

Zeitschrift: Treterre : semestrale di Terre di Pedemonte e Centovalli
Herausgeber: Associazione Amici delle Tre Terre
Band: - (1984)
Heft: 3

Rubrik: Le Tre Terre

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: 14.01.2026

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

La Comunità delle Terre di Pedemonte e Centovalli

Scopi, attività e prospettive d'azione



Una panoramica delle Terre di Pedemonte: spiccano in questa immagine le arginature realizzate dopo l'alluvione del '78, opera che ha beneficiato dei contributi previsti dalla Legge sugli investimenti nelle regioni di montagna

La Comunità di Valle

Con la denominazione di «Associazione dei Comuni del Circolo della Melezza» si costituì il 20 novembre 1975 la Comunità di Valle che abbraccia il comprensorio delle Terre di Pedemonte e delle Centovalli. All'Associazione aderirono sin dall'inizio i Comuni di Borgnone, Cavigliano, Intragna, Palagnedra e Tegna; Verscio decise di farne parte dal 1. luglio 1981.

Scopo dell'Associazione è di riunire i Comuni del Circolo della Melezza in una comunità per la tutela e la promozione degli interessi economici, sociali e culturali. Essa persegue pure l'obiettivo di discutere i problemi che interessano più Comuni, prospettarne e coordinarne le soluzioni, esaminarne la portata e concorrere alla loro realizzazione, rispettati l'autonomia, il potere decisionale e le prerogative dei singoli Comuni.

Organî dell'Associazione sono l'Assemblea dei delegati (tre delegati per Comune) ed il Consiglio direttivo (sei membri, uno per ogni Comune), oltre ad una Commissione di revisione dei conti. L'Associazione è in massima parte finanziata dai Comuni, il cui contributo è proporzionale al numero degli abitanti (attualmente il contributo è di un franco pro capite); sono previste quote a carico dei membri ed enti sostenitori, che possono partecipare ai lavori della Comunità, senza diritto di voto, e collaborare con essa in quanto persegua-

none la corrispondente Legge cantonale del 17 ottobre 1977.

Le Comunità del Gambarogno, della Verzasca, della Sponda destra del Verbanio, della Melezza, dell'Onsernone e della Valle Maggia diedero vita alla Regione di montagna il 20 dicembre 1975, procurando l'adesione ad essa di 63 dei 65 Comuni che contano i Distretti di Locarno e di Valle Maggia.

La Comunità della Melezza è rappresentata all'Assemblea regionale da 10 delegati su 73 e da 2 membri su 13 nel Consiglio direttivo regionale. Nel biennio 1980-82 è toccata alla Comunità la presidenza della Regione.

Il programma di sviluppo regionale

Per ottenere gli aiuti federali (da un fondo di 800 milioni) e cantonali (da un fondo di 35 milioni), la Regione di montagna doveva darsi un programma di sviluppo comprendente l'analisi della situazione e dei problemi, gli obiettivi dello sviluppo ed il catalogo dei progetti da finanziare nei diversi campi: traffico; approvvigionamento, evacuazione e depurazione delle acque; eliminazione dei rifiuti; formazione scolastica e professionale; riposo e ristoro; igiene pubblica; tempo libero, cultura e sport.

Anche la Comunità della Melezza, come le altre consociate, doveva dare il suo contributo allo studio di pianificazione dello sviluppo regionale, con riguardo ai problemi del proprio comprensorio. Lo diede con un documento approvato il 5 dicembre 1978 dall'Assemblea della Comunità, che indica questi obiettivi principali per i singoli settori:

1. Agricoltura

nelle Centovalli

- ristrutturazione delle aziende agricole esistenti,
- sviluppo della consulenza agricola,

nelle Terre di Pedemonte

- ripristino dei danni alluvionali,
- salvaguardia della superficie agricola necessaria al mantenimento delle principali aziende.

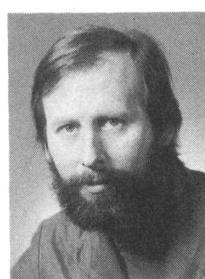
2. Foresticoltura

- creazione di una squadra forestale,
- appoggio di una struttura logistica

In questa terza edizione del nostro periodico abbiamo ritenuto doveroso dare spazio alla Comunità delle Terre di Pedemonte e Centovalli, l'associazione che riunisce i Comuni di questi due comprensori e li rappresenta all'interno della Regione Locarnese e Vallemaggia.

Inutile sottolineare l'importanza di questa istituzione, che all'atto della sua costituzione ha indotto le nostre terre a darsi un «programma di sviluppo» e quindi a pensare al futuro in modo organico e che oggi consente loro di approfittare degli aiuti previsti nell'ambito della Legge di aiuto agli investimenti nelle Regioni di montagna.

È perciò un piacere per il nostro periodico aprire le sue pagine a questo contributo del presidente della Comunità di valle, Sandro Zurini (nella foto), il quale ha cortesemente accettato di fare per i nostri lettori una dettagliata relazione sull'istituzione da lui presieduta.



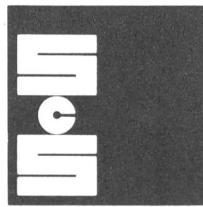
La Comunità e la Regione di montagna

Finalità della Comunità della Melezza è non da ultimo la partecipazione, con altre associazioni similari, alla creazione e all'attività della Regione di montagna del Locarnese e della Valle Maggia (RLVM), istituto questo indispensabile per dare applicazione alla Legge federale del 28 giugno 1974 sull'aiuto agli investimenti nelle regioni di



CALANDA EDELBRÄU

La birra speciale,
chiara e genuina



Apparecchi di regolazione
per impianti di riscaldamento,
ventilazione e condizionamento
dell'aria con sistemi elettronici
ad alta precisione

Stäfa Control System SA

Fabbrica di apparecchi elettronici
di comando e regolazione

Vendita e servizio per il Ticino:
6900 LUGANO-PARADISO
Via Calprino 10, tel. 091 54 57 12

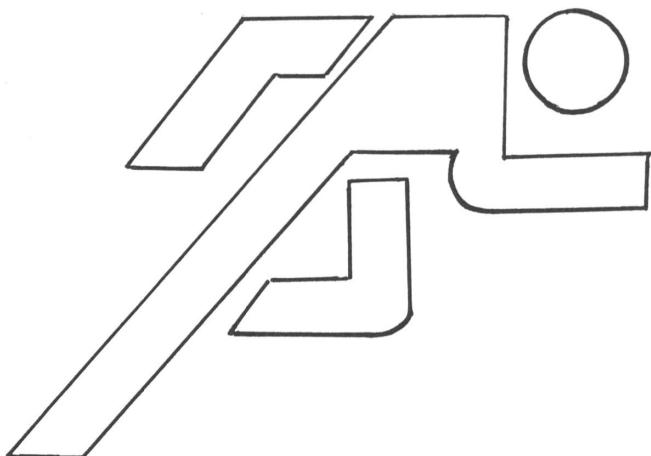
Servizio per il locarnese:
6652 TEGNA
Tel. 093 81 12 79

Grotto MAI MORIRE Avegno

Tel. 093 81 15 37



L'AMICO DEGLI SPORTIVI IN TICINO



Locarno
Mendrisio
Bellinzona

SCELTA — QUALITÀ — SERVIZIO

La Comunità delle Terre di Pedemonte e Centovalli

(rimessa-officina), prevista nell'ambito di un'azienda forestale regionale (AFOR),
— strade forestali: Corcapolo-Monti di Comino, Cortasca-Remo-Termine-Bordei, Lionza-Sauré, Terre di Pedemonte-Dunzio.

3. Industria

- creazione della zona industriale-artigianale di Losone con possibilità di accesso diretto dalle Terre di Pedemonte,
- possibilità di lavoro a domicilio.

4. Edilizia

- orientamento professionale verso le attività del ramo,
- facilitazioni per le riattazioni,
- promovimento di una struttura artigianale nelle Centovalli.

5. Turismo

- miglioramento dell'attrattività con misure di salvaguardia del patrimonio naturale e culturale,
- creazione di una zona di svago di interesse regionale lungo la Melezza, collegata con la Piana delle Gerre,
- impulso alle manifestazioni culturali e sociali.

6. Educazione

- realizzazione del centro scolastico delle Terre di Pedemonte (nel frattempo caduta in votazione),
- miglioramento dell'accesso alle Scuole medie di Locarno e di Losone.

7. Sanità e assistenza

- creazione di ambulatori attrezzati in ogni Comune,
- estensione del servizio di aiuto domiciliare all'intero comprensorio della Melezza.

8. Amministrazione comunale

- creazione di un ufficio tecnico a livello intercomunale.

9. Collegamenti viari

- strada internazionale delle Centovalli,
- collegamento diretto Terre di Pedemonte-Piana delle Gerre (Losone).

10. Condizioni di abitazione

- facilitazioni per il rinnovo ed il risanamento delle abitazioni primarie e per l'accesso alla proprietà.

Il programma di sviluppo della RLVM, adottato il 30 maggio 1980 dall'Assemblea della Regione, comprende tutti questi obiettivi, che sono stati condivisi anche dai Comuni interessati.

I progetti e le iniziative

Con l'approvazione del programma di sviluppo regionale da parte del Consiglio di Stato ticinese, l'11 luglio 1980, e da parte dell'Autorità federale, il 21 ottobre 1980, è divenuto da questa data possibile ottenere il finanziamento (con prestiti senza interessi, rimborsabili a lunga scadenza, e con sussidi) di singoli progetti. Nella tabella riprodotta qui appresso sono elencati i progetti finanziati dall'autunno 1980 sino al 31 ottobre 1984 nel comprensorio della Comunità della Melezza. Se si considerano i progetti in preparazione ed in esame, si può affermare che tutti e sei i Comuni membri dell'Associazione sono e saranno beneficiari dell'aiuto agli investimenti.

Sono inoltre annunciati o già in fase di presentazione o d'esame alcuni progetti importanti. Si tratta della riattazione dei locali del Museo delle Centovalli ad Intragna, di opere previste dal Patriariato di Intragna, del progetto stradale di collegamento Intragna-Pila, della riattazione della Casa «dei Tondù» a Lionza di Borgnone e di opere di arginatura a Tegna.

La Comunità ha promosso incontri con le Autorità locali e con la popolazione dei diversi Comuni per presentare il programma di sviluppo e sensibilizzare la cittadinanza sui problemi del comprensorio e sull'esigenza della cooperazione fra i Comuni e gli enti. È pure stato stabilito un contatto con la vicina Comunità montana della Valle Vigezzo per l'esame di talune questioni di comune interesse.

Con l'Autorità cantonale, il Consiglio direttivo della Comunità — d'intesa con i Municipi dei sei Comuni — ha curato ripetuti incontri per trattare l'annoso problema del collegamento stradale internazionale delle Centovalli, ottenendo sino a questo momento il consenso di tutte le parti interessate sulle scelte del tracciato (da Camedo sino alle Gerre di Losone). Resta il nodo del finanziamento federale del progetto e della programmazione dei lavori per gradi d'urgenza.

Una serata d'informazione è stata dedicata al tema dell'istituzione di un ufficio tecnico intercomunale, della quale la Comunità potrebbe farsi promotrice in un futuro prossimo.

Con un proprio rappresentante, l'Associazione segue da vicino gli sviluppi dell'iniziativa della Fondazione del Museo delle Centovalli. È avvertito anche l'interesse di regolari contatti con l'Associazione Pro Centovalli e Terre di Pedemonte.

Prospettive d'azione della Comunità

Dipende essenzialmente dalla fiducia nei propri mezzi, per quanto limitati siano, e dalla capacità di accomunare gli sforzi, pur nella diversità delle motivazioni di ognuno, la possibilità di influenzare e di modificare la realtà problematica con la quale sappiamo di essere inevitabilmente confrontati. Questa stessa realtà dev'essere continuamente analizzata, con senso di modestia ma anche con il coraggio di chi vuole il progresso.

Il dialogo fra rappresentanti dei Comuni membri della Comunità, da estendere anche ai responsabili degli altri Enti interessati — quali i Patriariati, i gruppi professionali, le associazioni culturali e altri, ancora —, permette di porre in luce gli spazi di raccordo per un'azione comune. L'identità e la particolarità di ogni località e di ogni collettività, anziché essere d'ostacolo, vanno valorizzate perché arricchiscono l'asseme del comprensorio e della sua Comunità.

A queste condizioni possono realizzarsi dei passi concreti in direzione degli obiettivi del programma di sviluppo regionale e comprensoriale.

Si deve certo fare assegnamento sugli aiuti finan-

ziari previsti dalla Confederazione e dal Cantone a sostegno delle Regioni di montagna: gli investimenti in infrastrutture sono elevati ed onerosi ed il bisogno di recupero dei ritardi è grande. Ma altrettanto decisivo per il rilancio delle zone periferiche è l'impegno ad organizzare ed estendere i servizi, a promuovere e coordinare le attività, a favorire il sorgere di iniziative e a valorizzare il patrimonio di tradizioni e di cultura locali.

In questo senso la Comunità di Valle è chiamata ad agire: nello svolgimento dei suoi compiti statutari essa deve dare più importanza all'informazione ed allo scambio d'idee, così da facilitare la comprensione e da favorire la partecipazione più larga e creativa, specialmente da parte della giovane generazione. Guadagnare i giovani alla causa della valorizzazione del nostro territorio e del miglioramento della qualità del vivere nella nostra collettività vallerana è un atto di speranza al quale abbiamo diritto, tutti assieme!

Sandro Zurini

presidente della Comunità dal 1978 al 1984
e della Regione dal 1980 al 1982



Il centro sociale polivalente di Brione Verzasca: è una realizzazione esemplare, nell'ambito dell'aiuto alle regioni di montagna

CONTEGGIO AIUTI LIM Regione Locarnese e Valle Maggia / Sub Regione Melezza

Ente esecutore e progetto	Costo progetto	Prestito CH	Prestito TI	Sussidio TI
Domande evase				
FOOTBALL CLUB INTRAGNA ricostruzione campo sportivo in Golino (all. '78)	205.000.—	* 25.600.— (1 = 0%; amm. = 11 anni)	25.625.—	—
COMUNE DI BORGNONE sistemazione sentieri e ponti (all. '78)	87.800.—	* 21.950.— (1 = 0%; amm. = 20 anni)	20.000.—	—
COMUNE DI TEGNA sistemazione argini, strade e terreni (all. '78)	1.173.482.—	* 225.200.— (1 = 0%; amm. = 24 anni)	—	—
SCUOLA TEATRO DIMITRI VERSCIO riattazione scuola e nuovo teatro	1.277.220.—	256.000.— (1 = 0%; amm. = 24 anni)	156.000.—	100.000.—
TOTALE DOMANDE EVASE	2.743.502.—	528.750.—	201.625.—	100.000.—
Domande preavvise				
COMUNE DI PALAGNEDRA primo lotto canaliz.	113.500.—	28.375.—	22.700.—	—
COMUNE DI VERSCIO allargamento strada «sotto la chiesa»	450.000.—	112.500.—	112.500.—	—
TENNIS CLUB BORGNONE campo da tennis e spogliatoio a Camedo	181.500.—	45.375.—	45.375.—	—
COMUNE DI CAVIGLIANO ripristino riali e ricostruzione ripari, danni all. '77/'78	879.813,70	* 219.953,40	153.610,30	—
arginatura fiume Melezza (all. '78)	2.526.010,70	* 459.610,70	—	—
sistemazione danni alluvione 10.9.'83	190.000.—	* 47.500.—	28.500.—	—
RICOVERO S. DONATO INTRAGNA riattazione casa per anziani	3.050.000.—	610.000.—	610.000.—	—
TOTALE DOMANDE PREAVVISE	7.390.824,40	1.523.314,10	972.685,30	—
Domande in preparazione				
COMUNE DI BORGNONE sistemazione danni alluvione 10.9.'83	250.000.—	* 62.500.—	56.000.—	—
COMUNE DI PALAGNEDRA sistemazione danni alluvione 10.9.'83	930.000.—	232.500.—	200.000.—	—
TOTALE DOMANDE IN PREPARAZIONE	1.180.000.—	295.000.—	256.000.—	—
Ricapitolazione				
1. DOMANDE EVASE	2.743.502.—	528.750.—	201.625.—	100.000.—
2. DOMANDE PREAVVISE	7.390.824,40	1.523.314,10	972.685,30	—
3. DOMANDE IN PREPARAZIONE	1.180.000.—	295.000.—	256.000.—	—
TOTALE 1 + 2 + 3	11.314.326,40	2.347.064,10	1.430.310,30	100.000.—

* Crediti al beneficio del fondo speciale della LIM federale

1 = saggio di interesse

amm. = anni di ammortamento

Progetti annunciati

ASS. MUSEO CENTOVALLI, riattazione museo ad Intragna - PATRIZIATO DI INTRAGNA, strada Rivöra e frana Acquacalda - COMITATO PROMOTORE STRADA INTRAGNA-PILA, progetto strada Intragna-Pila - FONDAZIONE CASA TONDÙ - riattazione casa a centro comunitario - COMUNE DI TEGNA, opere di arginatura fiume Melezza e riale Scortighée.

VIGNE E VINI NOSTRI II

Dopo aver parlato delle vigne — cosa che abbiamo fatto nel numero precedente del nostro periodico — eccoci come promesso a illustrare i vini delle Terre di Pedemonte. Come avevamo fatto per la vigna, prima di presentare la realtà attuale, ci sembra giusto soffermarci sulle origini e su come il vino abbia guadagnato un posto tanto importante nella vita dell'uomo. Già gli egiziani, oltre 4000 anni fa, onoravano ogni festa data in onore dei loro dei con abbondanti libagioni di vino. Nell'Odissea di Omero troviamo abbondanti le citazioni in cui è annoverato il vino. L'accoglienza che gli antichi greci riservavano allo straniero, e cioè offrirgli del vino prima ancora del cibo, perché risassasse dissetandosi e potesse così riprendere fiato per il racconto delle proprie avventure, dimostra il loro senso di ospitalità, mantenuto fino ai giorni nostri. E tutti sappiamo quale altissimo simbolo di vita Cristo ha voluto dare al pane e al vino.

Il vino dunque, già a partire dalla più remota antichità, fu associato a ceremonie religiose, sacre e profane, dai baccanali romani alla comunione cristiana, alle feste che oggi segnano ogni avvenimento della vita umana: nascita, anniversari, matrimonio, successi...

Ma il vino fu anche causa di guai, per essere stato male usato dalla stoltezza dell'uomo che ne ha abusato come nella storica sbrana di Noè, o in quella di Polifemo che, astutamente indotto da Ulisse ad inebrirsi, si addormenta e da questi viene acciuffato. O come ai tempi dell'antica Roma dove, nei baccanali, l'abuso era tale che si dovettero proibire perché erano degenerati fino alla disolutezza e al crimine.

Nel vino l'uomo ha sicuramente trovato un compagno di buone e cattive giornate, la cui amicizia è fedele e benefica a condizione che si applichi il motto «uti non abutis», ovverossia «usare, ma non abusare».

In Europa, durante il secondo cinquecento, le gravi crisi intervenute con le guerre civili e le invasioni barbariche mettono a dura prova la viticoltura che potrà riprendere gradatamente quota solo col Medioevo dove il vino ricomincia sempre più ad essere consumato.



Sorgono un po' ovunque mercati di vini tipici, principalmente in Italia e Francia. Qui, dopo la Rivoluzione, vengono pubblicati vari trattati sul modo di coltivare la vite, di fare il vino e di degustarne nel migliore dei modi i pregi.

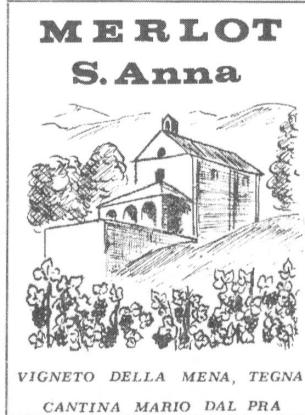
Nel nostro Cantone, come abbiamo già avuto modo di vedere, la viticoltura trova un terreno fertile e accogliente: le nostre colline esposte a meridione e riscaldate da un sole generoso offrono alla vite una appropriata dimora, atta a dare buoni vini. E il ticinese, particolarmente attaccato a questa cultura, perpetua la tradizione tramandata dai suoi avi quando le terre, ripartite secondo il sistema feudale, venivano lavorate con dura fatica e si poteva godere di qualche boccale di vino solo se lo scarso peculio era sufficiente per pagare le uve prodotte dalle vigne da loro stessi coltivate.

Erano i periodi in cui il Ticino vantava migliaia di ettari coltivati a vigna e produceva vini già apprezzati e richiesti dai nobili proprietari terrieri.

Le numerose varietà coltivate allora vennero a poco a poco abbandonate con l'andar del tempo. Verso la metà del secolo scorso erano note la Bondola, tipica del Sopraceneri, e tante altre come la Rampinella, la Paganona, la Freisa, la Rossa, la Martinenga, la Margellana, eccetera. Le americane giunsero poi più tardi, nella seconda metà del secolo scorso, introdotte, come abbiamo avuto modo di dire sul precedente TRETERRE, per combattere quelle terribili malattie che giunsero da oltre oceano.

Data la loro rusticità, queste viti trovavano facile dimora in tutto il Cantone, segnatamente nelle valli. I vini prodotti erano chiamati «nostrani» e i

corda, ne «La Svizzera Italiana», i grotti di Ponte Brolla, atti alla conservazione del vino che allora era difficile fosse buono al di là di un anno o al più di due, e che con una estate troppo calda andava a rischio di guastarsi se riposto in una cattiva cantina. Ma, diceva il Francini, «ne' buoni grotti non uno ma più anni si manteneva sano e diveniva anche migliore». La mancanza di botti e la ristrettezza dello spazio obbligavano purtroppo allora molti produttori a disfarsene troppo presto non potendo conservare il vino per più anni: intelligentemente alcuni di loro introdussero l'uso dei fiaschi. «Del vino del 1834, ch'è de' migliori a memoria d'uomo, se ne beverà ancora di qui a più anni conservato quale in botti e quale in fiaschi» (S. Francini - La Svizzera Italiana). Meno pieno di elogi per la nostra viticoltura e il nostro vino fu l'ambasciatore bernese nei nostri villaggi K.V. von Bonstetten: egli, nelle sue lettere, rimprovera ai ticinesi il modo difettoso di coltivare la vite, di vendemmiare troppo presto per la paura dei ladri, di vinificare male lasciando troppo a lungo i grappoli nei tini e il mosto a fermentare, di dedicare trascuratezza ai tini e alle botti così da avere, già nel corso del primo anno, più spesso aceto che non vino. In effetti l'uva rimaneva a lungo nei tini, non già per pigritia di lavoro, ma piuttosto per da-



gusti variavano a seconda delle zone di produzione, del tipo delle uve pigiate e dei sistemi di vinificazione praticati. Talvolta si sentiva in questi «nostrani», il caratteristico sapore di volpino, ciò che provava la presenza di uva di origine americana; qualche altra volta si percepiva, invece, il tipico sapore del vino forte Squinzano, che i contadini utilizzavano per rinforzare quello del loro prodotto, sovente debole in alcol.

Lo smercio di questi vini avveniva soprattutto nei grotti, rinomate e tipiche osterie «alla buona» ancora oggi ben frequentate, che si trovavano in ogni comune viticolo, caratterizzati da grandi tavole di granito ombreggiate da frondosi castagni, o all'interno da lunghe cantine quasi sempre scavate nella roccia. Anche Stefano Francini ci ri-

FRATELLI FROSIO - 6653 VERSCIO

re al mosto maggior colore dalla buccia, e così da ottenere un vino più scuro, ricercato allora perché di maggior pregio.

Allora si coltivava l'uva anche nelle Centovalli e Cadanza e Lionza producevano in quantità un vino netto atto a passeggiare; il vino bianco di Golino godeva di ottima reputazione quasi come quello di Gordevio «che aveva molto del credere» nella regione e che anche il Bonstetten dovette riconoscere.

Merlot del Ticino

PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO
NELLE RINOMATE
TERRE DI PEDEMONT



SOCIETÀ AGRICOLA LOCARNESE

::: Grande Esposizione Fiera-Vini Nostrani a Locarno :::

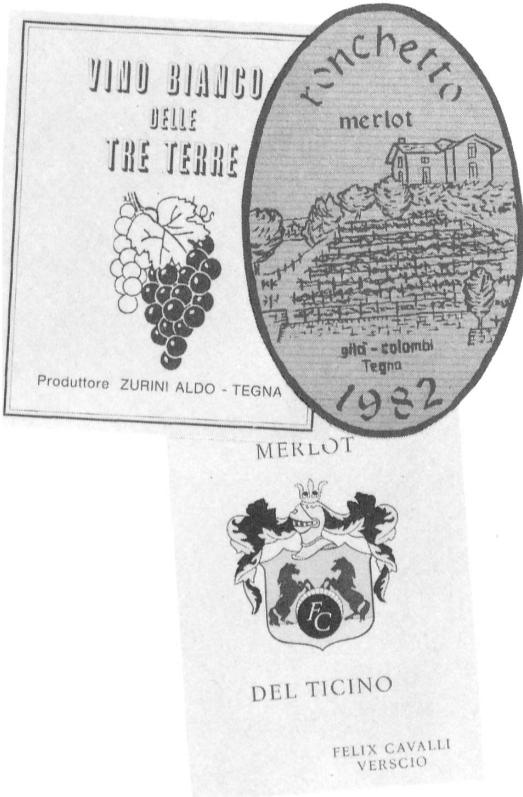
Casa Pittore Wagner dal 15 al 24 Febbraio 1914

Nome del Viticoltore	Località	Vitigno	Nome del Viticoltore	Località	Vitigno
VINI BIANCHI					
25) Balli Emilio	Locarno	Bianco Chasselas	31) Perini Santino	Tenero	Bondola
28) Martinetto Antonio	Solduno	Nostrana	32) Lanini Margherita	Gordola	»
64) Massi Battista	Caviana	»	33) Emilio Balli	Locarno	Selva rosso
			34) Cesarino Cipriano	Solduno	Spanna
			35) Differini Battista	Cadanza	Bondola
			36) Grassi Romeo	Albareda	»
			37) Consolascio Valentino	Cugnasco	»
			38) Giottolini Domenico	Gordola	»
			39) Martinetti Antonio	Solduno	Spanna Milanese
			40) P. Agostino	Cadanza	Bondola
			41) Cancianello Rocco	Mondovia	»
			42) Beretta Giovanni	Terricciola	»
			43) Massen Alfons	Agavio	»
			44) Foletta Antonino	Cadanza	»
			45) Pifferini Giacomo	Cugnasco	»
			46) Masseri Giuseppe	Pianello	»
			47) Pellegrino Filomeno	Cugnasco	»
			48) Massera Valentino	Cugnasco	»
			49) Massera Domenico	Terricciola	»
			50) Foletta Bettino	Locarno	»
			51) Sartori Giannuccillo	Gordola	»
			52) Vosti Giuseppe	Cugnasco	»
			53) Sereno Anselmi	Gordola	»
			54) Cavalli Arnoldo	Cugnasco	»
			55) Cavalli Pietro	Tenero	»
			56) Bello Ettore	Cadanza	»
			57) Bollatti Eugenio	Mondovia	»
			58) Passalati Battista	Mariola	Spanna
			59) Pedrazzi Molesta	Cugnasco	Bondola
			60) Pedrazzi Alessandro	Aesone	»
			61) Gianni Mario	Cugnasco	»
			62) Masseri Giuseppe	Gordola	»
			63) Pedrazzi Filomena	Cugnasco	»
			64) Gingini Giuseppe	Locarno	Spanna Milanese
			65) Robasciotti Celeste	Gordola	Bondola

Il manifesto di un'esposizione vinicola del 1914 in cui appaiono due viticoltori pedemontesi

Vigne e vini nostri

Siccome, pare, il prezzo del vino era uguale senza alcuna distinzione a seconda della qualità, il viticoltore di allora non si preoccupava più di quel tanto di migliorare la qualità del proprio vino: curava piuttosto di estrarre dalle uve la maggior quantità possibile, fatto questo che non contribuì certamente a dar maggior fama al nostro vino.



Anche l'arrivo dall'America di quelle malattie della vite di cui s'è detto contribuì, nella seconda metà del secolo scorso, a diminuire la quantità di vino prodotto e a diminuire notevolmente la qualità: le uve americane introdotte erano si resistenti a queste malattie, ma producevano un vino decisamente scadente al quale, per poter essere commerciato, doveva esser aggiunto il più delle volte vino straniero di forte gradazione e carico in colore. L'americanello, chiaro e acido, dal sapore volpino, andava bevuto fresco e il più delle volte non passava l'estate (settembrino). Per irrobustire questo vino e dargli maggior pregio si provvedeva, nel limite delle possibilità, ad aggiungere uve nostrane o a colorarlo con Clinto (o tinturina). Era il tempo in cui il vino buono doveva essere molto carico di colore, quasi nero. Comunque l'americanello serviva egregiamente a dissetare i falciatori che l'estate passavano le giornate ai Gabi o nelle Pezze.

Agli inizi del secolo, con l'introduzione di nuovi vigneti e del Merlot in particolare, la qualità dei nostri vini migliora sempre più.

In ognuno dei nostri comuni c'era un torchio al quale la popolazione poteva accedere per i propri bisogni. A Cavigliano il torchio, di proprietà comunale, è rimasto in attività fino al 1953, gestito dal torchiatore Pacifico Tuniesi, che era responsabile di percepire le tasse per la torchiatura («la torciada»). Di questo torchio e delle sue vicissitudini avremo modo di parlarne ancora in uno dei prossimi numeri di TRETERRE.

A Verscio esisteva un torchio di proprietà di un consorzio di famiglie: la prassi per l'uso era più o meno la stessa, con evidente diritto prioritario di queste famiglie. Anche a Verscio il torchio fu abbandonato e l'edificio che l'ospitava fu adibito dapprima a deposito comunale, poi venduto e riattato a casa d'abitazione.

A Tegna, il vecchio torchio patriziale sito in un locale comunale appena discosto dalla parrocchia, fatto di legno di ciliegio, fu venduto una quarantina d'anni fa, e il suo legno servì alla costru-

zione di un altare della Madonna del Sasso. La vecchia vasca in sasso che serviva per la raccolta del mosto fu adattata a fontana e si trova tutt'ora appena sotto Casa Barbaté. Presso questo torchio funzionava inoltre un frantoi per le noci con il quale i tegnesi ricavano l'olio. Il vecchio torchio venne sostituito con un altro in ferro: i patrizi hanno il diritto di torchiare gratuitamente le proprie uve, per le altre famiglie resta una tassa simbolica di due franchi la torchiata.

Come abbiamo avuto modo di constatare nella prima parte dedicata alla coltura della vite, è ormai il Merlot che predomina nei nostri vigneti: gran parte di queste uve vien consegnata alle varie cantine (circa l'85 per cento), mentre il resto viene vinificato in paese, direttamente dalla famiglia del viticoltore, per i propri consumi. Alcuni di questi vini sono di mediocre qualità e per il gran miscuglio di uve, e per un certo empirismo nelle varie operazioni di vinificazione.

Se diverse sono le famiglie che producono vino con le proprie uve, poche invece commerciano il vino prodotto che, evidentemente, deve essere di ben migliore qualità. A Verscio troviamo i fratelli Frosio, Peli Cavalli e Giovanni Caverzasio, a Tegna i Già.

Anche da noi in questi ultimi anni s'è riscoperto il gusto della viticoltura, specialmente fra i giovani che hanno ridato impulso a questa coltivazione dedicata, con metodi razionali, a uve di pregio quale il Merlot. E molti di questi nostri amatocoltivatori hanno l'amore e la premura di vinificare loro stessi le proprie uve seguendo metodi di tecnica moderna e di igiene e ottenendo risultati sempre più apprezzabili.

Al Concorso Vini Ticinesi organizzato annualmente dalla Federazione Viticoltori della Svizzera Italiana e riservato ai piccoli produttori, i fratelli Frosio hanno già ottenuto più d'una volta il Diploma di prima classe; anche a Romano Grigis è stato assegnato un tale riconoscimento per il suo Merlot.

Concludiamo questo nostro girovagare fra campi e vigneti con una breve visita alla cantina di Giovanni Caverzasio di Verscio che gentilmente si mette a nostra disposizione per illustrarci il suo lavoro di vinificatore.

Subito dopo la raccolta l'uva arriva qui e viene immediatamente riversata in una speciale macchina che, contemporaneamente alla pigiatura, provvede a disporre i grappoli: siccome questa macchina è in grado di «inghiottire» dai 40 ai 50 quintali d'uva all'ora questa operazione si svolge molto rapidamente. Da qui una pompa spinge il prodotto direttamente nelle cisterne di fermentazione. Intanto la temperatura della cantina è stata portata preventivamente a circa 17/18° per permettere al mosto, dopo circa 24 ore, di entrare in fermentazione, aiutato anche da fermenti selezionati aggiunti. Questa prima fermentazione, che altro non è che la trasformazione degli zuccheri in alcool, dura dai quattro ai sette giorni, a dipendenza della qualità delle uve e del tipo di vinificazione che si vuole ottenere. Come detto lo zucchero delle uve si trasforma in alcool fino a che la sua densità, misurata in gradi Oechsle, sarà praticamente ridotta a zero.

Mentre ascoltiamo le spiegazioni del Giovanni ci guardiamo un po' in giro e restiamo ad ammirare le nove cisterne, di lucidissimo acciaio inossidabile, della capienza ciascuna di 3000/3500 litri, poste sotto le antiche volte di sasso della cantina della casa paterna.

Giovanni Caverzasio continua intanto a spiegarc che, ultimata questa prima fermentazione, si procederà alla svinatura, scaricando cioè il vino dal fondo della cisterna e levando infine la vinaccia attraverso il portellone inferiore. Questa vinaccia, ancora intrisa di mosto, sarà riposta in un torchio automatico di tipo orizzontale per essere pressata e recuperarne così l'ultimo mosto (torchiato), più nero e più tannico, e che sarà vinificato a parte, prima di essere nuovamente mescolato con l'altro per ottenere un prodotto più equilibrato. Per meglio rendercene conto, e un po' perché in fondo siamo lì anche per questo, passiamo al no-

stro primo assaggio: i due vini si distinguono subito nel colore, scuro nel torchiatico, e dal sapore che in quest'ultimo prende in fondo alla gola, tanto è il suo contenuto di tannino.

La vinaccia residua, secca dalla pressatura, viene riposta in barili di materiale plastico che saranno ermeticamente chiusi: qui, completata la fermentazione, attenderà dicembre per passare nell'alambicco a fuoco diretto da dove uscirà pregiata grappa nostrana!

Giovanni continua nelle sue spiegazioni: particolarmente durante la prima fermentazione, viene prodotta della anidride carbonica (CO₂), molto nociva, che deve essere completamente eliminata dalla cantina per mezzo di uno speciale aspiratore che la espellerà all'esterno. A questo punto si procede ai primi travasi. Il vino, travasato in un'altra cisterna vi rimarrà per circa 10/15 giorni, poi sarà nuovamente travasato al fine di poter evocare la feccia che darebbe al prodotto sgradevoli aromi. Nel frattempo si verifica la seconda fermentazione, detta malo-lattica, durante la quale è necessario mantenere in cantina una temperatura costante di circa venti gradi durante un mese e mezzo, due mesi. Un susseguente terzo travaso servirà nuovamente per eliminare eventuale altra feccia residua. E siamo così arrivati a dicembre. Anche se tecnicamente il vino potrebbe dirsi fatto già dopo la seconda fermentazione il lavoro non è ancora finito.

Ora la cantina può essere aperta e raffreddata favorendo così la precipitazione di particelle in sospensione nel vino, il tartaro ad esempio, e inizia così uno dei tanti processi di maturazione che potrà anche durare fino a fine febbraio. La maturazione del prodotto ridurrà la gradazione di acidità del vino esaltandone i pregi. Comunque ulteriori travasi serviranno ad eliminare nuovi depositi ed uno spurgio può essere fatto mescolando al vino dell'albumina, chiara d'uovo, che agendo da coagulante trascinerà sul fondo ogni impurità. Il vino sarà così reso più morbido e rotondo.

Altri diversi acidi, che successivamente si saranno degradati, col tempo favoriranno una definitiva maturazione del vino.

Giovanni ci fa notare la grande importanza della seconda fermentazione: essa eviterà che con il soprallungare della stagione calda il vino abbia a riprendere quella naturale fermentazione che ne deteriorerebbe la qualità. Ricordiamo che, appunto per questa mancanza di lavorazione e cura, il «nostrano» dei nostri antenati, e non soltanto quello, andava a male perdendo così anche quelle poche qualità che aveva...



Dopo due anni di pazienti cure il vino sarà allora brillantato attraverso la filtrazione con cartoni di tipo vegetale e sarà pronto per essere imbottigliato: il Merlot del Ticino «Tre Terre» è così nato! La sua produzione media annua, ci confida orgogliosamente Giovanni, può essere calcolata in circa diecimila bottiglie da 7/10 e trova acquirenti nei ristoranti e negli alberghi del Locarnese, e in moltissimi altri amatori del buon Merlot, anche d'oltre San Gottardo.

Grazie Giovanni e un sincero saluto col «Tre Terre».

Luigi Cavalli