

Zeitschrift: Treterre : semestrale di Terre di Pedemonte e Centovalli
Herausgeber: Associazione Amici delle Tre Terre
Band: - (2003)
Heft: 41

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>



L'idea di intitolare la piazza di Tegna a Don Gottardo Zurini è nata dalla volontà dell'Esecutivo di celebrare a livello comunale il duecentesimo della fondazione del Canton Ticino avvenuta con l'Atto di Mediazione del 19 febbraio 1803.

Cenni storici

Due sono le date indissolubilmente legate alla nascita della Confederazione: il 1798, l'anno dell'emancipazione dei baliaggi a sud del Gottardo con la proclamazione della "Repubblica Elvetica Una e Indivisibile" ed il 1803 l'anno in cui nasce lo Stato ticinese. Le sorti delle terre ticinesi nel 1798 e 1803 non furono decise né da un'unanime volontà né da una sorta di lealismo elvetico. I baliaggi non agrirono, ma reagirono, e le sorti degli abitanti e delle terre ticinesi furono decise dalle vicende esterne legate alla Storia. L'allora Repubblica Elvetica che trasformò i sudditi in cittadini e le cui leggi prefigurarono l'avvento dello stato moderno, aveva le "gambe d'argilla" e stava in piedi soltanto con l'aiuto delle forze francesi. L'atto di mediazione del 1803 risultò un compromesso fra il vecchio ed il nuovo che, correggendo le esagerazioni del periodo precedente, riavvicinò le leggi alla tra-

dizione ed esso appariva come un tentativo di conciliare la modernizzazione e le esigenze dello stato moderno con il retaggio della storia e della tradizione. Esso diede in primo luogo alla Svizzera la quiete interna e questo fu il frutto più immediato dell'intervento napoleonico. A Napoleone interessava una Svizzera stabile che costituisse uno scudo contro la nemica Austria nonché avere un serbatoio dove reclutare soldati per le proprie campagne di guerra.

L'atto diede alla Svizzera un governo comune, una rappresentanza diplomatica unica, la libertà di commercio, di culto e di domicilio e preparò la nuova Confederazione. Al Ticino prospettò per la prima volta l'idea dell'unità cantonale.

Nel 1803 Napoleone convocò a Parigi i rappresentanti elvetici e impose loro la sua "mediazione" con la quale ripristinò prima di tutto i Cantoni rispettandone le autonomie.

Il Cantone nasceva come una fragilissima collezione di territori contrapposti e di popolazioni litigiose

che non si riconoscevano né in una patria comune né in una comunanza di interessi.

Fu quindi il compito, l'impegno e la sagacia dei primi governanti a dover creare "il cittadino ticinese".

La persona

Fra coloro che si impegnarono in prima persona nella costruzione del nuovo Cantone incontriamo l'allora arciprete di Riva San Vitale, Don Gottardo Zurini.

Gli statuti del nuovo Cantone, riconoscevano agli ecclesiastici la facoltà di esercitare i diritti politici. Tra i 110 membri chiamati a far parte del Legislativo - la cui prima seduta si tenne il 20 maggio 1803 nel Collegio dei Benedettini a Bellinzona - vi erano oltre una ventina di preti. Due di essi, l'arciprete Gottardo Zurini e l'abate Vincenzo D'Alberti di Olivone furono eletti due giorni dopo nel Piccolo Consiglio, l'Esecutivo del tempo. Ricordiamo che in quel tempo il nostro era un territorio povero con un tasso di alfabetizzazione molto basso e che i sacerdoti erano fra le poche persone istruite in grado di ricoprire cariche pubbliche. Fu compito del Gran Consiglio Ticinese eleggere il governo nella seduta del 20 maggio 1803 ed un articolo del "Telegrafo delle Alpi", soppresso nel 1807 dai francesi, riportava quanto segue:

"Il giorno 20 ebbe luogo in Bellinzona l'apertura del Gran Consiglio. Quest'atto fu preceduto da una Messa solenne con intervento di tutti i consiglieri per invocare la divina assistenza sul buon esito delle grandi operazioni che loro incombono onde gettare le basi di



La piazza di Tegna dedicata a Don Gottardo Zurini





legislazione per il Cantone. Il Consigliere ed Arciprete Zurini recitò in questa occasione un discorso per la circostanza e si distinse non meno colla sua facondia, che colle massime morali, religiose e politiche, che ha insinuato”.

Don Zurini ebbe quindi l'onore di aprire i lavori del legislativo ticinese e due giorni dopo, come detto, fu nominato membro del Piccolo Consiglio.

La vita

Gottardo Zurini nacque a Tegna 5 aprile 1746 da Bernardo e Maria Lafranchi. Frequentò le prime classi al Collegio Papio e proseguì gli studi al Collegio Elvetico di Milano dove si laureò in teologia.

Fu parroco a Gordevio e successivamente a Tegna dove restò dal 1781 al 1801. In quell'anno venne nominato arciprete di Riva San Vitale e vicario foraneo.

A Tegna si prodigò per far elevare di un piano la casa parrocchiale partecipando alle spese nonché ad intraprendere importanti lavori d'abbellimento alla chiesa in particolare al rifacimento in marmo dell'altare maggiore.

Alla sua morte il prelado non dimenticò le proprie origini donando i propri beni in favore della comunità di Tegna.

Nel 1801 fu nominato arciprete di Riva San Vitale - i rapporti con le autorità del luogo non furono sempre idilliaci - dove morì il 6 marzo 1815 e sepolto nella chiesa del paese.

Il politico

Don Gottardo Zurini ha avuto il privilegio di aprire la prima seduta del Gran Consiglio ed essere nominato a far parte del Piccolo Consiglio, carica che ricoprì fino al 1805; è ricordato per essersi battuto in Governo per la difesa dei diritti e privilegi della Chiesa.

A livello comunale, fu più volte presidente dell'Assemblea di

Tegna, che lo elesse a “giudice per gli affari civili e per i crimini di piccola entità”.

La Commemorazione

Il Municipio di Tegna interpretando il sentimento della popolazione e per ricordare “un grande dimenticato” come venne definito dagli studiosi, il 10 ottobre 2003 ha voluto rievocare la figura di don Gottardo Zurini intitolandogli la piazza del paese dove già, nel lontano 1938 era prevista la posa di un monumento in suo onore che purtroppo non avvenne per il sorgere dei tragici eventi di guerra.

Alla cerimonia hanno partecipato numerose autorità politiche, civili e religiose. Il Sindaco

di Tegna, Silvia Regazzi ed il Presidente del Gran Consiglio, Marco Fiori, hanno scoperto la stele sulla quale è stata incisa la dedica:

Piazza Don Gottardo Zurini
Primo Presidente del
Gran Consiglio Ticinese 1803
Nel bicentenario d'entrata del Canton Ticino nella Confederazione, in ricordo del primo
Presidente del Gran Consiglio Ticinese,
Patrizio di Tegna, Parroco di Gordevio e
Tegna, Arciprete di Riva S. Vitale.
Il Municipio pose

Alla cerimonia sono seguiti i festeggiamenti a cui ha partecipato la popolazione, intrattenuta da un concerto del tenore Angelo Bellotti, Municipale di Tegna, e della cantante Ramona.

A tale intermezzo è seguito un ricco aperitivo ben servito dal Gruppo Ricreativo di Tegna mentre il servizio d'ordine è stato effettuato egregiamente dal Corpo Pompieri di Montagna di Tegna.

Per informazione, due tele che ritraggono Don Gottardo Zurini - una in età giovanile e l'altra in età matura - possono essere ammirate nel salone del Consiglio Comunale di Tegna.

Giuseppe De Bianchi



Nota della redazione: sempre nell'ottica dei festeggiamenti per il bicentenario del Cantone Ticino segnaliamo che le autorità di Riva San Vitale hanno dedicato una strada alla figura di don Gottardo Zurini.

Ricordando Lello Gobbi



Lo scorso 18 settembre Domenico (Lello) Gobbi ci ha improvvisamente lasciati, senza preavviso, senza disturbare nessuno, com'era nel suo stile. Lo attendeva l'amico Enrico Milani per una passeggiata in campagna, com'era loro abitudine da alcuni anni; ma all'appuntamento Lello non è più arrivato. Umile e riservato, era conosciuto in tutto il Cantone, ma anche fuori, oltre i confini della Svizzera per la sua passione per la cucina, che aveva fatto la fama del suo ristorante, fama "internazionale" di cui esso gode tutt'oggi. Con la sua scomparsa se n'è andato "un personaggio", uno di noi che aveva saputo farsi un nome, non con le chiacchiere, ma col lavoro. Era infatti un lavoratore tenace, infaticabile, generoso: come non ricordarlo animatore e collaboratore fidato e sicuro in occasione di numerose manifestazioni nelle nostre Terre!

La Redazione di *Treterre* partecipa al dolore dei familiari, esprime loro sentimenti di simpatia e formula loro le più sentite condoglianze. Per ricordare ai propri lettori il caro Lello pubblichiamo due contributi: un ricordo della figlia Silvia e le parole di commiato pronunciate in chiesa dall'amico Michele Cattaneo.

Caro Lello,

ti voglio ringraziare per la nostra lunga e meravigliosa amicizia. Sei stato un amico sincero, un grande amico! Uno di famiglia per intenderci.

Ti ho conosciuto diversi anni fa quando, prima di recarti al lavoro, passavi in magazzino, ad acquistare i legumi per il Centovalli. Sempre di corsa, sempre puntuale. Tutto il giorno a piantare pali e tirare linee telefoniche, un lavoro pesante, ed alla sera ai fornelli per cucinare il tuo meraviglioso risotto. Più ti conoscevo, più ti ammiravo: per la tua grande professionalità, per il tuo essere sempre pacato, per la tua rettitudine. Nel tuo ristorante ammiravo la tua calma nel cucinare; la tua giornata era lunga, ma non perdevi mai le staffe.

Quante belle cose abbiamo fatto assieme, pranzi e cene memorabili. Peccato che uomini come te ce ne siano pochi.

Frequentarti era bello, eri un'enciclopedia! Ammiravo il tuo vasto sapere, eri un conoscitore del Locarnese come pochi, le ore con te passavano in fretta ed era piacevole starti vicino!

Sono fiero di aver avuto un amico come te. Quando la malattia ha cominciato a darti dei grattacapi, mi trattistava l'idea di vederti lontano dalle tue passioni: la legna, la vigna, la campagna, quella natura che tanto amavi! Malgrado la sofferenza mai un pensiero cattivo usciva dal tuo cuore.

Quando ti dicevo: "ciao roccia", tu rispondevi: "sono una roccia friabile" oppure, come stai Lello? "come una barca in un bosco".

Le tue risposte mi facevano sorridere, ma erano sorrisi tristi perché ti vedevo ormai rassegnato.

Eri un trascinatore nelle molte e belle feste di Tegna, memorabili: la sagra sui Mött, la festa dei tortelli, la polenta sui monti dal fratello Luigi. Quanti bei ricordi!

Caro Lello grazie per la lunga e meravigliosa amicizia.

Ora mi scuso per averti trascurato negli ultimi tempi, avrei voluto ritagliarmi degli spazi nel mio lavoro per poter starti vicino, ma non è stato possibile, la tua partenza mi ha lasciato un grosso vuoto.

Grazie Lello, buon viaggio.

Michele

Caro Lello,

facevi parte di quella generazione a cui nulla è stato regalato, in un'epoca in cui la povertà era mal comune. Abituato al lavoro duro fino dalla più tenera età, ultimo di sei figli e a sette anni, la prima di molte estati sull'alpe, una bocca in meno da sfamare per una famiglia povera... Quindi nei boschi, durante la crisi, come taglialegna, dove hai cominciato a trafficare con i fornelli aiutando a preparare il pranzo per i boscaioli; forse una prima avvisaglia di quella che sarebbe stata la tua grande passione, la cucina.

Per quarantadue anni fedele operaio dell'allora Inelectra. Un lavoro pesante quando ancora non esistevano sollevatori, escavatrici ed elicotteri; su e giù per le valli del Locarnese, costruendo le linee telefoniche per collegare i monti e i villaggi più discosti, portando i pali a spalla sui sentieri più impervi. Non posso oggi nelle mie escursioni sulle nostre montagne, alla vista dei pali, non volgere un pensiero malinconico a te e a i tuoi compagni, pensando alle vostre molte fatiche in parte vanificate dal progresso tecnologico.

Il lavoro ti aveva permesso di conoscere queste valli in modo capillare, ma più importante era per te il contatto con la gente. Chi non ti conosceva? Il Lello lo conoscevano da Camedo a Sonogno, da Indemini a Fusio. Instancabile lavoratore non ti sei mai tirato indietro, tanto che per lunghi anni alternavi il tuo lavoro che cominciava di primo mattino, con quello ai fornelli del ristorante, fino a tarda sera; e così ecco prendere forma la tua grande passione per la cucina.

Generoso nelle porzioni quanto nei condimenti, non ci volle molto perché i clienti arrivassero da ogni dove e il tuo nome varcasse i confini di Ponte Brolla. Il tuo colpo da maestro era la mano per il risotto. Quando poi la fantasia ti fece aggiungere il Gorgonzola alla già ottima ricetta tradizionale, la tua opera fu completa, riconosciuta, apprezzata e la tua fama non ebbe più confini. Il tuo momento di gloria era arrivato.

Il complimento più grande, di cui andavi fiero, fu quello di Angelo Conti-Rossini, che ripeteva a chi voleva il risotto nel suo ristorante: "Il risotto lo fa il Lello al Centovalli, lì bisogna mangiarlo".

Ti è sempre piaciuto essere protagonista ai fornelli, con piacere aiutavi chi ti chiamava in aiuto, in sagre di paese come in case private, sempre con lo stesso entusiasmo e con la stessa generosità.

Te ne sei andato discretamente senza chiedere nulla, lasciandoci la cosa più preziosa che avevi in eredità: la ricetta del risotto che da ben 32 anni detta il successo e la fama del tuo Centovalli... e non da ultimo la volontà di continuare, seguendo il tuo esempio. Grazie.

Silvia per tutti noi.





Proprio lo scorso mese di settembre il dottor Ario Conti biologo ed ideatore nonché direttore dell'Istituto Alpino di Fitofarmacologia e del Fitopolo Sud Alpino è stato insignito di un importante riconoscimento per i traguardi raggiunti da questo centro. Il Fitopolo Sud Alpino è nato a Olivone come progetto interdisciplinare e internazionale per la riqualifica mirata del territorio montano ed alpino attraverso un recupero delle aree agricole spesso abbandonate o scarsamente utilizzate. Questo recupero avviene mediante la coltivazione di piante officinali, nonché con la creazione di laboratori specializzati nell'analisi delle erbe medicinali e di una scuola, unica nel suo genere in Europa.

Per saperne di più, in compagnia di Alessandra Zerbola, siamo andate a trovarlo.

Ario Conti e la moglie Roberta ci attendono sull'uscio e ci accolgono gioialmente facendoci accomodare. Percepisco subito che Ario è impaziente di iniziare a raccontarci del suo Fitopolo, così gli pongo subito la prima domanda:

Ario da dove provieni e come mai sei "aprodotto" proprio a Tegna?

Sono nato e cresciuto a Bosco Gurin, figlio di una guardia di confine, ma sono originario, oltre che patrizio, di Olivone dove vivevano i miei nonni e dove trascorrevano le mie vacanze e molto del mio tempo libero. Per questa ragione Olivone è rimasto il paese del mio cuore, gli sono molto legato, ed è proprio in questo comune che ho voluto che questo progetto si sviluppasse e si concretizzasse. La mamma, di cognome Del-Thé, è originaria di Moneto quindi pure lei proviene da una realtà rurale; penso sia questo il motivo del mio at-

taccamento alle nostre valli e del mio interesse al problema dello spopolamento delle stesse. Nell'85 ho sposato Roberta nata Colombi e sono venuto ad abitare a Tegna, suo paese natale, visto che lei non aveva (né tantomeno ha) nessuna intenzione di trasferirsi. Dalla nostra unione sono nati due figli, Nicolò ora studente al liceo e Matteo che frequenta la seconda media.

Passo quindi alla seconda domanda: - Com'è nata la tua passione per le erbe officinali? - e questa domanda sarà anche l'ultima delle tante che mi ero preparata che riesco a porgli perché, rispondendomi, Ario inizia con un entusiasmo fuori del comune a parlarci del suo lavoro, ma forse sarebbe meglio dire della sua passione, e da qui inizia una lunga chiacchierata a "ruota libera" che si protrarrà per più di due ore e che in queste righe ho l'arduo compito di riassumere. ... Dunque io ci provo...

La mia passione per le erbe officinali - comincia Ario - è nata o meglio è cresciuta via via nel corso della mia carriera iniziata nel '75 studiando fisiologia vegetale con il prof. P.E. Pilet all'Università di Losanna, proseguita negli anni '77/'78 con un corso di biologia marina svolto con l'Università di Parigi presso la stazione oceanografica di Roscoff in Bretagna, e continuata occupandomi di biologia e di neuroimmunologia presso l'Istituto Cantonale di Patologia di Locarno dove opero da 21 anni. Da qualche anno inoltre impartisco dei corsi all'università di Varese e di Siena oltre che alla Scuola Alpina di Olivone.

In questi anni mi sono occupato in particolare di studiare le connessioni tra il sistema nervoso, quello immunitario e quello ormonale, che in un corpo sano collaborano bene perché sono in connessione con l'ambiente, e questo grazie anche al ruolo di coordinatore svolto dalla ghiandola pineale che secerne la melatonina e altri importanti indoli. Si sa che la melatonina e gli altri indoli svolgono un'importante funzione quali modulatori o regolatori della risposta immunitaria (o di difesa) del nostro organismo di fronte ad esempio agli stimoli ed alle minacce che provengono dall'esterno, quali virus, batteri, funghi, parassiti o alle minacce interne come ad esempio gli autoanticorpi o le cellule tumorali. Da secoli l'uomo usa le piante per curarsi e la recente letteratura scientifica mostra che l'azione dei vegetali sull'organismo umano avviene anche attraverso un sistema di modulazione o regolazione che coinvolge l'asse neuro-immuno-endocrino. La domanda che mi posi nel '96 fu

quindi se le piante medicinali contenessero melatonina e se la loro azione sull'organismo fosse anche dovuta a questo ormone identificato per la prima volta nel 1957. Questa domanda, che ebbe risposta positiva, mi fece pensare che avrei potuto non solo studiare le piante officinali, ma anche utilizzare questo argomento per creare un progetto che permettesse, almeno in parte, di aiutare a risolvere i problemi tipici delle regioni di montagna, quali lo spopolamento, la fuga di cervelli ("Brain Drain") e la diminuzione della crescita economica.

Nacque così un progetto di interesse sovraregionale che presentai al Municipio di Olivone, diretto dall'allora sindaco e attuale presidente della Società Cooperativa COFT (Società Cooperativa per le piante medicinali ed i fitoprodotti ticinesi) Marcello Monighetti.



Foto: fuogfolio

Ario Conti: ideatore e direttore dell'Istituto Alpino di Fitofarmacologia e della Scuola Alpina di Olivone.

Il progetto prevedeva un'attività legata alla coltivazione delle piante officinali e medicinali e mirava essenzialmente alla riqualifica territoriale, economica e sociale delle aree periferiche di montagna attraverso appunto la coltivazione e lo studio delle piante officinali; la creazione di un Istituto Alpino di Fitofarmacologia e quella di un centro seminariale per la formazione professionale. In 6 anni grazie anche ai contributi cantonali, federali e da parte di privati si è riusciti a creare diverse strutture quali la centrale di lavorazione delle erbe officinali presso gli stabilimenti della Cima Norma di Torre, l'attività di informazione e formazione sull'uso delle piante officinali attraverso la Scuola Alpina delle scienze della Vita e l'Istituto Alpino di Fitofarmacologia di Olivone che si occupa del controllo di qualità delle erbe e dei prodotti che ne derivano e dello sviluppo di progetti di ricerca.

La coltivazione, come dicevo, ha come obiettivo la riqualifica del territorio alpino sia dal punto di vista territoriale (recupero di zone e aree scarsamente utilizzate dall'uomo), economico (contribuire a dare un valore aggiunto al territorio attraverso la forma di un guadagno complementare per coloro che vivono nelle regioni di montagna praticando quest'attività) e culturale (ricupero di tradizioni legate all'uso delle piante officinali e medicinali). Questa attività è iniziata con la creazione di quattro campi sperimentali: nella regione di Dötra - Lucomagno, ad Olivone, a Cadenazzo (presso la stazione federale di ricerche agronomiche) ed a Lunecco in Valle Cannobina. Tutte le piante coltivate sono di origine biologica. In merito alla coltivazione nel '98 è stata

creata l'Associazione Buone Erbe Ticinesi", attualmente presieduta da Mauro Montesel di Locarno, che ha lo scopo di promuovere la coltura delle erbe officinali nel Canton Ticino e nelle valli Mesolcina e Calanca. Un'associazione analoga, denominata "Associazione Erba Bona" è stata fondata anche nella vicina Valle Cannobina.

L'Istituto Alpino di Fitofarmacologia rappresenta un centro di competenza che permette di analizzare dal punto di vista qualitativo quanto coltivato nel campo contribuendo a valorizzare il prodotto. Consente inoltre di stabilire delle linee di ricerca scientifica nell'ambito dello studio delle piante medicinali che permettano di riscoprire o scoprire specie già conosciute dal punto di vista botanico, ma di cui non si conosce l'uso terapeutico e di creare un centro di documentazione e d'informazione per tutti coloro che sono interessati allo studio e all'uso delle piante officinali. L'Istituto offre anche un servizio a livello di controlli ambientali e collabora con lo Stato e con altri laboratori facendo dei test tossicologici su sostanze stupefacenti.

La Scuola Alpina di Scienze della Vita. In Svizzera non esisteva fino al settembre 2001 un curriculum formativo che permettesse di definire, ad eccezione di farmacisti, biologi e medici, una figura professionale con un profilo scientifico, esperta nella ricerca e nello studio sulle piante medicinali e nello sviluppo dei loro prodotti e derivati. Il primo obiettivo della scuola è quindi quello di offrire dei corsi che formino correttamente le persone coinvolte

nell'uso delle piante medicinali e officinali e che di conseguenza rendano un servizio al consumatore. Per questo la scuola opera in collaborazione con la Divisione della formazione professionale del Canton Ticino rilasciando il diploma cantonale di Operatore in tecniche erboristiche. Organizza inoltre Seminari a vari livelli. Il livello 1 è aperto a tutti gli interessati indipendentemente dalla loro formazione, il livello 2 è rappresentato principalmente dal corso per l'ottenimento del Diploma Cantonale, mentre il livello 3 offre dei corsi post-universitari di specializzazione ed aggiornamento.

La Scuola Alpina ha ricevuto lo scorso 21 ottobre, in occasione della cerimonia di consegna dei primi 16 diplomi cantonali di Operatore in tecniche erboristiche, il certificato svizzero per enti di formazione continua eduQua. Questo riconoscimento permette di guardare con particolare ottimismo allo sviluppo di questa scuola unica nel suo genere in Europa. Un interesse al riguardo è già stato manifestato dai cantoni alpini del Vallese e dei Grigioni con i quali come Cantone Ticino stiamo procedendo alla preparazione ed alla stesura di un progetto comune da sottoporre alle competenti autorità federali.

Ritengo, al pari dei colleghi e dei collaboratori che hanno aderito a queste iniziative, che noi dobbiamo lavorare per cercare di riavvicinare i giovani al mondo della natura attraverso l'uso di metodologie e strumentazioni moderne. Ma soprattutto dobbiamo saper trasferire il nostro entusiasmo e la tenacia nel voler conquistare qualcosa di nuovo.

La produzione. A livello di produzione siamo già sul mercato con tre prodotti: la Tisana Olivone, le caramelle Cofit e l'Olio del Buongustaio, tutti prodotti in collaborazione con ditte operanti sul nostro territorio: la ditta "Parroco erborista Künzle" di Minusio per le tisane, la ditta "Caramellificio Perucchi" di Losone per le caramelle e l'oleificio "Sabo" di Manno per l'olio. Vendiamo inoltre le nostre erbe a diverse ditte ad esempio alla "Ricola". Per quanto riguarda la provincia del Verbano Cusio Ossola, attraverso l'associazione Erba Bona è sul mercato con la Tisana Cannobina.

Il progetto grazie alle sue tre componenti - coltivazione, formazione e management della qualità - ha ricevuto diversi riconoscimenti ed è stato citato da più parti come modello di sviluppo per altre realtà economiche e culturali. Tengo inoltre a precisare che questo progetto ha già creato diversi posti di lavoro proprio in Val di Blenio che contribuiscono pure ad aiutare l'economia locale.

La certificazione eduQua non è che uno degli importanti riconoscimenti dei quali questo progetto è stato insignito, vero?

Sì, in effetti nell'ottobre 2001 ci è stato attribuito il PIAS 2001 che è il premio per l'*Innovazione Agricola Svizzera*; nel febbraio 2002 abbiamo ricevuto l'Alrodola d'oro, 1° premio assoluto su 70 progetti partecipanti, assegnati dalla Fondazione MUT di Winterthur per la promozione dell'agricoltura ecologica e rispettosa dell'ambiente; infine nello scorso mese di settembre è stato assegnato all'Istituto Alpi-



L'Istituto Alpino di Fitofarmacologia di Olivone

no di Fitofarmacologia e alla Scuola Alpina delle Scienze della Vita il Premio Principale SAB 2003. La motivazione che lo accompagna si fonda sul fatto che l'Istituto Alpino di Fitofarmacologia e la Scuola Alpina permettono non solo di conoscere meglio le proprietà delle piante alpine, ma contribuiscono anche a valorizzare il territorio e l'economia delle montagne ticinesi.

L'altro importante riconoscimento per l'attività svolta presso l'Istituto Alpino di Fitofarmacologia viene dal *Musée national d'histoire naturelle* e da *l'Institut national agronomique Paris-Grignon* dell'Università VII Denis Diderot di Parigi. Infatti ultimamente è stato presentato il lavoro di ricerca etnobotanica effettuato dalla biologa Giulia Poretti Lozano Becerra dal titolo "Enquête ethnobotanique dans la région du Canton Tessin (Suisse Italienne): souvenirs et savoirs populaires sur les plantes médicinales". La giuria ha ritenuto ottimo il lavoro svolto e premiato l'aspetto innovativo del progetto per la regione subalpina. L'autrice dello studio nel corso di un anno ha svolto un'accurata indagine intervistando numerose persone anziane e cercando di recuperare la memoria storica, relativa all'uso che se ne faceva, delle piante medicinali e aromatiche in Ticino. I risultati di questa indagine sono consultabili presso l'Istituto Alpino di Fitofarmacologia.

So che ad Olivone pubblicate anche una rivista, ce ne vuoi parlare?

Effettivamente, si tratta della rivista scientifica *Acta Phytotherapeutica* che il direttore Demetrio Benelli decise di rinnovare dopo parecchi anni anche perché la Società Italiana di Fitoterapia, fino allora ospite della rivista, decise di

crearne una propria. Mi venne quindi chiesto di diventare editore capo di *Acta P.* e di cercare di rilanciare le quotazioni del giornale su scala internazionale. Accettai la sfida alla condizione che la sede redazionale fosse spostata da Milano ad Olivone presso l'Istituto Alpino di Fitofarmacologia. E così fu: dal 2001 pubblichiamo questo giornale nella nuova veste e la sfida prosegue. L'obiettivo è quello di riuscire a pubblicare articoli scientifici che descrivano l'uso di piante officinali in studi clinici, questo per colmare una lacuna nel settore in quanto poche o nulle sono finora le pubblicazioni scientifiche focalizzate su studi clinici nel campo erboristico.

Oltre ai molti traguardi già raggiunti, hai ancora degli obiettivi?

Ho ancora tanti obiettivi; si parla per esempio, come accennato poc'anzi di estendere l'attività di formazione alla Svizzera interna dove il Cantone Ticino, attraverso la Scuola Alpina, dovrebbe assumere il ruolo di coordinatore di questo tipo di formazione.

Un altro importante obiettivo è quello di trasmettere ai nostri bambini l'amore per la natura. Stiamo perciò studiando di adattare un edificio dell'OTAF ad Olivone, per poter accogliere i bambini dei vari istituti interessati durante i periodi di scuola montana così da avvicinarli - oltre che alla natura - al mondo delle erbe. Vorrei inoltre proporre questo progetto di coltivazione-formazione-analisi-produzione anche ai paesi in via di sviluppo e a questo proposito ci sono già degli accordi di collaborazione con l'Avana (Cuba) e con l'Università di Vilnius in Lituania.

Segnaliamo a chi volesse saperne di più il sito internet del Fitopolo Sud Alpino all'indirizzo www.fitopolo.net

Al termine di questa lunga ed appassionante conversazione mi rendo conto di trovarmi davanti ad un uomo poliedrico e pieno di risorse, profondo conoscitore della sua materia, sensibile ai problemi legati al sociale ed ai territori periferici e di montagna, proiettato, però, pure in ruoli manageriali ed amministrativi come la realizzazione di questo grandioso progetto richiede. Ma anche ad un marito ed un papà affettuoso e presente nonostante la grande mole di lavoro che la sua professione di biologo all'Istituto Cantonale di Patologia nonché quella di Direttore del Fitopolo Sud Alpino gli richiedano. Un papà che riesce a conciliare tutti questi impegni con la famiglia e che la domenica trova anche il tempo di scorrazzare in bicicletta con i suoi figli.

E da questo interessante incontro nasce pure un'idea: perché non organizzare nelle Tre Terre delle serate sull'affascinante mondo delle erbe officinali? Ario accoglie l'idea con grande entusiasmo perciò restiamo in attesa di questi incontri...

Silvia Mina



Campo di Salvia Officinalis a Rovio Monte Generoso, prop. Anna Tacchella

ANAV – Associazione Nazionale Amici del Vino

COPPA ANAV 2003, un Pedemontese agli onori



Anna Giudici, Battista Ceresa e Elena D'Alessandri, con il presidente della sezione di Lugano, membro della Commissione Coupe ANAV 2003, Angelo Grassi.

L'associazione Nazionale degli Amici del Vino raggruppa, nelle sue trentasette sezioni sparse su tutto il territorio, oltre settemila estimatori del vino. In Ticino ne troviamo un migliaio, distribuiti nelle sezioni di Locarno e Valli, Bellinzona e Valli, Lugano e Mendrisio.

I vari comitati sezionali elaborano un programma annuale che comprende incontri mirati, degustazioni guidate, seminari, abbinamenti vino-pietanze, visite ad aziende nella regione, nel Cantone, in Svizzera ed all'Estero, viaggi e vacanze culturali.

Il Comitato Centrale propone ogni due anni un concorso nazionale a terne denominato **COPPA ANAV**. Ai partecipanti si chiede per la parte teorica un'approfondita conoscenza in ampelografia, viticoltura, vinificazione e geografia vinicola: inoltre una degustazione di 9 vini, definendo vitigno, regione, annata, zuccheri residui, acidità totale e volume alcolico. Quest'anno, alle finali svoltesi a Lugano, al secondo posto si è classificata la terna composta da **Battista Ceresa** (di Tegna), Elena D'Alessandri e Anna Giudici della sezione di Bellinzona con 437 punti, a soli 14 punti dai primi.

La medaglia ottenuta rappresenta anche il premio per l'adesione assidua agli appuntamenti sezionali da parte di tutti e tre ed è un segno tangibile della validità degli stessi. Complimenti per la serietà e l'impegno.

Roberto e Fausta i nostri postini

Roberto Rusconi, titolare della posta di Tegna dal maggio 1977 con la collaborazione della moglie Fausta, il 31 ottobre 2003, ha chiuso il capitolo "lavoro", e si godrà assieme alla moglie, la meritata quiescenza "anticipata".

I nostri postini Roberto e Fausta hanno voluto accomiarsi da tutti noi dando una festa. *Siete tutti invitati, c'era scritto nel loro invito, per ringraziarvi per la vostra amicizia e fedeltà.* E si può dire che tra l'aperitivo e la cena, quasi tutti i Tegnesi hanno fatto capolino nella piazza dove era allestito il capannone, ed è stato bello trovarci così tanti e tutti assieme concordi nel festeggiare e salutare non senza commozione questa coppia che in questi lunghi anni ha saputo veramente farsi volere bene e stimare.



Foto: Ingrafallo

Quale sarà il futuro per la posta di Tegna?

Nessuno lo sa, per il momento di sicuro non vi sarà un nuovo titolare ma dei rimpiazzati e la situazione andrà avanti così per altri sei mesi poi si vedrà. La signora Maria Keller continuerà a fare la sua distribuzione, i rimpiazzanti sono: Stefania Garbani Nerini e Pierre Zurini, mentre a noi non resta che aspettare la decisione da Berna.

A. Z.



Nozze d'oro

Il 4 luglio 2003, Olga e Francesco Colombi hanno festeggiato i 50 anni di vita insieme. Auguri vivissimi dalla redazione per questo bel traguardo!



FELICITAZIONI E AUGURI DALLA REDAZIONE PER:

i 90 anni di:

Anna Walzer (25.12.1913)

gli 85 anni di:

Beat Baeschlin (03.10.1918)

gli 80 anni di:

Anita Kummer (17.01.1923)

Adrian Meile (23.08.1923)

Flora Zurini (11.09.1923)

Maria Salmina (16.11.1923)

Heinz Kulli (31.12.1923)

NASCITE

- 02.04.2003 Giona Wilhelm Erdmann di Markus e Brigitte
- 25.04.2003 Marica Gibellini di William e Morena
- 24.05.2003 Giorgia Zandonella di Daniele e Valentina
- 12.06.2003 Luna Morgana Gianotti di Nicola e Francesca
- 16.06.2003 Chiara Belotti di Diego e Cinzia

MATRIMONI

- 12.02.2003 Diego Belotti e Cinzia Vanzan
- 03.05.2003 Lorenzo Bianda e Elena Margaroli
- 17.05.2003 Paolo Mengoli e Silvia Beffa
- 28.06.2003 Ivan Jori e Mirca Falco
- 21.08.2003 Giovanni Comizzoli e Patrizia D'Andrea
- 23.08.2003 Denis Augé e Alessandra Boato
- 26.09.2003 Alexandre Molles e Eveline Sigrist

DECESSI

- 10.07.2003 Dario Poletti (1931)
- 18.09.2003 Domenico Gobbi (1925)



BRIZZI FAUSTO

COSTRUZIONI METALLICHE

6653 Verscio

Tel. 091 796 14 14



**ANDRESKA
GIORGIO**

SPAZZACAMINO - KAMINFEGER

6654 Cavigliano

Tel./Fax 091 796 27 27

Natel 079 221 66 20

Risanamento canne fumarie
Kaminsanierung - INOX
Vendita stufe a legna - nafta
Installazione - revisione stufe

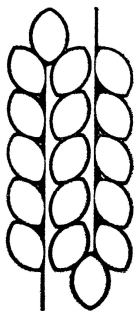


beloth
MODA & SPORT

COMPLICE
DEL VOSTRO
TEMPO LIBERO

Locarno • Via Cittadella 22 • Tel. 091 751 66 02

PERI



PANETTERIA
PASTICCERIA

6653 VERSCIO

091 796 16 51

**Alla Capanna
Monte Comino**

Fam. Brigitte & Edy Salmina

Corcapolo
6655 Intragna

Tel. 091 798 18 04

Fax 091 798 18 05