

Zeitschrift: Treterre : semestrale di Terre di Pedemonte e Centovalli
Herausgeber: Associazione Amici delle Tre Terre
Band: - (2007)
Heft: 49

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: 15.04.2026

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



Una finestra nel tempo, una lama sottile di vetro che unisce passato e presente...

La valorizzazione del torchio comunale, testimone e attore di un mondo lontano

Sabato 7 luglio si è svolta la cerimonia di presentazione della nuova immagine del Torchio comunale; fra discorsi di rito ed una rivisitazione delle tappe salienti della sua travagliata storia, il discreto numero di partecipanti ha potuto ammirare sia dall'esterno che dall'interno il nuovo look dell'antico manufatto. Un'opera caldamente voluta dall'esecutivo e dal legislativo caviglianesi, certi che, anche un'opportuna sistemazione del sedime esterno, renderà estremamente attrattivo questo angolo di villaggio. Ho chiesto ad Urs Plank, l'architetto che ha progettato e realizzato l'intervento, di darci qualche impressione sul nostro Torchio.

Lucia Galgiani

Siete mai entrati a vedere "il Torchio" di Cavigliano?... Un imponente tronco di castagno che, nel XVII secolo, è stato trasformato in una macchina da lavoro: la natura al servizio dell'uomo. Avete mai visto la sua imponenza, la sua maestosità e, purtuttavia, la sua umiltà?...

Sì, perché il Torchio è il simbolo di una cultura popolare umile e lavoratrice; il Torchio è il simbolo della fatica, del sudore della fronte, sia di chi con tanta sapienza e sforzo lo ha costruito, sia di chi lo ha successivamente utilizzato.

Il Torchio è il simbolo di una cultura popolare ormai scomparsa, di tempi andati.

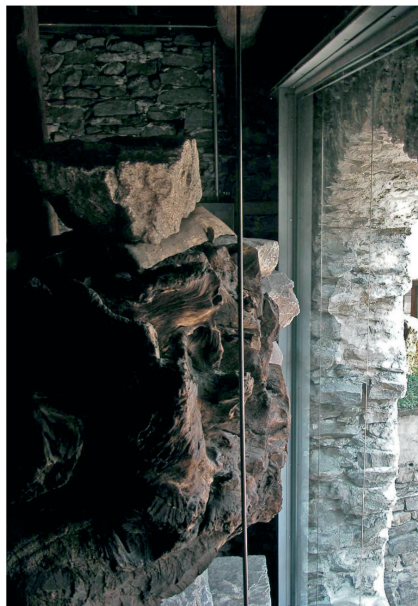
È la memoria storica della popolazione locale.

Nell'epoca attuale, in cui il consumismo e l'evoluzione tecnologica impongono cambiamenti continui, in cui la crisi energetica ed il buco nell'ozono impongono il riciclaggio dei pezzi dei macchinari utilizzati o, addirittura, lo scarto e la distruzione, il Torchio, di legno massiccio, è lì, a dispetto di tutte le politiche ecologiche, consumistiche, a dispetto del Tempo. Viene, allora, da chiedersi: davanti a tanta caparbia e, soprattutto, davanti alla fugacità delle cose, perché non "premiare", non offrire un piccolo riconoscimento ad uno strumento tanto antico, capace di sfidare il Tempo, mantenendosi inalterato?

Qualè il premio?... Metterlo in luce; non marce in piazza, non trionfi di bandiere e fiori, ma una



Veduta esterna



L'imponente testata del torchio si affaccia sul luminoso cortile

finestra nel tempo, una lama sottile di vetro che unisce passato e presente; una teca di vetro, in cui il prezioso oggetto viene messo in mostra, affinché noi, posteri evoluti, possiamo ricordare e possiamo mantenere il ricordo sul passato che poi, è il nostro passato, le nostre origini.

Siete mai andati a vedere il Torchio di Cavigliano?... Be', entrate... in silenzio... e ascoltate, guardate, annusate, sentitene la forza, l'energia che sprigiona, che vi avvolge e vi abbraccia; è una strana e bella emozione, che solo ciò che è intrinsecamente bello e positivo riesce a generare. È il respiro del Torchio. È il respiro delle opere d'arte.

Sì, perché l'opera d'arte non è solo quella del grande artista; i graffiti preistorici sono opere d'arte, i geroglifici sono opere d'arte, le anfore greche, sono opere d'arte e ognuna di queste ha le sue teche di vetro, dei luoghi sacri e protetti (musei) in cui sono esposti ed in cui si organizzano visite guidate con tanto di macchinette fotografiche e di vociare di scolaresche... be', qui il museo c'è già, è il luogo stesso ed il Torchio è nella sua teca di vetro, la finestra nel tempo, che ci indica la capacità di rinnovarsi senza perdere il contatto con il passato che, in tal modo diventa MEMORIA, RICORDO VIVO, altrimenti resta passato morto, perché solo lo sguardo vivo e interessato dei posteri, "risuscita" ciò che, altrimenti, non è più.

Questo è anche lo scopo degli interventi conservativi in architettura, che non devono essere sempre intesi soltanto come strutturali, cioè da un punto di vista meramente tecnico, perché uno dei compiti degli architetti, è anche quello di fare rivivere ciò che è stato distrattamente dimenticato.

CONSERVARE (dal latino cum servare) significa, infatti, custodire, tenere con cura... non significa chiudere o nascondere... e del resto anche il buon vino si conserva... ma arriva un momento in cui... si stappa la bottiglia e si beve... magari tra buoni, cari, vecchi amici...

Salute Torchio!

Studio d'architettura Urs Plank



Vista interna con il bancone luminoso



Una suggestiva immagine dall'interno

Suoni e sapori; che la festa abbia inizio!

Non ci sono dubbi, ad ogni edizione, il **Cavigliano Folk Festival**, regala al villaggio momenti di svago e cultura veramente originali. Tra le "carraa", sulla piazza, nei "cortaoi", nei ritrovi pubblici ed in ogni angolo del paese, è un via vai di musicisti, artigiani, amici, conoscenti, curiosi. È una buona occasione di incontro, di scambio e di allegria in un'atmosfera di sagra di paese ma con qualcosa in più.

Forse è l'aria internazionale che si respira in ogni dove o gli innumerevoli stimoli offerti; dalla musica di Peter Kane, bravissimo musicista scozzese, alla scuola di jodel di Christine Lauterburg, dalle note di Piva in banda, alla scuola di organetto e ghironda, oltre ai contributi del Trio Pellencini, di Jan Truffer e lo "Stick", del Trio Fregüi e numerosi altri musicisti. Anche i bambini hanno avuto modo di divertirsi con la voce, nel sempre apprezzato Karaoke proposto da Stefania.

Un momento sicuramente particolare è stato il concerto offerto dalla Vox Bleni nel cortile di casa Selna - Garbani Nerini; una ridda di emozioni scatenate dalla voce possente e straordinaria di Luisa Poggi, l'anima del gruppo della Valle del Sole, che con le sue note ha riscaldato le pietre e i muri del cortile e ha travolto il pubblico presente con brani della tradizione popolare ticinese e lombarda.

La giornata è finita in piazza con un concerto di "Quello che non ho", un tributo a Fabrizio de André.



Naturalmente, come nelle precedenti edizioni, anche quest'anno si è potuto gustare pranzo e cena in piazza, grazie all'organizzato staff di cucina ed anche il forno di casa Milani, ha sfornato numerose fragranti pagnotte.



Concorso "farina bóna"; una sfida all'inventiva culinaria

Quest'anno per siglare il terzo appuntamento della manifestazione, peraltro già ricca di singolari contributi, Ilario e il suo staff, hanno pensato di attivare la fantasia degli amanti della cucina, invitandoli a proporre una ricetta dolce o salata a base di farina bóna, la farina onsernonese di mais tostato, balzata agli onori della cronaca grazie ad un recente recupero.

Un concorso aperto a tutti, esperti e dilettanti, che hanno avuto qualche mese per sbizzarrirsi ai fornelli ed inventare una nuova ricetta, da aggiungere alle numerose già raccolte in un opuscolo, dedicato alla farina di mais tostato.

La premiazione è avvenuta nel corso della serata dopo attenta valutazione della giuria, composta da: Carla Norghauer, Alessandro Pesce, Grazia Belloli, Alain Morgantini, Meret Bissegger, Silvio Gallizzi, Nereo Cambrosio.



Le ricette premiate e i loro ideatori, suddivisi tra dilettanti e professionisti sono:

Categoria dilettanti:

1. Panna Cotta alla Farina Bona di Nelly Tacchella, Rovio

Motivazione: malgrado la semplicità della ricetta, il primo premio va ancora una volta all'intuito dell'aver scelto una ricetta semplice da abbinare alla forza legante e soprattutto aromatizzante della farina Bona.

Fra le oltre 40 ricette ricevute in questa il gusto della farina Bona era valorizzato al massimo.

2. Torta Redde di Dolores Rizzi, Vaglio

Motivazione: oltre al buon sapore si premia l'abbinamento farina Bona con un frutto ricco e carnoso come la pera che sopperisce alla secchezza della farina stessa.



3. Spätzli alla Farina Bona di Evi Bühler, Hirschthal

Motivazione: tutte le ricette di paste ricevute hanno utilizzato la farina Bona in aggiunta alla normale farina; nel caso specifico viene premiata la scelta dello spätzli come tipo di pasta, poiché la sua forma permette di conservarne il gusto.

1. Panna cotta alla farina bóna. Ricetta di Nelly Tacchella

Ingredienti

500 cl di panna
80 cl di latte
45 g di farina bóna
80 g di miele di robinia

Procedimento

Portare a bollore la panna. Mescolare la farina bóna con il latte freddo affinché non faccia grumi. Aggiungere il miele, aggiungere il tutto alla panna. Rimuovere continuamente facendo sobbollire a fuoco moderato per ca. 3 minuti. Versare in coppette. Lasciar raffreddare e servire nelle coppette. Decorare a piacimento con del cioccolato amaro e fragole o lamponi.

2. Torta di "Redde". Ricetta di Dolores Rizzi

Ingredienti

per la pasta:
150 g farina bóna
150 g farina bianca
60 g zucchero
1 uovo
3 cucchiaini d'acqua
125 g burro o margarina
2 cucchiaini lievito per il ripieno:
4 grosse pere (abate) mature
1 cucchiaino di zucchero
2 cucchiaini di mandorle
2 cucchiaini di cioccolato amaro a cubetti

Procedimento

Cuocere le pere a pezzetti con lo zucchero (non devono però spappolarsi). Lasciar raffreddare e aggiungere le mandorle e il cioccolato. Mettere le due farine e il lievito mischiati sulla spianatoia; aggiungere al centro l'acqua, l'uovo e lo zucchero e attorno il burro freddo a pezzetti. Impastare il tutto. Con le mani spianare parte della pasta in una tortiera di 24 cm di diametro foderata di carta da cottura formando un piccolo bordo. Mettere il ripieno e livellare. Con la pasta rimasta formare delle palline e disporle sopra il ripieno premendole un po'. Cuocere a 180°C per 45 minuti (se forno ad aria calda).

3. Spätzli alla farina bóna.

Ricetta di Evi Bühler

Ingredienti (per 4 persone)

200 g di farina bóna
300 g di farina bianca
5 uova
30 g di burro sciolto
60 g di parmigiano grattugiato
10 g di sale
4 dl di acqua e latte (metà acqua/metà latte)

Procedimento

Setacciare entrambe le qualità di farina in una ciotola. Formare un buco nel mezzo e aggiungere a poco a poco il liquido, le uova, il burro, il parmigiano e il sale, rime-

stando con un mestolo di legno. Lavorare finché l'impasto risulta omogeneo. Sbattere energicamente per alcuni minuti. Se si stacca pesantemente dal mestolo, ha la giusta consistenza. Se dovesse risultare troppo liquido, aggiungere farina; se troppo denso acqua. Lasciar riposare per ca. 15 minuti. Far passare l'impasto attraverso un colino per spätzli in una pentola con acqua bollente, salata. Se non si possiede un colino per spätzli, si può usare un tagliere di legno bagnato con acqua calda; si mette la pasta (un cucchiaino alla volta) sul tagliere e con un coltello si formano gli spätzli e li si lascia cadere nella pentola. Non appena gli spätzli vengono a galla, toglierli con una schiumaiola, passarli velocemente sotto l'acqua tiepida, per non farli appiccicare. Infine condirli con alcuni fiocchi di burro. Continuare con il resto della pasta, come descritto. Servire con carne o pollo o come piatto unico.

Categoria Professionisti:

1. Mousse di Farina Bona di Lucas Thomas, Loco

Motivazione: per l'intuito dell'impiego della Farina Bona a crudo. Questo utilizzo a freddo quale valore aggiunto speziante della Farina Bona è di fatto l'uso originale, tradizionale della Farina Bona quindi la sua stessa vocazione.

2. Torta "Bona Bona" di Egidio Peri, Cavigliano
Motivazione: oltre all'originalità dei chicchi di mais cotti, viene utilizzata una cospicua quantità di Farina Bona, nota per essere una "farina secca", la torta "Bona bona" mantiene una gustosa morbidezza.

3. Delizia del gallo di Eros Mella, Brione Verzasca

Motivazione: in questa torta viene usata unicamente la farina Bona, la quale mantiene la forza del gusto malgrado la doppia cottura. Vi è inoltre una motivazione estetica: per il maggior impegno creativo.



1. Mousse di farina bóna.

Ricetta di Lucas Thomas
Ingredienti (per 12 persone)

1 l di panna 35%
170 g di latte intero concentrato zuccherato
30 g di farina bóna
15 cl di liquore di mora o cassis
25 g di mandorle a scaglie (per decorare)

Procedimento

Lavorare la farina con il latte zuccherato e il liquore, finché l'impasto risulta omogeneo. Aggiungere la panna frullando il tutto fino ad ottenere una consistenza tipo panna. Rettificare il gusto se necessario con liquore,

farina, latte, ecc. Mettere nelle ciotole da dessert e lasciare in frigorifero per 2 ore. Servire decorando con le mandorle e spolverare con un po' di farina. Questa base può servire per guarnire o farcire dolci, può così essere utilizzata in molteplici ricette.

2. Torta "Bona Bona".

Ricetta di Egidio Peri

Ingredienti

5 dl di latte
3 dl d'acqua
un poco di sale
100 g di burro
250 g di zucchero greggio di canna
3 uova
1 bustina di zucchero vanigliato
1 scorza di limone grattugiata
300 g di farina bóna
150 g di farina bianca
25 cl di rum
50 g di farina bianca
1 bustina di lievito in polvere
50 g di mandorle filettate
50 g di chicchi di mais cotti

Procedimento

Mettete in una casseruola il latte con l'acqua e il sale, portate a ebollizione. Aggiungete lo zucchero, le uova, la bustina di zucchero vanigliato, la scorza di limone, il rum e il burro fatto sciogliere precedentemente. Mescolate il tutto con la frusta fino ad ottenere un composto omogeneo. Incorporate a questo punto la farina bóna e la farina bianca continuando a mescolare per ca. 5 minuti. Ritirare il tutto, mescolate il resto della farina con il lievito, le mandorle, il mais e unire il tutto al composto. Preriscaldate il forno a 190°-200°C. Imburrate e infarinate una tortiera a cerniera del diametro di 22 cm e 8 cm di altezza. Infornare e lasciar cuocere 85-90 minuti ca.

3. Delizia del Gallo.

Ricetta di Eros Mella

Ingredienti

100 g di farina bóna
125 g di zucchero
scorza grattata di un limone
600 g di latte
60 g di burro
4 uova separate
4 cucchiaini di marmellata di lamponi

Procedimento

Imburrate una pirofila da ca. 2 litri. Far bollire il latte con il burro. Mescolare in una ciotola la farina bóna con 25 g di zucchero e la scorza del limone, versare sul latte bollente mescolando ben bene; togliere dal fuoco e far intiepidire, aggiungere i 4 tuorli amalgamandoli bene con il resto della massa. Versate poi questa crema nella pirofila e fate cuocere in forno a 180°C per 30 minuti ca. Riscaldare la marmellata e spalmatela sulla crema cotta che avrete lasciato intiepidire. Fare un meringaggio con i 4 albumi e i 100 g di zucchero montando gli albumi e aggiungendo gradatamente lo zucchero. Ricoprite a mo' di coperchio la crema nella pirofila e rimettete in forno sempre a 180°C per 15 minuti fin che la meringa risulterà di un bel colore dorato. Suggerimento: è possibile stendere la meringa con un sacchetto da pasticciere con bocchetta riccia per un risultato decorativo.

La natura e le sue forme, arte nell'arte



Nel cortile di casa Fasani e nelle cantine sottostanti, è stata allestita una singolare mostra: pezzi di legno, prevalentemente di castagno, raccolti, ripuliti ed esposti da Tom Kummer. Un percorso composto da tronchi, rami, radici, scaglie, assi, con forme singolari, quasi fossero stati guidati da una mano invisibile, per contorcersi, allungarsi, curvarsi, intrecciarsi, assumendo sembianze umane, animali o astratte, ma estremamente significative. La nostra rivista ne aveva parlato sul numero 45 nell'articolo "Omaggio al castagno" ed è stato veramente interessante e piacevole constatare la particolarità della mostra e l'originalità dei pezzi esposti.

Lucia Galgiani

Tanti auguri dalla redazione per:

gli 85 anni di:

Franzoni Rosa (05.12.1922)
Marconi Sofia (14.12.1922)
Peri Annita (24.11.1922)

gli 80 anni di:

Berini Nella (19.09.1927)
Galgiani Yvonne (09.12.1927)
Leoni Abbondio (11.10.1927)

NASCITE

05.05.2007 Nando Parravicini di Guido e Barbara
08.06.2007 Viola Nicolet di Jacques e Diana
23.07.2007 Alex Gottardi di Mattia e Tatiana
05.08.2007 Leo Cotti di Nicola e Maria Rita
30.08.2007 Mery e Jorge Winkler di Gabriele e Susi
03.09.2007 Margot Keller di David e Tania

DECESSI

04.06.07 Hans Rudolf Beerli (1942)
27.08.07 Bruno Savary (1953)
18.09.07 Bruno Sala (1932)

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

Tel. 091 796 12 71 LUNEDI CHIUSO

Cucina calda

laigo

TV - VIDEO HI FI

VENDITA - ASSISTENZA TECNICA

Via Varenna 75
6604 LOCARNO
TEL. 091 751 88 08

IMPIANTI
ELETTRICI E
TELEFONICI



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

Tegna
Tel. 091 796 18 14

GROTTO PEDEMONTE VERSCIO

Tel. 091 796 20 83



**Eredi
MARCHIANA
BENVENUTO**

6653 VERSCIO
Tel. 091 796 22 09
Fax 091 796 34 29
Natel 079 221 43 58

IMPRESA DI PITTURA
Intonaci plastici
Isolazione termica di
facciate



**ALDO
GENERELLI**

Impresa costruzioni
Copertura tetti in piode
6652 TEGNA
TEL. 091 796 26 72
Fax 091 796 26 73
Natel 079 688 10 83

SEGHERIA ALLA COLETTA

Legname **larice** e **castagno**

Perline Pavimenti Travi

Costruzione tetti
Montaggio sul posto

Tavole per falegnameria
Mazzi di legna da ardere

Segheria Coletta, U. Pfenninger 6662 Russo
Tel. 091 797 16 13, Natel 079 412 05 30, Fax 091 797 20 53