

## ATTIVITA' N. 2

**-LABORATORIO: la polenta, alimento della cooperazione (attività che può essere proposta anche a gruppi di scolaresche).**

### Premessa storica

La prima cooperativa di consumo trentina nacque a Villa di Bleggio nel 1890. Per analizzare il contesto in cui si sviluppò la prima istituzione cooperativa bisogna partire però dal 1888 quando la presidenza del Consorzio Agrario distrettuale di Santa Croce era nelle mani del parroco don Lenzi. In seguito alla gelata del maggio 1887 che aveva colpito profondamente il territorio giudicariense, il Consorzio aveva ottenuto un sussidio di 700 fiorini dall'Eccelsa Giunta Provinciale per i contadini poveri, per *“comperare una rispettiva quantità di grano da cedersi agli agricoltori bisognosi a 10 soldi almeno sotto il costo”*<sup>1</sup> In un primo momento questa posizione, sostenuta dal presidente e dal segretario don Guetti, costituiva la minoranza del consiglio mentre la maggioranza si esprime perché *“il Consorzio col sussidio elargito comperi tanto grano turco e, [...], venga distribuito gratis, a mezzo dei curatori d'anime, agli agricoltori più bisognosi”*<sup>2</sup>.

Già nel 1888 don Lorenzo aveva intuito che con questo sussidio sarebbe potuto nascere un magazzino cooperativo: *“Questo eventuale magazzino consorziale mi avrebbe i colori verdi di bella speranza, perché potrebbe finire in un magazzino cooperativo, e voi sapete quanto buon sangue mi fa questa parola, quando è associata agli interessi agricoli del nostro paese”*<sup>3</sup>.

La proposta della maggioranza, come spiega don Lorenzo, non fu tuttavia messa in pratica sia per le oggettive difficoltà nell'individuare le persone più bisognose sia perché la stessa Giunta provinciale aveva ordinato di seguire le idee della minoranza su invito della presidenza consorziale.<sup>4</sup> Una nuova istanza della precedente minoranza sostenne l'acquisto cumulativo di farina e *“si convenne dai Delegati consorziali che il prezzo della farina fosse minore di 2 soldi il kg, ossia fiorini 2 al quintale sotto il costo posto al ponte delle Arche, affinché i contadini bisognosi prescelti, sentissero un reale vantaggio dall'azione di soccorso intrapresa dal Consorzio”*.

L'azione del Consorzio di smercio cumulativo di farina inferiore al prezzo del mercato costituì un successo e fu ripetuta due volte. In seguito tuttavia, il parroco Lenzi fu costretto a dimettersi dalla carica di presidente del Consorzio il 21 agosto 1888 probabilmente, a causa dello scompiglio suscitato dalle proteste dei mercanti di grani e dai mugnai.<sup>5</sup> Il Consorzio decise tuttavia di continuare le distribuzioni di farina: furono acquistati 300 quintali di farina da polenta dati in più riprese a ben 800 famiglie bisognose.<sup>6</sup>

Da queste esperienze don Lorenzo ricevette stimoli e conferme sull'importanza di dedicarsi alle realizzazioni cooperative e proprio da questa sperimentazione nascerà la prima cooperativa di consumo di Villa di Bleggio.

### Laboratorio

Verso l'ora di pranzo con l'aiuto di 1-2 persone che hanno già preparato il focolare e tutto ciò che serve (è possibile in questo caso coinvolgere il Gruppo Alpini di Bleggio al n. cel. 3421235678 oppure organizzarsi autonomamente), viene spiegata la ricetta della polenta e la sua preparazione con le operazioni di “trisa”. Durante la preparazione si può approfondire anche l'origine storica

---

1 Don Lorenzo Guetti, “La Voce Cattolica”, 12 maggio 1888, *Agitur de polenta*; articolo pubblicato al seguente link: <http://www.donguettilorenzo.com/2014/08/agitur-de-polenta.html>

2 Ibidem

3 Ibidem

4 Don Lorenzo Guetti, *Adunanza generale del Consorzio agrario di Santa Croce*, Bollettino C.P.A., 1889, n. 2, pp. 43-46

5 Don Lorenzo Guetti, “Bollettino C.P.A.”, 24 agosto 1888; articolo pubblicato al seguente link: <http://www.donguettilorenzo.com/2012/03/corrispondenze-grandinata-e-dimissione.html>

6 Don Lorenzo Guetti, “Bollettino C.P.A.”, 10 febbraio 1889

della polenta come alimento.

Come premessa allo svolgimento di questa attività si possono avvisare i componenti del gruppo di portare a piacimento del cibo che possa essere abbinato alla polenta (ad esempio salame, formaggio, cavoli cappucci, salsicce..). Al momento del pranzo ogni singolo componente del gruppo può condividere con gli altri il cibo che ha portato abbinandolo alla polenta preparata in loco. Da una parte quindi si preparerà il vero e proprio alimento della cooperazione, la polenta, dall'altra il laboratorio crea occasione di dialogo e condivisione, valori fondamentali del movimento cooperativo.