

Zeitschrift: Treterre : semestrale di Terre di Pedemonte e Centovalli
Herausgeber: Associazione Amici delle Tre Terre
Band: - (1989)
Heft: 12

Rubrik: Cavigliano

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: 12.01.2026

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



RIAPRE LA CASA SOLIDARIETÀ A CAVIGLIANO

A partire da Pasqua, la Casa Solidarietà di Cavigliano, completamente rinnovata e sotto la promettente gerenza di Monique e Emmanuel Mirò accoglierà nuovamente degli ospiti. Non sarà facile per i nuovi gerenti perché — per motivi vari — la casa ha perso un po' la fiducia del pubblico. Tuttavia, i Mirò sono pieni di ottimismo e pienamente consapevoli degli ostacoli da superare. Li abbiamo incontrati una sera all'inizio di marzo. Era già buio ma loro erano ancora in piena attività. Infatti, non c'era un minuto da perdere per essere pronti il 21 marzo. Gli artigiani, all'opera dal dicembre '88, non avevano ancora finito i lavori e ben si capisce il perché: tutta la casa ha subito delle trasformazioni. La cucina ora si presenta moderna e funzionale, una scala interna è stata tolta, si sono riaperti dei passaggi, ampliati dei locali, dai pavimenti e dalle scale si sono strappati tre strati di moquettes, dov'era necessario si sono rifatti i pavimenti con piastrelle, altri si sono puliti e sigillati, gradini di granito sono stati ridati allo stato naturale e così via. L'impianto elettrico è stato rifatto e centralizzato. Gli elettrodomestici (cucina, forni, friggitrice, frigoriferi, lavatrici, tumbler) erano arrivati ma non ancora allacciati. In totale, ci sono ora trenta camere con al massimo sessanta posti letto. Per famiglie numerose ci sono anche «Mehrbettzimmer» e un dormitorio da sei letti. Tut-

te le camere sono dotate di lavandini mentre le docce, i bagni e i gabinetti si trovano nei corridoi in ogni piano.

Malgrado il lavoro che ancora c'era da fare, Monique e Emmanuel Mirò ci hanno accolti con gentilezza e ci hanno mostrato tutta la casa scusandosi continuamente per l'ordine non ancora perfetto. Infine ci siamo seduti nel bar, un ampio locale già sistemato, e abbiamo parlato un po' dei loro progetti.

I Mirò, lei di origine svizzera tedesca, lui franco-catalano, parlano già molto bene l'italiano. Infatti, prima di venire a Cavigliano, hanno gestito per tre anni e con successo la Casa «Al Forno», alla Pila, centro di vacanza del Partito Socialista Svizzero, con «soltanto» trenta letti. Dopo la nascita del figlio Boris hanno deciso di venire ad abitare in un posto un po' meno discosto e sono giunti a Cavigliano per ridare vita alla Casa Solidarietà, chiusa da oltre un anno.

Per dimostrare la loro volontà di inserimento nella vita locale hanno scelto per lo più del personale ticinese: un cuoco, personale di cucina, di servizio nel ristorante e ai piani, in tutto per ora cinque persone.

Hanno uno spirito aperto e cercano il contatto con la popolazione. Così organizzeranno in giugno una giornata dalle porte aperte dove tutti, in-

vitati cordialmente, potranno accertarsi personalmente dei cambiamenti avvenuti, del vento nuovo che spira.

Nel bar spazioso e nell'entrata ampliata al primo piano intendono organizzare delle mostre di quadri, fotografie o manifesti, mostre aperte a tutti.

Tuttavia, la Casa Solidarietà essendo una pensione, il bar e il ristorante sono in genere destinati unicamente agli ospiti della Casa perché così lo vuole la legge.

Gli statuti del Soccorso Operaio Svizzero (SOS) dicono che «lo scopo del SOS è di dare forma concreta allo spirito di solidarietà nei confronti delle persone più sfavorite, dei perseguitati, degli oppressi...» e i Mirò si promettono di perseguire questo scopo organizzando dei corsi. Ne prevedono già uno per la terza età. Ad eccezione del periodo natalizio, dove la casa per tradizione sarà aperta per dieci giorni, la Solidarietà rimarrà chiusa da novembre a marzo dando ai gerenti la possibilità sia di riposarsi, sia di studiare nuove possibilità per dare sempre più senso alla struttura.

Ci auguriamo che la Casa Solidarietà ritorni a essere tanto popolare nelle Tre Terre come lo era ai tempi della famiglia Panizzi.

E.L.



LA CUCINA UNA DELLE BELLE ARTI

Ritratto di Silvano Piazzoli, cuoco al Ponte dei Cavalli



«Vogliamo fare una rubrica nuova.» — Nuova? In che senso? —

«Bè, vorremmo presentare un cuoco.» — Un cuoco? E con che pretesto? — «Non abbiamo bisogno di pretesti. Pensiamo di portare qualcosa e lo portiamo.» — D'accordo. Ma con che criterio scegliamo i cuochi? — «Potrebbe anche trattarsi di un unico. Finora abbiamo presentato artisti del pennello, della terra cotta, della carta, della pietra, dei fiori, delle stoffe. Perché non presentarne uno dei mestoli e delle padelle?» — Già, perché no. Ma se lo facciamo, deve trattarsi di un vero artista. Ce n'è uno dalle nostre parti? — «Direi proprio di sì. Dev'essere un artista perché la sua fama corre di bocca in bocca (nel vero senso della parola) e la cerchia dei suoi fedeli provenienti da tutta la Svizzera e un po' anche dalla vicina Italia si fa sempre più larga. Ci sono stati articoli su di lui in diversi giornali ed è anche incluso nella guida gastronomica Gault-Millau. Nell'edizione 89 vi figura con il simbolo 14/20 e una toque rossa che è indice di creatività.» — E chi è? —

«Di attinenza è zurighese, ma di estrazione latina. Da venticinque anni vive in Ticino. Nella sua casa paterna ha avuto molti contatti con architetti, pittori, scultori e anche con musicisti e così l'arte gli è familiare. Si chiama Silvano Piazzoli.

Ha studiato dapprima al liceo, ma gli è venuta a mancare la vocazione poco prima della fine e ha perciò abbandonato gli studi per l'apprendistato di cuoco presso l'Albergo Muralto. Per un apprendista era già un po' attempato, ma d'altra parte portava con sé una bella esperienza, perché, dice lui, «in occasione di scampagnate e fe-

ste con gli amici mi divertivo a far loro da mangiare. In fondo ho soltanto scambiato il mio hobby con il mestiere». Il suo chef de cuisine, Piero Pellandella («mi ha insegnato le basi dell'arte culinaria», dice Piazzoli) era molto soddisfatto di questo suo apprendista dotato, volenteroso, applicato e perciò gli diede la possibilità di accorciare un pochino il suo apprendistato. Passati brillantemente gli esami di cuoco, approdò al Centenario a Muralto da Gérard Perriard. Questi non cercava un «commis», cioè un principiante, ma non trovando un cuoco già pratico del suo tipo di cucina, propose al giovane uno stage di due mesi, durante il quale lo avrebbe introdotto alla «nouvelle cuisine» e entrambi avrebbero avuto occasione di conoscersi a vicenda. Il Piazzoli accettò, fece il suo stage, poi la scuola reclutò e infine divenne collaboratore di Perriard fino al 1985. Dice: «Durante questo periodo annotai scrupolosamente tutte le ricette e le idee del mio chef». Seguirono varie peregrinazioni gastronomiche che arricchirono le sue conoscenze culturali e storiche della cucina, e gli permisero di incontrare la sua futura moglie. Si sposarono e si stabilirono a Cavigliano dove dal 1987 gestiscono il Ristorante al Ponte dei Cavalli. Tutto andò molto in fretta: Piazzoli fece un corso di ripetizione, contemporaneamente sua moglie diede alla luce il primogenito e l'architetto Ammann adeguò il ristorante alle esigenze della nuova gerenza: tinteggio fresco e illuminazione completamente rinnovata.

Lo stile dell'illuminazione è quello di tutto l'esercizio: moderno, estetico ma al contempo molto semplice. Anche l'arte culinaria di Piazzoli è così.

Vuole mantenere il gusto della materia prima. Vuole offrire ai clienti un servizio accurato, cibi buoni, una buona bottiglia di vino ma non vuole che il suo ristorante sia un luogo di costrizioni: non c'è nessun obbligo di cravatta, non bisogna parlare sommessamente, anzi, una bella risata, una discussione naturale e anche fragorosa sono ben accette. I prezzi relativamente alti sono più che giustificati e chi capisce qualcosa di cultura culinaria apprezzerà la materia prima eccellente e perciò cara.

La clientela si compone di ospiti provenienti un po' da tutta la Svizzera. All'inizio i ticinesi, specie quelli della regione, scarseggiavano (infatti, noi siamo proprio un po' restii alle innovazioni) ma adagio adagio la propaganda di bocca in bocca ha fatto sì che oggi ci sia un folto gruppo di fedeli ticinesi.

Il ristorante è aperto dal mercoledì alla domenica, durante l'alta stagione già dal martedì sera. Il pomeriggio, clienti permettendolo, si fa una pausa dalle due alle cinque. Dal 15 gennaio al 15 febbraio l'esercizio è chiuso per vacanze. In cucina, Piazzoli è solo, sia per motivi di spazio sia perché per un apprendista la sua cucina sarebbe un po' troppo specializzata: la farina, per esempio, la usa quasi solo per la pasticceria e i dessert e mai per le salse, la fecola solo in casi eccezionali, i brodi — uno speciale per ogni tipo di carne — li fa a modo suo e con molta pazienza. Le erbe aromatiche le coglie quasi sempre nel proprio giardino.

Tuttavia, insieme a lui lavora sua moglie che cura l'amministrazione, la contabilità, la decorazione della sala, i fiori (importantissimi) e inoltre confeziona i biscotti e le «truffes» servite insieme al caffè e si occupa, assistita da un cameriere stagionale, del servizio.

Concluso il mio articolo, lo porto — come sempre — al direttamente interessato. Lo legge e poi mi guarda dicendo «Gastronomico? Ma dov'è gastronomico questo articolo? C'è il mio ritratto, c'è un accenno ai brodi, alla semplicità, ma di gastronomia niente». E' vero. Ero talmente presa dal personaggio e dalla sua storia da dimenticare la cucina. Per questo motivo ora cedo la parola al gastronomo in persona che fa alcune riflessioni sull'arte culinaria.

«Secondo me, la cucina può far parte delle belle arti. Faccio un paragone con l'architettura: una casa fatta di quattro muri e di un tetto è un'utile opera architettonica. Ma la casa elegante, decorata, che appare come un luogo di ricovero e benessere, che sembra eretta per il piacere, è arte architettonica, forma di espressione emotiva, linguaggio dei sentimenti. In cucina è lo stesso: posso mangiare per sfamarmi, bere per dissetarmi: questo è cucina utile. Ma posso anche prendere una pietanza qualsiasi e presentarla in modo che anche l'occhio abbia la sua parte di godimento. Allora si forma un dialogo emotivo tra l'ammiratore-consumatore, il piatto stesso e il suo creatore. Così l'arte culinaria diventa una delle belle arti.

«C'è chi abbina questa arte della cucina alla «nouvelle cuisine», ma a me personalmente il termine di «nouvelle cuisine» non è mai piaciuto. Infatti, non è per niente «nouvelle»: in oriente, soprattutto, si sa da millenni che un piatto non deve solo essere sano ma anche bello. Per i giapponesi, il mangiare rappresenta un rito.

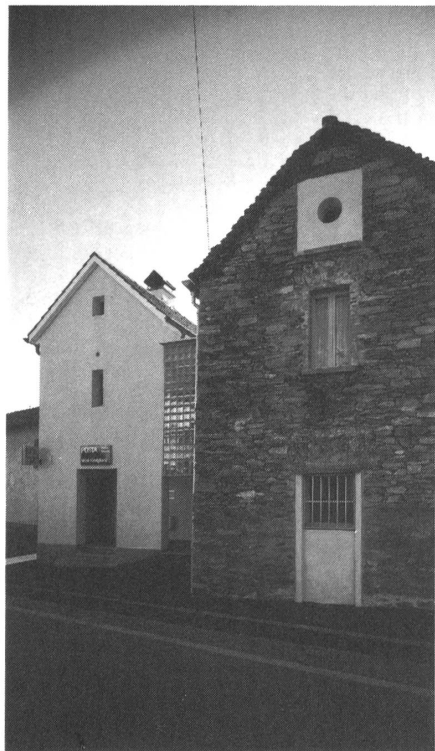
In Europa, noi uniamo nella cosiddetta «nouvelle cuisine» l'arte culinaria orientale alla nostra occidentale e mi spiego nuovamente con un esempio molto semplice: una volta, le carote si facevano cuocere fino quasi a ridurle in purea, trascurando il fatto che così andava perso quasi tutto il valore nutritivo e vitaminico. Oggi si cerca la cottura «al dente» per preservare al massimo, il valore nutritivo come si fa da sempre in oriente con la cottura dei cibi al vapore.

«Concludendo voglio dire che io mi sforzo di preparare con materie prime squisite dei piatti sani che siano nel contempo molto estetici e serviti in un ambiente semplice, accogliente e bello: in questo modo presento ai miei clienti una vera opera d'arte culinaria.»

E.L.

LA NUOVA POSTA

Con il trasferimento della Posta nella nuova sede, per tutti gli addetti ai lavori lo scopo era stato raggiunto.



La nuova Posta ben inserita nel vecchio nucleo.

Non bisogna però dimenticare che era stato prima necessario trovare un'adeguata soluzione per alcuni problemi strettamente legati al compito da svolgere.

Le richieste avanzate dalla Direzione di circondario postale, i desideri manifestati dal committente, la particolare situazione all'interno del nucleo vecchio del paese e non da ultimo gli obiettivi che stavano a cuore all'architetto dovevano essere espressi e rispettati in una soluzione adatta alle varie esigenze. Gli edifici in cui doveva essere integrata la nuova sede postale erano già stati ristrutturati nel passato. La costruzione inizialmente eretta per uso agricolo era infatti stata trasformata in un negozio. Nel corso di questo primo intervento andò persa la volumetria originaria degli edifici e con essa anche la tipologia del nucleo vecchio.

Con la nuova Posta si è presentata la possibilità di ripristinare la volumetria originaria e così anche il rapporto con l'ambiente circostante. Gli edifici hanno ottenuto anche una nuova identità ed un'adeguata presenza nella morfologia del paese.

La ricerca del «nuovo» come interpretazione del modo tradizionale di costruire nel nucleo vecchio ha portato ad una precisa differenziazione fra nuovo e vecchio, senza disturbare l'armonia della struttura urbana esistente.

Sembra che la popolazione di Cavigliano abbia accolto con piacere la nuova Posta del paese.

Questo risultato è stato raggiunto grazie alla collaborazione delle PTT, delle autorità comunali, del vicinato e di tutti coloro che hanno preso parte ai lavori, ma soprattutto grazie alla disponibilità dei committenti, i signori Enrico e Carla Leoni.

Un sentito ringraziamento a tutti.

T.A.



Serata informativa a Cavigliano sul tema:

Rifiuti e compostaggio

A Cavigliano il Gruppo interpartitico ha organizzato, lo scorso 10 marzo presso la palestra delle scuole comunali, una serata informativa sul tema «Rifiuti e compostaggio».

Un pubblico molto numeroso ha aderito a tale iniziativa e ha seguito con particolare interesse le relazioni dell'ingegnere Plebani e del dott. Soldati (del Dipartimento cantonale dell'Ambiente).

Al tavolo dei relatori sedevano anche il sindaco sig. Milani e il sig. Carol, giardiniere. Presente anche il presidente del Consorzio raccolta rifiuti sig. Dellamora.

Non è qui nostra intenzione riportare in modo dettagliato quanto hanno detto i due esperti del Dipartimento.

Ci interessa invece raccogliere l'invito a collaborare in modo attivo perché una nuova sensibilità si radichi sempre più profondamente in noi.

I dati riferiti dall'ingegnere Plebani da una parte hanno confermato che con misure adeguate è possibile ottenere dei successi (riduzione, ad esempio, di talune forme di inquinamento della nostra atmosfera); ma è stata pure sottolineata, per la gravità e la complessità del problema, l'urgenza — ad ogni livello — dell'assunzione di un impegno che non è più possibile lasciare in esclusiva, con amena e tollerante benevolenza, ai soliti buoni e bravi ecologisti e verdi.

E' finalmente giunto il momento che i nostri comportamenti, collettivi ed individuali, siano coerentemente adeguati alla necessità di provvedere alla «salvezza» dell'ambiente nel quale viviamo.

Più mature convinzioni, più reali considerazioni sulla qualità (o sulla possibilità?) della nostra vita devono guidare le nostre scelte quotidiane; informarci per poi prendere coscienza del bisogno estremo di non continuare ad avvelenare la nostra terra, la nostra acqua, la nostra aria: il dovere di obbedire a nuove leggi deve essere anticipato da un agire «a misura di vita».

Anche la nostra rivista vuole dare a questo movimento un suo contributo: e il volantino sul compostaggio che abbiamo inserito tra le nostre pagine ne è una testimonianza concreta.

«Un terzo dei rifiuti che produciamo è materiale organico riciclabile. Compostandolo contribuiamo a diminuire sia la montagna dei rifiuti da eliminare sia l'inquinamento; conseguiamo inoltre un risparmio di energia e di costi, poiché rimane una quantità inferiore di materiale da trasportare alle discariche e agli inceneritori. In compenso del lavoro che il compostaggio richiede otteniamo un ottimo concime biologico per il nostro orto».

(Ing. R. Matasci)

Vivace e densa di temi è stata la discussione seguita alle relazioni dei due esperti; molti e appassionati gli interventi che hanno trattenuto i presenti in sala fin verso la mezzanotte.

Si è dibattuto sul problema della raccolta separata dei rifiuti (alluminio, ferro, carta, plastica, batterie, medicinali, veleni, ecc.) e sulle prospettive di riciclaggio.

Tra i tanti, diversi interventi hanno messo sotto accusa una volontà politica talvolta troppo debole che facilmente tollera abusi: sotto l'etichetta ingannevole di una doverosa e legittima tutela della salvaguardia della libertà di produzione e di commercio, troppo spesso si permette di inquinare, di produrre quantità spropositate di rifiuti (quanti imballaggi inutili, ad esempio, concepiti solo per adescare il cliente sfruttandone l'ignoranza).

Altro argomento che ha catalizzato l'attenzione di tutti è stato l'inquinamento prodotto dai diversi tipi di riscaldamento: accusato dagli esperti anche il tradizionale caminetto! Ma... il nostro caro focolare domestico è stato difeso fino all'ultima fiammella dalla voce popolare.

In conclusione: una serata molto interessante. E il moderatore Gianreto Ceschi, confortato dal successo di questa iniziativa, ha già preannunciato altri appuntamenti.

tp

Un filo di bene teso tra Cavigliano e il lontano Ecuador



Il mercato di Cavigliano.

Cuori generosi, buona volontà e tante mani abili e svelte: ecco i fattori che portano all'ottima riuscita di una **benefica mostra** allestita annualmente nella nostra ex sala comunale.

Non si tratta di quadri o di altre opere d'arte, ma di indumenti confezionati a mano da parte di tante brave **lavoratrici volontarie**.

Chi è stato a vederli sa quanto sono numerosi e ben eseguiti: fanno pensare a colorate farfalle posate sui tavoli: si notano caldi vestitini, morbide maglie, solide calze, coperte festose, raffinati scialli. E non dimentichiamo i giocattolini divertenti, le lucenti marmellate, i profumati dolci, tutta roba preparata nelle cucine casalinghe.

E, poiché si tratta di lavori in vendita (a prezzi modicissimi), dispiace quasi veder sparire, poco alla volta, quella festa di tinte. D'altra parte, il provento è destinato a un'opera buona, perciò, sul viso del-

le organizzatrici come su quello degli acquirenti, si legge ogni volta una profonda soddisfazione.

Alcuni angolini della mostra 88

Come è venuta a **Maria e a Milena** l'idea di preparare un mercatino per aiutare l'Opera di un nostro missionario?

Padre Pierluigi Carletti, da diversi anni in Ecuador, svolge la sua missione di padre salesiano occupandosi dell'educazione e della formazione dei giovani. Ha esplicato il suo apostolato a **Guayaquil**, poi a **Machala**, e ora a **Riobamba**. Torna (lo può fare di rado) a intervalli da noi per rivedere la mamma e i parenti, e parla volentieri e con amore dei suoi ragazzi, poverissimi, bisognosi di pane, di affetto, di un avvenire dignitoso e sereno.

Le povere «case» di Riobamba

E' ascoltando le sue motivate parole che le nostre due brave mamme decisero di passare all'azione, avvalendosi della cooperazione di molte benemerite signore del villaggio (persone di credenze religiose diverse, ma di cuore ugualmente sensibile). E così nacque la mostra dicembrina.

Si iniziò nel 1984: il risultato, sia finanziario che morale, fu discreto e incoraggiò a continuare. E lo scorso anno si è raggiunta la bella somma di **cinquemila franchi**.

Naturalmente vi è stato l'essenziale sostegno della nostra gente, che ha contribuito generosamente all'acquisto delle confezioni, la vicinanza di Natale aiutando, quale occasione di utili e graziosi doni a figliolotti o nipotini.

Padre Carletti, dal canto suo, ha parole commosse di gratitudine per le «sue Terre», che gli permettono di sottrarre alla perversione e allo sfruttamento poveri fanciulli lasciati nell'abbandono.

Come abbiamo detto sopra, la vendita 88 ha segnato un ottimo successo finanziario e di «critica».

Ora, nell'ombra discreta delle case, lavorano già molte mani silenziose a preparare gli indumenti per il prossimo dicembre, fiduciose nella consistente e affettuosa collaborazione di numerosi, benefici visitatori. Da parte nostra, ritenendo di interpretare il pensiero della nostra popolazione, esprimiamo un caloroso consenso e un vivo plauso per quest'opera di bene, che onora il nostro villaggio e porta un po' del nostro aiuto in terra lontana.

Trent'anni dalla scomparsa del dottor Martignoni



Nella fredda mattina dell'ultima domenica di dicembre del 1958, a soli 58 anni moriva improvvisamente, alla stazione di Bellinzona, mentre era in attesa del treno per la Svizzera Interna, il dottor Giorgio Martignoni.

Originario del Gambarogno, dopo gli studi a Zurigo, da un trentennio era medico condotto delle Centovalli e del Pedemonte, in tempi in cui le comunicazioni, specialmente nell'alta valle, erano abbastanza faticose e richiedevano un buon dispendio di tempo e di energia fisica. Professionalmente molto preparato, specialmente come diagnostico, si preoccupava di tenersi aggiornato e al corrente dei progressi nel suo campo, nel quadro delle conoscenze scientifiche e delle tecniche mediche di allora. Il suo temperamento un po' nervoso e facile allo scatto (e magari in qualche caso anche più o meno giustificato), alle volte oscurava momentaneamente la serenità nei rapporti con lui sul piano umano. Ma chi con lui aveva una certa familiarità si accorgeva che sotto quella scorza alle volte un po' ruvida non mancavano umane doti di cuore.

Fu anche sensibile ai pubblici interessi: tra l'altro fu socio fondatore dell'Associazione Pro Centovalli e Pedemonte di cui fu anche il primo presidente dall'inizio (1938) fino al 1954. Gli speciali rapporti con la popolazione e con le singole famiglie che caratterizzano l'attività del medico condotto rendono doveroso un pensiero alla sua memoria in questa trentennale ricorrenza della sua scomparsa.

D.E.I.



Riobamba: una delle terre di missione di Padre Carletti.

NASCITE

- 18.11.88 Galgiani Flavio di Danilo Paolo e Lucia Maria
- 22.12.88 Möschi Samuel di Urs e Helena

MATRIMONI

- 16.12.88 Galgiani Alessandro e Corti Katia

DECESSI

- 17.01.89 Mora Pasquino
- 14.11.88 Naef Werner
- 21.03.89 Andreoli Rosina
- 30.03.89 Selna Edoardo

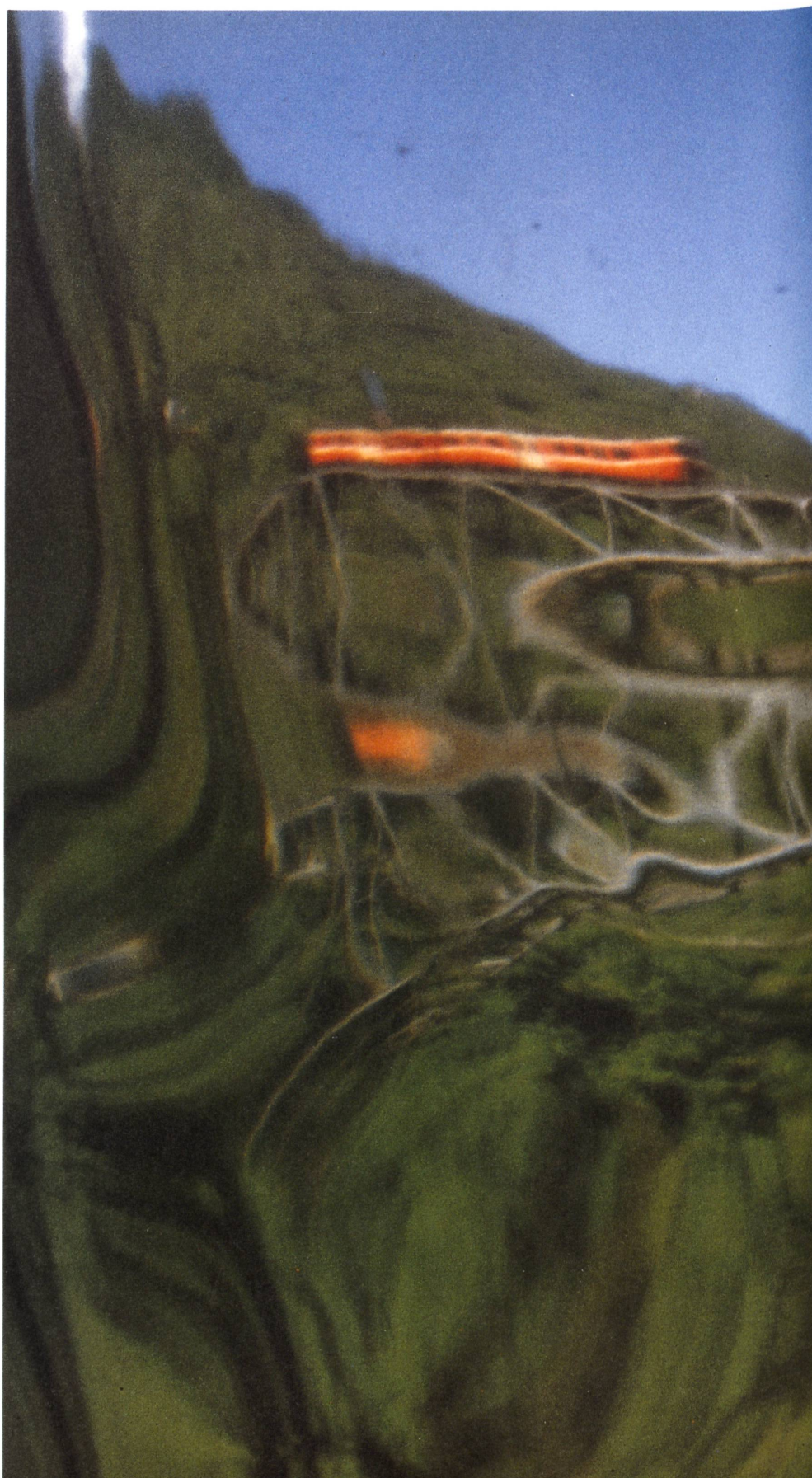
VISIONI SURREALISTE delle TRE TERRE

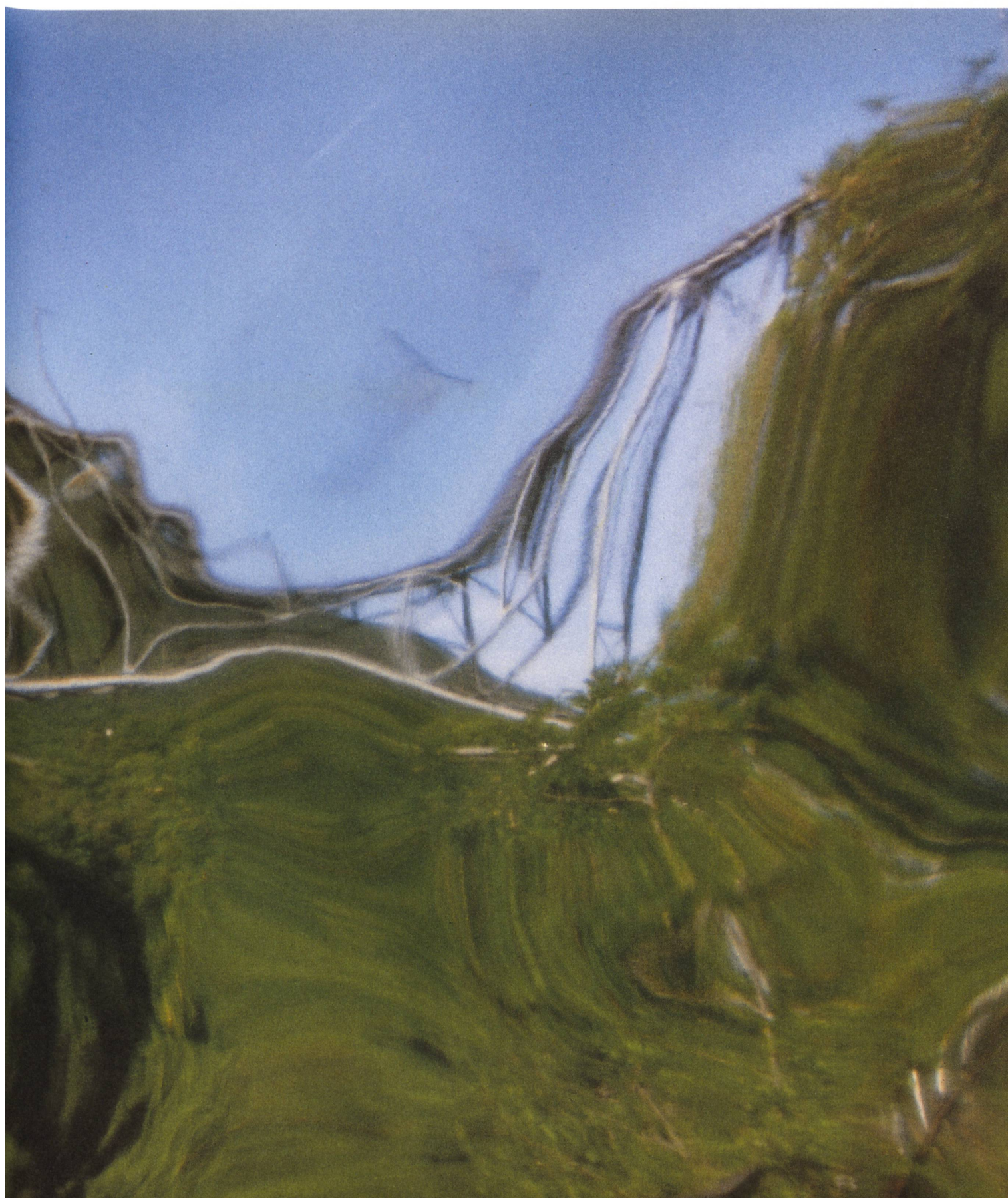
Fredo Meyerhenn ha trascorso la sua infanzia e la prima giovinezza in Spagna, dove, andando a scuola, ha imparato a perfezione lo spagnolo cosicché oggi, volendo parlare l'italiano, a volte fa un po' di confusione tra queste due lingue latine. Ciononostante riesce benissimo a capire i ticinesi e a farsi capire da loro.

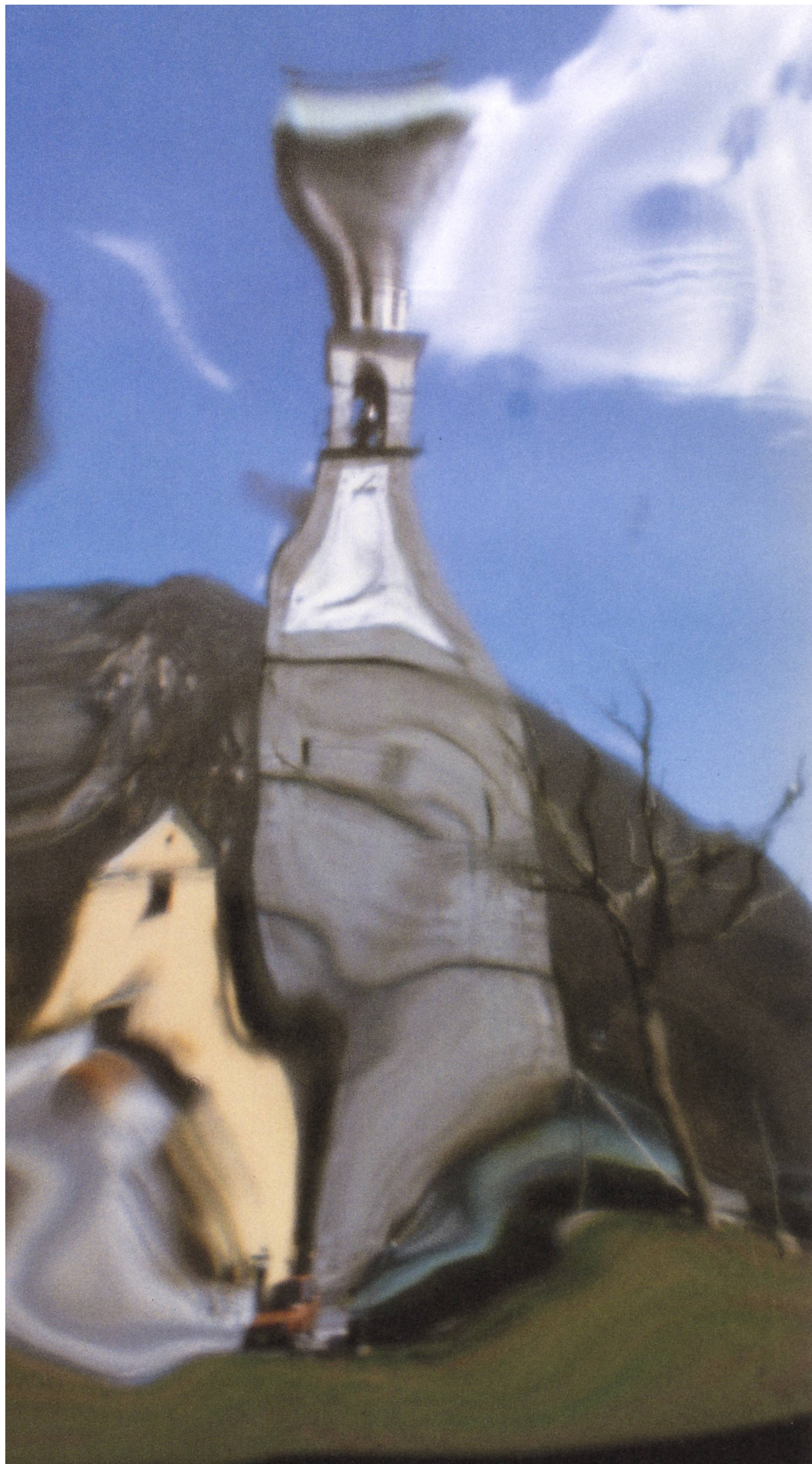
A causa della guerra civile, la sua famiglia ha lasciato la Spagna per tornare in Svizzera. In Spagna voleva fare il marinaio, ma in Svizzera, mancando completamente il mare e la marina, decise di diventare fotografo. Dico «diventare», perché oltre Gottardo ci si identifica a tal punto col proprio mestiere che uno non «fa» il fotografo, il muratore, il maestro ma lo è. E infatti, Meyerhenn è fotografo fino al midollo: guarda tutto con uno sguardo tipicamente professionale, da intenditore.

Per un certo periodo ha lavorato come fotografo per giornali ma poi ha preferito mettersi in proprio e per circa trent'anni ha lavorato come fotografo indipendente a Berna. Tuttavia, si è sempre sentito legato strettamente al mondo latino, sia per nascita, sia per discendenza materna: sua mamma era infatti una vera mammona italiana e Fredo ha passato molti periodi di vacanza dai suoi nonni varesotti. Una volta sposato, con la famiglia ha cominciato a trascorrere le vacanze a Cavigliano, alla Monda. «Per fortuna, anche mia moglie ama il Ticino — dice — e così ho potuto realizzare il sogno della mia vita: stabilirmi definitivamente a Cavigliano, poco lontano dalla Monda, al Rì secc. Entrambi ci sentiamo molto di più a casa nostra qui a Cavigliano che tutto il resto della vita a Berna.» E ora, da almeno tre anni, è il fotografo delle «Treterre».

Non fosse che per questo motivo, la nostra rivista non poteva non dedicare un «primo piano» a questo artista della macchina fotografica, cosa che facciamo oggi proponendo alcune fotografie che offrono una visione surreale delle nostre terre. Immagini decisamente insolite, che costituiscono l'altra faccia della produzione di Fredo Meyerhenn, di quella produzione che i nostri lettori hanno avuto modo di apprezzare negli scorsi numeri della nostra rivista e che, naturalmente, possono ammirare nelle altre pagine di questo numero.







Presentando le visioni surreali di Alfredo Meyerhenn, non potevamo naturalmente non chiedergli come sia giunto a realizzare queste immagini. «Come fotografo — ci ha risposto — devo fornire ai miei clienti una documentazione seria, realistica. Devo perciò dar prova di senso della realtà. In questo modo non riesco però a soddisfare il mio bisogno di poesia.

Un giorno ho scoperto che fotografando attraverso il vetrocemento ottengo una visione più poetica della realtà: così sono nate queste fotografie». Quali oggetti o soggetti ha fotografato in questo modo?

«Oh tanti. Dapprima dei maggiolini, intendo le vecchie Volkswagen. Sono molto buffe. Poi autostrade, opere d'arte, soprattutto quelle di Mirò e di Klee. Queste mie fotografie «storte» sono piaciute e ho pubblicato diversi calendari».

E per la nostra rivista, che cosa ha scelto?

«Sono quattro anni che mi sono stabilito a Cavigliano e mi trovo bene. Mi hanno colpito le costruzioni audaci, i ponti, i campanili così diversi da quelli d'oltralpe, e perciò ho deciso di mostrare qui la mia visione poetica surrealista delle Terre di Pedemonte: i tre campanili e il ponte della ferrovia a Intragna. Eccoli qua».

Si riconoscono facilmente, malgrado la distorsione.

«Certo, è importante, anzi fondamentale. In una fotografia storta la parte realistica deve assolutamente essere superiore rispetto a quella surrealistica. Così si riconosce subito il soggetto e si può riderci sopra. E un po' come la Guggenmusik a Carnevale: è stonata, piena di dissonanze, di accordi che fanno quasi male alle orecchie. Ma si riconosce sempre il pezzo suonato ed è per questo che piace e diverte».

E.L.

