

Zeitschrift: Treterre : semestrale di Terre di Pedemonte e Centovalli
Herausgeber: Associazione Amici delle Tre Terre
Band: - (2002)
Heft: 39

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>



La pensione „Casa Gialla“ a Tegna

Chi non lo conosce, quel casone imponente giallognolo un po' trasandato, parzialmente nascosto dietro un muro con un alto portone di legno sulla strada cantonale a Tegna (salendo verso l'uscita del paese, poco dopo la villa Lafranchi)!

Era proprietà di Maria e Giulio Zurini. Maria, donna pia, umana, altruista, era una lavoratrice instancabile.

Io feci la sua conoscenza quando la mia sarta si era sposata. Maria era un'ottima sarta, oserei quasi dire, una sarta di "haute couture" specializzata in vestiti da sposa.

Servizio fotografico: fuogfolio

Per raggiungere il suo atelier bisognava aprire il pesante portone del cortile, poi un altro altrettanto pesante per entrare nel corridoio abbastanza buio con lastre di granito. Poi, su di una scala piuttosto ripida si arrivava all'atelier di cucitura al primo piano.

Maria era senza dubbio la migliore delle sarte della zona, ma di lei parleremo un'altra volta. Ricordo solo che nel 1969 smise tutt'a un tratto di lavorare come sarta: "Odio l'ago" mi disse. Forse come conseguenza del lavoro minuto svolto con precisione certosina nel suo

atelier non troppo luminoso perse quasi completamente la vista e passò gli ultimi cinque anni della sua lunga vita nella "Casa Sorriso" a Tenero.

La casa rimase lì, addormentata, abbandonata.

Circa due anni or sono iniziarono dei lavori di ristrutturazione. Apparvero cartelli di ditte locali: "Generelli Aldo, impresa costruzione ...", "Generelli Bruno, impianti sanitari ...", "Pedioli Eros, impianti elettrici".

Cominciava a girare la voce che si volva aprire un ostello per la gioventù e tutti aspettavano la posa del cartello in merito. A mia grande sorpresa (avevo osservato il montaggio del porta-cartello in ferro battuto) questo discreto cartello non porta la scritta "Ostello" bensì "Pensione Casa Gialla". Come mai? Che cos'era successo?

Decidemmo di informarci direttamente e così, in una di quelle stupende giornate soleggiate di fine ottobre, mi recai a Tegna.

Entrai per la nuova apertura nel muro ad ovest della casa che ora attira l'attenzione con i suoi bei colori giallo (le facciate) e rosso (gli spigoli). Trovai quattro, no cinque donne. Una di loro, Alessandra Zerbola, mi presentò alle altre: la signora Mariangela Orler (ceramista), le figlie Roberta sposata Cerutti, Paola e la nipotina Alice, figlia di Roberta.

Dopo pochi minuti Paola - infatti è lei la proprietaria-gerente della pensione - invitò Alessandra e me all'interno.

Dapprima facemmo il giro della proprietà. Le porte d'entrata ora sono di vetro tenuto da un telaio di ferro (fatto dal padre Orler). Nei corridoi ci sono ancora le lastre di granito ma le pareti dipinte di un blu chiaro e le aperture li rendono molto più luminosi di prima. Dal corridoio a pianterreno (ammobiliato con alcuni bei mobili antichi amorevolmente restaurati dal falegname Andrea Cerutti, marito di Roberta) si arriva nella sala da pranzo con il suo grande vecchio camino. Anche qui l'arredo antico, tramandato dalle famiglie paterne, abbelliscono il locale. Non manca l'immensa credenza vetrata della povera Maria: in una casa moderna non entrerebbe talmente è alta. Per raggiungere i ripiani superiori ci vuole una scaletta.

Accanto alla sala da pranzo c'è la spaziosa cucina illuminata dal sole pomeridiano. È una tipica cucina da ristorante col fornello centrale, accessibile da tutte le parti. Lungo le pareti il lavandino, i ripiani per lavorare, gli elettrodomestici indispensabili. Il tutto bello, funzionale, moderno.

Al primo piano ci sono tre camere per gli ospiti, tutte arredate in modo diverso. Portano nomi di spezie: Salvia, Basilico, Menta (più in alto troveremo ancora Timo). Una si trova nell'atelier di cucitura oramai irrecognoscibile. Accanto all'arredo tipico non manca la saletta igienica con WC, doccia e lavandino.

Essendo le altre camere occupate, salimmo subito al secondo piano dove per l'appunto si trova la camera Timo. Accanto a questa c'è l'appartamento di Paola.

Salimmo nel piano tetto: una parte è diventata lavanderia dotata di macchine e di un grande lavandino in metallo. L'altra parte, un solaio con un lucernario, non è ancora pronto.

Volemmo conoscere tutta la casa e scendemmo in cantina: subito a sinistra, sotto la cucina, c'è un locale nuovo in quanto quella parte della casa era inesistente. Ora vi si trovano due WC e i locali tecnici. Accanto, sotto la sala da pranzo, c'è una cantina a volta impressionante. Serve per il vino. Vi si trova



pure un gran recipiente di pietra: serviva per la salamoia. Sotto il corridoio c'è un localino per il formaggio. Per finire il giro ci recammo nella "dépendance", cioè nel rustico dove ai tempi c'erano i conigli della povera Maria. Anticamente servi-

va forse da mulino e forno. Una parte ora è destinata a salette dove si possono tenere riunioni, far giocare i bambini, ecc. Anche qui impressionano i lavori in ferro, legno, pietra, ceramica, tutti opera di questa famiglia di artisti-artigiani dotatissimi.

Dopo questo interessante giro ci installammo nella sala da pranzo e Paola ci preparò un tè servito in graziose tazze di stagione: la mia con la scritta "settembre" e quella di Alessandra "ottobre".

Mi rivolgo a Paola Orlor.

È alberghiera di mestiere?

No, dopo il conseguimento della maturità mi recai a Zurigo a lavorare in una banca per imparare bene il tedesco. Alla lunga mi sentivo sempre più messa in disparte e dopo due anni mi iscrissi all'università di Friburgo. Ne uscii quattro anni più tardi con la laurea in economia e tornai a Zurigo. Questa volta come analista finanziaria il che mi rese possibile di conoscere a fondo molte importanti ditte svizzere. Era un lavoro affascinante, di grande responsabilità. Mi piaceva ma nuovamente mi sentivo ostacolata perché - da tipica Orlor creativa - osavo nuotare a volte contro corrente, ad avere idee nuove. L'analista in una banca lavora molto ed anche sotto pressione anche per dodici, tredici ore al giorno. È quasi sempre il primo la mattina e prepara le direttive giornaliere. La sera rimane spesso fino a tardi perché bisogna aspettare le notizie delle borse d'oltre oceano. Inoltre è sovente in viaggio per lavoro. Insomma è veramente molto occupato.

Negli ultimi anni avevo elaborato in gruppo un progetto interessante, ma lo sviluppo dell'economia mondiale mi faceva riflettere sul ruolo del denaro e mi venivano dei dubbi. Decisi di smettere.

Da "banchiera" laureata a gerente di pensione è un passo piuttosto insolito e non proprio all'ordine del giorno. Che cosa l'ha indotta a diventare per modo di dire "massaia" su scala più grande?

Sin da piccola sentivo in me la passione per la cucina. Forse la buona cucina di mia madre vi aveva la sua parte. Da giovane, papà Geo mi disse: "Prima devi fare la maturità, dopo potrai fare quello che vuoi". In banca, da qualche anno, appunto per i problemi di collaborazione, il desiderio di mettermi al fornello si faceva sempre più sentire. Nel 1998 acquistai la proprietà Zurini e la feci tra-



sformare secondo i piani di mia sorella Roberta.

Perché non ha fatto l'ostello?

Proprio non so chi abbia messo in giro questa voce. Io sognavo qualcosa di bello, di un certo livello, con una cucina curata e vini di classe.

Allora ha frequentato corsi di cucina?

No, cioè sì. In Thailandia, affascinata dalla cucina completamente diversa dalla nostra, feci un corso e in Cina mi informai sui mercati. Ma in fondo preferisco la cucina mediterranea con erbe aromatiche.

Cosa sa di erbe aromatiche?

Leggo molto e possiedo diversi libri in cui si descrivono le proprietà delle erbe aromatiche. È affascinante.

Dove si procura le erbe necessarie?

Nel giardino dietro la pensione ho dedicato loro una parte. Così posso coglierle diretta-

mente quando mi servono per i miei piatti. Mi ispirano anche per nuove combinazioni.

È vegetariana?

No, non lo sono ma contrariamente a molti altri non metto al centro la carne. Per me i primi e i contorni non sono mai secondari, anzi, do quasi più importanza agli antipasti e ai legumi che mi sembrano indispensabili piuttosto che alla carne.

Le sembra di aver raggiunto i suoi obiettivi?

Sì, posso dirmi soddisfatta. I miei clienti, otto al massimo, apprezzano le mie pietanze e anche i vini che le accompagnano.

Quanto personale ha?

Personale? Non ne ho. Faccio tutto io e a volte, devo ammetterlo, è un po' tanto, quasi troppo. Essere contemporaneamente in sala, consigliare i clienti sui piatti da scegliere, sui vini da abbinare, apparecchiare, sparecchiare, preparare i cibi in cucina, fare le camere, il bucato, gli acquisti, servire la colazione, intrat-



Foto in alto:
particolare delle decorazioni del soffitto

Sotto:
Paola Orler



tenermi coi clienti: è veramente tanto. Per fortuna ho un'amica che posso chiamare nei momenti di stress.

Che clientela ha?

Difficile dirlo dopo così poco tempo. Ho aperto solo in luglio e ora sono agli sgoccioli della mia prima stagione. Quest'anno ho avuto soprattutto svizzero tedeschi, sorprendentemente tanti con bambini. Restano in media due tre giorni ma alcuni si sono fermati per dieci giorni e altri solo per una notte.

Chiuderà quindi presto per quest'anno?

La pensione rimarrà chiusa nei mesi di dicembre, gennaio e febbraio. Poi riaprirò con nuove forze, idee e energie.

Come mai il cartello "Pensione Casa Gialla" è tanto piccolo?

Volevo restare sul mio terreno: il termine è proprio a filo con il bordo estremo del cartello. Inoltre mi pare che si abbin bene con l'ambiente distinto e discreto della mia casa.

Ringraziamo Paola Orler per la sua cordialità, e le auguriamo per questo nuovo lavoro tante soddisfazioni.

E.L.

IL 50° DI SACERDOZIO DI MONSIGNOR ADRIAN MEILE



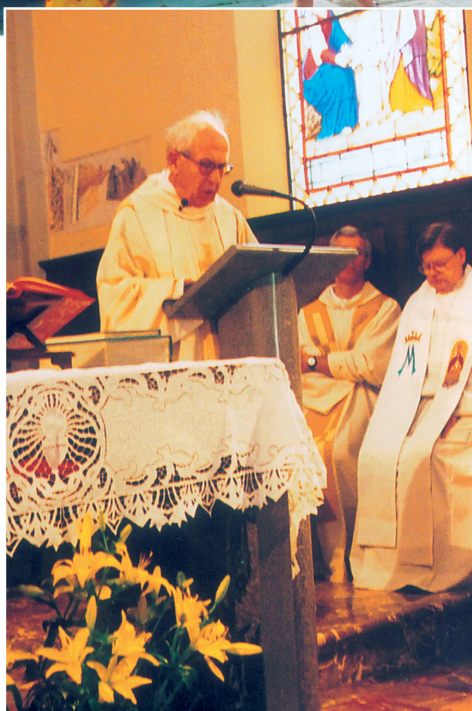
50 anni di sacerdozio è ciò che la popolazione di Tegna, unitamente a tanti altri amici, ha festeggiato il 16.6.2002 stringendosi attorno a Mons. Adrian Meile, un sacerdote, un amico, un uomo.

Mons. Meile, persona di profonda cultura ed umanità, è stato al servizio della Chiesa non solo quale sacerdote professando il proprio ministero ma svolgendo una importante funzione diplomatica.

Durante l'omelia tenuta da Don Sandro Vitalini, della quale riporto un passaggio significativo, questi è riuscito con pochi tratti a centrare la figura mettendone in risalto non solo le qualità ma soprattutto la personalità.

"I miei auguri, che presento al carissimo don Adriano, esprimono anche i vostri e sono pieni di sbalordimento. Ecco un diplomatico che non è diventato "diplomatico". Mi spiego: Monsignor Meile ha lavorato per lunghissimi anni al servizio della Sede Apostolica un po' in tutte le parti del mondo. In questi anni nessuno può misurare gli sforzi, i sacrifici, le sofferenze che egli ha sopportato per portare il messaggio del vangelo come prete consacrato ad un particolare servizio nell'ambito della Chiesa. Siamo tutti ammirati e riconoscenti.

Ma non è diventato "diplomatico". Con questo aggettivo di solito si designa colui che sa usare un linguaggio pieno di furbizia, di scaltrezza, così da mai scoprire le sue carte. Il nostro fratello Adriano non ha proprio nulla di questo stile "diplomatico". La sua franchezza, la sua trasparenza, il suo coraggio non sono mai venuti meno, ed anzi si sono ancora più palesati con il passar degli anni. Egli ha saputo prendere delle posizioni



molto coraggiose anche di fronte ai problemi che la Chiesa è chiamata a risolvere per rispondere alle urgenze dell'evangelizzazione. L'ha fatto anche in pubblico, scrivendo anche su riviste di tipo pastorale e non mancando di far presente il suo pensiero allo stesso Papa. Il pensiero di don Adriano è quello di un uomo libero, scevro da pregiudizi, il pensiero di un pastore che sente l'assillo di un'evangelizzazione che sia il più possibile capillare, nel rispetto delle

tradizioni e della storia di ogni singolo popolo. Il nostro festeggiato è proprio "cattolico" e cioè ha una visione, una mentalità aperta, dinamica, universale.

Stentiamo quasi a credere che oggi festeggiamo il 50.mo di ordinazione tanto ci pare giovane nella persona e nelle idee, giovane nel cuore! Che egli possa ancora per tanto tempo rispondere pienamente alla sua vocazione al servizio della Chiesa e dell'umanità!"

Coloro che conoscono Mons. Adrian non possono che confermarne la disponibilità, la saggezza, la preparazione culturale al passo con i tempi. Discorrere con Mons. Meile e ascoltare le sue omelie è non solo un arricchimento spirituale ma anche culturale.

A Mons. Adrian che ancora oggi non esita a dispensare energie, quando è chiamato a professare il proprio ministero, invio a nome di tutti un caloroso ringraziamento per la missione svolta e per quanto ha fatto e continua a fare a favore della comunità.

Giuseppe De Bianchi

Anche la redazione di Treterre si associa alle comunità che hanno avuto la fortuna di avere Mons. Meile quale pastore, nel complimentarsi con lui per il traguardo raggiunto e per augurargli ancora tanti anni di feconda presenza nelle Terre di Pedemonte.

Curriculum vitae

Adrian Meile è nato a Basilea il 23 agosto 1923. Nel 1938 si trasferì con la famiglia a Berna dove, nel 1942, conseguì la maturità classica. Nel 1946 si laureò in diritto all'Università di Berna approfondendo in seguito gli studi di avvocato a S. Gallo. Dal 1948 al 1953 frequentò i corsi di Teologia all'Università di Innsbruck. Nel 1952 venne ordinato sacerdote e dal 1953 al 1955 divenne vicario parrocchiale a Liestal. Nel 1955 Pio XII lo chiamò presso la S. Sede dove approfondì gli studi di diritto Canonico, conseguendo la laurea. Nel 1958 dallo stesso Pontefice fu nominato Addetto presso la Rappresentanza diplomatica della Santa Sede a Teheran (Iran). Dal 1960 al 1963 sotto il pontificato di Papa Giovanni operò presso la Nunziatura Apostolica di Lisbona. Per molti anni fu addetto alla Segreteria di Stato in Vaticano. Dal 1986, all'età di 63 anni, si è stabilito a Tegna.

NASCITE

08.08.2002 Davide Boato
di Alessandra e Denis Augé
08.10.2002 Vasco Guadagnini
di Alessandro e Michela
28.10.2002 Nikola Bekic
di Dragan e Radica

MATRIMONI

22.06.2002 Gabriele Conceprio
e Loredana Perico
27.07.2002 Alessandro Guadagnini
e Michela Pedrolì

G. Gobbi
IMPIANTI SANITARI
E RISCALDAMENTO

6653 VERSCIO
Tel. 091 796 11 91
Fax 091 796 21 50

**Mauro
Pedrazzi**

IMPRESA COSTRUZIONI
6653 VERSCIO
Tel. 091 796 12 21
Fax 091 796 35 39

GRANITI



**EDGARDO
POLLINI + FIGLIO SA**

6654 CAVIGLIANO
Tel. 091 796 18 15
Fax 091 796 27 82

GROTTO PEDEMONTE VERSCIO

Tel. 091 796 20 83

SOLDINI
CLASSICA

CD Musica Classica
CD Musica Etnica
Spartiti

Soldini Musica
Piazza Muraccio
6600 Locarno
Tel. 091 751 28 14

DANIELE PERA
impresa di
pittura
6654 Cavigliano

Tel. 091 796 24 62 Natel 079 240 36 07

OFFICINA MECCANICA

BAZZANA GIULIO

6652 TEGNA
TEL. 091 796 17 50

Servizio tubi idraulici ad alta pressione EUROPOWER