INIZIATIVA FINANZIATA DAL PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE
PER LA PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO 2014-2020

I SENTIERI DI RONCEGNO
TRA STORIA E TRADIZIONE

www.visitroncegno.it

MASO BEBBERI

I masi di Roncegno derivano dall'attività di coloni di lingua germanofona, e questo emerge, oltre che per il caratteristico tipo di urbanizzazione, anche dalla toponomastica. I masi prendono infatti i nomi delle famiglie che li fondarono: il maso dove ci troviamo ora, Maso Bebberi, deriva da *Weber* (ted. per tessitore). Nel 1585, i masi tedeschi identificati sono: *Egger*, *Erlacher*, *Glavereiner*, *Gonner*, *Hainzel*, *Keller*, *Kofler*, *Lehen*, *Leytter*, *Maur*, *May*, *Mendl*, *Pacher*, *Pader*, *Parner*, *Pentz*, *Pirchach*, *Puessen*, *Purgstaleller*, *Ringgler*, *Roaner*, *Schmider*, *Stricker*, *Stubel*, *Thaler*, *Tschunter*, *Tumbler*, *Waal*, *Wahlen*, *Wald*, *Wucker*. Molti di questi esistono ancora oggi come nomi di masi o cognomi e soprannomi di famiglia (*Kofler*-Coverli, *Ringgler*-Rincheri, *Stricker*-Striccheri). Come in altre vallate del Trentino, i casi di omonimia erano molteplici, e ancora oggi molte famiglie che portano lo stesso cognome vengono distinte grazie ad un soprannome. Questa impronta di lingua tedesca si rileva anche in altri termini di uso comune nel dialetto qui parlato, ad esempio i nomi della fauna locale: il ciuffolotto *(Pyrrhula pyrrhula)*, viene qui chiamato ghimplo (in tedesco *Gimpel*), oppure il fringuello *(Fringilla coelebs)* è il finco *(Fink in tedesco)*.

The masi of Roncegno are the result of the activity of German-speaking settlers, and this emerges, in addition to the characteristic type of urbanization, also from the toponymy. In fact, the masi are called after the surname of the families that founded them: the maso where we are now, Maso Bebberi, comes from Weber (German for weaver). In 1585, the German farms identified are: Egger, Erlacher, Glavereiner, Gonner, Hainzel, Keller, Kofler, Lehen, Leytter, Maur, May, Mendl, Pacher, Pader, Parner, Pentz, Pirchach, Puessen, Purgstaleller, Ringgler, Roaner, Schmider, Stricker, Stubel, Thaler, Tschunter, Tumbler, Waal, Wahlen, Wald, Wucker. Many of these still exist today as masi names or family surnames and nicknames (Kofler-Coverli, Ringgler-Rincheri, Stricker-Striccheri). As in other valleys of Trentino, there were many cases of homonymy, and even today many families bearing the same surname are distinguished thanks to a nickname. This imprint of the German language is also found in other terms commonly used in the dialect spoken here, for example the names of the local fauna: the tuft (Pyrrhula pyrrhula), is called here ghimplo (in German Gimpel), or the finch (Fringilla coelebs) is the finco (Fink in German).

Lo stretto rapporto con il bosco e la montagna, eredità degli antichi pionieri, è evidenziato anche dalla forte tradizione venatoria, che un tempo rappresentava un'attività importante per integrare la carne nella dieta. Attività tradizionale, volta all'integrazione della dieta, era la macellazione dei maiali, che avveniva durante l'inverno, in modo che le basse temperature potessero conservare la carne. Rappresentava uno dei momenti più gioiosi della vita nel maso. La carne subiva delle lavorazioni per poterla conservare e consumare anche durante l'anno, come le tipiche *"luganeghe"*, un salume affumicato, e gli *"ossi"*, ossa sulle quali rimanevano brandelli di carne che venivano messi in salamoia, affumicati e cotti insieme ai crauti, altra preparazione che permetteva il consumo di verdura durante l'inverno. Ogni pasto veniva accompagnato dalla polenta, che costituiva il fondamento della dieta: il pane si faceva solo una volta all'anno.

The close relationship with the forest and the mountains, a legacy of the ancient pioneers, is also highlighted by the strong hunting tradition, which once represented an important activity to integrate meat into the diet. Traditional activity, aimed at integrating the diet, was the slaughter of pigs, which took place during the winter, so that the low temperatures could preserve the meat. It represented one of the most joyous moments of life on the farm. The meat was processed to preserve it and therefore be able to eat it even during the year. They would produce the typical "luganeghe", a smoked sausage, and the "ossi", bones on which shreds of meat remained that were put in brine, smoked and cooked together with sauerkraut, another preparation that allowed the consumption of vegetables during the winter. Each meal was accompanied by polenta, which was the foundation of the diet: bread was only made once a year.