per chest 2025!

*L President de la Union
dei Ladign da Col
Carlo Agostini*



Lunare pensà e fat da Paola Agostini, Beatrice Colcuc, Carlo Agostini, Martino Pezzeri e Eleonora Troi.

L lunare l é scrit co la grafia che duora i trei Istitut Ladign, fora che la poesia mituda jù la maestra Luigia. Sporjon n gramarzé a duc per le foto.

Ci che dis ma nona

*Co Nadàl ogni an tornava
(l é ma nona che me conta
e ma nona no la sonta)
i eva duc en te n da fa.*

*I ciazàr ferai i onseva
apède fuöch, con sonsa végia,
e a ve l dì en te na régia,
pì bièi de chi de adés.*

*E chel bón feràl da òio
i netava da no crède,
che de not i pòse vede
e avè lum da si a Maitin.*

*Da la una i se vistiva ...
duc aúna i peàva via
con sta lum, próprio da nia,
con sti gran ciazàr da far.*

*I ava l liber da l Ufize
con la stanpa da na ota ...
se i falava calche nota
degugn ava nia da dì.*

*L eva n liber en frèo chèro
coi cartógn che dut sfilava ...
dal gran gros i no zafiava
bel de pién a se l sarà.*

*Ma a duc tant la i e piaseva
la funziòn de la Not Santa ...
a chel pico l àiva santa
i deva e l steva sol.*

*El durmiva lié ente cuna ...
duc i auter siva a Mesa
e darè, duc bie in presa,
i tornava a fà caffè.*

*Da misdì na bóna torta
da lat vèrt che i rencurava
da pì dì e i discontentava
tant chi picui che chi granc.*

*El Presépio si i lo feva
con en puoce de figure
dute cuante in sfendadure
ma tant bele da no dì.*

*De l pezuól no i menzonava
e degugn no l pretendeva
ma valenc isteso i steva
cuasi pi de chi de ades.*

*Chest, ma nòna la diseva
darè zena l'otra sèra ...
e l à dit, bela sinzièra,
che cusì no i sa pì bel.*

*Che sion cuater malusai
e conténc no sion de nia
e volón sta soravia
tant a i picui come ai granc.*

*Che ne toca sù al Presépio
e al Bambìn próprio impromete
che sot ite a ste barete
Volón mete valch de bón.*

Maestra Luigia Lezuo

Carnevale 2025



Nella giornata di domenica 25 febbraio la piazza e le vie di Colle si sono riempite di colore in quanto, grazie alla collaborazione dell'Istituto cultural ladin Cesa de Jan e dei volontari, è stato possibile dopo molti anni di assenza riproporre la festa di Carnevale anche a Colle Santa Lucia. Presenti tante colorate, nuove ed originali maschere, ma soprattutto le maschere del passato che per secoli hanno fatto da cornice ai festeggiamenti dei nostri nonni. Un pomeriggio passato quindi in allegria e colore, che ha portato il sorriso tra grandi e piccini!



COMUNITÀ IN CAMMINO

NELLA PACE DEL SIGNORE

FUORI PARROCCHIA



Severina Pallua
nata a Colle Santa Lucia
il 20.06.1942
e deceduta a Cortina d'Ampezzo
il 23.01.2025.
Vedova di Frena Giovanni,
madre di due figlie.



Pio Colcuc (Villagrande)
nato a Colle Santa Lucia
il 02.08.1928
e deceduto il 14.01.2025.
Vedovo di Olga Crepez,
padre di due figli.

100 ANNI

A Giulianova (TE)
il 28 agosto 2024
Marta Vallazza
attornata dalla figlia
Marina e dai nipoti
ha festeggiato i suoi
100 anni. Per questo
importante traguardo
giungano tantissimi
auguri a Marta dalle
sorelle Rosita e Alma
e parenti tutti!



Laurea

Il 13 marzo 2025
MASAREI JENNY,
di Damiano e Petra,
ha conseguito presso
l'Università di Trento,
Dipartimento di Lettere
e Filosofia, la Laurea
triennale in Lingue moderne
discutendo la tesi dal titolo
"The role of Received
Pronunciation: language
issues and social standing".
Auguriamo alla
Neo Dottoressa un
prospero futuro.

offerte per il bollettino

Dariz Rosetta, Dariz Emilia Lucia, Troi Antonietta, Chizzali Cesare, Chizzali Annamaria, Baracco, Dariz Roberta, Agostini Cecilia, Dariz Tarcisio, Da Rolt Elisabetta, Gallati Anni, Miglioranza Pia, Masocco Rita, Pallabazzer Frida, Frena AnnaMaria e Cristina, Frena Lucia, Agostini Rita, Troi Maria e Pezzeri Paolino, Bother Piai Ludovina, Dell'Andrea Arturo, Iardosi Nello e Dariz Florinda, Pallabazzer Riccardo e Da Rif Daniela, Brancaleone Renzo e Pezzeri Maria Cecilia, Frena Leopoldo, Sief Margherita e Pramaor Arturo, Martini Andrea, Frena Cristina, Frena Antonio, Cordella Luigi e De Pellegrin Lorella, Lezuo Paola Francesca, Kolar, Del Zenero Elena, Benzoni Giovanni, Chizzali Eligio, Dalbon-Colcuc Natalina, Bernardi Pierina, Codalonga Riccardo, Pezzeri Fabiano, Dariz Giuseppina, Dell'Andrea Marien, Groppa Ivan e Bonifacio Monica, Bonifacio Silvano, Dal Rold Elisabetta.

Ricordo l'IBAN della Parrocchia di Colle Santa Lucia, per chi volesse donare con un bonifico bancario:

IT36G 0200861 0000 0000 3993901 - Unicredit Banca

STORIA - ARTE - CULTURA - TRADIZIONI

L'angolo dei ricordi

LA FOTO CONOSCIUTA



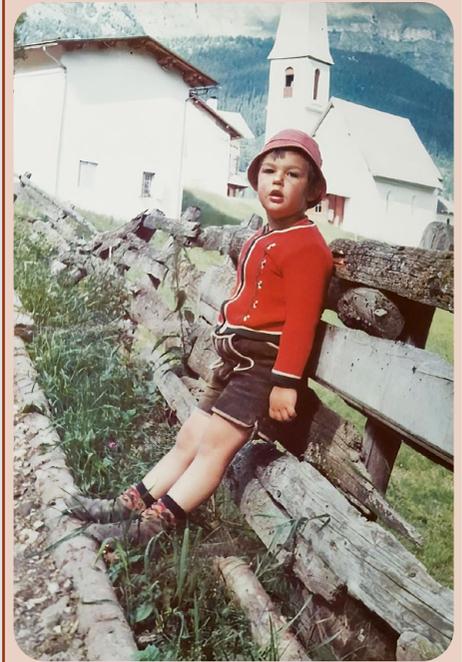
I primi fodomi a prestare servizio militare per l'Italia

In seguito alla ridefinizione dei confini nazionali derivanti dagli eventi della Prima guerra mondiale, i primi giovani fodomi chiamati a prestare servizio militare sotto il Regno d'Italia furono i nati nel 1901. I primi contingenti furono soggetti, probabilmente per esigenze di natura logistica, a una "ferma breve" della durata di soli otto mesi. Successivamente, il servizio militare si uniformò gradualmente ai tempi e alle modalità previsti dalle disposizioni vigenti.

La fotografia ritrae Roncat Pietro, detto "Piere de la Cina", appartenente alla classe 1901 e assegnato al 2° Reggimento di Artiglieria Alpina di Belluno. Fu uno dei primissimi fodomi in assoluto a servire nell'Esercito Italiano e venne congedato nel 1923.

(Valerio Nagler)

LA FOTO SCONOSCIUTA



Il retro della foto riporta:
"Ornella 6 giugno 1975".

Giochi pericolosi: sulla teleferica scendono massi e pupazzi

Basta un salto nella memoria per ritrovarsi in un passato pieno di vita, un contrasto stridente con la realtà di oggi: paesi e frazioni silenziosi, svuotati di persone e cose. Rimane spesso solo il mormorio dell'acqua nelle fontane, che invano aspetta qualcuno - uomo o animale - che torni ad abbeverarsi.

A prima vista, la fotografia qui accanto potrebbe sembrare fuori contesto, ma in realtà si lega perfettamente a questa storia.

Torniamo al 1956, anno in cui iniziarono i lavori per la costruzione dell'acquedotto destinato a portare l'acqua nelle case della frazione di Corte e nei villaggi di Lasta, Sief e Federa. Un'impresa tutt'altro che semplice: scavare un tracciato di circa due chilometri, con una profondità media di un metro, su un terreno spesso roccioso. A lavorare c'erano tutti: il più giovane era poco più di un ragazzo, il più anziano vicino ai novant'anni. Non mancavano nemmeno le donne, ognuno con pala e piccone, dalla mattina alla sera.

I lavori subirono un brusco arresto con le abbondanti nevicate di novembre, ma ripresero con l'arrivo della primavera. Concluso lo scavo, restava solo da posare i tubi.

L'amministrazione comunale si limitò a finanziare l'acquisto del materiale, ma l'installazio-

ne rimase a carico degli abitanti. Per superare il dislivello di circa 100 metri tra Corte e Lasta, si pensò allora di costruire una teleferica utilizzando una portante offerta dal Comune. E funzionò.



Il pupazzo sta per essere lanciato sulla teleferica.

C'era però un problema: la corda doveva essere preservata dalla ruggine per evitare danni e costi di riparazione. La soluzione? Ungere interamente di grasso. Ma come fare? A pensarci oggi vengono i brividi.

Serviva qualcuno abbastanza coraggioso da infilarsi su una tavola di legno, legarsi con una corda, armarsi di un vaso di grasso e uno straccio e lasciarsi scivolare lungo l'intera lunghezza della teleferica per ungere la portante. Non ci volle molto a convincere il signor Bianchi (nome di fantasia) a mettersi a disposizione.

Il segnale di partenza arrivò: tre colpi sulla portante. Nel silenzio generale, il coraggioso si fece il segno della croce, mentre qualcuno distoglieva lo sguardo. Attimi interminabili, ma tutto andò per il meglio, anzi, benissimo. A questo punto entrano in scena alcuni ragazzi. Affascinati dal funzionamento della teleferica, pensarono bene di sfruttarla a modo loro. Costruirono una gabbia di ferro, nella quale cominciarono a caricare sassi sempre più grandi. Al posto della carrucola, usarono un semplice gancio di ferro, lasciando che scivolasse lungo la corda senza alcun freno. La sera, al buio, lo spettacolo era impressionante: lo sfregamento del ferro contro il me- ▶

Storie da nzacan

di Antonietta Crepez "Pecula"

L'arte del riciclo

“Riciclo” sembra una parola nuova e una nuova tendenza, ma fondamentalmente è sempre esistito. Solo con il benessere degli ultimi anni l'avevamo dimenticato, accumulando montagne di rifiuti e non stimolando mani e mente nel riutilizzo.

A Livinallongo e altrove, fino agli anni Sessanta, si recuperava tutto: gli oggetti avevano una fine solo quando non esistevano quasi più.

I pantaloni e i vestiti da lavoro venivano rattoppati fino a non distinguere più la stoffa iniziale. Quando erano così logori da dover essere buttati, le toppe ancora buone venivano staccate e utilizzate per risuolare i calzini di lana usati nei lavori in campagna, (*arsolé i scofons*). Le stoffe rimanenti si conservavano per il passaggio dello straccivendolo, distinguendole tra quelle di lana, che valevano di più, e quelle di altri materiali.

Della macellazione del maiale si utilizzava tutto: il sangue per fare i canederli e le tagliatelle, le carni più pregiate fresche per il gulasch e, per conservarle, trasformate in speck, salsicce e piccoli cotechini; si impiegavano anche la sugna, lo strutto e i ciccioli. Inoltre, si recuperavano le setole, vendute per la produzione di pennelli.

Se il tronco di abeti e larici era sano, veniva portato in



segheria per essere tagliato in assi che sarebbero stati trasformati in pavimenti, mobili, scandole o altro. I rami, le fronde secche e le pigne venivano utilizzati come legna da ardere per riscaldare e cucinare. Il legno dell'acero serviva alla falegnameria per la costruzione di utensili e oggetti. Le foglie fresche del frassino venivano destinate all'alimentazione del bestiame, mentre in autunno le foglie secche si raccoglievano per diventare lettiera per le mucche.

A casa eravamo abbonati al settimanale *Famiglia Cristiana*, che arrivava piegato e tratte-

nuto da una fascetta di carta bianca con l'indirizzo. Queste fascette venivano riutilizzate per fare i conti o altro; mio nonno materno me le regalava, e io le cucivo al centro per formare piccoli quaderni che utilizzavo con grande gioia nei miei giochi.

Verso la metà del secolo scorso si iniziò a comprare anche cibo conservato, come marmellata di frutti misti, sgombri sott'olio e conserva di pomodoro, confezionati in barattoli di latta. Le lattine più grandi erano ambite dalle donne per piantare gerani e altri fiori, mentre quelle più piccole servivano per contenere chiodi, viti o altri materiali.

Purtroppo, in quegli anni iniziarono anche le prime discariche a cielo aperto, dove veniva gettato ciò che non serviva più. Ogni frazione aveva la sua. In una di queste, mio padre trovò una bacinella di plastica con una fessura laterale. La plastica era allora un materiale nuovo, apprezzato perché molto più leggero del legno e del metallo. Tornando alla tinozza rotta, mio padre decise di ripararla. Così, nonostante le mie proteste, prese un bagnetto per bambole, anch'esso di plastica, e lo sciolse con pazienza, facendo-

lo colare lungo la fessura, in modo da rendere il contenitore nuovamente a tenuta stagna e riutilizzabile. Mio padre era un genio nel dare nuova vita agli oggetti recuperati. Riutilizzò la ruota di una bicicletta per costruire la piattatrice, perché il suo raggio permetteva di raggiungere la giusta velocità per la macchina. Ripristinò gli ingranaggi che muovevano il cannone di un carro armato, trovati chissà dove, per sostituire lo sterzo del trattore, e utilizzò il motorino di una lavatrice per elettrificare la scrematrice.

Negli anni Quaranta, alla fine della Seconda guerra mondiale, un aereo atterrò sulla piana del Pralongià: a bordo c'erano due ufficiali tedeschi in fuga, che si erano fermati pensando di essere in Svizzera. Non potendo più decollare, abbandonarono il velivolo e proseguirono a piedi. Alla notizia, molte persone si precipitarono per recuperare dei pezzi dell'aereo. Così, a casa nostra, un cilindro e il pistone del motore di quel velivolo divennero parte dell'insaccatrice per i salumi usata nella macellazione del maiale.

Livinallongo, tristemente distrutto durante la Grande Guerra, riciclò molto materiale delle postazioni belliche per la ricostruzione di abitazioni e pertinenze. I coperchi delle scatole delle munizioni in lamiera pesante furono recuperati, diventando tetti per case, fienili, legnaie e altro. Questi tetti, molto robusti, durarono in alcuni casi oltre cent'anni. Diversi tetti di fienili e *ciasote* di alta montagna furono costruiti con la lamiera ondulata e arcuata che ricopriva le trincee austriache. Potrei descrivere ancora altri esempi di riutilizzo, ma dimenticherei sempre qualcosa. Certo è che l'esempio dei nostri avi mi ha insegnato a vedere la trasformazione di un oggetto oltre la sua funzione originaria. Così, fatico a gettare qualsiasi cosa, accumulando spesso materiali che rimangono in dormiente attesa.

- tallo della portante generava scintille, che si intensificavano con la velocità. Poi, il fragoroso schianto dei massi contro il forte, dove la corda era agganciata. Attorno, solo detriti in frantumi.

La teleferica scavalcava la strada e i massi sfioravano il muro a pochi centimetri dall'asfalto. Ma non era abbastanza per i ragazzi: quando non lanciavano pietre, si dilettevano a impiccare pupazzi, lasciandoli scivolare lungo la fune. Nessuna volontà di rappresentare qualcuno in particolare - almeno consciamente - anche se, chissà, nel profondo della loro psiche si nascondeva qualcosa di inconfessato. Nascondere la bravata era impossibile. Una volta scoperti, si aspettavano una ramanzina memorabile, ma con grande sorpresa anche gli adulti trovarono lo spettacolo piuttosto affascinante!

(Un che l'ha combinada)

DALLE NOSTRE ASSOCIAZIONI

Alpini

Torneo Kritisch

Come ormai è tradizione, nelle serate di giovedì e sabato grasso il Gruppo Alpini ha organizzato per gli appassionati il consueto torneo di "Kritisch". Quest'anno, a causa del protrarsi dei lavori in municipio e del conseguente trasferimento di alcuni uffici nella sala del *Taulac*, è stato necessario spostarsi nella sala parrocchiale. Colgo l'occasione per porgere un sentito ringraziamento a don Andrea per la sua preziosa disponibilità.

Ci siamo così riuniti, organizzatori e le 16 coppie iscritte, nelle serate di giovedì 27 febbraio e sabato 1° marzo, per decretare la coppia più abile e fortunata. Sono state

due serate davvero combattute: alla fine delle 15 partite in programma, due coppie hanno concluso a pari punti. Come da regolamento, per assegnare le prime tre posizioni è stata necessaria una partita di spareggio. A prevalere è stata la coppia Nano-Pul (Crepaz Silvano e Crepaz Silvio), seguita al secondo posto dalle signore Sonia-Pierina (Pezzei Sonia e Foppa Pierina), e al terzo da Gabriel-Chico (Crepaz Gabriele e Masarei Lodovico).

A cornice dell'evento, come di consueto, si è svolto il "totokritisch". Anche questa volta ci sono stati più vincitori a pari merito (sette partecipanti



Il podio, da sinistra: le seconde classificate "Sonia-Pierina", i vincitori "Pul-Nano" con il capogruppo al centro, e i terzi classificati "Gabriel-Chico".

con sei risultati esatti su otto partite), che si sono equamente spartiti una bafra di speck. Inoltre, il Gruppo Alpini ha devoluto l'intero incasso del

"totokritisch" (circa 500 euro) alle famiglie di Frassenè, le cui abitazioni sono state devastate da un incendio nella notte fra il 3 e il 4 gennaio scorso.

Donadous de sánch

Cëna e assemblea



Nnier e Ncuoi...

L'autonn passé, ai 14 de dizembre, on fat la cëna de Sezion. S'on ciapé da le siech da sëra per la Mëssa nte glieja da La Plié, zelebrada da nost scior pleván don Andrea, che volon reingrazié per le bele parole.

La cëna l'é stada fata al Micky's Grill sa na Reba, ulache on mangé de gusto e se l'on ciacolada n compagnia e alegria.

On saré ite co la letura del bilanz per l'ann 2024 e consegna de le benemerente ai donadous:

– Merito trasfusionale: Amicone Vincenzo, Delfauro Filippo, Palla Marco e Rosson Elga;

– Medaia de brom: Ceretti Gianluigi, Costa Mirco e Pellegrini Federico;
– Medaia de arjent: Lezuo Franca Daniela e Sorarui Giorgio.

Ringrazion duc i donadous per chël che i fesc per i autri.

Nstouta, ai 9 de fauré, l'é sté clamé ite l'Assemblea dei sozi per refè l nuof diretif e ai 14 de fauré l'é sté dé su le enciarie ai nuos consiadous:

– segretario: Crepaz Romina
– vizesegretario: Crepaz Matteo
– cassier: Palla Marco
– consiadous: Vallazza Marisa, Vallazza



... Ncuoi e l Davegni.

Patrik, Ceretti Gianluigi e Denicolò Fabio
– revijori dei conc: Denicolò Adele e Dorigo Germano.

Con chësta ocajon volësse reingrazié de cuor duc i donadous, n particolar i diretivi che, nte 19 agn che son sté a ce de l'associazione, i à tres cialé de daidé pro nte le ativité che on porté nnavánt: sporje a duc cãnc n gran Diovelpeaie. Augure al nuof segretario n bon laour e me augure che per l davegnì tres plu jovegn i siebe nvoiei a doné l sánch e coscita daidé a varì jent che n à debujen.

Per l'associazione, Denicolò Fabio

Coro Femminile Col di Lana

25 anni di armonia e passione

Un importante traguardo per il Coro Femminile Col di Lana, che lo scorso 21 settembre ha festeggiato con entusiasmo i suoi primi 25 anni di attività. Per l'occasione, il gruppo si è regalato una splendida gita al Parco delle Grotte di Oliero, in Valstagna (VI), con visita agli annessi musei.

La giornata è proseguita con un pranzo conviviale presso il ristorante *Il Pioppeto* a Romano d'Ezzelino, dove la maestra Anna, insieme al maestro Sisto Rossi – fondatore del coro – e a tutte le coriste, ha spento le 25 candeline su una deliziosa torta millefoglie. Dopo le immancabili foto di rito e i brindisi augurali, la comitiva ha concluso la giornata con una visita al celebre Ponte di Bassano del Grappa.

L'attività corale del 2024

L'intenso anno di attività del coro si è concluso con diversi concerti, che hanno visto la partecipazione a importanti eventi:

- 3 agosto – Il tradizionale concerto *"Finché pace non verrà"*, organizzato annualmente dal coro per commemorare i caduti del primo conflitto mondiale sul Col di Lana. L'evento, tenutosi nella chiesa di Pieve di Livinallongo, ha visto quest'anno la partecipazione del Coro "Monte Dolada" di Puos d'Alpago.

- 7 settembre – Nella chiesa di Santa Maria Immacolata di Longarone si è svolto il concerto dedicato alla Madonna di Gesù, fortemente voluto dal maestro Bepi De Marzi. Alla serata hanno preso parte anche il gruppo corale Kantas di Codissago e l'artista Vico Calabrò con i suoi suggestivi dipinti.

- 9 novembre – La chiesa di Pieve di Livinallongo ha ospitato la 46ª Rassegna dei Cori Agordini, organizzata dal Coro Fodom. Durante la serata si sono esibiti il Coro Val Biois, il Coro Monte Civetta e il Coro Agordo.

- 21 dicembre – Trasferta a Puos d'Alpago per una serata



di canti e amicizia con il Coro Monte Dolada.

Inoltre, il 3 gennaio 2025, il Coro Femminile Col di Lana ha partecipato al concerto promosso dal Coro Monte Civetta nella chiesa di Caprile, su invito del gruppo alpino locale.

Nuovo direttivo

Lo scorso 13 febbraio, nel corso dell'assemblea ordinaria del coro, si sono tenute le elezioni per il rinnovo del direttivo, che risulta così composto:

- Presidente: Chiara Casazza, originaria di Bottrighe di Adria (RO), corista dal 2017 e

già direttrice del Coro Femminile Eco del Fiume di Bottrighe dal 1989 al 2016.

- Vicepresidente: Florina Foppa, di Brenta, nel coro dal 2019.

- Segretaria: Roberta Costa, di Andraz, corista dal 2004.

- Tesoriere: Gigliola Colleselli, di Varda, rientrata nel coro nel 2019.

Un ringraziamento speciale

Il coro desidera esprimere la sua gratitudine a tutti coloro che da sempre ne sostengono l'attività attraverso contributi e

donazioni. Un sentito ringraziamento va in particolare all'amministrazione comunale e al sindaco, alla Raiffeisen Bank di Arabba, al BIM Piave e alla Unione Montana Agordina, oltre che ai tanti amici e sostenitori che con il loro affetto rendono possibile il proseguimento di questo meraviglioso cammino musicale.

Le porte della sede del coro, presso il Centro Dolomiti, sono sempre aperte per chiunque desideri assistere alle prove e, magari, unirsi in futuro a questa grande famiglia musicale.

*La presidente uscente
Marianna Burato*



Il nuovo direttivo, con la maestra Anna Devich.

Kropya

Per i prums 10 agn dei Kropya

N ocajon del “Conzert da d’Inviern”, metù a jì dal ensemble “Kropya” ai 23 de faurè del 2025 nte glieja da Reba, la comunità parochial da Fodom l’ha volù reingrazié chësta bela realté de nosta val.

Don Andrea l’i’ha scinché a vigniun n bel pontapeto (na cle de violin) per recordé i prums diesc agn de ativité: i Kropya i à cianté l prum viade, nte glieja da Larcionei, ai 13 de setember del 2014.

*La comunità parochial da Fodom
l’ha pensé de reingrazié una de le plu bele realté che on
Con davántfora Scior Pleván
volon duc auna ve bate le mán*

*Vosc prums diesc agn de ativité
nsnot a Reba no padonva desmentié*

*Spo Diovelpaie de cuor per vosta mujica e vosc cianté
per ne fè emozioné e velch outa ence braglé*

*La belèza ne porta damprò a l’Eternité
e ne dèida a ntène la gran Verité*

*Diotelpaie al “Kapellmeister” che studié l à dassënn
per nsigné de tei toc no basta muove le mán*

*Diotelpaie de cuor a nost organist
co l schicia deic e pedai, l é mefo n artist*

*Diotelpaie a chël pico Gobo
l tira davò suo nono, cugnisciù n dut l globo*

*Diotelpaie a chël mender Tacon
ence se nsnot no l vedon*



*Diovelpaie ai doi bie tenori: ijomaria ci gas
ntra l de Nino e l Dotor, i cuza ju finamei i basc*

*Diovelpaie a le contralte
zevile, serie e dal portament elegánte*

*Da la gastroenterologa a le maestre de scola e de schi
mei na steca le no fesc sentì*

*Diotelpaie a chi che ciánta col pancion
viva la vita e de cuor dut el bon*

*A la riza nsegnánta de todësch e ladin
diotelpaie ence a ti per tuo cianté bel fin*

*Diotelpaie al prum sopran
tuoi cic sprigoleia finamei l malan*

*E coscì a vos Kropya na cle de violin ve scincon:
Viva la mujica, tignì auna, e de cuor dut el bon!*

(Denni)

Scizeri

I Scizeri à recordé Andreas Hofer

Ence i Scizeri da Fodom e Col sabeda 22 de faurè i à recordé co na S. Mëssa nte la glieja de Reba l eroe tirolesc Andreas Hofer, l ost de la Val Passiria che a ce dei scizeri sul Bergisel, soura Innsbruck, s’ava metù decontra e ava ence batù

i saudei franzeji de Napoleon, che auna ai bavareji volèva nvade l Tirolo. “Na batalia che no l’eva demè per se defende da nen invajor, ma ence per defende i valour e le tradizion cristiane che la cultura de chi temp de franzeji e bavareji assa

volù n gran pert descancelé” – l à recordé nte la perdica don Andrea Constantini, che l à spieghe ence ai turisè presenc a la zelebrazion le motivazion storiche e culturai de chësta tradizion per la val da Fodom.

Doi dis davánt, ai 20 de faurè, na delegazion de la Schützenkompanie Buchenstein l’é juda a Mantova, ulache ogni ann ven recordé Hofer ntel di che l é sté sclopeté dai saudei franzeji ntel 1810. La manifestazion la ven metuda a jì ogni ann a rodol da un dei cinch Bezirk che fesc pert del Südtiroler Schützenbund. Sto ann l’organizacion la tocáva al Bezirk Pustertal.

Coscita dadomán bonora ben cinch torpendons de scizeri i é piei ju da Puster del viers de Mantova per rué a Porta Giulia, ulache Hofer l’eva sté sclopeté e ades l é n

parch a dël dediché. Davò se avei metù su, i scizeri i é marcei fin davánt al muliment che recorda sto fat storich e ilò l é sté dit la S. Mëssa a la prejenza ence de le autorité de la zitè. I scizeri, plu de 350 rui ence dal Osttirol e dal Trentin, i s’ava tramudé po a Palazzo d’Arco, ntel zenter de la zitè, luoch ulache Hofer l’eva sté prozessé, per mète ju na corona de orer. De sceguito i à marcé fora per la zitè fin nte la gran basilica, ulache la manifestazion s’ha fenì via col cianté l “Gran Signour nos te laudon”.

Come ogni ann la zelebrazion l’é stada metuda a jì n colaborazion co la l’assoziazion culturala “Porta Giulia – Hofer”, che l’ha istituì ence n mujeo su la storia de Andreas Hofer e che l’acolie tres i scizeri a brac dalvierc.

(skb)



I Scizeri da Fodom davò la S. Mëssa a Reba n onour de Andreas Hofer.

Rinnovata la convenzione tra l'Ulss e le associazioni di primo soccorso

Nelle settimane scorse i rappresentanti delle associazioni di primo soccorso della provincia di Belluno hanno firmato la nuova convenzione con l'Ulss 1 Dolomiti per i trasporti primari di soccorso. La convenzione, che avrà la durata di tre anni, era scaduta lo scorso 31 dicembre. L'accordo, sottoscritto da tutte le associazioni, di fatto mantiene le stesse condizioni di quella precedente.

Ma quali requisiti e prestazioni vengono richieste alle associazioni che si occupano di primo soccorso? Quali garanzie devono dare per soddisfare i requisiti richiesti dalla Ulss? Lo abbiamo chiesto al caposervizio della Croce Bianca Fodom Andreas Miribung.

“La prima garanzia che dobbiamo assicurare è quella di avere a disposizione un mezzo 24 ore su 24 pronto per gli interventi primari. Ovvero quelli di emergenza. Come associazione inoltre dobbiamo garantire che tutto il nostro personale disponga di determinate qualifiche e un'adeguata formazione secondo criteri che vengono richiesti anche dal Creu, il Comitato Regionale Emergenza e Urgenza. La convenzione arriva a coprire la gran parte dei costi sostenuti dall'associazione per il personale, che può essere anche assunto a tempo pieno, l'ammortamento dei mezzi di soccorso, la formazione del personale, anche dei volontari ed il materiale sanitario. Possiamo affermare quindi che con queste condizioni, che sono state trattate e concordate anche dalla direzione centrale di Bolzano, l'associazione riesce a stare in piedi dal punto di vista economico”.



I volontari delle associazioni di pronto soccorso con il direttore generale dell'Ulss 1 Dolomiti Giuseppe Dal Ben dopo la firma della convenzione.

Quant'è il personale impegnato nella Croce Bianca per garantire questo servizio?

“In tutto noi abbiamo tre dipendenti a tempo pieno per tutto l'anno. Potremmo anche permetterci il quarto. Ma il problema è che non si trova. Speriamo che in futuro qualcuno si faccia avanti. Anche perché è un ottimo posto di lavoro per un giovane. Il resto del servizio viene garantito grazie ai volontari. Che allo stato attuale nella nostra associazione sono 37. Sono loro la spina dorsale della Croce Bianca Fodom. Danno l'anima per garantire il servizio, non solo per i turisti ma anche per la popolazione fodoma, con grande professionalità e dedizione in ogni intervento. In questa situazione riusciamo a coprire i turni. Ma va da sé che ogni forza in più che si doves-

se aggiungere per noi sarebbe un grande aiuto. Anche perché ormai alcuni di noi, ed io sono tra questi, comincia ad avere una certa età. E per legge dopo i 65 anni non è più permesso effettuare interventi primari, ma solo secondari, che in percentuale sono molti meno. Per questo sarebbe di grande aiuto sensibilizzare i giovani ad entrare come volontari nella Croce Bianca. Un grande aiuto ci arriva grazie al progetto “Vacanza - volontariato”, alla quale la nostra associazione, la sola in provincia di Belluno, aderisce dal 2017. Grazie a questa iniziativa abbiamo la possibilità di reclutare volontari già formati che provengono da altre associazioni da tutta Italia. Soggiornano qui una settimana. Una parte del tempo la dedicano al servizio, il resto ad un po' di vacanza. Magari sciando. Per loro è una bella esperienza perché qui possono operare su tipologie di interventi che non vedono spesso in città. Come ad esempio i traumi durante la stagione invernale. Abbiamo volontari che arrivano dalla Lombardia, dal Piemonte, Emilia Romagna. Qualcuno è già alla sesta o settima esperienza con noi. Questo significa che lo fanno con entusiasmo e piacere”.

Ci sono differenze sostanziali tra la convenzione che viene sottoscritta in provincia di Belluno e in provincia di Bolzano?

“No, più o meno le condizioni sono le stesse. In questo senso devo dire che abbiamo un ottimo rapporto con l'Ulss di Belluno”.

Com'è andata la stagione?

“Se guardiamo i numeri sono più o meno quelli dell'anno scorso. Non abbiamo avuto difficoltà nel trasportare i pazienti, che sono prevalentemente sciatori. L'orario di punta è quello tra le 11 e le 12:30. La maggioranza viene trasportata all'ospedale di Agordo e questo per noi significa che un'ambulanza rimane impegnata per diverso tempo. Il mese più impegnativo rimane sempre febbraio”.

SoLo

Gruppo “Insieme si può”

Un grande grazie per un grande aiuto



Un sentito *Diotelpaie!* a tutti voi che, con la vostra generosità, avete reso possibile il sostegno a chi ha più bisogno. Grazie alla vostra costante partecipazione e ai contributi raccolti, il nostro gruppo *Insieme Si Può* ha potuto tendere una mano a tante realtà in difficoltà.

Nel corso del 2024, i fondi raccolti sono stati destinati a importanti progetti umanitari: a suor Agnese in Pakistan, a padre Abraham in Nigeria, alle donne affette da HIV in Uganda, ai bambini malgasci con malformazioni, e al progetto “Povertà a casa nostra”, sostenuto anche grazie alla vendita di formaggi donati da Lattebusche. Inoltre, abbiamo inviato aiuti a padre Sisto in Etiopia, in ricordo di padre Giuseppe Detomaso.

Il frutto della nostra attività solidale – sagre, mercatini, spettacoli teatrali, vendita delle candele per la Prima Comunione e Ognissanti, castagnata e donazioni tramite bonifici – ha permesso di raccogliere la somma di **13.611,36 euro**, di cui **13.259 euro** sono stati inviati in beneficenza entro il 30 dicembre 2024.

Marilena

ATTUALITÀ - SUZEDE NTA FODOM

La Fondazione DMO Dolomiti Bellunesi a sostegno del turismo rigenerativo

Obiettivo del progetto è promuovere un turismo rigenerativo nelle aree montane; incontro a Livinallongo il 9 gennaio scorso.

Il 9 gennaio 2025, Livinallongo ha ospitato un incontro tra rappresentanti della Fondazione DMO Dolomiti Bellunesi, amministratori locali e partner del progetto Regenerate, un'iniziativa finanziata nell'ambito del programma Interreg Italia-Austria 2021-2027. L'obiettivo del progetto è promuovere un turismo rigenerativo nelle aree montane, coordinato da Etifor Srl.

Tra i partecipanti, Valentina Colleselli, direttrice della Fon-



dazione DMO Dolomiti Bellunesi, il sindaco di Livinallongo Oscar Nagler, il vicesindaco con delega al turismo Gabriele Delmonago, e Maurizio Troi, assessore del Comune di

Colle Santa Lucia e presidente dell'Associazione Turistica Colle Santa Lucia – Dolomiti. Presenti anche esperti tecnici di Etifor Srl, partner operativo del progetto.

Il progetto Regenerate coinvolge diversi partner, tra cui la Società Turistica Alta Badia, NLW Tourism Marketing GmbH e il Consorzio di promozione turistica del Tarvisiano, che ▶

Nasce un centro di lettura gestito dai volontari

Da tempo a Fodom si discute sulla possibilità di aprire al pubblico la biblioteca comunale e ladina, ospitata nel Centro Dolomiti - Cesa de la Cultura Fodoma. Un servizio che, ad oggi, manca e che sa-

rebbe particolarmente apprezzato dagli abitanti. Tuttavia, i locali situati al terzo piano dell'edificio presentano problemi strutturali: infiltrazioni di umidità e costi di riscaldamento elevati rendono difficile la loro fruizione. Inoltre, la catalogazione dei volumi non è aggiornata secondo gli standard moderni e manca un sistema per mettere in rete le pubblicazioni, un servizio ormai diffuso nelle biblioteche.

Per rispondere a questa esigenza, un gruppo di volontari ha proposto al Comune di creare un centro di lettura, un ambiente accogliente dove gli appassionati possano leggere, studiare e ritrovarsi per condividere l'amore per i libri e la cultura.

“Non immaginavo che ci fosse una richiesta così forte

per un servizio di questo tipo a Fodom – afferma il sindaco Oscar Nagler, che detiene anche la delega alla cultura –. Fortunatamente, un gruppo numeroso di volontari si è reso disponibile per gestire questa iniziativa. Tuttavia, i locali della biblioteca comunale non sono utilizzabili nelle condizioni attuali, quindi abbiamo pensato di sfruttare gli spazi nel seminterrato della scuola elementare di Pieve”.

Questi ambienti, un tempo adibiti a mensa e dormitorio della scuola dell'infanzia, vengono oggi usati solo saltuariamente e si prestano bene alla creazione di un centro di lettura. “Sarebbe un luogo ideale dove poter studiare e leggere in tranquillità – prosegue il sindaco –. Penso, ad esempio, ai nostri giovani universitari, che

avrebbero finalmente un ambiente adeguato per concentrarsi sui loro studi”.

I volontari hanno già manifestato la disponibilità a portare alcuni libri per creare un primo nucleo di biblioteca e a organizzare turni di apertura. I locali sono già a norma e arredati con il necessario, tra cui tavoli e sedie; sarà sufficiente acquistare qualche poltrona e altri piccoli complementi per renderli ancora più accoglienti.

E sulla data di apertura? “Dobbiamo prima espletare alcune formalità burocratiche, come la costituzione ufficiale del gruppo e la stesura di un regolamento per l'uso degli spazi. L'obiettivo, naturalmente, rimane quello di poter riaprire un giorno la biblioteca comunale”, conclude il sindaco. (SoLo)



Nella scuola elementare di Pieve aprirà un centro di lettura gestito dai volontari.

► svolge il ruolo di capofila. Grazie al finanziamento concesso, le aree interessate possono avviare un percorso innovativo per costruire un'offerta turistica che metta al centro comunità, luoghi e natura, in un approccio che va oltre la sostenibilità tradizionale.

«Consci che il turismo non può che essere sostenibile, le destinazioni più ambiziose stanno iniziando a guardare oltre e ad interrogarsi su nuove forme di turismo che creino benessere per gli ecosistemi e le comunità locali», ha dichiarato Gabriele Delmonago, vicesindaco di Livinallongo.

La Fondazione DMO Dolomiti Bellunesi riconosce cinque macroaree di destinazione nel territorio e supporta iniziative

specifiche, in linea con il brand comune "Dolomiti Bellunesi". Nell'ambito di Regenerate, il territorio di Arabba, rappresentato dal Consorzio Fodom Turismo, è stato scelto come area pilota per valorizzare le eccellenze turistiche e naturalistiche, favorendo un dialogo costruttivo tra le diverse aree del Bellunese, dell'Alta Badia e del Tarvisiano. Il progetto ha inoltre esteso la sua portata al Comune di Colle Santa Lucia per creare un'area turistica omogenea e coerente con le strategie di sviluppo locale.

Valentina Colleselli ha sottolineato: «In piena coerenza con la strategia di branding della DMO, che promuove i valori di spettacolarità, avventura, cultura e autenticità, puntiamo sul

ruolo delle comunità come attori fondamentali di un turismo accogliente e autentico. Vogliamo rafforzare la collaborazione con questi territori per diversificare e valorizzare l'offerta culturale e identitaria, riconoscendo al contempo l'appartenenza a una destinazione più ampia e variegata come le Dolomiti Bellunesi».

Il progetto Regenerate, che terminerà a gennaio 2026, prevede diverse fasi. Nella fase iniziale, verranno misurati gli impatti ambientali, socio-economici e culturali del turismo ad Arabba. Successivamente, si procederà con il confronto tra le aree coinvolte e con l'organizzazione di laboratori per sviluppare e testare soluzioni innovative legate al turismo ri-

generativo. Diego Gallo e Valentina Romanin, rispettivamente responsabile progetti d'area e project manager di Etifor, hanno spiegato: «Il nostro compito è aumentare la consapevolezza nei territori, coinvolgere attivamente le comunità locali nella co-creazione di un'offerta turistica e disegnare una strategia di comunicazione comune».

Grazie a un dialogo continuo e allo scambio di buone pratiche con i territori partner, il progetto si propone di avviare un percorso strategico per l'intero comparto turistico delle aree di Livinallongo/Arabba e Colle Santa Lucia, favorendo uno sviluppo armonioso e sostenibile.

(da L'Amico del Popolo online dell'11.02.2025)

L'Azienda "Fodom Servizi" avvia una gestione autonoma

La Fodom Servizi ha deciso di interrompere la collaborazione con Asca per avviare un percorso di gestione autonoma della residenza per anziani Villa S. Giuseppe. Il direttore Denni Dorigo ha sottolineato l'importanza di mantenere l'identità storica della struttura: "Villa S. Giuseppe è sempre stata la casa di riposo dei fodomi ed è impensabile un'integrazione con Asca".

Recentemente, la Fodom Servizi ha pubblicato un bando per la selezione di un nuovo direttore generale, il quinto negli ultimi cinque anni. Per 27 anni, fino al 2020, la struttura era stata gestita dalla dott.ssa Mara Case. Alla sua pensione, nel pieno dell'emergenza Covid, la gestione era stata affidata al rag. Claudio Talamini, grazie a un accordo con la casa di riposo "Angelo Majoni" di Cortina. Tale collaborazione si è conclusa nel 2023, e la precedente amministrazione comunale ha stipulato un accordo con Asca per la condivisione della figura del direttore Paolo Santesso, il quale ha successivamente rassegnato le dimissioni. A seguito di queste dimissioni, la direzione è stata affidata alla dott.ssa Marina Palpati, sempre tramite Asca.

Dorigo ha evidenziato come il frequente cambio di direzione non favorisca la stabilità gestionale. Al termine dell'accordo con Asca, il consiglio di amministrazione della Fodom Servizi ha valutato due opzioni: proseguire la collaborazione con Asca o

adottare un modello di gestione indipendente con un direttore a tempo pieno. La scelta è ricaduta sulla seconda ipotesi, ritenuta più adeguata a garantire continuità e stabilità del servizio.

Tra le motivazioni della decisione, Dorigo ha ricordato il valore storico e culturale di Villa San Giuseppe, nata grazie alla lungimiranza di don Elio Ghiretti, e la specificità del modello assistenziale adottato, considerato un'eccellenza. Inoltre, la necessità di una direzione a tempo pieno è stata ritenuta essenziale per il buon funzionamento della struttura e per il benessere del personale.

"Siamo consapevoli delle sfide che comporta questa scelta, ma crediamo che sia un'opportunità per dimostrare la nostra capacità di autogestione. Se necessario, potremo sempre riconsiderare la decisione in futuro. Villa San Giuseppe rappresenta la seconda realtà economica di Fodom, dopo Funivie Arabba, con 50 dipendenti e un fatturato di 2 milioni di euro", ha dichiarato Dorigo.

Aumenti salariali e welfare aziendale per il personale

Dal 1° gennaio di quest'anno la Fodom Servizi ha introdotto un incremento salariale per i propri dipendenti, superiore a quanto previsto dal contratto nazionale

Uneba. Questa misura è stata possibile grazie alla decisione del consiglio di amministrazione di assorbire solo il 25% del superminimo, invece del 100% previsto dal contratto nazionale rinnovato a ottobre. Tale iniziativa comporterà un costo aggiuntivo di circa 57 mila euro annui, ma è sostenibile in considerazione del bilancio positivo previsto per il 2024.

Oltre agli aumenti salariali, è stato introdotto un piano di welfare aziendale con buoni acquisto, una misura già ipotizzata dal precedente consiglio di amministrazione e ora concretizzata. "Non è sufficiente a ripagare il grande impegno richiesto ai nostri dipendenti negli ultimi anni, ma vuole essere un segnale di riconoscenza", ha spiegato Dorigo.

Per far fronte alla carenza di personale, la Fodom Servizi sta lavorando all'organizzazione di un corso per Operatori Socio-Sanitari (Oss) a Fodom. L'iniziativa, già anticipata ai vertici della Uls1 Dolomiti, ha un costo stimato di circa 50 mila euro. "Abbiamo bisogno di nuove risorse, considerando che quattro dipendenti storici andranno in pensione quest'anno. Il corso sarà realizzabile con almeno 7-8 partecipanti, possibilmente provenienti dal territorio. Al momento, abbiamo già ricevuto alcune richieste e ci auguriamo che altre persone si aggiungano", ha concluso Dorigo.

(SoLo)

La Latteria di Livinallongo scommette sull'e-commerce

Qualità e tradizione a portata di click

Una nuova strategia per crescere

La Latteria di Livinallongo ha deciso di puntare sull'e-commerce per ampliare il proprio mercato, aumentare la redditività delle aziende conferitrici e valorizzare l'alta qualità dei suoi prodotti. Da alcune settimane, infatti, sul sito rinnovato è attivo il link per gli acquisti online. Un passo importante, arrivato dopo il prestigioso riconoscimento del formaggio *Fodom di Malga* come Presidio Slow Food.

Un sito rinnovato per una nuova sfida

Per compiere questa svolta, la cooperativa ha dovuto innanzitutto dotarsi di un nuovo sito internet. Il percorso non è stato breve: ci sono voluti due anni di lavoro, sia sul piano tecnico – per ottimizzare la piattaforma alla vendita online – sia su quello burocratico. A raccontarlo è Federica Costantini, dell'azienda Pallua di Ornella, una delle sei aziende che fanno parte della cooperativa:

*“In passato avevamo due o tre siti, ma non venivano mai aggiornati. Il primo passo è stato quindi creare un portale completamente nuovo e ottenere il dominio **latterialivinallongo.com**. Abbiamo voluto un sito semplice e chiaro, dove in poche righe raccontiamo la nostra realtà: le sei aziende che ne fanno parte, l'agriturismo 'La Stua dei Bacagn', annesso alla latteria, i riconoscimenti ottenuti dai nostri prodotti, e la rassegna annuale della razza Bruna Alpina e Pezzata Rossa Ladina, che organizziamo ogni settembre. E, naturalmente, abbiamo aggiunto una sezione dedicata all'e-commerce.”*

Valorizzare la qualità per affrontare il mercato

Affiancare alla bottega di Renaz anche la possibilità di acquistare online si è rivelata una scelta strategica per contrastare le difficoltà di un mercato turistico dal carattere altalenante. Come spiega Christian Grones, presidente della Latteria:

“Noi lavoriamo molto con i turisti, sia quelli che soggiornano nella nostra vallata, sia quelli di passaggio. Ma questo comporta dei 'buchi' nella vendita, soprattutto in primavera, quando i nostri magazzini restano pieni. Per questo abbiamo deciso di ampliare il nostro mercato.”

Vendere online permette non solo di

raggiungere un pubblico più vasto, ma anche di garantire ai prodotti della latteria un prezzo adeguato alla loro qualità. Produrre formaggi in montagna, infatti, ha costi significativamente più alti rispetto alla pianura:

- A 1500 metri di altitudine, il fieno si raccoglie solo con macchinari costosi.
- Il carburante e il trasporto del latte incidono notevolmente sulle spese.
- Il personale specializzato rappresenta un investimento fondamentale.



Il presidente della Latteria, Christian Grones, con un invitante piatto di zigrì.

Un formaggio come il *Fodom di Malga*, realizzato esclusivamente con il latte delle mucche al pascolo estivo, ha un costo di produzione maggiore e una disponibilità limitata. Il recente riconoscimento *Slow Food* ha permesso di far conoscere questo prodotto a una platea più ampia, aumentando la consapevolezza sulla sua qualità.

“Per anni – prosegue Grones – abbiamo limitato la vendita ai confini provinciali, mantenendo i prezzi in una fascia medio-bassa. Ma non possiamo più permetterci margini così ridotti: tutto aumenta, e anche noi dobbiamo garantirci una giusta sostenibilità economica. Per questo abbiamo scelto di puntare sull'alta qualità, un mercato che funziona, ma che dobbiamo imparare a valorizzare meglio, come fanno con successo i nostri vicini delle altre vallate ladine.”

Il riconoscimento *Slow Food* ha dato visibilità alla latteria anche oltre i confini provinciali: grazie alla partecipazione alla fiera “Terra Madre” di Torino e all'evento di Trieste, sono arrivate molte richieste da clienti interessati ai formaggi di Renaz.

“Abbiamo persino attirato l'attenzione del mercato dell'Alta Badia – sottolinea Grones – con clienti e strutture di alto livello. È per noi motivo di orgoglio, perché il Sudtirolo è un territorio che valorizza soprattutto i propri prodotti locali.”

Differenziare i mercati e puntare sulla qualità significa anche poter aumentare i prezzi di vendita, migliorando così la redditività sia della latteria che delle aziende conferitrici.

“I nostri principali interlocutori rimarranno sempre i grossisti – conclude Grones – ma anche loro devono riconoscere che i nostri formaggi sono di alta qualità e vanno pagati il giusto.”

Organizzazione e spedizioni: il dietro le quinte dell'e-commerce

L'avvio della vendita online ha richiesto anche una riorganizzazione logistica per la preparazione e la spedizione degli ordini.

“Gran parte del lavoro lo svolgono le nostre collaboratrici del punto vendita di Renaz – racconta ancora Federica Costantini – ma quando necessario, diamo una mano anche noi soci.”

Per il momento, l'e-commerce è limitato ai prodotti stagionati, mentre per quelli freschi è ancora necessario attrezzarsi con sistemi di confezionamento che garantiscano la catena del freddo.

I formaggi vengono spediti sottovuoto, in porzioni a fette di diverse pesature, pensate per il consumo familiare. Alcuni prodotti, come le caciotte, vengono venduti interi, mentre il *Cberz*, con la sua forma più grande, è disponibile a pezzi.

Dal momento dell'ordine, il corriere garantisce la **consegna entro 48 ore**.

Per promuovere il servizio, la Latteria sta preparando **volantini con QR code** da distribuire negli alberghi, per permettere ai turisti di ordinare i prodotti direttamente online.

Un'innovazione che guarda al futuro senza dimenticare le radici, mantenendo intatti i valori di un territorio che fa della qualità la sua forza.

(SoLo)

Nasce "Coop Mia": fusione tra le cooperative di Livinallongo e Alie, Ciaurì e Rocia



Via libera alla fusione tra la "Cooperativa di Consumo di Livinallongo" e la "Cooperativa di Alie, Ciaurì e Rocia". Dalla loro unione nasce la nuova realtà "Coop Mia", che porterà vantaggi ai soci e rafforzerà il sistema cooperativo nell'Alto Agordino.

Dal 2019, il negozio della cooperativa di Livinallongo a Pieve è gestito da un'azienda della distribuzione alimentare affiliata al consorzio trentino SAIT. La decisione si era resa necessaria dopo la rinuncia del precedente gestore, che aveva condotto l'attività per oltre 30 anni, e le difficoltà nel trovare un sostituto. "L'unica strada per tenere aperto il negozio e con esso la vitalità del paese" aveva spiegato all'epoca il presidente Arnaldo Vallazza. I timori iniziali furono dissipati dal voto unanime dei circa 80 soci, convinti dall'opportunità di poter continuare a fare la spesa a condizioni vantaggiose anche negli altri tre punti vendita della cooperativa. Grazie ai prezzi competitivi del sistema cooperativo, l'obiettivo era anche quello di attrarre sempre più clienti locali, spesso orientati verso la grande distribuzione.

Un primo passo fondamentale fu il rinnovamento del negozio, reso più funzionale sia per il lavoro che per la clientela. I lavori si conclusero nel luglio successivo, riscontrando immediatamente il favore dei clienti e confermando la validità della scelta.

"Quando i soci della cooperativa di Livinallongo ci contattarono per valutare una collaborazione e una possibile fusione, non avevamo idea del giro d'affari che il negozio di Pieve avrebbe generato", racconta Adriano Rudatis, presidente della "Cooperativa di Alie, Ciaurì e Rocia". "La popolazione di Fodom non è numerosa, quindi abbiamo deciso di fare prima una prova, gestendo il punto vendita per alcuni anni.

L'esperimento ha avuto un successo immediato: la comunità ha risposto in modo positivo, dimostrandosi corretta e disponibile".

Parallelamente sono stati effettuati altri lavori nei locali, e altri interventi sono in programma. "Stiamo valutando la realizzazione di mini-appartamenti per i dipendenti, che sono sempre più difficili da trovare, e l'apertura di un negozio di ferramenta, servizio molto richiesto, nell'area delle ex segherie Cont ad Alleghe".

Nasce la "Coop Mia"

Con la fusione cambia anche il nome: la nuova realtà si chiamerà "Coop Mia". "L'idea è nata dalla proposta di un nostro consigliere", spiega Rudatis. "Con questo nome vogliamo far sentire ai clienti che la cooperativa è anche loro, un punto di riferimento di cui essere parte attiva".

La decisione di procedere alla fusione era stata già discussa durante l'assemblea dello scorso ottobre, alla presenza del notaio, che aveva illustrato l'iter burocratico e le conseguenze per gli associati.

"Per i soci ci saranno solo vantaggi", afferma Vallazza, che nei giorni scorsi ha completato le ultime pratiche notarili. "Ora entreranno a pieno titolo nella nuova cooperativa e potranno usufruire delle agevolazioni e degli sconti previsti anche negli altri tre negozi".

Con questo passaggio, il punto vendita di Pieve entra a far parte di un sistema consolidato di distribuzione alimentare nell'Alto Agordino, con un fatturato superiore ai 5 milioni di euro, 15 dipendenti e quattro negozi. "Una volta sancita la fusione", conclude Vallazza, "la Cooperativa di Consumo di Livinallongo cesserà di esistere e la nuova 'Coop Mia' acquisirà la proprietà del negozio di Pieve e del locale soprastante, utilizzato come magazzino".

Una storia lunga 130 anni

La "Cooperativa di Consumo di Livinallongo" venne fondata nel 1894, all'epoca dell'Impero austro-ungarico, con il nome di "Consorzio registrato di Livinallongo con garanzia illimitata per acquisto e smercio di beni". Il suo statuto stabiliva che la società aveva lo scopo di rifornire i soci di generi di prima necessità e scorte agrarie attraverso l'acquisto in comune. I cinque fondatori furono Angelico Zardini, G. Batta Roilo, Antonio Crepez, Ferdinando Crepez e Giacomo Sorarui.

Nel 1924 i soci erano 385, ma il numero è calato fino a 78 nel 1993, rimanendo

pressoché invariato fino ad oggi. La cooperativa ha cambiato sede due volte, sempre all'interno di Pieve, fino all'acquisto dell'attuale sede nel 1954. Al momento del passaggio di gestione, l'azienda impiegava due dipendenti a tempo pieno e uno part-time.

Nonostante il suo valore storico, il negozio ha dovuto affrontare la crescente concorrenza della grande distribuzione. La chiusura di un altro negozio di alimentari nel capoluogo aveva fatto sperare in un incremento delle vendite, ma la clientela si era comunque orientata verso i supermercati. Questo trend ha inciso sui bilanci: con un volume d'affari di circa 550.000 euro, gli ultimi anni di attività si erano chiusi costantemente in perdita, seppur di poche migliaia di euro.

L'unica soluzione per garantire la continuità dell'attività è stata quella di entrare nel sistema delle cooperative, che consente di ottenere forniture a prezzi più competitivi e di mantenere in vita un importante presidio commerciale in un territorio montano.

Con la nascita della "Coop Mia", Livinallongo e le valli circostanti possono contare su una cooperativa più forte, capace di offrire servizi essenziali alla comunità e ai suoi soci.

(SoLo)



Il presidente della Cooperativa di Pieve, Arnaldo Vallazza col presidente della "Coop de Alie, Ciaurì e Rocia", Adriano Rudatis.

Le Befane del Comun da Fodom festeggiano il loro "Befano Ugosegre"



Noi, instancabili "Befane" del Comun da Fodom e dintorni, alcune ormai in pensione (come il nostro festeggiato), altre ancora in servizio attivo, non potevamo certo perdere l'occasione di rievocare una delle più belle tradizioni che ci hanno unite negli anni! Siamo infatti parte della leggendaria collezione della mitica Befana proveniente da Canale d'Agordo, interpretata con maestria dal nostro insostituibile segretario comunale, il dott. Ugo Della Giacoma.

Così, l'11 marzo scorso, il nostro "Befano Ugosegre" è tornato in sella alla sua fidata scopa - nonostante la stagione avanzata - accompagnato dalle sue preziose "befane di famiglia", la moglie Manuela e la

sorella Odilla. E ovviamente non potevano mancare i suoi pacchetti magici, sempre pronti a regalare un sorriso!

Ad attenderci al Malita di Arabba, un pranzetto speciale e un momento di affettuoso ricordo per il nostro Ugosegre, che dal 1980 al 2016 ha servito con dedizione il nostro comune e tanti altri della provincia di Belluno e Treviso. Un segretario comunale straordinario, ma soprattutto un amico con cui abbiamo condiviso tante risate e momenti indimenticabili.

A lui, la nostra Befana "by hughs!", mandiamo un caloroso **Diotelpaie e dut l bon da sue afezionade befane in ta Fodom!**



FESTA PER NOSTA MITICA BEFANA "BY HUGHS!" - UGOSEGRE

*L'eva nviade, tanc de agn fesc,
coscita scomencia le storie plu bele,
ogni tosat l scouta e l tesc
per savei po ci che suzede.*

*Sonve su per i agn Votánta
co mët mán chëst'aventura,
de agn n é passé caránta,
l'on ntel cuor e ncora la dura.*

*Chi mei saràlo che ven nscondon
per Pasca Tofania a ne ciaté?
N sach pro ciamin de or e ciarbon,
l'é rué la Befana fin sa La Plié!*

*E come i tosoc nos befane plu vegle
l'cinch de jenè on taché a speté,
sta valenta Befana firmada Hugh'segre
ne tira su na costa ence a laoré.*

*[...] Ma davánt la pensa a cesa
sta befana da Canal,
ilò zis la fesc con veja,
la ntiva i ciamins con degun fal!*

*Ades nosta Befana la ciapa l moment
de se njigné a fè suo sgol:
speron che tire chël dërt vent
da rué sa Fodom, bei uns in Tirol.*

*La tol ca suo guánt de drap
e la garnera chëla grana,
de ciauze e ciarbon la n à n bon sach
e po la se slapa fora la fana.*

*Sul ce l ciapel o chël bon colbach,
la sciarpa de lana e n fazolët de bambesc,
nte fonda la butla dal tabach
e la cravata che ten ciaut ai piesc.*

*Da n ann al auter nte chël Comune
l'é debujen de nuove colonne:
l'é massa scartofie e rua le cune,
coscita la va coi temp e le donne!*



La Befana Ugosegre contornata dalle sue affezionate befane.

*[...] E po ntei tempi plu moderní,
tra chële che rua e chële che va,
no me basta plu i cuaderni,
n è na colezion che no se sà.*

*[...] Ma nosta Befana no s'á mei nfent,
l'é tres ruada de bona voia,
n ann finmei la n'à depent
sul viere n prejepio de marevoia.*

*Ntei agn con sua ciauza la n'à porté
dogn e magia de vigni sloch;
fantajia segur nou n é mei mancé,
per nos l'é sté propio na "Belle Epoque".*

*Scoe, scoatoi, peze e paiete,
stële da mont, speci, cësc e taier,
juosc, librec, fazolëc e maiete...
n valgugn de chisc i on chilò nte carnier.*

*Souradut da suo sach l'é tres vegnù fora
- volon propio l recordé -
bon estro sul laour da domán fin da sëra
con stima, respet, simpatia e umanité.*

*L segre l'à savù da tò la jent
con sue bone e con sue sclète
e ncora davánt che bate l temp
l sava bele ulà la mète.*

*Cinç capicomuns, l Trebo per prum,
col Begni, l Dario, l Gino "zio pignata",
befane e befani ntei agn n bel grum,
l'à tres tegnù testa a l'alegra brigata!*

*De dut chëst volon ringrazié
nost caro Ugo segretario;
a laoré delviers l n'à nsigné,
per nos l'é dël chël onorario!*

*E ades che n valgune de nos
à i chiaveis grisc e la gota al nes
on volù se vesti de ros
col bel foulard che se confesc.*

*Con chësta bela e longia storia,
deventada oramei lejenda,
on volù tegnù memoria
de duta cánta la fazenda.*

*"... Ognuno ha tanta storia
tante facce nella memoria
tanto di tutto tanto di niente
le parole di tanta gente..."*

*Volon nlouta te scinché na faza
zuplada da n artista come ti,
che te recorde ogni tua donaza
fora e fora ntel davegnù. [...]*

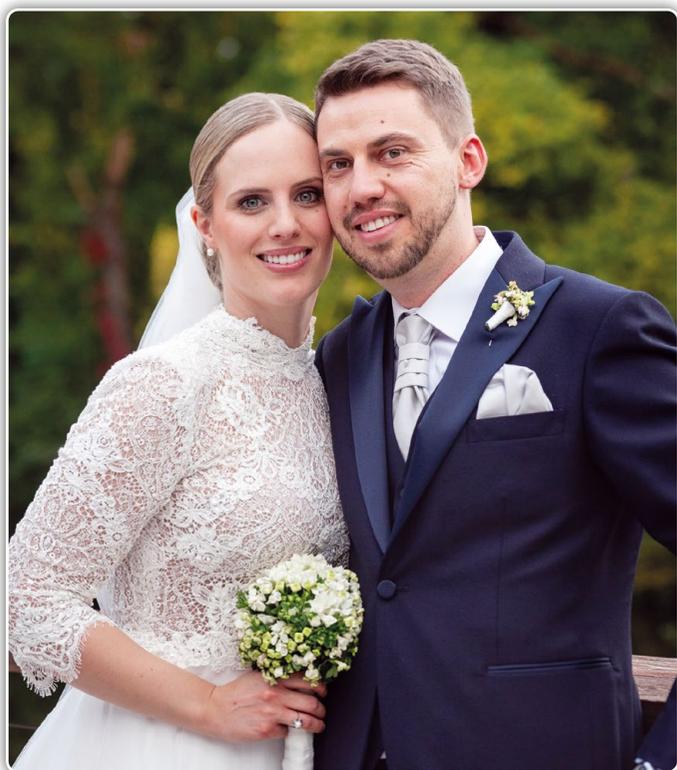
COMUNITÀ IN CAMMINO

NATI



DE VAL Leonardo (Brenta) di Luca e Pezzeri Alessandra nato a Belluno il 19.02.2025.

MATRIMONI



GRONES Roberto e PRAMSTRALLER Hannah (Arabba), sposati a Bressanone il 12.10.2024.



La cesa de doi zirghe

Chissà se chèle doi zirghe
che via per l'aisciuda
tourna ogni ann
ncoade sot a n travo,
i à sentù la jent
che ciantàva co le ousc
de n pere e na mere
e l crabal dei tosc
che l se confondèva
co le orazion sbarbotade
dai noni de temp?

Chissà se le se ricorda
dei fioi che cherscèva,
piàva via per l mondo
e i autri per n viade
plu dalonc?

Chèla cesa
l'à trat le coltrine
e destudé la lum
ma ie bat l cuor
ntel sgol
de doi zirghe

Antonietta Crepaz

Lauree



Alla dottoressa **CLAUDIA DENICOLÒ**, che il 17/10/2024 si è laureata presso l'Università degli Studi di Udine, facoltà di Scienze della Formazione Primaria, discutendo la tesi "La lettoscrittura del ladino fodom nella scuola primaria", ottenendo il voto di 110/110. Auguri di cuore per il tuo futuro! Papà, mamma, sorelle e nonna.



Il 12 Marzo 2025 **NORMAN CREPAZ**, di Claudio e Manuela De Mattia (Arabba-Selva di Cadore) ha conseguito presso l'Università degli Studi di Trento la laurea triennale in Ingegneria Informatica, delle Comunicazioni ed Elettronica, discutendo la tesi dal titolo "Configuring and monitoring Kubernetes performance in a simulated environment".

**Chi desidera sostenere
"Le nuove del Pais"
e le nostre parrocchie
tramite un'offerta, lo può fare
anche attraverso bonifico bancario**

Banca: **UNICREDIT** - Codice BIC Swift: **UNCRITM1N32**

PIEVE

IBAN IT 86 T 02008 61170 000003804047

intestato a

"Parrocchia S. Giacomo Maggiore Pieve"

Via Pieve 65

32020 Livinallongo del Col di Lana (BL) Italia

ARABBA

IBAN IT 64 G 02008 61170 000000639561

Intestato a

"Parrocchia Ss. Pietro Paolo Apostoli Arabba"

Via Boè 1

32020 Livinallongo del Col di Lana (BL) Italia

DEFUNTI



DORIGO Berta (Ornella), nata ad Ornella il 17.11.1933 ed ivi deceduta il 17.01.2025. Vedova di Delmonego Pietro, madre di 7 figli/e.



MARTINI Alessio (Larzonei), nato a Larzonei il 09.07.1942 ed ivi deceduto il 25.01.2025. Celibe.



DARIZ Giovanna "Gianna" (Arabba), nata ad Arabba il 02.03.1926 e deceduta a Sorarù - VSG il 26.01.2025. Nubile.



FOPPA Claudio (Sorarù), nato ad Agordo il 14.10.1971 e deceduto a Livinallongo il 05.02.2025. Celibe.



CREPAZ Mansueto (Bolzano/Renaz), nato a Renaz il 28.08.1954 e deceduto a Bolzano il 09.02.2025. Padre di 3 figli/e.



SCHERLIN Filomena Teresa (Germania), nata a Castelrotto il 24.04.1934 e deceduta a Gunzburg (Germania) il 12.02.2025. Coniugata con Lasta Francesco "Cècol", madre di 3 figli/e.



GASPARINI Anna Maria (Parma), nata a Pieve di Livinallongo il 21.03.1928, trasferitasi a Vipiteno (BZ) in gioventù e deceduta a Parma il 12.02.2025 dove, per motivi familiari, risiedeva dal 1962.



PALLUA Renata (Andraz), nata a Colle Santa Lucia il 30.10.1937 e deceduta ad Andraz il 05.03.2025. Vedova di Delfauro Igino, madre di 2 figli/e.



CREPAZ Gemma Eugenia (Arabba), nata a Pian di Salesei il 28.07.1960 e deceduta ad Arabba il 03.04.2025. Coniugata con Dariz Ilario, madre di 3 figli/e.

Offerte per il bollettino (al 31.03.2025)

"Diolvepaie de cuor", anche a tutti i benefattori anonimi non presenti in elenco. Chiediamo scusa per possibili errori o involontarie omissioni che vi preghiamo di segnalarci.

Agostini Sandra, Detomaso Erica, Crepaz Rita, Crepaz Roberta, Glieria Alberto, Robazza Teresa Norma, Dellea Roberto, Roilo Chiara, Dalvit Pio, Crepaz Arturo, Dagai Graziosa, Delunardo Federica, Vallazza Antonietta, Fotta Roberto e Lotto Nadia, Vallazza Giuseppe e Fadini Renata, Avoscan Francesco e Zasio Mariella, Crepaz Petilli Livia, Sorarui Osvaldo e Ruffaldi Rina, Quellacasa Irene e Tonidandel Gino, Grones Flora, Finazzer Bruno, Moè Angelica e Soppelsa Ivana, Pellegrini Marisa e Palla Stefano, Flamigni Margherita, Delazer Nerina, Testor Giovannina, Palla Giuseppe, Crepaz Graziella, Bagnara Gasparino, Testor Zita, Palla Nadia e fam. Crepaz, Crepaz Giuseppe, Costa Maria Luisa, Crepaz Ivano, Crepaz Frida, Grones Ander, Crepaz Genoveffa e Sorarui Renzo, Crepaz Fernanda, Denicolò Alessandro e Alfio, Schweigkofler Antonio, Sorarui Giulia, Delfauro Siro, De Cassan Bellino e Lara, Dariz Renata, Vittuari Ylenia, Meneghel Gabriella, Nemeti Melinda, Soia Stefano e Zanvit Katia, Foppa Paolo, Pezzei Roberto, Della Putta Giuliano e Dorigo Ines, Dariz Leonardo e Denicolò Ester, Roilo Flavia, Girardi Elsa, Mayr Christina, Pezzei Sonia, Vallazza Giovanni, Demarch Angelica, Dorigo Bernardino, Pezzei Lino, Crepaz Annamaria, De Lazzer Giusy, Selle Luciana e De Lazzer Roberto, Costa Renato, Crepaz Bruno, De Martin Sergio e Dorigo Maria Elisabetta, Serafini Teobaldo, Codalonga Daberto Assunta, Davare Rita, Costa Olga, Crepaz Eugenio, Bellenzier De Biasio Damiana, Dolce Flavio, Biagini Tiziana e Manrico, Sief Paolina, Dorigo Maria Clementina, Palla Sandro, Profanter Edith, Crepaz Genoveffa, Vallazza Guglielmo, Crepaz Sigifrido, De Vallier-Chenet Rosa, Bassot Dario, Dagai Angelo, Costa Davide, Demaldè Franco, Nicolodi Carlo, Grones Rita, Gabrieli Mauro, Lorenzini Stefano e Lorenzi Debora, Vallazza Martino, Dal Col Paolo e Lorenzini Mirella, Gabrieli Giacomo, Pezzei Anna, Masarei Valeria, Bittoto Tiziana e Sief Fiorenzo, Soratroi Bruno e Delmonego Tita, Palla Paolina, Sief Gabriella, Götsch Johann, Fratelli Soini, Delazer Adele, Stefanon Renato, Roilo Maria Pia, Bernardi Aldo, Devich Sergio, Furgler Elsa, Gaiardi Enrico, Pittino Luigi, Bassot Nevio, Baldissera Giacomina, Piani Marco, Crepaz Teofilo, Dagai Ernesta, Rigo Maria, Palla Maria Annunziata, Crepaz Marino, Della Giacoma Ugo, Bidoli Daniela, De Dorigo Giovanni, Rossi Renzo, Dorigo Germano e Denicolò M. Giacinta, Soratroi Lorenzo, Fattor Dante e Pescosta Maria Luisa, fam. Demattia-Palla, Glieria Augusto, Glieria Nicoletta, Glieria Serena, Deltedesco Luca, De Carli Anna, Baldissera Massimo, fam. Nagler Valerio, fam. Costa Davide, Crepaz Francesca, Crepaz Patrizia, Troi Christian, Grones Alberta, fam. Cassan Loris Orlando, fam. Deltedesco Pietro Franco, fam. Dellavedova Andraz, Testor Vanda, Bacher Maria Luise, Colleselli Riccardo, Sief Elena, Masarei Emma, Masarei Renato, Crepaz Flavio, Crepaz Köck Maria, Palla Maria Concetta, Delunardo Ivo, fam. Faber Andrea, Ploner Giovanni, Grones Bruna, Roncat Agnese, Daberto Alberto, Foppa Daniela, Irsara Lucia, Grones Ander, Bernardi Giorgio, Degasper Emanuela, Enrich Maurizio, Delunardo Fiorenzo, Grones Roberto, Masarei Cherubina, Crepaz Lorena, Rossi Sisto, Gabrielli Giuseppe, fam. Zanella, Lezuo Lina, Foppa Serena, Roilo Chiara, Lezuo Federico, Crepaz Candido, Vallazza Erica Maria, Federa Renato, fam. Pezzei Michele, Daberto Anna, Baldissera Angelo, Pezzei Pollicino Margherita, Delazer Teresa, Crepaz Rosa, Roilo Dolores, Palla Giovanni e Mirella.

AVVISO AI COLLABORATORI:

preghiamo di far pervenire il materiale per il prossimo numero
entro venerdì 20 giugno 2025