

COMUNICATO n. 1738 del 23/06/2025

Gerosa, in visita anche ad altri luoghi culturali della zona: "La conservazione della memoria vera e propria strategia culturale"

## **Peio, inaugurata una nuova sezione del Museo "1914-1918 La Guerra sulla porta"**

Inaugurata ieri, domenica 22 giugno, a Peio Paese una nuova sezione del Museo "1914-1918 La Guerra sulla porta", denominata "Côme èren, Come eravamo". All'evento ha voluto essere presente l'assessore provinciale alla cultura Francesca Gerosa, che in una giornata dedicata alla Val di Sole, a Peio ha avuto modo di visitare anche altri due luoghi significativi del territorio che fanno parte dell'Ecomuseo Val di Pejo: il Molin dei Turi e il Caseificio Turnario. Gerosa è stata accolta dal sindaco di Peio Luca Veneri con una rappresentanza della Giunta comunale e dal direttore del Museo Maurizio Vicenzi. "La conservazione della memoria con le progettualità ad essa collegate, quando fatte con passione, intelligenza e partecipazione, sono una vera e propria strategia culturale: è il punto d'incontro tra la tradizione e l'innovazione e la chiave per raccontare la nostra montagna non come un luogo fermo nel tempo, ma come una comunità capace di rinnovarsi, valorizzando le sue radici. Ecco perché crediamo in questi luoghi nei quali la storia si fa racconto condiviso, perché siamo convinti che un territorio capace di conservare la propria memoria, è un territorio che sa accogliere, insegnare, emozionare. La realizzazione di questa mostra è stata possibile anche grazie al contributo di tanti volontari a cui va il mio sentito ringraziamento", ha detto Gerosa.

"La valorizzazione della memoria storica e delle tradizioni locali, attraverso luoghi come il mulino, il caseificio turnario e il museo a Peio Paese, rappresenta un'opportunità concreta per custodire il prezioso patrimonio legato al lavoro quotidiano dei nostri nonni e per sviluppare un turismo autentico e sostenibile. Conservare significa anche innovare e Peio investe nella sua identità per costruire il proprio futuro attraverso quei valori che hanno reso vivo il nostro territorio", ha detto il sindaco Veneri.

Durante i mesi scorsi il Museo "1914-1918 La Guerra sulla porta" ha raccolto e riordinato una serie di circa duecento modellini di attrezzi agricoli e utensili costruiti in scala 1:10 negli anni Ottanta da Giovanni Monegatti (1917-1994) e donati al Museo dal figlio Rocco, disposti in vetrine ed espositori costruiti artigianalmente, che riproducono in modo fedele attrezzi e macchinari, anche quelli complessi come il vaglio, utilizzati nell'ambito dell'agricoltura delle terre alte e nelle case di Pejo fino a non molti anni fa. "La nuova sezione del Museo è stata ricavata grazie al contributo dei volontari in una saletta attigua al Museo, con un accesso indipendente - spiega il direttore Vicenzi - Ogni oggetto è corredato di didascalia con il suo nome in dialetto e questo permette sia la conservazione della memoria sulle condizioni di vita dei nostri padri, sia al contempo la salvaguardia di parole, una volta di uso comune, che ora sono praticamente cadute in disuso. In tal senso, questa operazione di recupero ha certamente un importante valore etnografico".

A Peio in passato erano presenti quattro mulini tutti funzionanti ad acqua. Il Molin dei Turi, situato al centro

del paese, è oggi l'unico mulino visitabile e fa capo alla rete degli Ecomusei trentini coordinata dal METS - Museo etnografico trentino San Michele. Da sempre proprietà della famiglia Turri, è stato recentemente ristrutturato e viene aperto in occasione di eventi festivi. Quando a Peio arrivò l'elettricità cambiò definitivamente la fonte di energia che trasmette il moto ai meccanismi molitori e da allora il mulino ha funzionato grazie alla corrente elettrica fino agli anni Settanta. Nel 2018 il mulino è stato acquistato dall'amministrazione comunale e destinato a scopi ecomuseali.

Nella piazza di Peio Paese è ancora attivo l'ultimo Caseificio Turnario del Trentino. In questo piccolo borgo, infatti, fin dal 1865 è presente una delle quattro piccole realtà dell'arco alpino ancora attiva. Oltre a quella trentina, infatti, vi sono altri tre caseifici di questo tipo in area friulana, bellunese e slovena. La particolarità di questo sistema sta nel fatto che il latte non viene acquistato dal caseificio ma portato giornalmente da ogni socio, pesato e lavorato dal casaro. La produzione giornaliera (caseràda) spetta a turno ad un socio a seconda della quantità di latte conferita. Il casaro lavora quotidianamente il latte bovino e caprino in modo tradizionale, ottenendo prodotti legati alla comunità, alla tradizione e alla cultura locale. Durante l'estate le mucche e le capre sono in alpeggio in alta montagna e il latte vaccino arriva al caseificio da Malga Saline tramite un lattodotto, mentre quello di capra viene portato da Malga Covell.

(sil.me)