

# at tu per tu

Il Municipio e il Consiglio comunale di Maggia  
a tu per tu con i cittadini



Periodico  
Numero 25  
Maggio 2015

## Editoriale

### “Carasc” dimenticati

Prof. Cesare Gessler

Passeggiando sul fondovalle si scoprono qua e là in mezzo al bosco dei terrazzamenti: alcuni sono circondati da muri a secco, altri si presentano come semplici rilievi del terreno, disseminati di “carasc” testimoni del passato dei nostri vigneti. Dalle dimensioni dei castagni, delle querce e in alcune occasioni anche dei faggi, si può dedurre che il loro abbandono risale a circa 60 - 100 anni fa. Con fantasia possiamo immaginarci l'aspetto della valle con questa moltitudine di vigneti, alcuni di essi situati in luoghi esposti, ripidi e di difficile accesso. Nella prima metà del 19esimo secolo, la vigna era una coltura redditizia, che sfruttava i terreni scoscesi e spesso anche secchi, inadatti alla coltivazione dei cereali. Ma con l'apparizione, prima dell'oidio (mal bianco, 1850) seguito dalla peronospora (1892-1900) e dalla fillossera (tra il 1890 e 1897 in Ticino), le vecchie varietà (sembra ce ne fossero oltre trenta) scomparvero per la maggior parte senza essere rimpiazzate. La superficie viticola che secondo alcune fonti doveva essere sui 18'000 ettari (una, poco attendibile, menziona persino 48'000 ettari) a metà del 19 secolo, si ridusse a 4'800 ettari nel 1910 e a poco più di 700 ettari negli anni trenta del secolo scorso, per poi risalire ai 1076 ettari di oggi. I dati cantonali di produzione di vino del passato sono poco attendibili. Nel 1871 viene riportata una produzione di 53'000 ettolitri e nel 1891 di 18'000. Molto probabilmente, la maggior parte di essa era destinata al consumo proprio e non appare nelle statistiche. Oggi siamo a 59'000 ettolitri. Il rinnovamento dei vigneti ticinesi rappresenta una storia di successo del vitigno Merlot che, da circa un secolo, domina nelle pianure, nelle zone collinari e in alcuni appezzamenti vallerani. Essendo suscettibile a peronospora e oidio necessita da 8 a 10 trattamenti, il che lo rende poco adatto per il ripristino dei vigneti abbandonati nelle nostre valli. Quando l'Europa è stata flagellata dall'oidio e ancor di più dalla peronospora vari enti nazionali di ricerca hanno iniziato a incrociare specie americane di vite (*Vitis labrusca*, *V. rupestris* ed altre) con la vite europea (*Vitis vinifera*), cercando di ottenere delle varietà resistenti, come lo sono le specie americane, mantenendo però la qualità delle varietà europee. Se per oltre 80 anni questi incroci non hanno avuto un gran successo, sia per il cattivo gusto del vino tipico delle specie americane, sia perché l'industria chimica offriva prodotti di facile e sicura efficacia contro le malattie,

continua a pagina 4



# Un po' di Maggia: da Federico Soldati alle finanze del Comune

A casa conservo un biglietto, che uso quale segnalibro, con una frase scritta dal mentalista Federico Soldati, ospite quest'anno alla serata dei 18.enni del Comune e dei rappresentanti delle associazioni: **ciò che è improbabile, non è impossibile**. La frase è stata protagonista di uno degli incredibili numeri che Soldati ha proposto ai presenti; ma è pure una massima che egli ha utilizzato per spronare i neo diciottenni a lottare e perseverare in ciò in cui credono, non mollando di fronte alle difficoltà che inevitabilmente si manifestano. È una sorta di *fil rouge*, insomma, che ci deve guidare giornalmente, in ogni circostanza. Come dargli torto? Questo modo di essere ed agire, basato anche sulla passione nell'affrontare le cose, accompagna anche l'attività del Municipio di Maggia. D'altronde, avere **obiettivi, visioni e progetti da concretizzare**, è una prerogativa (pure) della politica; spesso, per cause diverse, non si riesce ad ottenere subito quanto si desidera: impegno e dedizione sono quindi componenti irrinunciabili per raggiungere quanto ci si prefigge.

Il Municipio, durante le **serate nelle frazioni** in corso in queste settimane, utili per favorire una sempre migliore conoscenza reciproca, illustra i propri intendimenti basandosi su quanto appena enunciato. Sono serate importanti, alle quali purtroppo non partecipano molti cittadini. L'Esecutivo che dirigo crede nella comunicazione, nel coinvolgimento e nell'informazione alla popolazione, con trasparenza e schiettezza: ogni cittadino dovrebbe sentirsi partecipe di quanto accade e si pianifica nella realtà comunale. In troppi invece dimenticano, spesso per comodità, che **è importante occuparsi di politica: è un diritto ma soprattutto un dovere**. Chi non lo fa, sappia che la politica si occuperà comunque di lui; meglio pertanto esserne parte attiva e propositiva, per non "subirne" le scelte (e non aver più nulla da dire, se non unicamente per criticare in modo distruttivo).

Ma tra i vari obiettivi che il Municipio si prefigge c'è pure quello di **promuovere una sempre più efficiente ed efficace gestione dell'attività comunale**, a vantaggio di tutti i cittadini. Ecco perché in questi mesi è stata avviata la procedura per l'ottenimento del certificato di qualità della gestione comunale, che dovremmo ottenere nei prossimi anni. Il tutto è nato da una mozione inoltrata dalla Commissione della Gestione, fatta propria dal Municipio ed in seguito dal Consiglio comunale. Un bell'esempio di democrazia!

Un altro aspetto determinante nella gestione di un Comune è la **stabilità finanziaria**. Fin dall'inizio, responsabilmente, è stato posto l'accento su una sana ed oculata gestione delle finanze comunali, con risultati lusinghieri. Dopo 6 anni con il moltiplicatore al 95%, 2 al 90% e sempre 2 all'87%, quest'anno esso è

stato fissato dal Consiglio comunale al 90%. **L'innalzamento del moltiplicatore era ampiamente previsto e dichiarato**. In futuro ci sarà un ulteriore incremento: l'obiettivo, come sempre manifestato, è non oltrepassare il 95% in atto nei primi 6 anni di vita del Comune. Se il moltiplicatore ha subito un piccolo aumento, non si può dire la stessa cosa, per ora, per le **tasse causali**. Ad esempio, la tassa per l'uso dell'acqua potabile è invariata dal 2011: Fr. 260 annui per un'abitazione con due o più persone, nemmeno un franco al giorno! Nei prossimi anni le tariffe dovranno essere leggermente ritoccate verso l'alto, proporzionalmente agli ulteriori ed indispensabili investimenti che verranno attuati dall'Azienda acqua potabile. L'incremento del moltiplicatore e l'adeguamento delle tasse causali sono dovuti sia al **riversamento di oneri e compiti da parte del Cantone**, sia – e forse soprattutto – **all'aumento degli investimenti comunali: si tratta di opere e infrastrutture a beneficio delle esigenze della popolazione e dei servizi comunali**. Il Municipio e il Consiglio comunale dovranno perciò avere uno sguardo al futuro sempre più attento

e pragmatico e una capacità ad agire (pure) sul fronte dei risparmi. Proprio a tal proposito, in questi mesi è in atto la **revisione del Piano finanziario 2015-2018**, strumento essenziale per conoscere lo stato di salute del Comune nei prossimi anni e la relativa capacità di investimento. Insomma: se è vero, come diceva Federico Soldati, che ciò che è improbabile non è impossibile, è altrettanto corretto affermare che **il passo non dovrà essere più lungo della gamba!**

**Aron Piezzi**  
sindaco  
dicasteri amministrazione generale, finanze e imposte, pianificazione del territorio



Passione, impegno e perseveranza sono valori che Federico Soldati ha sempre coltivato, non solo per la sua attività di mentalista; sono valori che devono appartenere a tutti!



# Un "politico" per caso...

Lo so, sembra il titolo di un libro o di un film, ma sono entrato in Consiglio comunale, per la prima volta, nel 2012 e dopo poco meno di tre anni, mi ritrovo in Municipio; mi sento perciò come uno che brucia le tappe... "per caso". Scherzi a parte, quando l'amico Luca ci ha comunicato la sua intenzione di rinunciare al mandato, un po' me l'aspettavo, viste le difficoltà che da tempo l'assillavano. La decisione se sostituirlo, o meno, l'ho presa senza pensarci troppo; ho, a suo tempo, dato la mia disponibilità candidandomi per il Municipio: non era proprio il caso di ritirarsi nel momento del bisogno. Nella mia nuova funzione sto, piano, piano, "mettendo a fuoco" il ruolo che dovrò rivestire, che è abbastanza diverso rispetto al precedente. Non mi sono mai sentito un "soggetto politico", nel senso più classico del termine, ma piuttosto un "cittadino del mondo". È mia intenzione cercare di portare questa visione delle cose, con un approccio che sappia guardare a una dimensione locale, ma anche con occhi ben aperti su quanto succede attorno a noi. Faccio molta fatica a capire certe attuali tendenze, che vorrebbero un'attenzione rivolta esclusivamente al particolare, quando d'altra parte l'interdipendenza a livello planetario (globalizzazione), diventa sempre più stretta. Il momento che il Comune di Maggia sta vivendo è particolarmente impegnativo e appassionante, un bel modo per me di iniziare questa nuova esperienza. C'è, infatti, parecchio fermento, attività che stanno mutando e muteranno in parte il volto del nostro Comune. In questo senso Maggia ha imboccato una buona strada, via che è stata e probabilmente sarà anche caratterizzata da qualche ostacolo, ma si sa che le cose facili non danno poi gran soddisfazione. Accanto a queste attività, più legate all'amministrazione, grande attenzione dovrà, essere rivolta anche ad aspetti spesso un po' trascurati e messi in ombra da fattori in questo periodo più in voga.

Non devono essere solo questi ultimi a essere decisivi, vi sono, infatti, altri tipi di ricchezza, non per forza materiali ma altrettanto importanti. Sono fermamente convinto che il benessere di un popolo non vada misurata solo ed esclusivamente in base al PIL. Chi percorre le vie delle nostre frazioni o i sentieri e le carraie, può facilmente rendersi conto, se sa osservare con attenzione, quante e quali ricchezze il nostro territorio possiede e in una certa misura nasconde. Ricchezze spesso conservate grazie alla sensibilità e all'impegno di tante persone, che con una notevole azione "ideale" hanno messo al servizio se stessi con finalità non per forza materiali.

È tempo di recuperare questo idealismo un po' sommerso, ritengo sia tempo che le utopie "tornino di moda", perché è da lì, dai sogni impossibili, che nascono le grandi idee. Ricordo una frase molto in voga negli anni della

contestazione, frase che ho sempre trovato "fulminante" nella sua sintesi ed essenzialità: **siate realisti, chiedete l'impossibile!** (Albert Camus). L'impossibile è lì, a portata di mano e attende solo che qualcuno l'afferrì, per farlo occorre osare e abbandonare certo fatalismo un po' rinunciatario e tornare anche a "fantasticare" un po'. Certo il momento non è dei più propizi, chi si "espone" in prima persona è spesso oggetto di "trattamenti" non particolarmente motivanti. Quale miglior antidoto alla banale (e anche un po' becera) superficialità della forza e del coraggio delle nuove idee.

Abbiamo la fortuna di vivere in una situazione umana e ambientale molto privilegiata e il territorio in cui viviamo, ci mette generosamente a disposizione gli strumenti necessari affinché il nostro "tenore di vita" sia di qualità molto elevata. Da quasi un trentennio, insieme alla mia famiglia, approfitto di tutto ciò, ecco perché quando mi è stato chiesto di tentare la via del Consiglio comunale, pur non essendo un "soggetto politico", come dicevo, mi sono detto: è giunto il momento di ripagare in qualche modo, parte del debito che ho nei confronti della Vallemaggia. È un proposito ambizioso? Ma perché non osare! Per terminare, rivolgo un grazie sentito a chi mi ha preceduto: Piera Gessler, che ha vissuto il difficile passaggio al grande Comune, e Luca Sartori, che "stringendo i denti", ha tenuto duro fino alla fine del 2014. Grazie anche ai colleghi di



Municipio e al personale amministrativo, che mi stanno aiutando a "cambiare pelle", e agli amici del gruppo UdSS. Un pensiero anche alla mia famiglia, che con "pazienza" e forse anche con un po' di rassegnazione, accetta le mie assenze...

**Fabrizio Sacchi**  
dicasteri ambiente, salute pubblica e previdenza sociale



in alto:  
Sul ghiacciaio del Monte Rosa, estate 2014

sotto:  
L'uscente Luca Sartori, il Giudice di pace Luigi Guerra e Fabrizio Sacchi

Lo scorso 10 gennaio si è svolta la cerimonia di insediamento del nuovo Municipale Fabrizio Sacchi che subentra al Municipale dimissionario Luca Sartori. Al nuovo membro dell'Esecutivo auguriamo buon lavoro per questo ultimo anno di legislatura. Un ringraziamento va all'uscente Luca Sartori per i sette anni di attività al servizio della comunità.



# Da settembre 2015: la polizia in favore della sicurezza

Nel corso della seduta del Gran Consiglio del 16 marzo 2011 veniva approvato il progetto di legge concernente la collaborazione tra Polizie comunali e Polizia cantonale (LCPol). Unitamente al relativo regolamento (RLCPol) la nuova legge entrò in vigore il 1° settembre 2012. Essa prevede otto regioni di Polizia Comunale. La Valle Maggia rientra nella regione 6 (Locarnese est e la Vallemaggia).

Nel corso degli ultimi 2 anni l'ASCOVAM, su mandato dei Comuni della Valle, ha intavolato le trattative con il Comune di Locarno. I temi messi sul tavolo sono stati due: la suddivisione dei costi pro-capite e la tipologia di presenza sul territorio dei Comuni valmaggiesi.

A fine 2014 si è raggiunto l'accordo tra i Comuni della Vallemaggia e il Comune di Locarno. La cifra che Maggia dovrà versare a Locarno si aggira attorno ai 150'000 franchi pari a franchi 60 pro-capite. A Maggia la legge prevedeva un pro-capite doppio rispetto a quanto pattuito, ma la tipologia di necessità in valle è differente da quella della città: la presenza continua delle forze dell'ordine non è necessaria. Ciò ha permesso di poter risparmiare una cifra importante. Gli agenti della Polizia di Locarno saranno presenti sul territorio, ma non stazioneranno a Maggia per tutto il giorno. Prepariamoci dunque a vedere transitare sulle nostre strade i

veicoli della Polizia di Locarno, Minusio, Muralto e Gordola, che costituiranno un pool di Forze dell'ordine che garantiranno la presenza 24 ore su 24 sul vasto territorio del Locarnese est e Vallemaggia.

La metodologia atta a mettere in atto la LCPol è il convenzionamento con il Comune di Locarno. Nel mese di giugno sarà infatti sottoposta al Consiglio comunale la convenzione che regola la collaborazione dei due Comuni in questo ambito; è dunque verosimile che, concretamente, la collaborazione sul terreno inizierà nel mese di settembre di quest'anno. Inoltre per garantire il buon funzionamento della Polizia vi sarà una segnaletica corretta e iscritta a catasto. Da qualche anno il Municipio di Maggia sta infatti portando avanti il progetto di messa a norma della segnaletica verticale (cartelli) e orizzontale (strisce). Durante l'anno in corso verrà infatti sottoposto al Consiglio comunale di Maggia un messaggio per la manutenzione completa di tutto quanto riguarda la segnaletica del Comune. Non sono previsti grossi cambiamenti di rilievo, saranno tuttavia sostituiti i vecchi e quasi illeggibili cartelli stradali, saranno messi a norma alcuni posteggi che non soddisfano più le attuali normative e soprattutto verranno iscritti a catasto tutti i cartelli e i posteggi sul suolo pubblico.

Parallelamente a questi fondamentali interventi, è in atto un ulteriore progetto che ha lo scopo di attribuire una numerazione alle case. Con l'avvento del Comune unico, le richieste di intervento dei servizi di emergenza quali ambulanze, pompieri e la polizia stessa diventano sempre più difficili. La popolazione aumenta, la gente si conosce sempre meno, è dunque di fondamentale importanza che ogni abitazione abbia un identificativo unico su tutto il territorio di Maggia. Anche in questo caso durante l'anno sarà sottoposto al Consiglio comunale il messaggio per la richiesta del credito atto all'acquisto delle targhe con i nomi delle vie e dei numeri civici per le abitazioni.

**Roberto Adami**  
vicesindaco  
dicasteri educazione e sicurezza pubblica



Sono stati trovati gli accordi con la Città di Locarno per il servizio di Polizia obbligatorio anche per il nostro Comune.

segue dalla prima pagina

negli ultimi 10-15 anni alcune varietà ibride resistenti alla peronospora di qualità quasi paragonabile a quelle europee sono state messe sul mercato. Parallelamente nelle valli e particolarmente nel comprensorio del comune di Maggia alcune persone hanno compreso il valore paesaggistico e culturale dei vigneti e, grazie a loro, alcuni di essi sono stati ripristinati. Se nei vigneti a pergola, le varietà tipo americano (Isabella, Maliasina) sono ancora dominanti, nei nuovi ripristini le varietà resistenti sono d'obbligo. Esse permettono una produzione con soli 2-3 trattamenti durante gli anni sfavorevoli, a volte, persino, non è necessario nessun intervento con fungicidi. La qualità del vino ottenuto, sempre presupponendo un ottimo lavoro di cantina, è ottimo. Chissà se la passione per la viticoltura e per la vinificazione riuscirà a contagiare altri giovani della valle e se in futuro rivedremo la rinascita di ulteriori vigneti?

**Prof. Cesare Gessler**  
fitopatologo  
(studioso delle malattie delle piante)

# Fiume e passerelle di Maggia

Il fiume Maggia per il nostro territorio è sicuramente un fiore all'occhiello, ed è un elemento che dà a tutti noi Valmaggiesi un particolare attaccamento alla nostra terra e alle nostre radici. Noi tutti, ne sono convinto, siamo un po' orgogliosi di avere questa particolarità e sono sicuro, quando ne abbiamo l'occasione, lo descriviamo come un simbolo di fierezza e di appartenenza. La Maggia, lo si sa, è un fiume tra i più suggestivi e popolari della Svizzera, tra i pochi rimasti ancora con un corso prevalentemente naturale e libero, considerato d'importanza internazionale per l'elevato interesse naturalistico e paesaggistico e conosciuto anche per la possibilità di balneazione in acque particolarmente limpide in paesaggi tipicamente alpini.

Inquietante ma nello stesso tempo affascinante, è la capacità di trasformazione che in poche ore di pioggia questo fiume può sviluppare. Infatti sempre più sovente durante l'anno, a seguito di importanti precipitazioni, il nostro fiume assume il carattere di un corso d'acqua tra i più torrentizi d'Europa, raggiungendo delle portate straordinarie. Infatti, la portata media annua che si aggira sui 27 m<sup>3</sup>/s, in poco tempo può raggiungere i 2000 m<sup>3</sup>/s, mentre è stato di 4500 m<sup>3</sup>/s il valore della portata massima record del fiume.

Per i più coraggiosi o magari più... incoscienti, è fattibile vedere da vicino il nostro fiume in piena dalle nostre quattro passerelle che troviamo a Someo, Giumaglio, Maggia-Moghegno e Aurigeno-Ronchini. Naturalmente è una cosa che sconsigliamo vivamente per la pericolosità, visto che il fiume in questione ha già travolto più di una volta queste strutture.

Nel Comune di Maggia abbiamo ben quattro passerelle, che insieme coprono una lunghezza di oltre 700 metri; ciò la dice lunga sulla larghezza dell'alveo del fiume Maggia, soprattutto a Someo, dove la passerella, tutt'ora in fase di risanamento, raggiunge i 380 metri.

Se queste strutture avevano, fino a metà del secolo scorso, un interesse quasi vitale per raggiungere la sponda destra del fondovalle e poter utilizzare il territorio per l'attività agropastorale, ai giorni nostri sono più che altro indispensabili per raggiungere cascinali e abitazioni secondarie e nel tempo hanno acquisito importanza nell'ottica dello svago e del tempo libero, infatti esse collegano diversi percorsi inseriti nella rete dei sentieri escursionistici che conducono in luoghi immersi nella natura e nella tranquillità.

Per questi motivi Comune e Patriziati che sono proprietari di queste strutture, sono particolarmente sensibili nel mantenere questi passaggi, mettendoli in sicurezza, in ossequio alle normative vigenti, con manutenzione ordinarie e straordinarie.

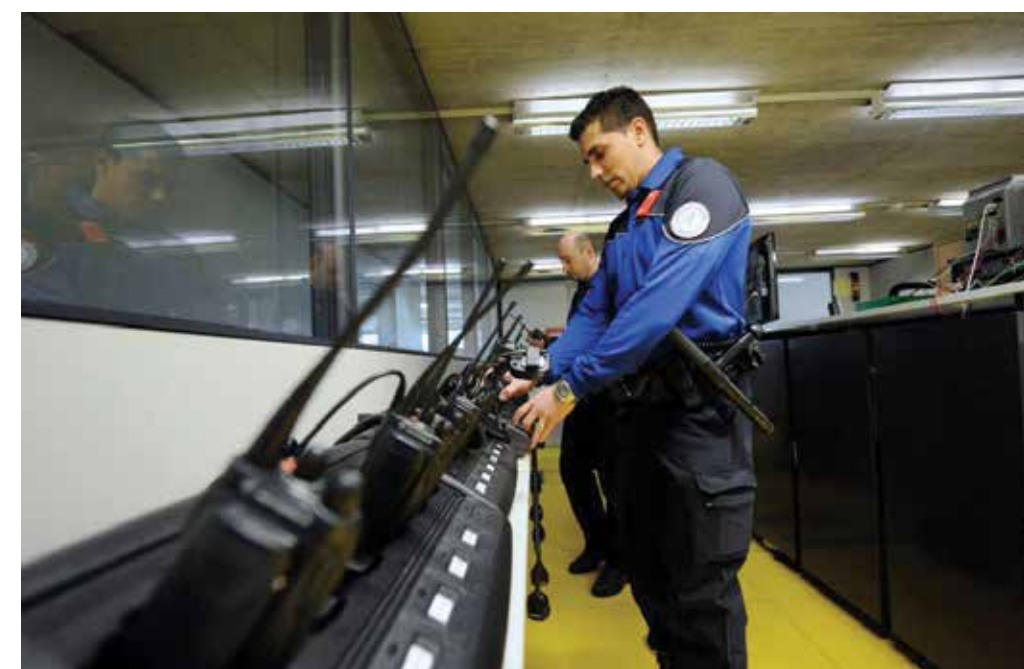
A riprova del fatto, il Patriziato di Someo, nel corso del mese di gennaio ha iniziato i lavori di risanamento della passerella, divenuta ormai

vetusta e fuori norma. In base alle delibere effettuate, i costi complessivi di questa operazione ammontano a circa 750'000.00 franchi. La tipologia della nuova passerella sarà simile a quella preesistente. Il Comune di Maggia ed il Cantone hanno garantito un contributo di CHF 450'000.00, rimane quindi uno scoperto di CHF 300'000.00 che il Patriziato spera di poter ridurre con i contributi di Fondazioni e privati. Per quanto concerne la passerella che collega le frazioni di Moghegno e Maggia, il nostro Comune, a breve, sottoporrà al Consiglio comunale un credito di oltre 1 milione di franchi per la realizzazione di una nuova infrastruttura in sostituzione di quella attuale, divenuta anch'essa vetusta. Anche in questo caso il Cantone e la Confederazione hanno garantito un sussidio di CHF 420'000 e il nostro Comune "gemellato" Wallisellen ci ha assegnato un contributo di 50'000 franchi. Questa struttura, che è sicuramente la più utilizzata nel nostro Comune, sarà più moderna, stabile con una larghezza di 1.5 metri, permetterà un più confortevole e sicuro attraversamento e sarà sorretta da un unico pilone sul versante destro del fiume Maggia. Le altre due passerelle Giumaglio e Aurigeno-

Ronchini a tutt'oggi raggiungono ancora pienamente uno standard ottimale. Per la passerella di Aurigeno-Ronchini si sta valutando di modificare le rampe d'accesso creando una pendenza adeguata per l'accesso a persone diversamente abili, biciclette e passeggini.

Queste strutture, che sono sempre oggetto di interesse da parte di tutta la popolazione, attraggono anche molti turisti: siamo contenti che le quattro passerelle di Maggia siano parte integrante di uno tra i percorsi pedonali-ciclabili più affascinanti e incantevoli della zona golena, che di fatto è una tra le più belle d'Europa. Si giustifica dunque pienamente l'impegno, anche finanziario, del nostro Comune per la loro manutenzione e valorizzazione!

**Patrik Arnold**  
dicasteri traffico e edilizia privata



# Agricoltura e paesaggio

Il nostro paesaggio è composto da numerosi componenti più o meno visibili ai nostri occhi. Oltre ai manufatti dell'uomo quali strade, muri e stabili, è costituito da elementi naturali che sono parte integrante della nostra vita quotidiana ma che spesso vengono dati per scontati perché fanno parte del quotidiano.

Abbiamo i boschi, di cui ho già scritto recentemente, il fiume Maggia con la sua splendida gola, le cascate ed i riali e, non meno importante, la zona agricola.

L'agricoltura e la pastorizia hanno da sempre assolto un ruolo determinante nella vita della nostra gente. Dagli alberi da frutto si trae il maggior sostentamento (e penso in particolare ai castagni), dagli animali il latte ed i suoi derivati, la carne (come dimenticare i "cicit" o i prodotti della mazza nostrana), le pelli utilizzate per i più disparati usi, il miele ed i prodotti della terra quali l'uva, la segale, il grano, le patate, i prodotti dell'orto e molto altro ancora.

Nella seconda parte del '900, con i notevoli cambiamenti economici e culturali che in quegli anni avevano portato i residenti delle nostre valli a spostarsi al piano per avere l'impiego "sicuro" e "pulito", l'agricoltura e la pastorizia persero la loro attrattività. Si trattava di vite di sacrificio e grandi fatiche che però a livello economico solo raramente portavano ad un benessere finanziario. C'era inoltre la necessità e la volontà di ampliare i propri confini culturali e si spingevano

giustamente i giovani a sviluppare ed applicare le proprie capacità negli ambiti che più confacevano loro.

Da tempo fortunatamente il settore agricolo è stato soggetto di una riscoperta da parte di più persone. Se in precedenza le aziende venivano tramandate da padre in figlio, da alcuni anni a questa parte anche persone che non provengono da una tradizione contadina hanno scelto questa professione per passione ed hanno permesso la creazione di nuove aziende che sono andate ad aggiungersi a quelle già presenti sul territorio. Sono stati anni di grandi cambiamenti sia sotto l'aspetto amministrativo che sotto l'aspetto pratico di gestione. Oggi il gestore di un'azienda agricola deve essere polivalente. Deve essere in grado di barcamenarsi nella burocrazia e nella contabilità e nello stesso tempo aggiornarsi regolarmente sui nuovi metodi di allevamento, di lavorazione dei derivati, di gestione del territorio utilizzato ed essere promotore dei propri prodotti. Da puro produttore di derrate alimentari ha rinforzato sempre più la sua funzione di attore nel contribuire al mantenimento del patrimonio culturale e naturale del nostro paesaggio. Paesaggio importante non solo per chi vive il nostro territorio ma anche per tutti coloro che lo visitano incrementando così pure il turismo. Il nostro Cantone da molti anni ha investito nell'istruzione al fine di dare sempre più professionalità al settore garantendone la quantità e

qualità. La qualità è l'unica alternativa per poter commercializzare i propri prodotti in modo ottimale e redditizio.

Le aziende agricole presenti nel nostro comune sono una quindicina (l'ultima ha visto la luce nelle scorse settimane a Coglio) e spaziano dall'allevamento all'ortofruttila; a queste si affiancano un importante numero di amatori che dedicano il loro tempo libero alla coltivazione delle viti, alla gestione degli apiari, alla coltivazione dell'orto, all'allevamento di galline e altro ancora. Durante il periodo estivo viene ancora caricato l'alpe Alzasca e numerosi sono i monti dove abbiamo il piacere di vedere pascolare le greggi. Un ringraziamento va agli enti, le associazioni, le aziende ed i privati che con il loro importante e solerte impegno contribuiscono a creare e mantenere il paesaggio che ci circonda e che è fonte di benessere per la popolazione intera.

**Rita Omini**  
dicasteri cultura e tempo libero, economia pubblica



Agricoltura e paesaggio, un legame indissolubile

## Lavori in corso & opere concluse

### 1. Magazzino comunale e caserma pompieri

I lavori al cantiere per il nuovo magazzino comunale e la caserma dei pompieri proseguono spediti e senza intoppi. Dopo la pausa invernale l'impresa di costruzione ha proceduto con la messa in opera della struttura grezza dell'edificio. Grazie a condizioni meteorologiche favorevoli, si sono infatti potuti realizzare i muri perimetrali in cemento armato, il corpo principale interno, anch'esso in cemento armato (che ospiterà gli uffici, gli spogliatoi, i depositi interni e la sala di teoria) e la soletta del tetto. Parallelamente, all'esterno, sono stati costruiti il muro della rampa di accesso all'edificio, il locale tecnico e parte delle canalizzazioni. A partire dal mese di maggio inizieranno i lavori di impermeabilizzazione del tetto e i rilievi per la realizzazione dei serramenti e delle chiusure perimetrali dell'edificio.



### 2. Strada Valègia, Maggia

Nel corso dell'inverno sono terminati i lavori di risanamento della strada comunale "La Valègia" a Maggia. Il progetto ha previsto la sostituzione della condotta d'acqua potabile, il potenziamento delle infrastrutture di SES-Swisscom-Cablecom, il rifacimento totale della pavimentazione in asfalto e la posa di una nuova illuminazione pubblica.



### 3. Carraie comunali

Pure nel 2014 sono continuati i lavori di valorizzazione di alcune carraie comunali. Nelle foto sono rappresentati gli interventi effettuati a Someo e Giumaglio. Anche l'anno scorso abbiamo potuto beneficiare della generosità del Comune di Wallisellen, che ci ha versato per questi progetti Fr. 45'000; ricordiamo che già nel 2013 Wallisellen aveva contribuito con Fr. 50'000 alla sistemazione di altre carraie. Il Municipio è intenzionato a continuare su questa strada, con interventi puntuali tutti gli anni.



### 4. "Valli" di Coglio

Nell'autunno dello scorso anno sono state portate a termine le opere eseguite ai "Valli" di Coglio, attuate per il ripristino della strada d'accesso e delle relative canalette di raccolta delle acque piovane alle spalle del villaggio.



### 5. Riale Ronchini

Nel corso del 2014 si sono conclusi i lavori di sistemazione e ripristino dell'arginatura del riale ai Ronchini. Anche questo corso d'acqua, con i relativi manufatti, è stato "consegnato" al Consorzio Rovana, Maggia e Meleza, ente preposto al monitoraggio e alla manutenzione dei riali.



### 6. Scuola dell'infanzia di Maggia

Si è conclusa la prima fase di risanamento della Scuola dell'infanzia di Maggia. Sono stati sostituiti i due armadi della cucina, riposizionato il lavandino per i bambini, rifatta la pavimentazione esterna e disegnato un percorso stradale. Nei prossimi anni si prevede di cambiare il sistema di riscaldamento.

## Congratulazioni



Congratulazioni ai dipendenti comunali Andrea Maggetti (a sinistra) per aver conseguito il diploma cantonale di tecnico comunale e a Christian Camanini per il diploma federale di fontaniere.

## Nuova cuoca



Da febbraio 2015, Marta Donati di Coglio (in alto) è subentrata in qualità di cuoca, presso la scuola dell'infanzia di Maggia, a Lorenza Guglielmoni. Il Municipio, a nome di tutta la comunità, ringrazia Lorenza per la sua ventennale attività e le augura molte soddisfazioni nell'ambito del nuovo percorso professionale. Un caloroso benvenuto e tanti auguri a Marta Donati.

# I lavori del Legislativo

## Seduta del 22 dicembre 2014

- Sono state accettate le dimissioni del Consigliere comunale Simone Franceschini (UDC-agrari)
- Sono stati approvati i conti preventivi per il 2015 del Comune e dell'Azienda Acqua potabile. Il moltiplicatore d'imposta 2015 è stato fissato al 90%.
- È stato approvato l'aggiornamento del patto sindacale del 27 maggio 2003 tra i comuni azionisti della CBR- Centro Balneare Regionale SA.
- È stata accolta la richiesta di un credito quadro di franchi 770'000.00 per l'esercizio dei diritti di acquisto delle azioni della Società Elettrica Sopracenerina SA (SES) detenute da AET.
- La mozione presentata dai Consiglieri comunali del PPD - studio di aggregazione tra il Comune di Maggia e il Comune di Avegno Gordevio - è stata respinta.

## Seduta del 24 febbraio 2015

- Hanno sottoscritto la dichiarazione di fedeltà i nuovi Consiglieri comunali Mauro Genazzi, che subentra a Simone Franceschini, e Andy Pagani, che subentra a Fabrizio Sacchi. Nella commissione pianificazione e territorio è stato nominato Andy Pagani in sostituzione di Fabrizio Sacchi.
- Sono state accolte le dimissioni del Consigliere comunale Ettore Vanoni (PPD).
- È stato dato preavviso favorevole al progetto e alla richiesta di un credito di fr. 410'400.00 per il risanamento della piazza di tiro di Cevio di proprietà del consorzio Piazza di tiro della Vallemaggia.
- È stato approvato un credito di Richiesta di un credito di fr. 70'000.00 a copertura delle spese di intavolazione del registro fondiario definitivo sezione Maggia (zona monti).
- È stato accettato un credito di fr. 63'000.00 quale partecipazione del comune di Maggia a favore del Comune di Locarno per la realizzazione del Palazzo del Cinema.
- È stato approvato un credito di fr. 23'000.00 a copertura dei costi per l'allestimento di uno studio preliminare inerente il risanamento della strada forestale Aurigeno-Forcola di Dunzio.
- È stato approvato il credito di fr. 105'000.00 a copertura dei costi per l'esecuzione dei lavori di manutenzione e ripristino della carraia comunale nella frazione di Coglio (mappale n. 15) e della carraia comunale nella frazione di Riveo (mappale n. 606).
- Richiesta di un credito di fr. 710'000.00 per i costi di sistemazione e allargamento della strada "I Molitt" a Maggia.
  - Approvato il credito di fr. 557'000.00 a copertura dei costi per l'esecuzione dei lavori di sistemazione e allargamento della strada "I Molitt" e parte della strada *Lúeira* e per l'esecuzione della canalizzazione per lo smaltimento delle acque chiare.
- Approvato un credito di fr. 83'000.00 a copertura dei costi per l'esecuzione dei lavori di spostamento della canalizzazione delle acque miste.
- Approvato un credito di fr. 34'000.00 a copertura dei costi per l'esecuzione dei lavori inerenti ad un nuovo tronco dell'acquedotto.
- Approvato un credito di fr. 33'000.00 a copertura dei costi per l'esecuzione dei lavori inerenti all'illuminazione pubblica
- Autorizzato il prelievo dei contributi di miglora nella percentuale del 70% per i lavori di sistemazione e di allargamento della strada "I Molitt".
- Autorizzato il prelievo dei contributi di miglora nella percentuale del 60% per i lavori di sistemazione e di allargamento della strada "Lúeira".
- Il Municipio è autorizzato a sottoscrivere gli atti necessari ad iscrivere a Registro Fondiario una servitù a favore del Comune per il passaggio della canalizzazione pubblica sul fondo n. 312 di proprietà del Sig. Giuseppe Blattman, diritto concesso senza versamento di indennità.
- Approvato un credito di fr. 3'000.00 a copertura dei costi per l'iscrizione a Registro Fondiario della servitù inerente il passaggio della canalizzazione sul fondo n. 312 RFD Maggia.
- Adozione del piano particolareggiato "Centro regionale Scuola Sport Cultura (CSSC)" e conseguenti varianti di aggiornamento dei Piani Regolatori delle Sezioni Aurigeno e Maggia.
  - È stata approvata la modifica del PR della sezione Maggia, piano del traffico e degli edifici e attrezzature d'interesse pubblico concernente l'area del Centro sportivo.
  - Approvata la modifica del PR Sezione Aurigeno, piano del traffico e degli edifici e attrezzature d'interesse pubblico concernente l'area del Centro scolastico Bassa Vallemaggia e aree limitrofe
  - Approvata la modifica degli art. 8, 45 e 51 NAPR della Sezione Maggia.
  - Approvata la modifica degli art. 8 e 48 NAPR della Sezione di Aurigeno.
  - Adottato il Piano Particolareggiato CSSC e le norme di attuazione.
- Approvazione di un credito quadro di fr. 5'460'000.00 per il completamento della tappa 1 del progetto di risanamento e ampliamento del Centro scuola, sport e cultura presso il Centro scolastico della Bassa Vallemaggia.
  - Approvato il progetto di massima CSSC e relativo preventivo di spesa per la realizzazione della tappa 1.
  - È concesso alla Delegazione consortile un credito quadro di fr. 5'460.000.00
  - Si decide che la fase di consolidamento degli investimenti saranno ripresi dai Comuni consorziati nella misura stabilita dallo statuto del Consorzio.
  - La Delegazione consortile è l'organo competente per la suddivisione in singoli crediti d'impiego.

# Al grapin ala matina, l'è na sana medesina

## Viaggio tra gli alambicchi del Comune

a cura di  
**Raffaella Bobst,**  
**Fabio Cheda**  
e **Aron Piezzi**

Scoprire gli alambicchi nel Comune di Maggia e raccogliere qualche impressione tra alcune persone che distillano: erano gli obiettivi che la redazione di "atupertu" si prefiggeva per questo reportage, anche e soprattutto per capire l'importante nesso tra la produzione di genuina grappa americana e la coltivazione della vigna, due fiori all'occhiello del nostro territorio che meritano continuità anche in futuro. In questo senso, il coinvolgimento e il successivo impegno delle giovani generazioni è indispensabile!

### Introduzione

La parola alambicco deriva dal greco ambix e significa vaso, tazza. La lingua araba ha ripreso il termine e l'ha trasformato in al - imbiq, dandogli il significato di vaso per distillare. Si è poi passati al latino medievale alembicus ed al francese antico alambic.

La storia dell'alambicco parte da un'antica civiltà, quella mesopotamica, evoluta e molto organizzata, che conosceva l'arte della distillazione. A Tepe, l'odierno Irak, sono stati rinvenuti dei frammenti di alambicco rudimentale (risalente all'incirca al II secolo a.C.), utilizzati per produrre balsami ed essenze. Questo alambicco, semplice, aveva un vaso per distillare ed era sormontato da una cupola, detta capitello, e da un beccuccio con lo scopo di condensare i vapori sviluppati dal calore. Un altro antico strumento era l'alambicco detto Pellicano, data la vistosa somiglianza con l'omonimo uccello. Era composto da tre elementi semplici: un vaso di terracotta, un capitello dotato di un lungo beccuccio e un vaso per la raccolta del distillato. Questo strumento essenziale, grazie alla sua praticità, fu utilizzato fino al XVI secolo, offrendo però rese molto scarse. Gli Arabi lo perfezionarono e, tra il 1500 ed il 1600, alchimisti e monaci si dedicarono alla produzione più diversificata di unguenti, oli essenziali per poi passare a liquidi alcolici. Ancora oggi, anche nel Comune di Maggia naturalmente, le porte degli alambicchi si aprono lasciando operare gli esperti alchimisti. Gli ambienti si animano e figure imbacuccate girano per le vie dei villaggi per il trasporto delle vinacce. Le caldaie vengono riempite di legna e le cisterne con graspi, bucce e semi e con una certa quantità di vino. I locali si intiepidiscono e il tepore che le caldaie emanano riscalda i cuori di questi maghi, che vigili controllano che il fuoco arda il giusto. Un profumo inebriante avvolge gli abiti, la pelle e le pareti; una mescolanza, questa, che unisce i cuori alla tradizione. Le pergole spoglie delle loro foglie dormono in attesa del risveglio. Gli alambicchi torneranno a sonnecchiare in attesa del nuovo anno.



Aurigeno: Alessandro Allodoli e Luca Delmenico

### Alambicco patriziale di Aurigeno

Ad Aurigeno vi erano degli alambicchi privati e, in particolare, alambicchi a fuoco diretto. Guardando con occhi attenti all'innovativa esperienza di Maggia, anche i lambicattori di Aurigeno comprendono, tra gli anni 70 e 80 del secolo scorso, che la nuova tecnologia a bagnomaria distilla più velocemente, semplifica le procedure e garantisce maggior sicurezza all'utente e al prodotto finale. Tuttavia, Bixio Grossini, presidente del Patriziato, proprietario dell'alambicco, racconta che "gli anziani temevano che il nuovo alambicco non desse un prodotto di qualità ed erano molto scettici. I vecchi metodi conosciuti e tramandati, assicuravano, nel bene o nel male, un risultato; il nuovo apparecchio, invece, riservava solo delle incognite". Il 1980 è la volta del Consorzio, con all'attivo trentacinque utenti, oggi ridotti di dieci unità. L'acquisto della nuova concessione avvenne per merito di due nuclei familiari, che cedettero, su pagamento, la loro licenza. Questa cessione permise al Patriziato di acquistare l'attuale alambicco di 150 litri.

Le ragioni del calo di utenti sono varie: dalla diminuzione del consumo del prodotto e di coltivatori e alla mancanza, forse, di nuove leve. Ubicato nel centro del paese, lo stabile che lo ospita era in origine un locale per la torchiatura delle uve e delle noci. Eliminato il vecchio torchio e risistemato lo stabile verso la fine del 1980, il nuovo alambicco venne messo in funzione. Attualmente i fruitori di questo apparecchio, oltre alle uve, distillano anche altri frutti come mele, pere, ciliege e prugne. Inoltre, le regolari manutenzioni hanno mantenuto in buono stato l'infrastruttura, che auspichiamo possa funzionare ancora a lungo. Bixio, infine, sottolinea che in molti Cantoni della Svizzera interna l'uso dell'alambicco privato o consortile da tempo non è più in vigore. Vi sono degli alambicchi ambulanti montati su camion. Quindi l'arte del distillare per i viticoltori locali resta solo un ricordo, come pure un ricordo diventano i sapori e i profumi appassionati di una giornata passata in compagnia dell'alambicco. Speriamo che da noi non si arrivi a tanto!

Abbiamo incontrato, all'alambicco di Aurigeno, Alessandro Allodoli, Toscano, di Lodano, e Luca Delmenico, di Minusio. Sono due amici che hanno voluto cogliere una sfida: cimentarsi in una nuova impresa che trae spunto dal territorio. Hanno quindi recuperato un vecchio vigneto a pergola con vecchie gambe di uva americana al Törn, tra Lodano e Moghegno: "Potiamo, leghiamo, trattiamo la vigna con passione e dedizione, ma... nei 3-4 anni passati a coltivare il vigneto le difficoltà non sono mancate." Fra di esse, il clima non sempre clemente, le malattie, gli animali e una certa dose d'imperizia, hanno giocato un ruolo importante nella gestione del vigneto, anche se ciò non ha frenato l'entusiasmo dei due giovani. "Distillare rimane comunque il nostro obiettivo e continueremo a farlo; il risultato che si ottiene, poco o tanto che sia, ci appaga dalla fatica di un anno di lavoro. Insisteremo, perché il paesaggio, la natura, la qualità di vita, sono caratteristiche inconfondibili, durevoli nel tempo e che rafforzano l'animo umano".

#### Alambicco consortile di Moghegno

Qualche anno dopo Aurigeno, è stata la volta di Moghegno: l'assemblea consortile fu costituita nel gennaio del 1984; allora i soci erano ben 34. In origine gli alambicchi presenti sul territorio di Moghegno erano di proprietà di Antonio Ramelli, Mansueto Giacomazzi e Stefano Leoni. Per decisione della Confederazione vi fu un'acquisizione di concessioni, il cui scopo era quello di diminuire il numero di alambicchi presenti sul territorio, per un maggiore controllo di produzione. Il Comune di Moghegno, allora, acquistò la concessione da un distillatore di Giubiasco, il quale la cedette al Consorzio per una modica cifra. Poi, grazie ad un credito agricolo sottoscritto da parte dei vari soci, si poté acquistare l'alambicco a bagnomaria. L'ubicazione dell'alambicco dal 1984 ad oggi è situata al Törc, al centro del paese. Nel corso degli anni si sono succeduti i vari responsabili, da Valerio Leoni per Moghegno, a Ettore Vanoni quale responsabile di zona, per passare all'ultimo responsabile attualmente attivo, Gilbert Yerli.

Dal 1984 ad oggi l'utilizzo dell'alambicco ha subito un leggero calo. Per contro, gli attuali fruitori dell'alambicco provengono anche da altre frazioni e Comuni della Valle Maggia e lo utilizzano, dopo aver estratto il vino, per distillare vinacce d'uva americana, Merlot ma anche altri frutti. Anche per l'alambicco consortile di Moghegno, nell'arco di questi anni, si sono eseguiti dei lavori di manutenzione e miglioria riguardo alla sicurezza. L'alambicco, dunque, potrà continuare a fare il suo lavoro, accogliendo, nel tepore di una giornata d'inverno, i suoi fruitori. Come ci dice Edoardo Leoni: "L'alambicco è sinonimo di tradizione, amore per il territorio, passione e orgoglio. Ingredienti, questi, che in mani esperte e occhi vigili, continueranno a vivere e ad arricchire il territorio." Ci siamo brevemente intrattenuti con Alessandro Belloli, un giovanissimo ragazzo che abita a Maggia e che - con il babbo - distilla a Moghegno. Ha solo 11 anni, ma da quasi 4 accompagna suo papà Michele nel locale di distillazione. Alessandro è sveglio e molto attento, ascolta i suggerimenti di suo padre e osserva con attenzione tutte le fasi e i procedimenti, quali il carico e lo scarico delle vinacce nella cisterna, l'accensione e la cura del fuoco. "Ma il momento più magico per me è vedere scorrere dal sottile beccuccio la grappa, che poi io raccolgo con cura in bottiglie di vetro." Alessandro non solo guarda con interesse la distillazione: durante l'anno aiuta papà Michele e nonno Livio nel vigneto. Il suo impegno è notevole: sa potare, legare e rastrellare e in autunno vendemmia come un vero viticoltore. Malgrado la giovane età, Alessandro dimostra un innato interesse alla tradizione, che speriamo perduri e che, soprattutto, possa essere da esempio per molti altri giovanotti!

#### Alambicco patriziale di Maggia

Prima del 1970, a Maggia, l'alambicco più importante era quello di Silvio Magistocchi, anche se ne esistevano almeno altri 2 o 3. Nel 1972 è la volta del Consorzio, il cui alambicco ha sede alla Caraa dal Törc. I responsabili sono stati, in ordine di tempo: Anteo Colusso, Nicola Garzoli e Alfredo Quanchi. A partire dal 1990, nasce il nuovo alambicco alla Lùeira e si sono succeduti, come responsabili, Anteo Colusso, Lucio Garzoli, Antonio Pezzoli e Mauro Genazzi, che lo gestisce tuttora.

I soci sono circa una sessantina, di cui gran parte in età AVS; coloro che hanno meno di 60 anni sono il 15%. Giovani, pochi. Il 40% delle lambiccate sono fatte da non-soci, i quali sono sottoposti a una tariffa maggiorata. Per il 95% dei casi, le lambiccate si fanno con uva (vinacce o uva pigiata).

Come si è appena accennato, i giovani sono sempre meno coinvolti; le ragioni possono essere di vario genere: anzitutto è sempre più complicato lavorare i vigneti a causa di una burocrazia eccessiva; inoltre il territorio agricolo diminuisce

Moghegno: Alessandro e Michele Belloli



di anno in anno; infine, le tasse per produrre la grappa non sono certo incoraggianti. Va pure detto che le finanze del Consorzio sono in pareggio per miracolo: da qualche anno infatti viene organizzata una lotteria per raccogliere qualche franco, al fine di pareggiare i conti! L'alambicco funziona abbastanza regolarmente da metà ottobre a metà gennaio. "Una nota positiva" - ce lo conferma Mauro Genazzi alla fine della chiacchierata - "è costituita dal particolare ambiente che si viene a creare tra coloro che armeggiano attorno all'alambicco: un bellissimo rapporto umano tra i soci, tra gli odori e il fumo."

Abbiamo pure scambiato quattro chiacchiere con Paolo Quanchi e Danilo Mazzi, due lambiccatore che gestiscono i vigneti di uva americana di famiglia a Maggia, che appartenevano al papà di Paolo e, rispettivamente, al nonno di Danilo. Per un certo periodo, Paolo ha gestito anche il vigneto di uva pinot del suocero Carlo Coppini a Giumaglio, producendo un buon vino per due anni. Poi, però ha abbandonato e ha strappato la vigna in quanto si trattava di una pianta troppo delicata e spesso malata. "Ci rendiamo conto che in troppi, oggi, non si interessano purtroppo più dei vigneti e dei loro prodotti, ma noi siamo comunque decisi a continuare!" Infatti, tra di loro e altri famigliari, c'è una bella collaborazione, con incarichi diversi: c'è lo sfalcio, la potatura, la legatura, il rinnovo regolare delle piantine e la produzione dell'apprezzata grappa e di gelatina d'uva. "È una bella tradizione che noi vogliamo portare avanti, anche per rispetto dei nostri antenati, nonché per una questione d'orgoglio. Inoltre la produzione della grappa è anche un momento di socializzazione: si chiacchiera, si ride, si mangiano

sopra  
Maggia: Paolo Quanchi e Danilo Mazzi

a destra  
Lodano: Claudio Tunzi

i "cicitt" e il formaggio al fuoco, accompagnati da un buon bicchiere di vino."

#### Alambicco privato a Lodano

Nel Comune di Maggia vi sono ancora alcuni alambicchi privati. Noi siamo andati a trovare Claudio Tunzi di Lodano, mentre distillava. L'alambicco è nel nucleo, vicino all'abitazione del proprietario, il quale l'ha ereditato dal padre una ventina di anni fa.



Si tratta di un antico apparecchio, come i vecchi alambicchi presenti anche altrove. Quelli in cui occorreva mettere una protezione sotto (vedi paglia o altro) per evitare che le vinacce bruciasero. Tunzi ci ricorda che, a Lodano, esiste anche un altro alambicco privato, quello dei fratelli De Bernardi: Federico e Carlo.

Normalmente, Tunzi lambiccava da dicembre a gennaio. Ora, siccome la durata del lavoro era di circa una settimana e, oltretutto, piuttosto complicata, da qualche tempo egli stesso si reca a Someo; dove, in circa cinque ore, assolve al compito. "Annualmente, però, svolgo ancora una distillazione nell'alambicco di mia proprietà, anche per non perdere definitivamente questa tradizione: ci impiego 4-5 ore, la resa è inferiore rispetto alla moderna distillazione, ma il prodotto finale mi sembra più di qualità e genuino." Tunzi non mette la paglia a mo' di protezione; procede invece a sigillare il "cappello" dell'alambicco con cenere inumidita. Egli "lavora" solo con l'uva e non con altra frutta. Per quanto riguarda il futuro del suo alambicco privato, si dice piuttosto pessimista: "Anzitutto perché è un apparecchio di vecchia generazione ed esige una lavorazione più complicata e lunga; secondariamente, per quanto mi riguarda, i due figli, non avendo un'azienda agricola, non avrebbero più il diritto di lambiccare."

#### Alambicco consortile di Giumaglio

Il Consorzio distilleria di Giumaglio-Coglia nacque il 25 luglio 1984; primo Presidente fu Luigi Piezzi, Segretario Michele Bonetti. Nel mese di novembre dell'anno successivo venne inau-



guarato e messo in funzione il nuovo alambicco, costruito lungo la strada comunale in direzione di Someo, nei pressi della Capèla da San Carlo. Alambicco che funziona ancora a tutt'oggi. Nel dicembre del 1986, a poco più di un anno dalla sua messa in funzione, un incendio all'interno del locale creò un grosso spavento: fortunatamente, ci furono solo danni materiali, seppure ingenti. Dal 1994, Presidente e Segretario del Consorzio sono, rispettivamente, Michele Bonetti e Walter Sartori, ai quali abbiamo chiesto qualche informazione supplementare. "Abbiamo la fortuna di non avere debiti: la costruzione dell'alambicco è stata completamente pagata. È comunque sempre più difficile far quadrare i conti, anche perché gli introiti, derivanti dalle varie lambiccate, sono in continua diminuzione. Infatti, nonostante i soci siano aumentati rispetto all'inizio (ora sono una trentina), la quantità delle lambiccate è minore, a seguito, soprattutto, del lento ma inesorabile abbandono dei vigneti. A Giumaglio possiamo ancora essere soddisfatti. Fortunatamente vi sono tuttora vigneti in buono stato e persone che se ne occupano. Ma il futuro ci preoccupa. Occorre che tutti capiscano l'importanza di portare avanti questo patrimonio. Altrimenti a cosa servirà, in futuro, l'alambicco?" I fratelli Stefano e Bruno Ruggeri, con cui abbiamo avuto il piacere di discorrere brevemente, gestiscono i vigneti di famiglia appartenuti al nonno Giuseppe Cerini. Posseggono vigneti sparsi in sette-otto zone di Giumaglio: si tratta dunque di un lavoro impegnativo! La mamma Letizia li aiuta spesso per quanto concerne la potatura e la legatura; poi, nel momento della vendemmia, si collabora tutti assieme con gli altri fratelli, figli, nipoti ed amici. "Ogni anno produciamo la grappa americana e, quasi tutti gli anni, circa 250 litri di vino. È una bella tradizione che vogliamo mantenere." Sono tra

i pochi a Giumaglio che producono ancora il vino. Ci confessano che lo fanno soprattutto per rispetto degli anziani, oltre che per passione e divertimento. "È importante mantenere questa tradizione: cosa sarebbero i nostri paesi senza i vigneti, invasi sempre di più dal bosco? Senza dimenticare che il prodotto finale, la grappa, è ottimo ed apprezzato ovunque." Anch'essi prevedono un futuro difficile per l'uva americana: i giovani sono sempre meno interessati, la passione cala, il tempo da dedicare all'attività è molto e tutti hanno sempre troppi impegni; non da ultimo, occorre segnalare le malattie delle piante e la meteo spesso negativa. "A noi piace questa attività: regolarmente immettiamo nuove piantine per favorire il giusto ricambio del vigneto. Sostituiamo pure i vecchi pali di legno con i tradizionali "carasc" in sasso."

#### Alambicco consortile di Someo

Anticamente vi erano, a Someo, due vecchi alambicchi privati, situati vicino al Ristorante Morganti, nella "Casa Americana" (ora ristrutturata), appartenenti alle Famiglie Morganti e Tommasini.

A un certo punto, nel 1982, cioè alla chiusura definitiva dell'attività, un gruppo di appassionati del paese decise di formare un Consorzio di soci. Ma c'era un problema: siccome si voleva acquistare un alambicco più grande, occorreva averne due di capienza equivalente (secondo la Regia degli alcool). Se non che, uno dei due vecchi proprietari aveva deciso, nel frattempo, di trasferire altrove il proprio alambicco. Per fortuna, un certo Signor Chiesa decise di donare il proprio apparecchio alla neonata associazione e solo allora il Consorzio prese forma, raggruppando una trentina di soci (ora ridotti a 20).

Occorre dire che oggi, tra la ventina di soci, solo un 10% lavora ancora le uve. Per la maggioranza, uve pigiate, anche se ce ne sono alcuni che fanno uso di altra frutta (mele, prugne, albicocche). Il periodo di lavoro si situa tra novembre e gennaio. Arne Tuana, attuale responsabile, ci

dice che, fino a tre o quattro anni fa, si poteva usufruire dell'alambicco fino a marzo: allora c'era infatti ancora un sorvegliante fisso. Tuttavia è sempre più difficile reperire personale disposto (per poco o per nulla) a dirigere le operazioni e quindi, ora, alcuni soci si prestano, a turno, per la sorveglianza. Anche Tuana non vede un futuro prospero per gli alambicchi, non essendoci più molti interessati all'"eredità": per mancanza di passione, per la poca uva, per i sacrifici e per i vari impegni professionali.

L'alambicco di Someo non ha particolari problemi economici: infatti, si autofinanzia, con una piccola riserva per gli inconvenienti. A proposito di ambiente che si crea durante la lavorazione, Tuana ricorda con piacere che lui stesso, dopo il trattamento delle uve, getta nell'apparecchio una certa quantità di salsicce e, con un gruppo di soci, si ferma a mangiarle con la polenta e i fagioli. Siamo andati a trovare Rufino Fuentes Arias e Marco Viciconte mentre distillavano. Rufino lavora la vigna americana del suocero, eseguendo tutti gli anni i lavori, con passione. Possiede anche qualche gamba di merlot, su cui, tuttavia, riscontra spesso malattie, che gli creano problemi non di poco conto. Marco invece, oltre a lavorare vigneti di uva americana, si occupa pure di merlot e di bondola. Produce anche un po' di vino. "Siamo dell'avviso che la grappa americana sia un prodotto di grande qualità, molto apprezzato. Ma siamo tuttavia preoccupati per il futuro dei vigneti in quel di Someo: vi sono infatti sempre meno giovani che se ne occupano e che evitano quindi, purtroppo, di seguire le orme paterne. Noi, invece, siamo entusiasti; anzitutto, perché si tratta di un'attività che permette di salvare il nostro territorio e inoltre il prodotto finale è molto valido e apprezzato."

sopra  
Someo: Rufino Fuentes Arias e Marco Viciconte

sotto  
Giumaglio: Bruno e Stefano Ruggeri



## Nee mia là, a faa balaa la punt

Non erano molte le raccomandazioni che, negli anni Sessanta, noi bambini e ragazzi di Someo ricevevamo dai nostri genitori. La strada era il nostro parco giochi. Il fiume la piscina. Il bosco la giungla nella quale avventurarsi e costruire capanne di frasche. Le lanche il mare sul quale navigare a bordo di zatteroni che galleggiavano sui bidoni della nafta. I ronchi, la palestra per le corse a perdifiato e le ruberie di uva e castagne. Con i cartoni si slittava sull'erba. Soltanto la passerella era virtualmente preclusa alle nostre scorribande. Le regole da rispettare comunque erano poche. Vietato farla dondolare. Vietato correre per farla sobbalzare. Vietato sporgersi. Insomma, "Nee mia là, a faa balaa la punt". D'altronde, in quegli anni, il passaggio pedonale sulla Maggia era piuttosto malandato. Le assi di legno venivano regolarmente accomodate alla bell'e meglio a forza di chiodi e rattoppi. Superfluo aggiungere quanto fascino esercitasse su di noi. Il richiamo era forte soprattutto quando si trattava di fare sfoggio di coraggio come reggere il dondolio senza dimostrare paura. Bravi anche quelli che la facevano ondeggiare più forte degli altri. Si correva per raggiungere l'altra sponda e tornare a piedi

guardando il fiume facendo a gara per arrivare fra i primi. I più spericolati approfittavano dei piloni per scavalcare il corrimano e calarsi sul greto. C'era anche chi tentava l'attraversamento in bicicletta. Un'operazione vista l'instabilità del manufatto, piuttosto ardua e rischiosa. Dimentichi delle raccomandazioni, attraversare la pontina rappresentava per noi uno dei passatempi preferiti. Le nostre bravate non sfuggivano all'occhio attento dei compaesani che la pontina l'attraversavano spesso sotto il peso delle gerle o delle cadole. Immediate scattavano le diffide dei genitori che sortivano effetti di breve durata. Il richiamo della pontina era troppo forte e, soprattutto, nessuno mai s'è fatto male.

Il giorno prima che iniziassero i lavori di smontaggio sono andata a salutarla. Il tempo era bizzarro. C'era il sole, pioveva e tirava vento. Un doppio arcobaleno cingeva le due sponde della valle in un abbraccio che sembrava rinnovare un patto antico. Ancora una volta l'ho sentita ondeggiare sotto i piedi. Ho colto tutti i cigolii, il suono e l'odore dell'acqua. Ho pensato alle generazioni passate e ai tanti ponti di legno (che hanno preceduto la passerella), regolarmente distrutti dalle buzze. Alla



terra, alle bestie e agli uomini che il fiume si è portato via. La nostra "punt". A Someo, il ponte per antonomasia. Strada per i monti e per gli alpi. Percorsi di fatica. Qualche giorno dopo ho ricevuto un regalo. Mi hanno portato un pezzo di bordione della passerella. Trenta centimetri di memoria che terrò cari.

Maurizia Campo-Salvi

## Un orto didattico collettivo in Bassa Vallemaggia

In una bella giornata dello scorso ottobre gli alunni delle classi elementari dei Ronchini ci raggiungono nella radura retrostante l'edificio scolastico per prender contatto con l'orto e con la terra. I ragazzi con spontaneità ed entusiasmo zappano, tolgono i sassi affiorati dopo l'aratura, rastrellano, e in seguito coprono la terra con foglie secche e paglia... e intanto chiedono curiosi: quando possiamo tornare? Cosa vi crescerà? Questi primissimi momenti vissuti insieme sono carichi di energia e buonumore: quel che si dice... un buon inizio!

Ma la storia dell'orto inizia prima, quando il Centro natura Vallemaggia ([www.cnmv.ch](http://www.cnmv.ch)) decide di sviluppare un progetto per la creazione di un orto didattico e collettivo. Il luogo scelto è il prato di proprietà del Consorzio scolastico CSBV adiacente le scuole elementari dei Ronchi-

ni. La dimensione dell'orto (che comprenderà un piccolo frutteto) è di circa 500 mq. La vicinanza permetterà agli alunni del Centro scolastico di intessere un legame vivo e arricchente con la terra. L'orto dovrebbe diventare anche un punto d'incontro per famiglie e persone interessate a coltivare spazi comuni. Gli obiettivi sono: offrire un contatto diretto con la natura, creare un luogo d'apprendimento dove ci sia unione tra teoria e pratica e coltivare una rete di scambi e intrecci di saperi tra le persone. L'orto non è a scopo di lucro e non mira ad una produzione intensiva. Fondamentale sarà il metodo di coltivazione biologico, "secondo natura", il rispetto dell'ambiente e la creazione di un'area ricca di biodiversità. L'orto ora dorme sotto una coltre di neve. Eppure questa apparente immobilità nasconde la

vita: la terra è viva e anche il gruppo di lavoro procede con la progettazione delle aiuole, delle colture, la ricerca di fondi e di materiale. Il tempo di mettere gli stivali ai piedi e le mani nella terra si avvicina, ma la natura ci impone i suoi ritmi e ci ricorda che ci vuole tempo. Ci vorrà dunque lavoro e pazienza prima che il nostro orto si presenti come un luogo ricco e rigoglioso di vegetazione.

Ringraziamo il Consorzio scolastico CSBV per averci messo a disposizione il terreno, l'Istituto scolastico dei Ronchini per l'ottima collaborazione, i Comuni di Maggia e Avegno Gordevio per il prezioso sostegno finanziario e tutti coloro che hanno contribuito alla raccolta di fondi. Ricordiamo che è sempre ancora possibile aiutare a finanziare il progetto dell'orto didattico sul sito [www.progettiamo.ch](http://www.progettiamo.ch) (dove troverete anche una sua presentazione), o tramite il Centro natura Vallemaggia (Raiffeisen Vallemaggia, conto: 65-6427-7 a favore di: 8742.03). Siamo inoltre sempre alla ricerca di attrezzi, di una casetta per il giardino, di semenze e piantine ([orto@cnmv.ch](mailto:orto@cnmv.ch) oppure telefonando allo 0918264691). Incoraggiamo anche chi fosse interessato a rimbocarsi le maniche e farsi avanti: il lavoro nella prossima primavera e nel periodo estivo non mancherà di certo! Buona primavera profumata di terra fertile a tutti!

#### Il gruppo di lavoro dell'orto

Daniela Catena, Deborah Arrigo, Amalia Felice, Carla Castori



# Tutte le donne della Bruna

**Bruna Martinelli, 1926, non ha bisogno di molte presentazioni. Tutti la conoscono in Vallemaggia, a partire dai più piccoli che in numerose occasioni hanno ascoltato affascinati le sue storie. Una donna intelligente e vivace, che da sempre svolge il mestiere di contadina, con la passione per la lettura e la scrittura. Nel 2006 riceve il premio della "terza età creativa" per il suo libro "Fra le pieghe del tempo" pubblicato nel 2009 nelle edizioni Dadò mentre, è di recente pubblicazione, "La forza delle donne", nel quale l'autrice racconta in modo appassionato le vicissitudini di alcune donne del suo villaggio; storie che rappresentano la realtà del mondo femminile nel Ticino rurale degli ultimi due secoli.**

**"Mi sento una sopravvissuta", ci aiuti a interpretare questa frase un po' intrigante, stampata all'interno della copertina.**

**BM.** "Sono dotata di una grande memoria, non per le date, ma per aneddoti e vicende del passato. Alcune mi sono state tramandate da mia nonna, altre dalla Ziapia che, con la sua memoria formidabile, è stata per me una fonte straordinaria di informazioni. Storie che in parte risalgono alla fine del settecento. Perciò, vista la mia età, mi sento un

po' come una delle ultime testimoni di due secoli di storia di Avegno. A quei tempi pochi sapevano scrivere, tanto meno le donne, quindi tutto ciò che capitava veniva affidato alla memoria della gente, attraverso i racconti degli anziani, un po' come accade ancora oggi in certe popolazioni primitive. Mia nonna era una delle poche ad avere imparato a scrivere grazie a una donna, chiamata "la maestra", giunta da fuori in seguito al matrimonio con un avegnese e che aveva istituito una specie di scuola volontaria in cambio di qualche mezzo di sostentamento. Nel mio libro descrivo, magari in modo un po' fantasioso, il ritrovamento del diario della nonna in un vecchio cassetto in soffitta; per me è stato come trovare un vero tesoro.

**La scrittura di Bruna Martinelli è scorrevole e piacevole da leggere. Con molta precisione descrive luoghi, odori e colori che hanno accompagnato la sua vita sui monti di Avegno. Un talento innato?**

**BM.** Piuttosto un dono di Dio. Scrivere per me non è una fatica, ma una valvola di sfogo, un bisogno di dare voce alle emozioni, ai sentimenti e agli innumerevoli ricordi che mi pervadono. Sono dotata di una grande me-



Bruna Martinelli

sotto  
Ritratto della nonna Felicita

moria visiva, ma anche gli odori rimangono indelebili nella mia mente. Dalla fragranza dei sacconi riempiti di foglie secche sui quali si dormiva in montagna, all'odore del fuoco e degli animali o del fieno appena tagliato, al profumo dei fiori che, a seconda della stagione impregnava l'aria delle nostre montagne. Descrivere tutto ciò per me è un gesto così naturale e spontaneo, che a volte faccio fatica a capire il perché del grande successo dei miei libri.

**Le fatiche e le sofferenze delle protagoniste delle sue storie sono narrate senza tragicità e senza giudicare.**

**BM.** La sopravvivenza della famiglia a quei tempi era nelle mani delle donne, mettevano insieme il pranzo con la cena e svolgevano i lavori più pesanti. Esse sembravano fragili e sottomesse, ma in realtà erano dotate di grande forza e dignità. Le vicende narrate ricalcano i destini di molte donne delle nostre valli, spesso messe in secondo piano dalla storia che si dimentica del loro ruolo fondamentale nella società rurale di quei tempi. Erano considerate poco più che bestie da lavoro, poco rispettate, specie se non erano sposate. In seguito alle grandi ondate migratorie e alle due guerre mondiali, rimanevano sole con vecchi e bambini nei villaggi. Anche noi bambini dovevamo iniziare presto ad assumerci compiti spesso troppo onerosi. Mio padre morì quando avevo dieci anni e, siccome ero la più robusta delle sorelle fui messa subito a svolgere i lavori più pesanti. Oggi fortunatamente i tempi sono cambiati, almeno da noi. Ho visto donne in altri paesi meno fortunati del nostro che mi rammentavano per forza ed orgoglio quelle che ho conosciuto nella mia infanzia e gioventù, come in Gambia dove sono stata qualche anno fa per far visita ad una amica. Nel villaggio in cui abitavamo, dove vige la poligamia e le donne si sobbarcano tutto il lavoro ho potuto



osservare e fare amicizia con alcune di loro. Sono il fulcro della vita familiare e svolgono i lavori più pesanti, mentre gli uomini siedono all'ombra sotto gli alberi a sorseggiare tutta la giornata. Eppure queste donne erano bellissime con i loro abiti colorati e il portamento elegante, molto differenti dalle donne ricordate nel mio libro, alle quali era concesso al massimo un nastrino rosso sui peduli della domenica. Eppure il loro destino non si discosta molto da quelle delle "mie" donne.

**Alla fine del libro c'è questo ritorno alla montagna odiata e amata allo stesso tempo. Oggi è luogo di vacanza per molti di noi, la ami ancora questa montagna?**

**BM.** Per me la montagna è un posto speciale. Appena posso salgo tutti gli anni a Pianostro, il mio monte per goderne la tranquillità e il silenzio. In quei momenti sento di appartenere a quel luogo. Oggi è diventata per molti un luogo di villeggiatura ma non bisogna travisarne il significato. E giusto mantenerla pulita e in ordine, ma non bisogna dimenticare che la sua bellezza sta pure nella semplicità. Io non ho la televisione in montagna mi piace la sera sedermi fuori ad ammirare le stelle o ritirarmi all'interno a leggere o ascoltare il silenzio.



**Riportiamo un stralcio dell'ultimo capitolo, nel quale Bruna riesce a trasmetterci con parole cariche di emozioni e con grande intensità il suo modo di vivere la montagna.**

"Mi sento a casa, in pace con me stessa e con tutto il mondo. So che la mattina, quando uscirò sul prato, sentirò il bisogno di ringraziare il Creatore per la bellezza di questi luoghi. Mi riempirò i polmoni di aria fresca profumata di timo e ascolterò il silenzio che mi circonda. Ho tanto da guardare e ammirare. Da un lato potrò seguire una parte del percorso della Vallemaggia che in fondo si apre come un ventaglio per mostrarmi l'imponente catena del Basodino. Di fronte a me vedrò una fetta di lago azzurro e calmo, con i paesi sparsi sulle rive. Girando il capo ecco il villaggio posto all'entrata delle Centovalli con il suo alto campa-

nile a far da sentinella. Molto più lontano, in fondo alla valle, nei giorni limpidi potrò intravedere lo splendore della cupola del duomo di Ré. Manderò un saluto alla Vergine sanguinante e, continuando a esplorare l'orizzonte, gioirò alla vista dell'alta catena del Monte Rosa con in fondo le cime vallesane, dai nomi stranieri, sempre coperte di neve. Mi sentirò commossa, piccola e grande nello stesso tempo. Piccola perché scompaio davanti a questa maestosità e grande perché mi sento parte di questa bellezza."

**Piera Gessler**

sopra  
Bruna Martinelli con la nipotina

a lato  
La "Ziapia"

## Concorso di scrittura Angelo Casè 2015

La giuria (Giuseppe Del Notaro, Ulia Ramelli, Marilena Anzini, Giovanni Do e Fabio Cheda; segretaria, Michela Mattei), in collaborazione con il dicastero cultura, ha scelto i titoli del nuovo concorso di scrittura. Si ricorda ai partecipanti che si tratta di redigere un testo in prosa o in poesia sul tema proposto, cercando altresì di rispettare le indicazioni tecniche nella stesura dello stesso: 7000 battute!

Per la sezione adulti (Vallemaggia e Locarno), il titolo di quest'anno sarà: **Amore amaro**. Per la sezione giovani (solo Vallemaggia), i titoli invece sono due: uno per gli allievi di scuola media (concordato con i docenti) **Coincidenze**; un altro, per le scuole elementari: **Tutti insieme**. Ricordiamo inoltre che, durante una serata ad inizio marzo, è stato lanciato il concorso in forma ufficiale. I termini di consegna: entro

e non oltre sabato 29 maggio 2015, presso la Cancelleria comunale. Maggiori informazioni [www.maggia.ch](http://www.maggia.ch).

La premiazione avverrà domenica 18 ottobre 2015, sempre nella sala al primo piano della Biblioteca, ad Aurigeno.

Buon lavoro e sinceri auguri agli scrittori.

**Fabio Cheda**



# Un Ambasciatore con Aurigeno nel cuore

Lorenzo Schnyder von Wartensee ricopre la carica di Ambasciatore svizzero a Lisbona ma, di tanto in tanto, si allontana dal suo frenetico ritmo lavorativo e viene a trascorrere insieme alla moglie Nicoletta qualche giorno nella sua casa di vacanza ad Aurigeno. È sempre interessante conoscere le impressioni delle persone che giungono da noi in vacanza e abbiamo quindi contattato questa personalità di spicco che, insieme alla consorte, ha subito manifestato entusiasmo e disponibilità nel rispondere alle nostre domande.



Chi è Lorenzo Schnyder von Wartensee e in che cosa consiste la sua attività diplomatica? Sono nato nel 1952 a Lugano, più esattamente a Castagnola (che come Aurigeno è stato assorbito dalla fusione comunale), dove la mia famiglia, originaria di Lucerna, possedeva un albergo, l'Hotel Villa Castagnola, costruito intorno al 1890 dalla mia bisnonna e diretto da mio padre. A Lugano ho frequentato le scuole fino alla maturità, poi a Friburgo ho studiato economia politica. Sono entrato al Dipartimento degli Affari Esteri nel 1981 e, dopo un primo posto a Kinshasa (allora Zaire, oggi Repubblica Democratica del Congo), sono stato trasferito a Buenos Aires (Argentina) dove, in seguito alla guerra delle Malvine, mi sono occupato pure degli interessi britannici che la Svizzera rappresentava, in Guatemala, in Grecia, a Vienna alla Missione svizzera ONU, a Ginevra alla Missione svizzera presso le Organizzazioni Internazionali, a Berna quale Capo del Protocollo federale e ora a Lisbona. La mia attività consiste essenzialmente nel rappresentare gli interessi (politici, economici, culturali o di altra natura) della Svizzera presso lo Stato e le Autorità del Portogallo: l'Ambasciatore e la sua Ambasciata sono il canale obbligato attraverso cui la Svizzera difende i suoi interessi e comunica a livello ufficiale con lo Stato interlocutore. Diversa è invece l'attività del Console e del Consolato che si occupano dei cittadini svizzeri residenti (3400 circa in Portogallo, in aumento) o di passaggio nel Paese straniero, compresi i numerosi turisti.

Da quanto viene in vacanza ad Aurigeno? Quali sono state le sue prime impressioni in merito alla Vallemaggia?

Frequento la Valle Maggia più o meno assiduamente... da sempre, da buon luganese appassionato fin dall'infanzia di escursioni sulle magnifiche montagne e vallate dell'Alta e della Bassa Valle. Da studente, sia al Liceo che all'Università, mi ha sempre colpito il forte legame dei Valmaggiesi con la loro Valle ed il costante bisogno di rientrare. Aurigeno, che conoscevo di straforo, ha fatto irruzione nella mia vita insieme con Nicoletta, compagna di Liceo persa di vista dopo la maturità e ritrovata a Berna dieci anni più tardi. Lei è indissolubilmente legata ad Aurigeno, dove è fiera di affondare le sue radici poiché sua nonna paterna Caterina Spadoni (abbaticca del Pittore G.A. Vanoni e da lui rappresentata bambina in una cappella sul sentiero per Capoli) era proprio originaria del Comune valmaggiese: Nicoletta ha trascorso ad Aurigeno tutte le estati della sua infanzia e gioventù nella casa che, tuttora continuiamo ad abitare, ed ha una relazione di profondo affetto per il "suo" paese e i suoi abitanti!

a cura di Gloria Passalia-Quanchi

Ad Aurigeno, in una gelida giornata di novembre di 32 anni fa ci siamo pure sposati civilmente davanti all'allora Segretario comunale Vito Grossini: di quel memorabile giorno ricordo, tra le molte cose, la strana sensazione di totale assenza del sole in paese, ma di luce dorata e intensa proveniente dalle montagne dell'altra sponda della Maggia: era ed è una luce riflessa che può inondare Aurigeno fino a creare un effetto di ombre e che nelle belle giornate d'inverno mi continua a sorprendere per la sua bellezza!

Cosa apprezza della nostra regione? Quali sono invece i limiti, rispettivamente, gli aspetti da migliorare?

L'entusiasmo di mia moglie ha contagiato con il tempo sia me che i nostri figli Alessandro e Massimiliano, per cui in breve tempo l'estate è diventata per tutta la famiglia sinonimo di Aurigeno, a prescindere dalla parte del mondo in cui eravamo! Per noi, anche a causa della nostra vita nomade - e soprattutto per i nostri figli - avere radici e punti di riferimento è ancora più importante che per chi conduce una vita stabile! A tal proposito ricordo un pomeriggio in Salvador dove la vocetta di nostro figlio maggiore sussurrava al fratellino, credendo che la mamma fosse addormentata: "Pssst! Non fare rumore! La mamma sta certamente sognando Aurigeno!".

La comune passione per la natura, il fiume e la scoperta di monti, alpi e laghetti di montagna, oltre alla presenza di numerose persone amiche, residenti o villeggianti, hanno fatto di Aurigeno il centro della nostra vita familiare e, ora che i ragazzi sono adulti, è diventato il luogo degli incontri e dei momenti privilegiati - e non limitati all'estate! Della regione apprezzo in realtà quasi tutto; non abbiamo mai perso occasione di trasmettere il nostro apprezzamento a tutti i nostri interlocutori - in particolare ai nostri colleghi stranieri a Berna e all'estero, che sempre incoraggiamo a visitarci in Valle.

Ecco una serie di altri aspetti che gradiamo: la forte identità della popolazione e la sua identificazione con la regione, complice una vita associativa molto ricca; la possibilità di contatto con una natura alpina grandiosa a un passo dai paesaggi mediterranei dei laghi; le impressionanti - oggi poetiche e ben conservate - vestigia di secoli di durissima vita contadina in balia della natura poi dell'emigrazione, a un passo da una metropoli come Milano; il senso di libertà delle nostre montagne, grazie anche alla ricca rete di vie e di mezzi di accesso ben curati e mantenuti; il clima privilegiato; un ricco e variato calendario culturale di grande qualità che apprezziamo particolarmente, senza dimenticare tradizioni e rassegne, di cui

siamo fedeli partecipanti su tutto il comprensorio comunale e vallerano, e le feste popolari, da Cortone a San Lorenzo a Lodano, agli appuntamenti di agosto a Moghegno, alle feste di Preonzo a Giumaglio, al nostro San Bartola ad Aurigeno: si tratta di occasioni conviviali di incontri e di scambi. Ogni volta ribadiamo che l'integrazione del nuovo Comune - grazie anche allo straordinario dinamismo delle nostre Autorità! - è ben riuscita e la nostra regione è contraddistinta da una grande qualità di vita! Ricordo come emblematica l'inaugurazione festosa degli stabili patriziali a Masnee, ripristinati con il concorso di volontari da tutto il comprensorio comunale in un'azione generosa che ricordava l'antico "lavoro comune" delle comunità di Valle.

Quanto ai limiti... parlerei piuttosto di rischi, cosciente che la critica è appannaggio esclusivo del cittadino residente, che assume la vita locale quotidiana con luci, ombre e responsabilità!

Vedo il rischio che una posizione geografica privilegiata e ricercata per la sua qualità di vita come la nostra possa trasformarsi impercettibilmente in una trappola se la regione dovesse evolvere diventando semplice periferia di Locarno o Comune-dormitorio senza identità. Quando guardo il fondovalle sempre più urbanizzato e costruito (spesso con una varietà di stili e materiali che poco aggiungono all'estetica dei luoghi) o il traffico intenso e sempre più lento, sento tutto il dilemma della difficile armonizzazione di sviluppo e preservazione: se indubbiamente non è auspicabile trasformarsi in un museo all'aperto e l'economia locale deve potersi sviluppare e creare ulteriori posti di lavoro, è anche vero che la nostra regione è ancora in tempo per evitare gli scempi che ho visto in molte parti del mondo (nonché della Svizzera e soprattutto del resto del Ticino): a differenza di altre, le nostre Autorità comunali sono certo coscienti del rischio di dilapidare un bene prezioso e non rinnovabile di cui siamo responsabili verso le generazioni future, il TERRITORIO, e sono coscienti della necessità di incrementare la popolazione residente e contribuire senza con ciò "uccidere la gallina dalle uova d'oro" di una regione a vocazione turistica, ossia il PAESAGGIO.

Sappiamo che ha a cuore anche le persone della valle. Non a caso, alla fine del 2014 un gruppo di ex pompieri di montagna le ha fatto visita a Lisbona. Come sono i suoi rapporti con le persone del nostro Comune? E com'è andata questa visita?

Sì, effettivamente Aurigeno ha arricchito la mia vita di contatti umani di grande qualità, in parte dovuti a amicizie di infanzia e gioventù di Nicoletta: suoi compagni di estati in libertà,

persone del paese o come lei villeggianti perlopiù locarnesi tuttora fedeli alla valle e all'amicizia, che di conseguenza ho la fortuna di condividere. Anche la sua relazione affettuosa con "gli anziani" del paese, che l'hanno vista crescere (e che con i ragazzi visita e ha visitato, come la cara Pina Barca, da Dunzio a Gordevio, e tanti altri) mi ha permesso e permette una relazione più autentica e una percezione più profonda della mentalità, del passato recente e della vita in Valle. Ho spesso constatato che il fatto di avere comuni radici in Valle crea un legame immediato e diverso: ricordo sempre l'incontro in un ascensore a Buenos Aires con uno svizzero che si presentò come "Mario Sartori, Lodano", al che rispondesti "Piacere, Schnyder, Aurigeno": fu l'inizio di 30 anni di amicizia - che oggi continua con sua moglie Yvonne e tra i nostri figli - nutrita di ricordi argentini e di escursioni sulle nostre montagne, fino alla sua prematura scomparsa due anni fa.

In occasione della visita in novembre del simpatico gruppo di ex-pompieri di Aurigeno in Portogallo è proprio questo legame, che oggi è anche mio, che ho sentito profondamente: alcuni li conoscevo meglio di altri, ed è stato un vero piacere trasmettere loro il nostro entusiasmo per Lisbona e Sintra e poter condividere con loro momenti conviviali e scoperte in un ambiente completamente diverso dal solito! L'inaugurazione delle nuove uniformi da noi in residenza, all'ombra dello storico vessillo di Aurigeno (portato in valigia da Willy Arnold) fiancheggiato da quello svizzero e portoghese, è stata ampiamente documentata e ha costituito un momento specialmente emotivo ed allegro! Abbiamo proposto e consigliato un prossimo viaggio al nord del Portogallo, dove l'architettura di granito, il clima e la vegetazione tra noci, querce e castagni creano un ambiente curiosamente simile alla nostra Valle. A proposito di visite a Lisbona, nel 2014 in due altre occasioni ci siamo ritrovati a trascorrere serate intere intorno al tema Valle Maggia: in giugno abbiamo ricevuto il Coro dei Cantori delle Cime, e al citare Aurigeno abbiamo scoperto con piacere il loro entusiasmo e profonda conoscenza della nostra regione! In autunno è poi stata la volta di Franz Hohler, il noto cabarettista solettese residente parte dell'anno nel nostro Comune, di cui è appassionato: seduti intorno a un "bacalhau" (il baccalà, tipica specialità portoghese, ndr) dopo il suo spettacolo, la serata è trascorsa evocando monti, alpi e sentieri valmaggiesi (che pure lui conosce a memoria!) nonché cappelle e monumenti (lui ha contribuito al bel libro sui soffitti delle nostre chiese). Non abbiamo mancato di sottolineare la vitalità del nostro Comune e di Associazioni come Valle Maggia Pietra Viva e tante altre impegnate

Un sentito grazie al Sig. Marco Amman per averci fornito le foto, scattate durante una visita degli ex pompieri di montagna di Aurigeno a Lisbona, presso il Consolo.

con grande sforzo nella salvaguardia del nostro patrimonio e territorio. È forse proprio questo che fa tutta la differenza tra la nostra e tante altre regioni: la sua forte identità sociologica e paesaggistica non lascia nessuno indifferente, e marca profondamente tutti noi che abbiamo la fortuna di potervi vivere o almeno soggiornare!

Un sentito GRAZIE all'Ambasciatore Schnyder von Wartensee e alla moglie per la collaborazione e per l'intervista ricca di dettagli e sfumature che fanno trasparire quanto sono legati al nostro territorio!



## Grande successo per “Casa Gioia” al Kursaal di Locarno

La Compagnia teatrale Maggiainscena si è esibita domenica 22 febbraio 2015 presso il Teatro di Locarno con la commedia musicale “Casa Gioia”. Avendo visto personalmente questo godibilissimo spettacolo al Teatro Dimitri di Verscio ed essendomi divertito, ho proposto alla Compagnia di presentarlo anche a Locarno. Sentivo da parte loro un certo scetticismo vista la nomea del Teatro di Locarno, ma alla fine hanno accettato la sfida.

Per la Compagnia maggese si è trattato di una scommessa e allo stesso tempo di un trionfo: sala sold out e un pubblico caloroso: 500 persone entusiaste!

Tutti gli interpreti erano all'altezza della drammaturgia proposta da Fabio Cheda e Ulija Ramelli, come pure per l'accompagnamento musicale

eseguito dal vivo da quell'istrionico musicista (fan dei Fab Four) che è Giustino Genazzi. Sulla scena sobria ed essenziale si sono esibiti tanti attori/interpreti: tutti bravi nel ruolo assegnato loro. Inoltre si notava la gioia di poter recitare. Gioia trasmessa pure al pubblico e ricompensata da lunghi applausi. Tutto questo eseguito e interpretato da dilettanti che nel loro tempo libero si mettono a disposizione per questa magnifica arte che è il teatro.

Complimenti ancora e... continuate con questo entusiasmo trascinate che avete dimostrato e sicuramente potrete regalare altri momenti indimenticabili ai vostri spettatori!

**Roberto Maggini**



## Noi diciottenni...

Lo scorso 26 gennaio si è tenuta a Lodano, presso la sala del Consiglio comunale, la nostra festosa serata, con tanto di sorpresa finale. A partecipare all'evento eravamo una quindicina di neo 18enni e i rappresentanti di Patriziati, Parrocchie ed Associazioni.

Ad aprire la serata, come vuole che sia, è stato il nostro bravo Sindaco Aron Piezzi. Un discorso semplice ma pieno di parole importanti. In seguito si è rivolto a noi anche Luigi Guerra, presidente del Consiglio comunale.

Terminata la parte ufficiale, ci è apparso come quasi dal nulla il noto mentalista Federico Soldati, il quale, con la sua bravura, ha incantato tutti i partecipanti. Anche noi 18enni abbiamo contribuito all'ottima riuscita dei suoi numeri interagendo sul palco. A fine spettacolo, il bravo Federico ha voluto salutarci con le sue geniali parole, fra le quali il motto: “ciò che è improbabile non è impossibile.” La serata è proseguita con la tradizionale foto dei

coetanei maggiorenni e i rappresentanti del nostro Comune. Dopodiché, è stato offerto un ricco rinfresco a tutti i partecipanti in modo da poter scambiare alcune parole e trascorrere del tempo insieme. È stata una serata divertente, interessante e una bella occasione di ritrovo dopo parecchio tempo fra noi coetanei.

**Martina Zanoli e Debora Vanoni**



sopra  
Federico Soldati con il diciottenne Andrea Giovannacci

I diciottenni presenti alla serata:  
Michaela Biadici, Daren Garbani, Enea Gessler, Stephanie Gil Garcia, Andrea Giovannacci, Yanick Lafranchi, Ivan Landrini, Alexandra Negri, Lorenzo Pedrotti, Saskia Ruggeri, Morena Scherrer, Oliver Schurter, Kevin Tamagni, Debora Vanoni, Martina Zanoli

## Serata energia

Giovedì 29 gennaio, presso il Centro Scolastico dei Ronchini, si è svolta la serata organizzata dall'Associazione TicinoEnergia, in collaborazione con il nostro Comune, dedicata al tema delle energie rinnovabili. Si è spaziato dalle “sfide della politica energetica” alla “mobilità sostenibile”, permettendo ai presenti di acquisire una serie di informazioni utili ed arricchenti. Chi desiderasse maggiori informazioni sui temi energetici può consultare il sito [www.ticinoenergia.ch](http://www.ticinoenergia.ch).



## Rinasce Il Silos di Angelo Casè

Un evento arricchente alla Biblioteca di Maggia

Venerdì 20 marzo 2015 si è svolta presso la Biblioteca di Maggia ad Aurigeno, la presentazione della ristampa della raccolta poetica di Angelo Casè, “Il Silos”.

Alla presenza di un pubblico numeroso, estremamente attento e interessato, hanno preso la parola cinque illustri oratori, presentati dalla Municipale Rita Omini, la quale, dopo aver porto il saluto del Municipio e ricordato l'iter del lascito librario (Fondo Casè) che si trova ora, ben sistemato, al pianterreno dello stabile, ha pure segnalato l'avvenuta apertura del “Concorso di scrittura creativa”, dedicato al poeta. Nel suo intervento l'editore Casagrande ha ricordato al pubblico che *Il Silos* è il secondo volume riedito, per volontà della famiglia Casè, dopo *Tedium Vitae*. Favorevolmente sorpreso dalla lettura dei due testi, nei quali ha riconosciuto in Angelo Casè, sia l'uomo che il poeta, ha poi spiegato che l'odierna edizione è stata completata da una serie di poesie, che lo stesso Casè aveva previsto in un primo tempo (ma che non aveva inserito, per questioni economiche); da una bibliografia curata da Michela Mattei; da una lettera aperta del fratello Pierre e, infine, da una prefazione di Giorgio Orelli. Lo stesso poeta bellinzonese, da poco scomparso, aveva già “commentato” il primo volume.

Con la verve che ben gli conosciamo (ma anche con la comprensibile emozione del “fratellino” nei confronti del poeta che oggi non è più tra noi), ha poi preso la parola Pierre Casè citando il contenuto di una sua lettera immaginaria al caro fratello Angelo, proprio in concomitanza con la riedizione di “Silos”. Con la calma che lo contraddistingue e con la voce roca, ha snocciolato una serie di aneddoti della vita dei due fratelli. Tenendo il pubblico con il fiato sospeso ha ricordato i momenti belli, la trepidazione per una grave malattia annunciata dai medici in seguito miseramente smentita; per descrivere infine il triste distacco dal fratello, ormai quasi rassegnato. Un momento veramente suggestivo, che il pubblico ha apprezzato con un lungo applauso.

Un po' più tecnico e distaccato, l'intervento del Presidente dell'ASSI, Dalmazio Ambrosioni. Il quale ha ricordato, come curiosità storica, la presentazione, in contemporanea, a Bellinzona, sotto l'egida dell'ASSI, di due volumi importanti: quello di Casè, *I compagni del cribbio* e quello di Giovanni Orelli *Il lungo inverno*. Il “padrino” di Casè fu, Giorgio Orelli; mentre quello di Giovanni Orelli fu Giovanni Bonalumi. In un ultimo accenno, l'oratore ha ricordato come anche Casè, negli anni sessanta, partecipò saltuariamente a una importante rubrica letteraria sul Giornale del Popolo, di cui lo stesso Ambrosioni era curatore.

Nell'intervallo tra una presentazione e l'altra, Andrea Sartori, attore di Maggiainscena, ha letto ai presenti, con la giusta pacatezza, dizione ed emozione, alcune poesie di Casè che il

pubblico ha particolarmente gradito. Il Prof. Diego Erba, ex responsabile della Divisione Scuola al Dipartimento dell'Educazione, ha esordito ricordando scherzosamente che il suo intervento “conoscete tutti Pierre”, gli è stato praticamente imposto, ammettendo poi di sentirsi comunque felice di poter partecipare all'evento. Quale grande tifoso del FCL (il Locarno del calcio), l'oratore non ha mancato di citare l'importante apporto del padre di Angelo nei destini della squadra cittadina, accanto ai due zii (i famosi fratelli Casè).

Erba si è poi concentrato sulla figura di Angelo Casè insegnante: dopo aver frequentato il ginnasio, il poeta si iscrive alla Magistrale maschile e, a 18 anni, è già al lavoro come docente, professione che svolse per ben 42 anni, di cui 34 a Minusio. Docente preciso e severo, ma allo stesso tempo affidabile e dolce, faceva pochissimo uso di tecnologie, ma amava abbinare le sue spiegazioni con grandi cartelloni o disegni alla lavagna per facilitare l'apprendimento.

Erba ebbe la fortuna di assistere a una sua lezione e ne rimase impressionato: soprattutto dalla sua capacità di instaurare rapporti umani. Alla fine delle lezioni gli allievi, a turno, passavano alla cattedra e salutavano il docente con una stretta di mano. A volte le sue lezioni avevano un sottofondo musicale e, naturalmente, anche la poesia vi trovava la giusta collocazione. Accanto a nozioni tecniche e grammaticali, per Casè era molto importante insegnare anche la storia e l'impronta lasciata dai nostri avi. In conclusione, Diego Erba ha ricordato che oltre che poeta affermato, Angelo Casè era anche narratore per l'infanzia facendo riferimento agli allora famosi “libretti ESG”, alcuni dei quali recano la sua firma.

Bella e colorita la prefazione del Prof. Renato

Martinoni, docente di letteratura all'Università di San Gallo, il quale ha ammesso di sentirsi un po' come quei cercatori di funghi che devono affrontare il bosco, dopo che lo stesso è già stato “calpestato” da altri cercatori e quindi costretto ad evitare di passare negli stessi luoghi per poter essere... originale e non ripetitivo. Nel suo intervento, dove ha sottolineato come Angelo Casè è stato, sia poeta che narratore, ha ricordato al pubblico di non sentirsi un critico letterario: una categoria che lui stesso non ama particolarmente, per la loro tendenza a semplificare e schematizzare in alcuni casi, mentre a volte l'interpretazione di un testo va oltre a ciò che l'autore stesso aveva immaginato. Uno scrittore, nella maggior parte dei casi, scrive per se' stesso e quindi solo lui capisce fino in fondo ciò che racconta.

Martinoni ha poi osservato che, in molti casi, i titoli delle poesie sono indicatori importanti, “sentinelle” che danno la geografia dell' autore. Per Casè, poeta singolare che non seguiva le mode e ticinese radicato, ma non provinciale “ricordare” è un dovere. La sua opera non è realtà “cronistica”, ma storica, simbolica e di antichi valori.

Infine l'oratore ha ricordato che Vittorio Sereni, grande poeta oggi un po' sottovalutato, pubblicò alcune poesie di Angelo Casè per la sua casa editrice.

È stata veramente una bella serata, tutt'altro che tediosa e che molti, purtroppo, si sono persi. Il volume “Il Silos” è disponibile nelle librerie al prezzo di fr. 15.00.

**Fabio Cheda**

da sinistra: Dalmazio Ambrosioni, Giampiero Casagrande, Pierre Casè, Renato Martinoni e Diego Erba



# Anche Maggia

## al Torneo di hockey fra Comuni a Locarno



Tre vittorie, un pareggio e una sconfitta: è il lusinghiero bilancio della squadra di Maggia al torneo di hockey tra Comuni, svoltosi quest'inverno alla pista di Locarno On Ice in Piazza Grande. L'avventura della squadra si è conclusa allo stadio delle semifinali, non senza un pizzico di rammarico per la mancata qualificazione alla fase conclusiva del Torneo. È stata comunque una bella e divertente esperienza! Il Torneo ha visto la partecipazione di 12 squadre, i cui giocatori dovevano essere arruolati tra municipali, consiglieri e dipendenti comunali; ogni squadra aveva inoltre diritto ad un

"rinforzo esterno", ossia a un giocatore non strettamente legato all'amministrazione comunale. Nel Maggia, nel corso delle tre serate del torneo, hanno giocato i municipali Aron Piezzi, Patrik Arnold e Luca Sartori; i consiglieri comunali Milko Piezzi e Alessio Barca; i "rinforzi" Sebastiano Franzoni, Sandro Filipponi e Fabiano Adami, schierati alternativamente. Alla transenna, non è mai mancato il sostegno della municipale Rita Omini (autrice della fotografia), oltre che di molti altri maggesei.

Una compagine del Maggia prima della partita con i cugini del Lavizzara.

## 106 anni per Giuseppina Bertelli!

Martedì 3 marzo alla Casa di Riposo Don Guanella di Maggia c'era aria di festa: Giuseppina Bertelli, chiamata da tutti simpaticamente Pinota, ha raggiunto l'invidiabile traguardo dei 106 anni. Pinota è la seconda persona più anziana del Canton Ticino. Presente ai festeggiamenti il sindaco Aron Piezzi, che ha portato gli auguri a Giuseppina a nome di tutta la comunità maggese.



## Pranzo beneficiari AVS del Comune



Domenica 12 aprile si è svolto il tradizionale pranzo dei beneficiari AVS di Maggia. Circa 150 persone hanno accolto l'invito del Municipio. La giornata, allietata dal duo musicale Maurizio e Silvio e dalla divertente presenza del Mago René, è stata come sempre molto piacevole. Il Municipio ringrazia le collaboratrici e i collaboratori per l'indispensabile apporto nell'organizzazione dell'evento.

**Atupertu viene pubblicato con il prezioso contributo finanziario di:**



**RAIFFEISEN**

TIPOGRAFIA **STAZIONE** LOCARNO

## Impressum

Atupertu  
Periodico d'informazione  
del Comune di Maggia

6673 Maggia  
tel. 091 756 50 30  
fax 091 753 50 39  
comune@maggia.ch

Municipale responsabile  
Aron Piezzi

Redattore responsabile  
Piera Gessler

Redattori  
Fabio Cheda  
Gloria Passalia-Quanchi

Grafica e impaginazione  
Claude Schaffter

In copertina  
"Carasc" dimenticati  
Fotografia di Cesare Gessler

Stampa  
Tipografia Stazione, Locarno