Zeitschrift: Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires =

Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni

popolari

Herausgeber: Société suisse des traditions populaires

Band: 83-84 (1994)

Artikel: La Valle di Blenio di Mario Vicari e della sua gente

Autor: Cheda, Giorgio

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1005189

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 22.11.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

La Valle di Blenio di Mario Vicari e della sua gente¹

Ogni volta che un libro lascia i torchi della tipografia (così almeno si diceva una volta, ora occorre aggiornarsi anche in questo campo e parlare di dischetto del PC e delle sofisticate attrezzature della fotocomposizione) bisogna far festa.

Oggi siamo qui a far festa a Mario Vicari e alla sua gente.

Io non voglio tessere un panegirico all'autore di questo bel libro, ricco di sapienza, di professionalità messa al servizio della comunità, ma soprattutto di passione, di amore per la sua terra; questo lembo di terra che ci circonda strappato, autorevolmente, dall'oblio, grazie al solerte e disinteressato contributo di una fitta schiera di testimoni; coloro che sulle montagne dell'alta Val Blenio hanno inciso la loro vita, prima di inciderne qualche lacerto nella plastica del disco, o col piombo (col laser, meglio) sulle pagine del testo.

So che l'amico Mario è troppo modesto e la serietà del suo caparbio lavoro di documentazione delle tradizioni, dei dialetti, dell'etnografia, dell'antropologia culturale del mondo alpino non ha bisogno di tante parole.

Festa per l'autore, ma anche per i suoi genitori che hanno amorevolmente collaborato alla realizzazione dell'opera. Festa per la sua gente, dicevo. Certamente! Un lavoro come quello che ha impegnato, e continua a impegnare il nostro studioso, non può essere fatto senza la corale partecipazione della popolazione locale, degli anziani in particolare. Nel libro figurano 19 testi selezionati fra 53 testimonianze, per un totale di ben 51 ore di registrazione

Nell'esperienza di vita – e direi specialmente nel cuore dei protagonisti di questa entusiasmante avventura culturale – è depositato un patrimonio di conoscenze, di sapere, di esperienze, di sensibilità, che non deve andar perso con il disgregarsi – fatale – di quella civiltà contadina scancellata dalla modernizzazione, diciamo meglio dalla prepotenza della civiltà delle macchine.

Io sono particolarmente grato all'autore di questo libro e ai suoi collaboratori per una ragione personale. L'ascolto delle interviste e la lettura delle nutrite pagine che le commentano mi hanno riportato a un mio lavoro simile realizzato in età giovanile (è sempre bello riandare a ritroso nel

¹ Pubblichiamo (lievemente ridotto) il testo di presentazione del libro di Vicari letto da Giorgio Cheda il 28 novembre 1992 a Olivone. L'opera – primo disco o prima cassetta e un volume di 180 pagine (il secondo è in corso di realizzazione) – può essere acquistata per il prezzo di fr. 50.– (il vol. solo fr. 35.–; il disco solo fr. 20.–; la cassetta sola fr. 16.–) presso l'Ufficio cantonale dei Musei, Via Ferriere 5, Casella postale, 6512 Giubiasco.

tempo!), proprio grazie alla partecipazione di centinaia di famiglie, in Ticino e in California, che mi hanno permesso di recuperare migliaia di lettere di emigranti, fotografie, diari, libri contabili ecc.: testimonianze vive di un capitolo importante della storia economica e sociale, come di quella demografica e delle mentalità collettive delle popolazioni del mondo alpino.

L'amico Mario non fa che completare quel dossier con un colorito e straordinario mannello di tessere tolte dall'inesauribile mosaico della Valle del Sole.

Il lavoro di Vicari fa parte di un vasto progetto di recupero e di analisi della documentazione orale ed etnografica nelle varie regioni del Ticino ed è collegato alle attività dell'Ufficio dei musei etnografici e del Vocabolario dei dialetti della Svizzera italiana.

Il libro e le registrazioni che lo accompagnano rappresentano infatti un primo anello di una nuova collana, voluta dal Canton Ticino, che, sotto l'etichetta di «Documenti orali della Svizzera Italiana», si propone di continuare l'iniziativa meritoria dei «Dialetti della Svizzera Italiana», realizzata dall'istituto fonografico di Zurigo, a cui Vicari aveva autorevolmente collaborato.

Questo per dire che il bel libro e il disco con le registrazioni riguardanti Ghirone, Campo Blenio, Olivone, Largario, Aquila e Torre andrebbero presentati tenendo conto proprio dell'elemento linguistico, del dialetto, così caratteristico dell'alta Val Blenio e che rappresenta la parte viva di comunicazione orale, di convivialità, di espressione spontanea della persona e della società contadina e artigiana che l'ha usato durante lunghi secoli. Io non sono in grado di parlarvi, con un minimo di serietà e di competenza del vostro dialetto.

Mi soffermerò quindi solo su alcuni aspetti più direttamente legati all'etnografia, alla capacità cioè di sopravvivenza su quelle terre, aspre e frantumate, che portano al Lucomagno e all'Adula.

Frantumate, ho detto. Ambrogio Bertoni, padre dello scienziato Mosè, il più illustre emigrante ticinese, in un famoso testo del 1851, «Delle condizioni agrarie nel Canton Ticino e specialmente nei distretti superiori», documenta questa piaga dell'agricoltura alpina: l'indescrivibile spezzettamento della proprietà. Famiglie in Val Blenio, scrive il Bertoni, avevano oltre 300 piccoli fondi. La superficie media degli appezzamenti era di 40 metri quadri!

E' ormai diventato un luogo comune affermare che la modernizzazione nel mondo alpino è arrivata dopo la seconda guerra mondiale, quando, repentinamente, è crollata l'agricoltura tradizionale di sussistenza. Il Ticino è passato, in quegli anni, dalla cultura della segale e del castagno a quella dei conti in banca sulla terza piazza finanziaria svizzera e di un terziario qualificato; da un paese d'emigrazione a uno di accentuata immigrazione con decine di migliaia di frontalieri. Un vero e proprio miracolo economico e un salto strutturale di grande rilevanza che ha cambiato radicalmente l'esistenza; dall'uso del territorio alla religiosità, dalla composizione della



1. Media Valle di Blenio, circa 1920: una giovane con il rastrello (rastill) e una contadina con la falce fienaia (fâlc) in spalla, il portacote (cudéi) legato alla vita e una grande gerla a stecche rade (sgèrla) appoggiata sul prato (fot. Roberto Donetta, Corzoneso).

popolazione alla stessa visione del mondo prepotentemente condizionata e filtrata dalla forza dei nuovi media che hanno presto sostituito il curato e il maestro del buon tempo antico.

Secondo lo storico Georges Duby l'abbandono troppo repentino della terra e il rapidissimo declino dell'agricoltura tradizionale, nel mondo occidentale dopo la seconda guerra mondiale, sono la causa principale dell'attuale angoscia. Le paure collettive ingenerate dalla droga, dall'Aids, dal nucleare, dall'esplosione demografica e dalla crisi ecologica, dalla stessa unificazione europea gli danno sicuramente ragione.

L'espressione rottura antropologica non è qui usata come un concetto assoluto; in realtà c'è stata una lenta evoluzione che ha preparato la svolta. Due soli esempi.

La rivoluzione tessile inglese della seconda metà del XVIII secolo fece giungere le stoffe di cotone anche sui mercati locali; diminuì così la superficie riservata alla coltivazione della canapa e del lino, che però nel mondo alpino scomparvero solo dopo il 1945.

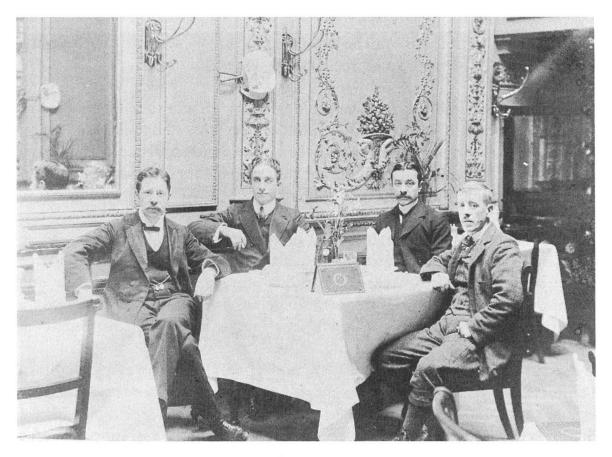
Fino al 1800 la segale e le castagne, con i prodotti dell'allevamento, costituivano l'essenziale dell'alimentazione contadina. Sui suoli acidi e poveri a sud delle Alpi il castagneto rappresenta, ancora oggi, il 20% della superficie boschiva; si calcola che il prodotto, ricco di glucidi e di lipidi, di sali minerali e di vitamine B e C, copriva per 120 giorni le necessità alimentari annuali di una famiglia di contadini. La relativa mancanza di proteine nelle castagne veniva compensata dall'abbondante uso del latte.

Un primo cambiamento si verificò già nel Settecento con la diffusione del granoturco. Subito dopo la Rivoluzione francese, con la generalizzazione della coltura della patata, e in epoca ferroviaria, con l'arrivo del grano americano, diminuì di molto l'importanza delle castagne. Un certo recupero avvenne durante e dopo la prima guerra grazie ad una campagna di innesti promossa per far fronte alle difficoltà di approvvigionamento.

Il mutamento definitivo si ebbe tuttavia solo dopo la seconda guerra; le castagne, simbolo della miseria endemica, vennero rapidamente lasciate marcire sotto le foglie nei boschi colpiti, proprio in quegli anni, dal cancro corticale le cui metastasi psicologiche cambiarono irrevocabilmente il rapporto fra l'uomo e l'ambiente.

Ma il piacere – che prova anche l'uomo moderno – di sbucciare una caldarrosta, masticarla lentamente ancora tiepida stillandone tutto il suo dolce sapore, non è forse la spia, inconfessata perché insopprimibile, di un legame con le generazioni passate attraverso la terra generosa ancorché dura? I marronai bleniesi hanno notevolmente contribuito a far apprezzare il passato anche alle generazioni cresciute davanti al piccolo schermo o frequentando le discoteche e che sanno appena distinguere le castagne col buco da quelle senza.

Uno dei meriti del lavoro, affascinante, di Mario Vicari è proprio quello di lanciare un ponte fra due generazioni così diverse: quella dei contadini che ammirano, non senza un giustificato orgoglio, quanto hanno dovuto fare per sopravvivere in quel mondo, e quella cresciuta nell'abbondanza della società consumistica. Ma troppo spesso dimentichiamo le fatiche di coloro che hanno strappato il pane quotidiano dai campetti sostenuti appena dal muro a secco e preparato qualche forma di formaggio o mastello di ricotta da vendere al mercato, o ancora penato un'intera vita sulle creste attorno al Sosto, dalla Greina al ghiacciaio dell'Adula, dal piano al monte più sperduto per spremere anche l'ultimo filo d'erba indispensabile per nutrire il bestiame grosso, ma anche tutte le capre al momento bello e delicato della nascita dei capretti. Se qualcuno di questi, invece di venire alla luce nel calduccio della stalla, sopravviveva alle gelate notturne quando le capre già uscivano a rosicchiare quel che aveva lasciato l'inverno, i pastori bleniesi gli affibbiavano volentieri il nome di trovadín: lo stesso termine usato come



2. Londra, circa 1900: un angolo della sala da pranzo del ristorante di proprietà della famiglia Gatti, originaria di Dongio: attorno al tavolo, quattro emigranti bleniesi attivi nel settore alberghiero a Londra (propr. famiglia De Righetti, Dongio).

affettuoso traslato anche per i trovatelli degli umani abbandonati davanti alla porta di una chiesa e destinati magari alla ruota di Novara.

E non era sicuramente una sinecura assicurare una brancatella di erba magra alle 3158 capre censite a Olivone nel 1859. Un vero primato nel Ticino, seguito a distanza da Biasca con 1800 capi e da Lodrino con 1500.

Un'opera di grande valore culturale, civile e umano, quella di Mario Vicari, indispensabile per aiutare i nipoti a capire i loro nonni e viceversa. Dico questo come cittadino e docente.

Come cittadino perché sono convinto che l'educazione civica e la sensibilità ai valori politici, quelli della comunità di villaggio – ma anche quelli universali della solidarietà e della tolleranza – passano attraverso la conoscenza di quel patrimonio culturale che è sedimentato nel cuore degli uomini e ha marcato in modo indelebile il territorio. Spetta a noi riuscire a decifrare anche il più umile segno scolpito sulla trave di larice duro come un osso, nella pietra d'angolo appena squadrata della stalla, o nei più disparati, rozzi od eleganti modelli di slitta per trasportare il fieno, il letame e la legna dopo che i buoi, pazienti e servizievoli, avevano tracciato la pista nella neve fresca. Quanti buoi nella bella e larga Val Blenio! segno di ricchezza, eccome! Si provi a immaginare quei buoi sui dirupi della Val Bavona, tanto

cari a Plinio Martini, dove anche le vaccherelle più rinsecchite e svelte come le capre andavano spesso a sfracellarsi in fondo ai burroni.

Apprezzo la fatica di Mario Vicari come docente di una scuola per maestri, in particolare, perché mi rendo conto sempre più della necessità per i giovani studenti di oggi, quelli nati appena vent'anni fa, di capire dal vivo il senso di una cultura, di una civiltà meglio, scancellata in modo così brusco dalle conseguenze della bomba di Hiroshima.

Solo una memoria esigente autorizza una speranza lucida.

Il futuro lo possiamo costruire solo se riusciamo a stabilire dei legami forti e autentici con il passato. Avere delle radici non solo nel mondo locale, ma nell'universalità dei valori fondamentali dell'esistenza, è essenziale per dare dignità e significato morale a quello che facciamo, al nostro progetto di costruire il futuro.

Questi non sono slogan, ma considerazioni che traggo dopo avere ascoltato le interviste di grande pregnanza morale dei collaboratori e letto le schede etnografiche del curatore.

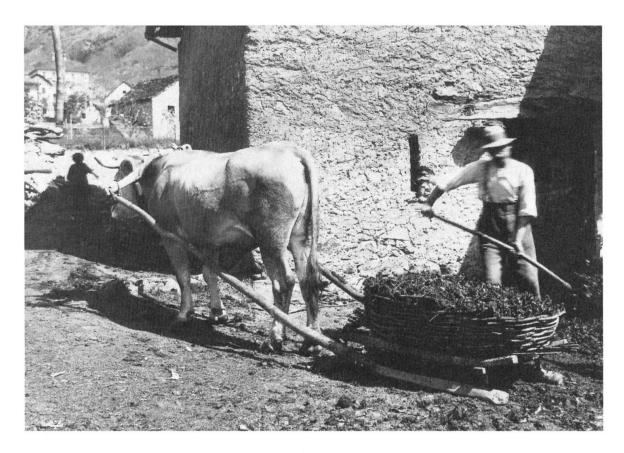
Si noti la modestia del termine: scheda; in realtà in molti casi sono dei veri e propri trattati, ricchi di informazioni precise sulle tecniche di lavoro – ormai conosciute solo da pochi anziani – e che sono invece di grande aiuto per penetrare nello spirito di quel mondo, per capire l'anima e il senso profondo dei gesti semplici e ripetitivi, scanditi dallo srotolarsi implacabile delle stagioni con i lavori che si dovevano fare, dalle ore della giornata segnate dal battere famigliare dei rintocchi delle campane.

Basterebbe solo pensare all'annuale rito-fatica-gioia collettiva di caricare la rascana: trasformare cioè lo sparuto castello di pali e traverse, infisso ai margini di ogni villaggio a sfidare il vento e la pioggia, in ridente granaio, riserva di buon pane per il lungo inverno. La successiva battitura della biava, velocemente ritmata a colpi di correggiato (altro che la iperdecibellata musica in voga oggi!) è stata rievocata dagli informatori con professionalità e corale partecipazione...

Le calorose e commoventi testimonianze raccolte nel volume permettono diversi livelli di lettura.

Un primo livello può essere quello aneddotico: un ritorno nostalgico al buon tempo antico; buono magari solo sui libri della nostalgia? Difficile rispondere, ma comunque non più antico dei miei capelli bianchi. Personalmente ho più di un dubbio sulla qualifica di «buono» dato a un tempo così avaro di gioie e così ricco invece di sacrifici e di dolori: dubbio motivato dalla mia pur breve esperienza di ragazzo-contadino che ha svolto quasi tutti quei lavori ricordati dai testimoni e che ha vissuto il cambiamento di paradigma, di civiltà.

Un secondo livello può aiutare meglio il giovane di oggi a capire il senso profondo di quella civiltà contadina, a leggere, nella lunga durata, i valori



3. Doc. or. 1, fot. 21: Aquila, zona *Craséit*, 14 aprile 1926: Enrico Bianchi sta caricando il letame con la forca *(rast)* nel cestone sulla slitta, a cui è aggiogato un bue (fot. Paul Scheuermeier).

antropologici comuni, a persuaderci tutti, in fondo, dell'inderogabile necessità di riappropriarci di quel rapporto, direi, ecologico, fecondo con l'ambiente per tentare di meglio comprendere il significato – sempre misterioso – della presenza dell'uomo sulla terra.

Faccio una breve digressione storica per meglio spiegare il mio pensiero e inquadrare le testimonianze bleniesi valorizzate da Vicari.

Come si sa l'incremento demografico in Europa dopo il Mille è la conseguenza dell'aumento della temperatura media, della fine della seconda ondata di invasioni, nonché della rivoluzione agricola che raddoppia le rese facendo aumentare la popolazione e spingendo gli insediamenti stabili e consistenti anche nel cuore delle Alpi.

La rotazione triennale, il nuovo aratro e il mulino ad acqua per il grano, le gualchiere e il maglio contribuirono ad aumentare la produzione in modo considerevole.

La nuova città, che si sviluppa nel mondo pieno dove i coltivi e gli abitati hanno sostituito definitivamente la foresta, necessita di più intensi rapporti con la campagna. La città ha bisogna di carne, di cuoio, di lana, di prodotti dell'allevamento in genere, di legname pregiato per le costruzioni, di artigiani per tutta una serie di attività non più assicurate solo dalla mano d'opera interna. La pianura padana diventa una fucina di nuove esperienze

tecniche e commerciali. La Lombardia e le Fiandre si trasformano in due possenti locomotive trainanti la crescita economica europea. Due regioni che proprio all'inizio del XIII secolo sono collegate da due nuovi passi alpini: il Sempione, frutto dell'iniziativa della borghesia milanese e il San Gottardo che diventa il centro catalizzatore dell'esperienza politica di uno Stato, dove alla supremazia iniziale delle regioni di montagna succederà il trionfo delle città dell'Altopiano.

Durante quella favorevole congiuntura si misero in moto i meccanismi che intrecciarono stabilmente i rapporti economici fra le città lombarde e le valli alpine: la Val Blenio in particolare. La transumanza è sicuramente stata una delle più vitali abitudini dell'uomo, durata secoli, che ha facilitato l'insediamento definitivo nei villaggi di montagna proprio perché ha offerto ai pastori i pascoli invernali resi più attrattivi dall'invenzione della marcita ad opera dei Cistercensi, e un mercato stabile per la lana, la carne e il cuoio. La storia degli Umiliati in Lombardia non è solo quella della lotta per l'ottenimento di una maggiore autonomia da un clero potente assoggettato alla nobiltà conservatrice e restia a tutte le innovazioni portate dalla nascente borghesia imprenditoriale, ma attesta pure le diverse strategie commerciali per utilizzare al meglio le potenzialità della pastorizia e incrementare, in questo modo, il flusso degli scambi commerciali fra la montagna e la città. Non per nulla i rappresentanti di questo ordine laico, sempre alla ricerca di una maggior uguaglianza fra uomini e donne, ma anche di una più ampia libertà commerciale oltre a quella spirituale, danno la preferenza al lavoro manuale. Si stabiliscono in prossimità dei corsi d'acqua che sfruttano per muovere le gualchiere e follare così meccanicamente i pannilana. Questo trattamento darà più compattezza ai prodotti facilmente immessi sui mercati di mezza Europa.

Molte delle oltre trecento case degli Umiliati costruite nella Lombardia medievale si trovano lungo i tratturi dei pastori delle Alpi centrali; gli stessi percorsi che portano ai passi alpini dove questi nuovi cristiani, più autonomi nei confronti della gerarchia, soccorrono i viandanti da Pollegio a Casaccia, si occupano della riscossione delle gabelle e dei dazi per conto del potere politico, diventano i tesorieri del pubblico erario, addetti all'approvvigionamento delle città, alla gestione degli ospedali in una Lombardia presa a modello per l'efficienza del sistema sanitario. La presenza degli Umiliati è attestata lungo la strada del Lucomagno: ad Olivone, a Camperio, a Campo Blenio, sul passo della Greina, oltre che a Casaccia.

La loro violenta soppressione nel 1571 da parte di Pio V, sollecitato da San Carlo che faticava ad imporre il celibato e le altre riforme tridentine ad un ordine diventato ricco e corrotto, costantemente in bilico fra ortodossia ed eresia, rappresenterà una notevole perdita anche per la pastorizia alpina.

La storia delle valle, dei suoi traffici attraverso il Lucomagno, i rapporti commerciali con Milano, ma soprattutto la storia dell'emigrazione in Lombardia dimostrano abbondantemente il senso peculiare dell'autonomia politica municipale espressa così bene anche negli statuti.



4. Doc. or. 1, fot. 38: Torre, fabbrica di cioccolato Cima Norma, 1940–45: Reparto *Confiserie*: Gina Maestrani-Franchini (informatrice del testo), servendosi di uno spillone, separa i bastoncini di cioccolato (*branches*), che passano poi alla *enrobeuse*, per essere ricoperti di una pasta di cioccolato e nocciuole (collezione Cima Norma, Torre).

Voglio concludere questa mia breve e incompleta disamina dell'opera di Vicari con un paragone fra l'alta Val Blenio e la mia Valle Maggia seguendo i difficili percorsi delle donne che salivano fin sulle cenge più pericolose per strappare anche l'ultimo ciuffo d'erba, indispensabile per il lungo inverno. Il fieno di bosco è uno dei capitoli più affascinanti della storia del mondo alpino.

Io ero abituato a collegare questa durissima necessità di sopravvivenza alle conformazioni molto più aspre del territorio in Valle Maggia e in Verzasca. Qualche anno fa un'avvincente e documentata pubblicazione di Franco Binda, *I vecchi e la montagna* (Locarno 1983) ci aveva permesso di conoscere il problema, in tutte le sue dinamiche e sfaccettature, attraverso le testimonianze degli ultimi protagonisti.

Grazie a Mario Vicari e ai suoi preziosi interlocutori ora so che anche nella più dolce Val Blenio era impellente l'obbligo di salire a tagliare le magre e ripidissime rive attorno al Luzzone. Un ex-emigrante in Inghilterra, Emilio Masina, col bonnetto da soldato in testa (dovevano pur servire a qualcosa anche i panni militari) appare in una bella fotografia con la gerla a stecche rade piena zeppa di fieno.

Ma in Val Blenio, grazie alla relativa dolcezza dei pendii, il fieno di bosco e dei prati magri poteva essere portato al piano con le slitte; la documentazio-

ne a questo proposito è molto precisa e permette utilissimi paragoni con sistemi simili in altre regioni del Ticino, come la Val Bedretto o Bosco Gurin. Nelle altre valli, più povere e più ripide, il fieno di bosco veniva portato a spalla, o se ne imbottivano reti prima di gettarle nei burroni. Il pittore Giovan Antonio Vanoni ha documentato con la sua bella verve popolare questa improba fatica, riservata alle donne quando la maggior parte delle forze maschili erano partite per oltremare alla ricerca dell'oro australiano o allettate dai dollari americani. L'esito artistico e la preziosa testimonianza antropologica lasciata nella serie magistrale degli ex-voto rappresentano un indispensabile corollario per coloro che vorranno inquadrare globalmente la società contadina del mondo alpino. Una desolata sequenza di disgrazie al femminile, capitate nei luoghi più impervi dove magari neppure le capre osavano avventurarsi.

Le attestazioni dei contadini bleniesi contribuiranno sicuramente ad aprire il cuore e la mente delle generazioni future che potranno così meglio capire ed apprezzare l'umile e grande storia dell'uomo.

Résumé

Le livre de Mario Vicari et les deux cassettes qui l'accompagnent traitent de la Valle di Blenio dans le cadre d'une vaste entreprise de documentation orale et ethnographique des différentes régions du Tessin orchestrée par le canton sous l'étiquette de «Documenti orali della Svizzera italiana.» Les 19 textes sélectionnés parmi une cinquantaine représentent 51 heures d'enregistrement et documentent la partie vive de l'élément linguistique de la région, les patois.

L'évolution et la modernisation du monde alpin sont analysées entre autres à partir de la culture du chanvre et du lin et des changements des habitudes alimentaires menant du seigle et de la châtaigne jusqu'à nos jours. L'œuvre construit un pont entre les générations et amène sans tomber dans le passéisme à la compréhension d'un passé laborieux rythmé par les travaux et les fêtes. D'intéressantes digressions de Cheda relèvent les similitudes et les diversités de ce passé soit dans de bien plus vastes régions alpines, soit avec la Valle Maggia, ou d'autres vallées du Tessin.