

Zeitschrift: Treterre : semestrale di Terre di Pedemonte e Centovalli
Herausgeber: Associazione Amici delle Tre Terre
Band: - (1995)
Heft: 25

Rubrik: Tegna

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: 17.04.2026

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



«Buona sera. Benvenuti. Entrate pure. Purtroppo il Franco non è ancora arrivato, ma non tarderà troppo». La signora Marisa Donati ci accoglie sull'uscio con un sorriso simpatico. Entrati in casa troviamo un'abitazione arredata con molto buon gusto. Ogni cosa è al posto giusto. Ariosa, la sensazione è di comodità. Dovessimo osare un paragone, casa Donati fa nascere una sensazione di tranquillità; un po' come quando mettiamo quel maglione o quel giacchetto che possediamo da tanti anni ma che ci fa sentire benissimo. Pochi minuti, il tempo dei convenevoli e di accettare il caffè offertoci ed arriva, trafelato, l'ingegner Franco Donati. Subito ci stringe con vigore la mano: «Scusate il ritardo, arrivo dalla fabbrica». Un sorriso compare sulle labbra del "gran patron" dell'Invertomatic Victron, 90 milioni di cifra d'affari. Lo scopo della visita non è quello dell'intervista classica, "istituzionale". Per questa pubblicazione vorremmo proporre il ritratto di un uomo importante per tutta la regione. Non vogliamo far parlare il personaggio pubblico, l'ingegnere-imprenditore, vogliamo chiacchierare con la persona. E la vita dell'uomo è strettamente legata al suo lavoro, all'Agie e all'Invertomatic. Ecco dunque cosa ci ha raccontato.

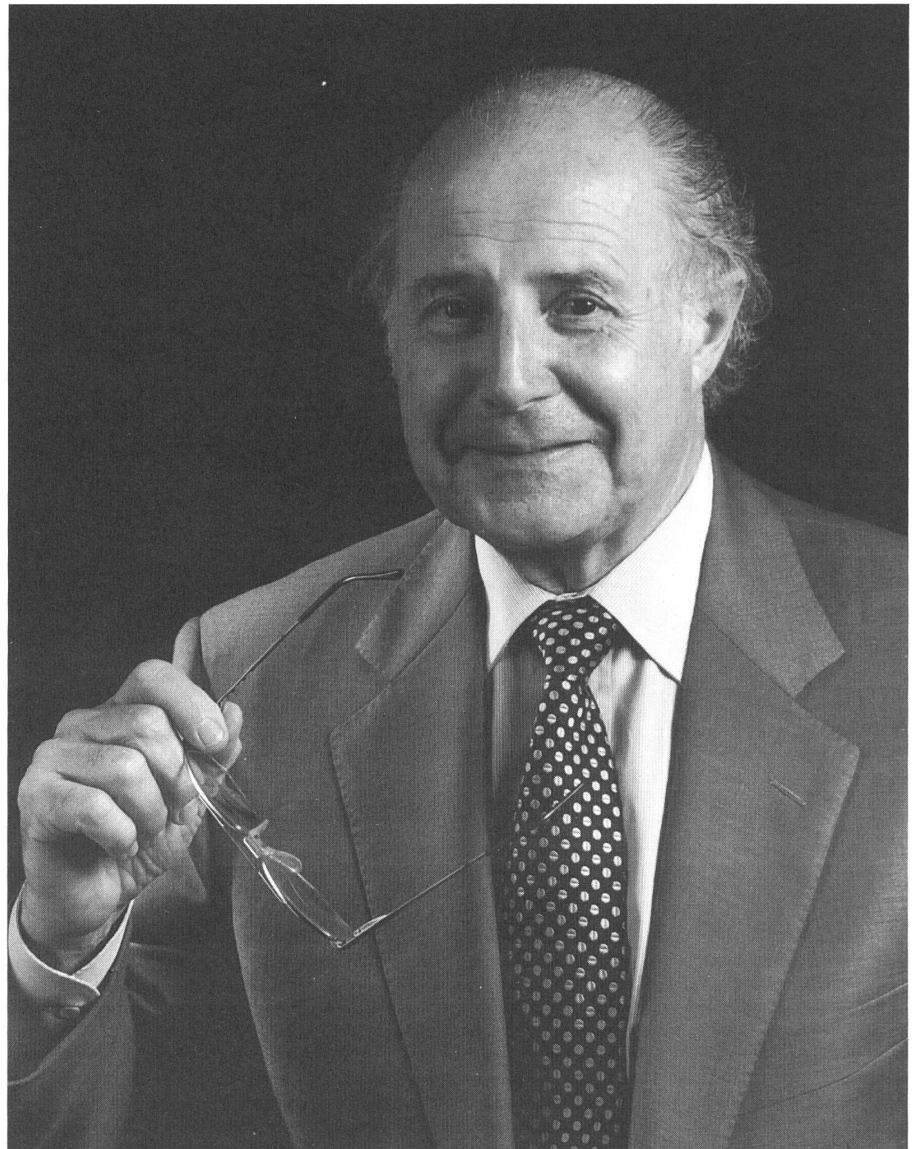
Intervista a Franco Donati

Una passione nata al cinema

«Ho frequentato la Scuola Magistrale a Locarno negli anni dal 1947 al '51 e durante i fine settimana facevo l'operatore cinematografico all'Oratorio maschile della città, ora chiuso. Tra una bobina di film e l'altra sono stato confrontato con la macchina da proiezione, con l'amplificatore per il sonoro e tutto il resto».

Lo sguardo fugge, si fissa dietro di noi. Quasi che Donati, rievocando quegli anni, stesse rivedendo uno dei film che vedeva all'oratorio.

«A poco a poco è così nata in me la passione per l'elettronica. Il povero Piero Bianconi era mio professore di francese e storia dell'arte ed usava chiamarmi il "cinematografo". Così, dopo aver conseguito la maturità federale con gli allievi del Papio, nel luglio del 1951 mi sono iscritto alla facoltà di ingegneria elettrotecnica della Scuola politecnica federale di Zurigo».



«Sono ritornato in Ticino nel 1961. Laureato in ingegneria il primo gennaio 1957, ho lavorato per un paio d'anni quale collaboratore scientifico all'istituto di fisica tecnica del Politecnico di Zurigo. La mia prima "vera" esperienza lavorativa l'ho svolta alla Hasler di Berna (che ora fa parte del gruppo Ascom) dove mi occupavo di sviluppo della telefonia a frequenze portanti su cavo coassiale; una tecnica che permetteva, già 37 anni fa, di inviare su cavo coassiale (quello della televisione) 1250 telefonate simultanee oppure un segnale tivù».

L'arrivo all'Agie

Nel 1960 l'ingegner Franco Donati "incontra" l'Agie di Losone che a quel tempo occupava una sessantina di persone. Timoroso, ma fu un vero colpo di fulmine.

«Werner Ullmann che aveva fondato l'Agie nel 1954, cercava un ingegnere elettronico per lo sviluppo. Un mio amico, che conosceva il fondatore dell'Agie, me ne parlò in un bar e così mi annunciai quale possibile

nuovo collaboratore. Nel novembre del '60 venni convocato a Losone per un colloquio. Per me si trattava di un cosa nuova, infatti tra la telefonia e l'elettroerosione vi è un oceano. Alla fine di novembre del 1960 ero a St. Moritz per la messa in servizio di una linea coassiale tra Coira e il centro invernale per agevolare le telecomunicazioni in previsione dell'afflusso dei turisti per Natale. Ero intenzionato a scrivere all'Agie che il posto non mi interessava. Improvvisamente venni chiamato al telefono da Ullmann che mi disse: "L'aspetto domattina per firmare il contratto". Io non osai contraddirlo e così firmai con l'Agie. Ero rimasto orfano di padre, morto a 48 anni nel 1953 per una banale ernia ombelicale e mia madre, vedova a 40 anni con quattro figli, mi disse: "Non ti sposi con l'Agie, se non ti piacerà potrai sempre ritornare a Berna, ora però mi puoi aiutare".

«Il 23 dicembre 1960 ricevetti un'altra telefonata da Ullmann: "L'aspetto da Ravelli in Piazza Grande". Con mio stupore mi

sento poi dire che l'ingegnere con il quale avrei dovuto lavorare, un certo Grauert, tedesco, avrebbe lasciato l'Agie il 15 febbraio del '61. Ullmann mi disse di iniziare qualche mese prima del previsto. Trovammo un accordo: avrei iniziato il primo di aprile, ma il 13, 14 e 15 febbraio sarei andato a Losone per prendere in mano i lavori iniziati da Grauert. Il 15 febbraio, dopo essere stato introdotto molto approssimativamente nel piccolo laboratorio (il reparto misurava appena tre metri per sei) l'ingegnere tedesco mi disse: "lo ho ricevuto la mia paga, si arrangi, qui non ho più niente da fare".

La fronte di Donati è solcata da qualche ruga, sembra essere ritornato indietro a quel tempo. Infatti subito dopo afferma: «Si immagini con quali patemi d'animo ho iniziato a lavorare. Così sono rimasto 20 anni nella fabbrica losonese e sono sempre stato (lo sono tuttora anche se non vi lavoro più da parecchi anni) molto "attaccato" a questa ditta che mi diede moltissimo ed alla quale ho dedicato i migliori anni della mia vita. Sono stato membro della direzione AGIE per 13 anni, responsabile della fabbrica di elettronica».

Una professione all'avanguardia

«All'Agie siamo stati dei pionieri nel campo dei generatori per l'elettroerosione equipaggiati da transistori di potenza. A quel periodo c'era proprio un "feu sacré" per il lavoro». Guardiamo l'uomo e vediamo il giovane ingegnere. Sembra lo studente che ha fatto una grande scoperta. «Una vera passione e il piacere di fare qualche cosa di nuovo. L'elettroerosione era stata sviluppata da un fisico russo un certo Lasarenko. A quel tempo ci si muoveva su due strade; da una parte proseguire nello sviluppo della tecnica, dall'altra la novità aveva bisogno di essere promossa. Nel 1964 sarebbe poi iniziata la diversificazione, dall'elettroerosione si iniziò a sviluppare i gruppi di continuità statici».

In Europa i primi che pensarono di utilizzare la tecnica furono quelli dell'Agie, veri e propri pionieri delle elettroerosione e della continuità statica.

Spieghiamo brevemente cosa sono i gruppi di continuità statici. Negli anni Sessanta iniziano a diffondersi i grandi computer, specialmente nelle banche. Questi hanno un bisogno continuo di avere sempre a disposizione la corrente per alimentare le loro reti. Con i gruppi di continuità si inserisce, tra la rete della società di distribuzione di elettricità (per esempio la SES) e l'apparecchio che si "vuole mantenere in vita" il gruppo di continuità che si compone di tre elementi: un raddrizzatore, una batteria ed un invertitore. In caso di mancanza della rete la batteria è in grado di fornire corrente elettrica al computer attraverso l'invertitore. In poche parole il gruppo di continuità statico assicura sempre la fornitura di corrente elettrica a dei carichi molto sensibili (quali per esempio i computer di grandi banche, i centri di sorveglianza aerea, ecc.) indipendentemente da cosa capita sulla rete pubblica di distribuzione.

«La diversificazione è stata quasi casuale. Ad un certo punto, si era nel 1964, ricevo una telefonata da un dirigente dell'IBM. Avevano problemi di alimentazione in una

fabbrica di cemento della Svizzera francese gestita da un loro computer. Ci chiesero di aiutarli a risolvere il problema. Subito ci siamo gettati su di esso e così nove mesi dopo nacque il primo gruppo di continuità statico».

La nascita dell'Invertomatic

«Nell'agosto del 1978 ci fu l'alluvione nel Locarnese e l'Agie subì danni per un'ottantina di milioni. Io ero direttore dello stabilimento dello Zandone. Ueli Hartmann era direttore generale ad interim e il dottor Gysin era alla ricerca di un nuovo direttore generale. Nell'ottobre '78 diventa direttore Ferdj Hermann, un "uomo delle macchine utensili" che vuole vendere e far scomparire la divisione dei gruppi di continuità e concentrare le forze dell'Agie solo sull'elettroerosione».

Nella voce non c'è né astio né rancore; affiora comunque un'inflessione di grande rammarico. «Nel giugno del 1980; dopo un anno e mezzo di agonia, arriva la decisione del Consiglio di amministrazione: bisogna vendere la divisione dei gruppi di continuità statici. Io ero stato promotore di quella divisione e non volevo che morisse. Discutendo con altri (ingegneri, tecnici e operai) decidemmo di buttarci e comperare. Iniziano le trattative. Hermann mi disse: "Donati se lei riesce a comperare la divisione non le do più di sei mesi. Poi fallirà". Bella prospettiva! Ci volevano parecchi milioni per realizzare il progetto di acquisto della divisione dei gruppi di continuità. Abbiamo iniziato a fare i nostri conti e con l'aiuto di un fiduciario siamo arrivati alla conclusione che il prezzo ragionevole sarebbe stato di 6.7 milioni. Il 3 gennaio del 1981 mi recai a Liestal, dall'allora presidente del Consiglio di amministrazione, il dottor Gysin che mi concesse uno sconto di 2 milioni.

«Riuscimmo a trovare i soldi necessari (con due aiuti determinanti e importanti) e il 27 febbraio 1981 venne fondata l'In-

vertomatic. Il primo aprile seguente iniziammo l'attività a Locarno, presso il palazzo della Swiss Jewel in cui disponevamo della palestra e di un piano. Esattamente venti anni dopo il mio inizio ufficiale presso l'Agie. Il primo luglio di due anni dopo, era il 1983, ci siamo poi trasferiti a Riazzi».

Un'avventura con alti e bassi

«Dall'Agie eravamo partiti in 46 e all'Invertomatic, al suo apogeo, siamo arrivati fino a 209 persone. La fine degli anni Ottanta e i primi dei Novanta segnano l'inizio di una grave crisi strutturale che perdura tuttora. I problemi incidono su molti, anche sull'Invertomatic. Si è dovuto procedere a ristrutturazioni operando una ventina di licenziamenti, particolarmente dolorosi per un imprenditore che sente imperiosa la sua funzione sociale» afferma con la fronte aggrontata.

«Nello scorso anno ci sono pure stati dei cambiamenti nella direzione e la fusione con una ditta concorrente Victron che ha portato alla nascita della Invertomatic-Victron Holding SA della quale sono presidente del Consiglio di amministrazione. Con l'unione delle forze è possibile penetrare nei mercati del sud-est asiatico, dalla Thailandia alla Corea del Sud passando dalla Cina. Ma non è tutto».

Un attimo di pausa. Negli occhi dell'ingegnere si fa spazio una luce. Arriva fino in superficie, le pupille luccicano, sulle labbra compare un sorriso. «Dallo scorso autunno è nata una nuova holding che raggruppa due ditte in precedenza della Invertomatic. Queste fabbriche ora forniscono la ditta di Riazzi ed altre ancora». Con questa nuova iniziativa Donati ha "salvato" cinquanta posti di lavoro, destinati a scomparire.

Con i cambiamenti manageriali Franco Donati sta preparando la pensione. Dopo aver tirato il carro operativo per 30 anni è



Nonno giovanile, affettuoso e attento.

importante, specialmente ad alto livello, pensare per tempo alla successione. Quale persona sulla breccia da parecchi decenni si deve avere il coraggio di dire "I giovani sono meglio di me". Franco Donati non abbandonerà però le sue creature, infatti quale Presidente del Consiglio di amministrazione mantiene un occhio critico sull'operato dei giovani contribuendo così ancora al progredire dell'elettronica industriale nel Locarnese.

Siamo arrivati alla fine, la chiacchierata qui riassunta è durata più di due ore. Alla fine ci accorgiamo che l'intervista è ruotata attorno alla ditta. Del marito, papà e nonno è emerso poco. Tutto, o molto, si è concentrato sul lavoro. Abbiamo perso un'occasione? Non abbiamo mantenuto la promessa iniziale? Non tocca a noi rispondere, ma pensiamo che anche da come una persona parla della sua esperienza professionale emerge il carattere di un uomo.

Roberto Scolla

Breve biografia

Franco Donati abita a Tegna dal 1972. Nato (maggiore di quattro figli) a Locarno nel '32, è originario di Broglio. È sposato dall'ottobre 1962 con Marisa De Luigi che conobbe alla Magistrale quando Donati vi insegnò per tre mesi, ancora studente al Politecnico. Nel '61 rivede, per caso, la sua ex-allieva nelle vicinanze del Caffè Verbano. L'anno dopo il matrimonio. Ha tre figli: Luca (32) e Riccardo (30) sono coniugati e lavorano quali medici a Berna; Franca (27) è zoologa in Costa d'Avorio dove studia gli scimpanzé.

L'ingegner Donati è membro del Consiglio comunale di Tegna, Comune di cui è pure stato municipale. Nel militare dopo aver svolto la scuola reclute a Kloten è arrivato fino al grado di colonnello delle truppe di trasmissione. Dal 1984 è membro del Consiglio dei Politecnici federali, unico ticinese. È vicepresidente del Consiglio di direzione della Banca nazionale svizzera di Lugano. Fa parte del Vorort.

Nell'estate del 1995 è chiamato dal Partito Popolare Democratico a candidarsi nel Consiglio Nazionale. Si identifica subito con la politica di alto livello e pur non riuscendo a salire sul treno per Berna ottiene un importante risultato elettorale, specialmente nel Locarnese, raggiungendo il quarto rango su otto candidati.

Una giornata tipo

Verso le 5.30: la sveglia è molto mattutina. 5.45 - 6.15: jogging in compagnia di Remo Belotti che ogni mattina zuffola davanti a casa Donati. Questa tradizione si tramanda da oramai 15 anni. Dopo il giretto per il paese, doccia e in seguito colazione.

8.15 - 19.00: queste ore vengono trascorse in fabbrica, dal disbrigo della corrispondenza, alle riunioni e alla pianificazione. La sera: quando non è in giro per il mondo in uno dei suoi frequenti viaggi, come ci spiega la moglie, Franco Donati ama appisolarsi davanti alla televisione. Una parte delle serate è comunque distribuita tra Consiglio comunale e riunioni varie.

Il nostro villaggio gode per nostra fortuna di una splendida posizione. Aperto a sud-est verso il delta della Maggia e a ovest verso le Terre e Intragna, a nord è riparato dai monti. Il clima è dei migliori e in fatto di giorni di sole all'anno Tegna, essendo nel Locarnese, è al primo posto in Svizzera. Negli ultimi decenni, ha visto aumentare sensibilmente la sua popolazione con l'arrivo di nuovi abitanti insediatisi in particolare nella campagna. Il rischio di un'eccessiva urbanizzazione della nostra plaga, ridotta a quartiere anonimo di una grande Locarno, era paventato da molti tegnesi. Negli ultimi anni, causa la recessione e forse anche una maggiore sensibilità urbanistica da parte delle nostre Autorità, il paese non ha subito grandi cambiamenti.

La pastorizia è scomparsa. In varie economie domestiche si alleva ancora del pollame. Abbiamo l'impressione che siano aumentati gli spazi destinati all'orticoltura. La frutticoltura in genere si è mantenuta seppure con la diminuzione di certe specie (ciliegi) e avvento di nuove (kiwi).

Monotone alla vista, per contro, si presentano le siepi (a volte eccessive in altezza) che rendono banali certi angoli di campagna.

Se tanto verde è rimasto lo dobbiamo soprattutto alla viticoltura che viene praticata con tanta passione da diversi tegnesi fra cui citiamo, scusandoci per le dimenticanze: Silvano Belotti, Michele Bizzini, Alessandro Boato, Roberto Fusetto, Claude Geuggis, Domenico Gilà, Germano Gilà, Luigi Gobbi, Silvano "Jimmy" Gobbi, Aldo Zurini, Giancarlo Zurini, Luigi Zurini.

Cogliendo lo spunto dall'importante riconoscimento conseguito da Silvano "Jimmy" Gobbi al concorso indetto l'anno scorso dal Giornale del Popolo, ci intratteniamo con lui ad ampio raggio sulla sua passione viti-vinicola.

Il Merlot del Jimmy

Primo premio al "concorso vini Ticinesi" 1994 del Giornale del Popolo per il miglior Merlot 1991

Jimmy raccontaci la tua partecipazione al concorso del Giornale del Popolo.

Da "l'Agricoltore", rivista a cui sono abbonato, ho appreso che i privati del cantone Ticino possono partecipare al concorso di vinificazione indetto biennialmente dal Giornale del Popolo. La mia prima partecipazione risale al 1984. Nell'84 e nel '85 e nel '86 ho avuto il piacere di vedere riconosciuta al mio Merlot la prima categoria. In seguito sono stato premiato diverse volte con la prima categoria e alcune con la seconda.

Per assegnare i riconoscimenti la giuria del concorso effettua delle selezioni?

Sì, dapprima avvengono le selezioni a livello regionale, nel mio caso nel Locarnese e valli, quindi i prescelti vengono esaminati a livello cantonale; l'anno scorso eravamo per l'esattezza 74 finalisti.

Come si svolge la giornata finale?

I partecipanti alla finale cantonale vengono informati che alle 10.30 si svolgerà la premiazione. Essi sono ignari circa l'esito del concorso, tant'è che l'anno scorso ero seduto in fondo alla sala quando ho sentito annunciare che Gobbi Silvano di Tegna aveva vinto il primo premio per il migliore Merlot del 1991.

Immaginiamo che sia stata per te una bella soddisfazione. Hai avuto modo di

festeggiare brindando magari col Merlot del Jimmy?

Ho condiviso subito la gioia con mio fratello Piero e lo zio Lello, i quali mi avevano accompagnato. Al rientro a Tegna, dopo avere vissuto una mattinata intensa, ho proposto a Piero di fermarci al "Centovalli" a Ponte Brolla per mangiare ravioli. Come entro in sala vedo molti amici che cantano "tanti auguri a te". Dalla mia amica era stata organizzata una cena per il mio compleanno. Quando poi hanno saputo che ho vinto il primo premio al concorso, i festeggiamenti si sono ampliati e abbiamo brindato naturalmente col Merlot del '91.

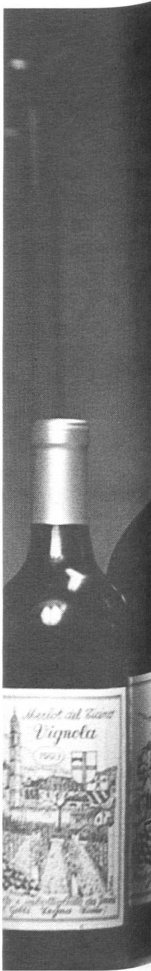
Come ti è venuta la passione per la viticoltura?

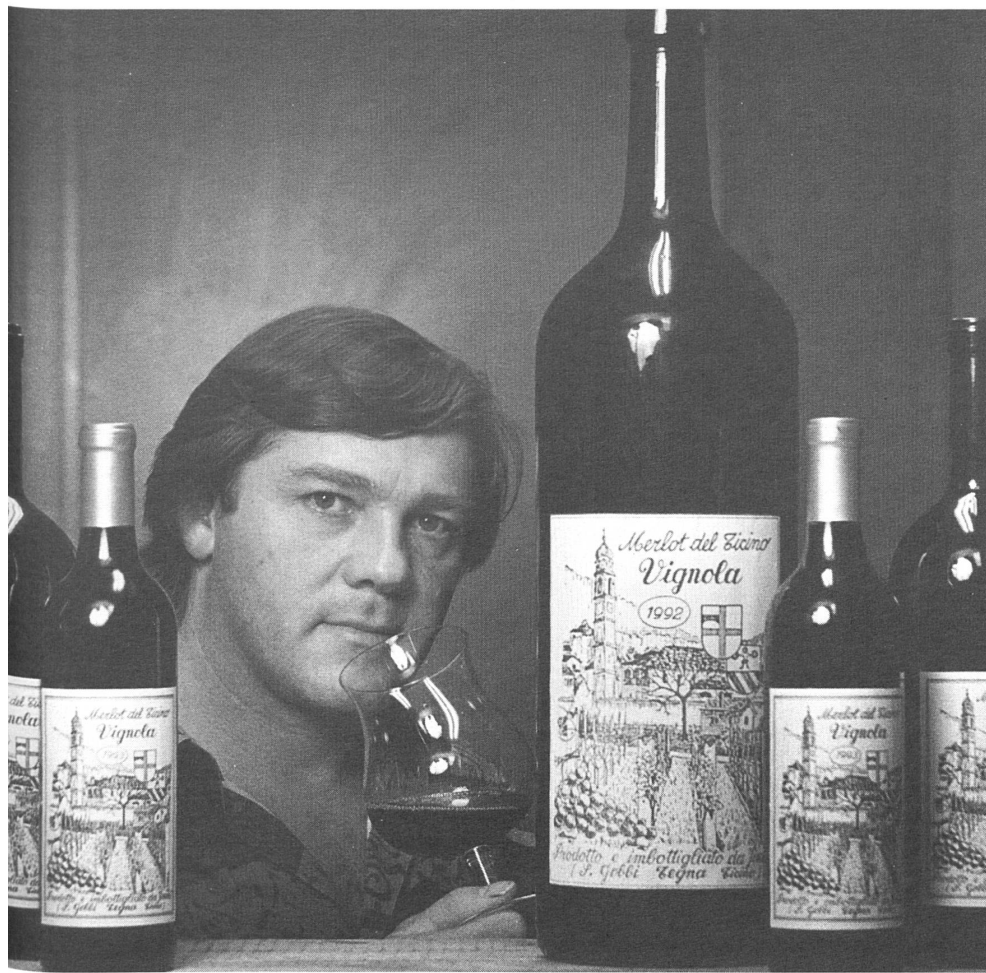
A parte il fatto che da ragazzo avrei voluto imparare la professione di giardiniere, ed è per questo motivo che avevo frequentato un anno all'Istituto cantonale di Agraria a Mezzana, sin da bambino ho seguito mio padre e i miei zii Gusto e Luigi nei vigneti e nelle cantine. Mi è sempre piaciuto lavorare la campagna e... mi piace sempre ancora.

I primi rudimenti di viticoltura li ho appresi da mio padre.

Hai seguito dei corsi di enologia?

A Mezzana ho avuto come compagno di scuola Mirto Ferretti, l'attuale responsabile del settore della viticoltura della sottosta-





zione federale di ricerca agronomica. Egli mi ha insegnato molte cose. Nel '90, sempre a Mezzana, ho seguito un prezioso corso di enologia della durata di una settimana. Era diretto dal signor Girardin, enologo cantonale e dall'ingegnere cantonale Luigi Colombi.

Descrivici la tua cantina

È divisa in 2 locali. Dapprima c'è il locale di fermentazione (la "tinèra") poi la cantina vera e propria. Ci sono le tine in vetro resina, sempre piene, gli strumenti per la vinificazione: la pigia-diraspatrice, il torchio idraulico, il motorino per il travasamento, il filtro, l'imbottigliatrice, la tappatrice, l'etichettatrice, la capsulatrice, che sono gli strumenti di base.

Dove si trovano i tuoi vigneti, quante viti hai?

I vigneti si trovano a Tegna. Sono: la "Cannava", il "Vignola" e i "Campi grandi". Le viti producono una quantità di vino dipendente dalle condizioni climatiche dell'annata. Quest'anno abbiamo una migliore qualità rispetto agli anni precedenti.

Come giudichi l'annata 1995?

Buonissima per la qualità, meno per la quantità poiché la fioritura non è andata molto bene. I grappoli, cresciuti quindi meno numerosi, sono risultati migliori qualitativamente.

Le tue viti hanno già sofferto per le malattie o le intemperie (grandine)? Come ti regoli in simili casi?

Coltivo in proprio la vite dal 1980 allor-

quando ho ereditato da mio zio Gusto il terreno "Vignola". L'anno prima avevo già lavorato la vite a Tegna e ho vinificato da mio zio Luigi. Mi considero fortunato perché non ho mai avuto grossi problemi. Proteggo le viti con le reti antigrandine. Solo in un'occasione ho avuto alcuni filari, non ricoperti da reti, che sono stati colpiti dalla grandine. Sono riuscito a limitare i danni grazie a un prodotto specifico.

Descrivici il tuo impegno viti-vinicolo durante l'anno

In gennaio-febbraio inizio con la potatura e la legatura, in marzo-aprile sostituisco le barbatelle secche, segue la concimazione. A maggio inizio col taglio dell'erba seguito dalla spollonatura. Bagno ogni 15 giorni la vigna con l'atomizzatore usando prodotti contro il marciume e altre malattie. È il periodo più faticoso poiché l'erba deve essere tagliata almeno ogni 15 giorni come pure si deve procedere alla potatura verde che consiste nel fermare la crescita dei tralci all'altezza del terzo filo. In settembre dopo avere controllato la gradazione e la qualità dell'uva vendemmio. Quest'anno con l'aiuto di parenti e conoscenti ho vendemmiato il 23 settembre. Durante questa giornata macino l'uva effettuando il dirasamento e verso le 17 arriva il tassatore cantonale che registra su appositi formulari la quantità raccolta e la gradazione. Il tassatore è obbligatorio per chi vende il proprio vino a esercizi pubblici.

È ormai autunno e il grosso del lavoro avviene in cantina, vero?

Sì. All'uva nelle tine viene aggiunta anidride solforosa a dipendenza dalla qualità dell'uva raccolta. Normalmente se ne aggiunge 1 decilitro per ettolitro. Quindi si ricopre il tutto con un lenzuolo. L'indomani preparo i fermenti che aggiungo circa 12 ore dopo, nel frattempo l'anidride solforosa è evaporata. Dopo 2 giorni circa l'uva comincia a fermentare (è la fermentazione tumultuosa che dura di regola 8-10 giorni) e sia alla mattina che alla sera bisogna abbassare le vinacce (fagh gio al capèll) utilizzando una specie di rastrello che mi sono fabbricato apposta. Terminata questa fase si separano le vinacce dal succo che finisce in un'altro tino mentre le vinacce vengono torchiate. Il succo che ne fluisce lo aggiungo all'altro nel tino. Le vinacce andranno all'alambicco per produrre la grappa nostrana.

E a questo punto inizia un'altra fase di fermentazione?

Sì, è la seconda, esente da vinacce, ed è detta malolattica. Può durare da 15 giorni a 4-5 mesi. Un anno ho dovuto tenere accese 2 stufe sino in giugno per portare a termine la fermentazione. Si controlla la fine della fermentazione eseguendo una cromatografia. Quindi a dicembre si procede al travaso all'aria (è l'unica volta che accade). Lo si lascia decantare 1 mese-1 mese e mezzo al freddo; più fresco è, più limpido diviene. In seguito, e siamo a febbraio-marzo, lo si porta in cantina dove inizia la fase di sgrossaggio e filtraggio.

E quando imbottigli il vino?

Lo lascio riposare tutto assieme nei tini, perché matura meglio, sino a settembre quando lo imbottiglio.

Ci pare di capire che l'impegno è tale da non permetterti di assentarti per lunghi periodi

Effettivamente non mi resta molto tempo per andare in vacanza. Trascorro 2 settimane a Fusio in agosto poi rientro perché devo bagnare la vigna, procedere alla potatura verde, tagliare l'erba...

Soddisfazioni e delusioni per un viti-vinicoltore per diletto?

Soddisfazione se è andata bene la vendemmia, se l'uva è sana. Momenti brutti li passi se un tino va a male (per fortuna non mi è mai accaduto) oppure se qualcuno non è soddisfatto del tuo vino. Ovviamente una grande soddisfazione l'ho avuta con la vincita del primo premio al concorso del Giornale del Popolo.

Vengono effettuati controlli sanitari alla tua cantina, analizzati campioni di vino?

No. Ma per partecipare al concorso bisogna spedire dei campioni che verranno analizzati a Pregassona.

Dalla cura e l'amore che rileviamo, per esempio, osservando la tua cantina abbiamo l'impressione che questo "passa-tempo" comporti anche investimenti non indifferenti.

È vero. Tutti gli anni cerco di migliorare il materiale a disposizione. Ho acquistato ultimamente un'etichettatrice. Per il futuro sogno di acquistare un piccolo trattore per la campagna. Mi servirebbe per utilizzare la macchina per macinare i pampini e trinciare i sarmenti.

La nostra impressione è che un amatore per produrre un buon vino debba restare con i piedi per terra, ovvero con una produzione limitata, altrimenti c'è il pericolo che la qualità vada a discapito della quantità, è così?

Certo. L'aumento di produzione può comportare dei rischi in fatto di qualità. Restando con una produzione limitata posso curare maggiormente i dettagli.

A che pietanza abbineresti il Merlot del Jimmy?

Alla selvaggina oppure alle carni rosse alla griglia.

Qual è secondo te la definizione più azzeccata che hai sentito sul tuo vino?

Mi ha fatto piacere ricevere una lettera di un conoscitore di vino della Svizzera interna che aveva ricevuto in regalo alcune bottiglie da un conoscente. Egli si è complimentato per la qualità del vino, sostenendo che col tempo migliorerà. Lo ha definito ben vinificato, con buon profumo e colore. Simili giudizi mi confortano.

Come stiamo a domanda e offerta per il Merlot del "Jimmy"?

Purtroppo non riesco a soddisfare tutte le richieste. Faccio fatica a trattenere il vino nella mia cantina.

Insomma siamo ai livelli di numerus clausus. Ma come fa chi vuole conoscere il Merlot del Jimmy?

Qui nelle Terre di Pedemonte ci sono il Centovalli a Ponte Brolla, il Giardinetto a Tegna e il Croce Federale a Verscio che offrono il mio Merlot sulla loro carta dei vini.

Come prevedi il tuo futuro di viti-vinicoltore?

Una continua ricerca della qualità privilegiata rispetto alla quantità.

Come definisci tu il tuo Merlot del '91?

Mi piace il suo buon profumo e il sapore amabile. È un vino armonico e franco. Ha un buon boccato. È comunque anche una questione d'annata. Se l'annata non è clemente serve poco effettuare un'ottima vinificazione. Il '91 è stato un buon anno, il '92 e il '93 un po' meno, il '94 già meglio e il '95 penso potrà, pur con una produzione contenuta, raggiungere i livelli del '91.

Ci complimentiamo con Jimmy per il successo che riscontra con il suo Merlot. Per Tegna e il Pedemonte è certamente motivo di orgoglio il fatto che questa terra, se coltivata con amore e passione, riesce a dare frutti di pregio tale da primeggiare nel cantone. Si può essere estimatore del vino o no, un fatto è certo, Silvano "Jimmy" Gobbi è partito da un prato verde ed è arrivato a produrre il Merlot del '91 giudicato il migliore del cantone a livello di amatori. Assieme agli altri ottimi viticoltori della nostra regione Jimmy contribuisce non poco ad accrescere la curiosità per i vini delle Terre di Pedemonte e a migliorarne l'immagine.

Andrea Keller

Tra aquile, sparrow, falchi e poiane

LA STAZIONE PER LA CURA DEI RAPACI A PONTE BROLLA

Nel mese di aprile, leggendo il giornale, ho scoperto che a Ponte Brolla esiste una stazione per la cura di rapaci e mi son chiesta: "Chissà che rapaci ci sono da curare qui, nella nostra zona? Certo, ce ne sono, ma mi sembrano pochi".

Tuttavia, la faccenda mi ha incuriosita e perciò ho fissato un appuntamento con il responsabile della stazione, il signor Huerzeler di Ponte Brolla..

La casa della famiglia Huerzeler si trova sopra la stazione di Ponte Brolla, in via Vattagne. Vi sono arrivata che faceva già buio e sono entrata in una piccola sala dove mi hanno fatto accomodare davanti al camino acceso...

Il signor Huerzeler, guardia forestale presso il Patriato di Ascona, vive in Ticino da diciassette anni e in questo periodo ha imparato a parlare il nostro dialetto in modo ammirevole. Afferma che sa meglio il dialetto dell'italiano. Comunque sia, parla volentieri e con entusiasmo dei suoi uccelli.

La passione è nata quando, a dodici anni, ha trovato il primo rapace ferito.



A diciotto anni ha già ottenuto il primo permesso per la tenuta di rapaci. Infatti, è proibito prendere in cura questi uccelli - quasi tutti ormai protetti - senza uno speciale permesso, che si può ottenere previa dimostrazione delle proprie capacità e conoscenze dall'Ufficio veterinario cantonale e dev'essere rinnovato ogni cinque anni. In Ticino, il signor Huerzeler è l'unico ad avere questo permesso di tenuta di rapaci.

Gli chiedo quanti e quali rapaci esistono nella nostra regione.

"È una zona ideale con la pianura davanti e le montagne, le rocce dietro, ed è indicata per tutti i tipi di rapaci".

I rapaci sono dei bio-indicatori. La scomparsa per esempio del falco pellegrino ci indica che qualcosa non funziona più con la nostra natura, con l'ambiente. Negli anni settanta, questo tipo di falco era ormai introvabile in tutta Europa; in Svizzera si contavano ancora due o tre coppie. Si cercò il perché e si scoprì che era colpa del DDT, potente pesticida. Infatti, i pesticidi colpiscono gli insetti, che costituiscono il cibo degli uccelli i quali a loro volta vengono mangiati dai rapaci. Dopo il divieto del DDT - un divieto giunto all'ultimo minuto - i falchi pellegrini si sono nuovamente moltiplicati e ci sono anche nelle Tre Terre. Anzi, grazie alla protezione dei loro nidi, alla proibizione dei veleni e al lancio di giovani esemplari, sono in continuo aumento.

I rapaci osservati qui sono l'aquila reale, l'astore, lo sparviero, il falco gheppio, il falco beccaiolo (che non è un vero falco), la poiana (è il più frequente) e persino l'albanella. Alcuni di questi rapaci diurni svernano soltanto da noi, d'estate sono più al nord.

Tra i rapaci notturni troviamo l'allocco, confuso spesso con la civetta la quale è quasi scomparsa perché - grazie agli erbicidi - nei vigneti non crescono più le erbacce; proprio i vigneti con le erbacce costituiscono l'habitat ideale per civette e upupe. Raramente si trova un gufo reale, arrivano anche il gufo comune e il barbagianni.

Quale uccello si ferisce più facilmente?

Lo sparviero: caccia tanto velocemente che non nota più gli ostacoli quali i fili elettrici, i fili a sbalzo o quelli del telefono. Un altro rapace che ho spesso in cura è l'allocco, ma non perché si ferisca facilmente: i piccoli dell'allocco escono dal nido prima ancora di saper volare e spesso cadono dall'albero. La gente, invece di rimmetterlo sull'albero sotto il quale lo trova, lo raccoglie e se lo porta a casa. Succede anche che questi piccoli cadono nei camini dei rustici e non riescono più a uscirne.

Ogni tanto mi portano pure uccelli feriti da armi da fuoco. Sono quasi sempre astori perché vengono presi di mira quali ladri di galline. Bisogna tuttavia ricordarsi che sono tutti protetti.

Come si avvicina un rapace ferito?

Conviene proteggere le mani con guanti oppure con una coperta, una giacca o una camicia. Con questa coperta o altro si copre il rapace e lo si prende. Si dovrebbe metterlo subito all'oscuro perché stia tran-

quillo e portarlo immediatamente da un veterinario o da me. Se lo si trasporta in una scatola bisogna mettere delle foglie o dei ramoscelli sul fondo della stessa affinché l'uccello possa aggrapparsi per non scivolare. Una ferita fresca può fare infezione.

In circa la metà dei casi si tratta della rottura delle ali. Se l'uccello ha una ferita aperta, lo porto subito dal veterinario. Lo stesso vale per le fratture. Se per contro è poco ferito lo tengo all'oscuro e lo nutro.

Quali veterinari si occupano di rapaci?

Dapprima andavo solo dal sig. Dürr, ma da quando c'è il giovane Mauro Cavalli vado spesso da lui. Infatti, per acquisire sempre maggior esperienza, lui è disposto anche a operare questi uccelli. Inoltre c'è anche il sig. Varini.

Qual è il problema più delicato?

E senza dubbio la custodia. Portarsi a casa un rapace per metterlo in una voliera fa molto più male che bene. Nella voliera si agita, cerca di volare e si rovina le ali, il piumaggio, il becco e muore. Perciò bisogna portarlo immediatamente, e non solo quando è moribondo, da me. Io li metto in una gabbia chiusa, cioè in una gabbia fatta di assi dove solo il tetto consiste in una rete le cui maglie sono abbastanza larghe da lasciar passare il capo dell'uccello. In queste gabbie chiuse l'uccello sta calmo. In più non vede l'uomo e perciò non si abitua a lui ma resta un animale selvatico.

Quanto tempo restano in gabbia?

Il minor tempo possibile: una frattura guarisce in cinque settimane, una ferita in meno tempo. Il piumaggio invece ci mette quasi mezz'anno per tornare allo stato di perfezione richiesto dal volo veloce che ad esempio per un falco pellegrino può arrivare fino a 360 km/ora, naturalmente soltanto quando le piume sono in perfetto stato.

Quante gabbie ha?

Sono nove, ognuna delle quali misura circa 4 per 5 metri ed è alta da 2,5 fino 3 metri.

Cosa mangiano questi rapaci?

Preferisco iniziare con quello che di sicuro non mangiano: carne, come bistecche, macinato di maiale, di manzo, ecc. Bisogna pensare alla vita che fanno e allora si capisce che le loro prede sono topi o uccelli fino alla grandezza dei piccioni. Io allevo quaglie, topi, piccioni e per nutrire i miei rapaci, li uccido e poi li metto nella loro gabbia. È sempre cibo fresco.

Ma quanto mangia un rapace?

Dipende dalla grandezza. Un'aquila sicuramente da 500 a 700 g. Un gufo reale, cinque, sei etti, una poiana circa quattro etti. Un rapace notturno mangia il topo intero e più tardi rimanda borra con pelo e ossicini. Il rapace diurno invece digerisce le ossa e rigetta solo pelo e piume. Spesso dilania la preda e la spiuma prima di mangiarla.

Come e dove libera gli uccelli?

Devo liberarli in presenza del guardiacaccia. Il periodo e la specie determinano il posto e il momento più opportuni. Il gufo reale, per esempio, è territoriale. Lo rimetto dunque nel suo territorio in qualsiasi periodo dell'anno. Un uccello di passo invece lo libero vicino a un bosco o in una grande radura: così posso osservare se vola veramente e riesco a riprenderlo qualora non ne fosse ancora perfettamente in grado.

Durante il periodo di nidificazione, tutti gli adulti sono territoriali e allora li metto al loro posto di nidificazione. Durante l'inverno, gli uccelli di passo si possono liberare nel loro habitat.

Quanto tempo dedica in media a questi uccelli?

È difficile dirlo ma penso che è sicuramente un'ora al giorno e quando devo imboccare i malcapitati o nutrire una nidata di sparvieri possono essere anche tre o quattro ore.

EL

Tanti auguri dalla redazione per gli 80 anni di:

Andreina Castellani

Nascite

- 16.05.1995 Juon Schirin di Charles e Dominique
18.05.1995 Keller Alan di Mara
18.07.1995 Giacomelli Alex di Jonatan e Tania

Matrimoni

- 19.05.1995 Mazzi Davide e Hohl Karin
03.06.1995 Di Salvo Giuseppe e Colombi Michela
14.07.1995 Giacomelli Jonatan e Maissen Tania
01.09.1995 Lorenzini Ivano e Walzer Vanna
09.09.1995 Cavalli Corrado e Hofer Catherine
22.09.1995 Zurini Pier Luigi e Magalhaes de Albuquerque Ana Carla

OSTERIA **CROCE** VERSCIO **FEDERALE**

Tel. 091 796 12 71 LUNEDÌ CHIUSO

Cucina calda

FAB AIR *di Remo Frei*

VENTILAZIONI
CLIMATIZZAZIONI

6654 Cavigliano

Tel. 091 796 31 01

IMPIANTI
ELETTRICI E
TELEFONICI



Via Passetto 8
6604 Locarno-Solduno
Tel. 091 751 49 65

Tegna
Tel. 091 796 18 14



BELOTTI GINO

MOBILI
E SERRAMENTI

6654 CAVIGLIANO
TEL. 091 / 796 13 58

NEUKOM  **CLARA FACCHINI**
NEUKOM

moda donna uomo



LOCARNO Via alla Ramogna 12
BELLINZONA Via Stazione 10
LUGANO Via Luvini 2 - Via Peri 4



Peter Carol
maestro giardiniere dipl. fed.
membro GPT
6652 Ponte Brolla

Progettiamo - Costruiamo
Trasformiamo - Curiamo

Eseguiamo irrigazioni
automatiche

Con piacere attendiamo
la vostra gradita richiesta

Il vostro giardino o parco
con l'esperienza di oltre

40 anni

Telefonateci allo 091 796 21 25