

Zeitschrift: Treterre : semestrale di Terre di Pedemonte e Centovalli
Herausgeber: Associazione Amici delle Tre Terre
Band: - (2008)
Heft: 50

Rubrik: Verscio

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: 13.01.2026

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



La dietista e consulente alimentare Erica Bänziger di Verscio

È incredibile quanta gente interessante viva nelle Terre di Pedemonte. Tra tutti questi personaggi bisogna senz'altro citare la dietista Erica Bänziger che abita nel vicolo Chiossaccio a Verscio, accanto a due cuochi o ex-cuochi.

La fotografa Katja Snozzi ed io arriviamo con qualche minuto d'anticipo, suoniamo, ma non risponde nessuno.

Subito dopo arriva un'automobile, si ferma, e scende una donna snella, estremamente vivace che grida qualcosa agitando le braccia. Poi fa uscire due cani dalla sua macchina e si avvicina. Si scusa per il lieve ritardo: è andata a spasso con i cani dopo aver portato all'asilo il figlio di quattro anni mentre quello di otto anni è andato a scuola da solo.

Erica ci fa entrare nel suo appartamento a pianterreno della palazzina davanti alla villetta che a suo tempo era abitata dalla "Vaccamatta", alias Wannemacher, nome impronunciabile per verscesi e quindi trasformato in nomignolo.

Ci fa accomodare nella sua bella sala con sguardo sul tappeto verde arricchito di alcune piante.

Ci offre un succo d'uva americana, squisito. È riuscita ad ottenere l'uva da una persona che stava per buttar via dieci grandi sacchi di plastica pieni d'uva americana.



"Che peccato. E pensare quante delizie si possono fare con questa uva..."

Erica Bänziger esplode di vitalità, temperamento, energia. Non riesce a star ferma e parla, parla, parla. Il suo italiano è sorprendentemente buono, soprattutto l'accento. Ci racconta:

Sono nata nel 1963 vicino a Monaco di Baviera. Poi mio padre ha trovato un lavoro presso l'ambasciata a Berlino e ci siamo trasferiti in quella gran città divisa dal famoso muro dove ho frequentato le scuole dell'obbligo. In seguito sono entrata nella scuola per dietisti. La formazione è durata due anni, il primo anno verteva sull'insegnamento delle basi della cucina e il secondo sulla teoria dietetica. È seguito poi un anno di pratica che ho trascorso a Zurigo presso la nota casa di cura Bircher-Benner, dove è nato il famoso Bircher müsli. Avevo scelto quel posto per-



ché allora ero vegetariana. Ora mangio anche carne, poca, ma solo di qualità e di produzione indigena. Al mercato a Locarno c'è una bancarella con ottima carne mesolcinese; la signora Kostka di Verscio vende una carne eccellente proveniente dal suo alpeggio e il nostro macellaio Chiesa, in autunno, offre fantastici "cicitt".

**Mi risulta quasi impossibile piazzare le mie domande, ma ci provo:
Come mai è venuta in Ticino?**

Dopo la pratica a Zurigo sono riuscita a trovare un posto presso "Vita Sana" a Breganzona e ci sono rimasta per quattro anni. Quando il mio compagno ha trovato un posto da cuoco a Brunnen, l'ho seguito e, non avendo nessun posto di lavoro, sono diventata indipendente: ho incominciato a dare corsi di cucina e serate sull'alimentazione. Per altri due anni mi sono trasferita ogni lunedì-martedì di nuovo a Breganzona. Quando ho trovato un'occupazione per il 70-80% all'albergo Esplanade a Minusio, sono tornata in Ticino. Ho trovato un appartamento con terrazza e giardino ad Agarone ed ho cominciato ad insegnare alimentazione presso la scuola Apamed.

Quando è venuta a Verscio?

Agarone è un po' scomodo da raggiungere e perciò ho cercato qualcosa di nuovo. Ho visto questo appartamento ma non l'ho preso perché privo di giardino e con una cucina quasi invisibile. Quando però il termine di disdetta si è avvicinato, ho cercato su internet, ho trovato qualcosa e sono venuta per vederlo. In quel momento mi sono resa conto che si trattava dello stesso appartamento già visto e scartato. Questa volta l'ho preso. Era il mese di novembre del 2000.

Io, i miei due figli e i cani siamo spesso di fuori e ci sentiamo molto felici. I figli si divertono vicino alla Melezza in questa natura meravigliosa. A quel punto mi mancava solo l'orto. Sono andata in municipio il quale ci ha offerto un bel'appezzamento di terreno nelle vicinanze per un prezzo veramente contenuto. Lì possiamo coltivare le nostre erbe, i legumi, i fiori.



Ma lei è anche cuoca?

No, non sono cuoca. Il tirocinio di cuoca durava tre anni, quello di cuoco quattro (*una donna poteva fare il tirocinio di quattro anni e diventava "cuoco", un uomo avrebbe potuto fare quello di tre diventando "cuoca". N.d.r.*). Mi piace cucinare e nella mia minuscola cucina faccio continuamente nuovi esperimenti. Provo combinazioni nuove, cambio vecchie ricette, uso erbe selvatiche.

Qui in Ticino dal clima molto mediterraneo e mite, spesso già in febbraio si trovano erbe fresche nei prati che poi uso in cucina.

Da quando scrive libri di cucina?

Un giorno mi hanno chiesto di collaborare per un ricettario, ma ho risposto negativamente. Solo la seconda volta, era nel 1993, ho accettato e da allora lavoro regolarmente per le edizioni FONA specializzata in libri di cucina. Nel 1995 è uscito il secondo libro e da allora sono stati pubblicati circa trenta libri con le mie ricette.

Quali temi trattano?

Tre libri parlano di zucche. Questo "Kürbiskochbuch" è stato ristampato molte volte. Grazie a questo mio ricettario si assiste ad un rinascimento della zucca in cucina, almeno così mi sembra. Un altro tema è la castagna con la quale si possono preparare un'infinità di piatti deliziosi.

Il primo libro sulle castagne l'ho scritto a Lucerna, il secondo in Ticino. L'idea di scriverlo mi è venuta durante le mie vacanze in Ardèche, in Francia, dove non solo hanno tantissime castagne ma addirittura un museo a St. Pierre Ville pieno di castagne.

Perché tutti questi libri di cucina, salvo "La Cucina in Ticino" che è trilingue, sono scritti in tedesco?

Purtroppo il Ticino con i suoi poco più di trecentomila abitanti è troppo piccolo per risultare redditizio per una casa editrice. Questo me l'ha pure confermato la tipografia Dadò. Ho persino scritto alla De Agostini a Milano, ma non mi hanno nemmeno risposto.

I miei ricettari sul miele, sulle zucche e sui manghi sono usciti anche in francese e quello sulla cucina ticinese è trilingue. Però viene comperato soprattutto da turisti.

Per quanto riguarda il mio ricettario sui manghi, l'ho scritto per aiutare l'Africa.

Alla fiera del libro di Francoforte di quest'anno ho ricevuto un diploma da parte dell'accademia gastronomica germanica e la medaglia d'argento. Ne vado molto fiera.

Grazie al mio ricettario sulle noci è anche rinato l'interesse per questi frutti.

Si presenta anche al pubblico?

Sì, ho partecipato alla decima sagra delle castagne ad Ascona. C'era una gran folla ed ho venduto molto bene.

C'è pure stata una piccola trasmissione - *con le dita mostra quanto piccola* - alla televisione "Konsum TV" sulle castagne, durante la quale abbiamo potuto presentare il Malcantone come regione di vacanza.

Parla sempre di prodotti nostrani e vedo che ha anche un ulivo davanti alla terrazza. È puramente decorativo?

Decorativo? Ma no, l'anno scorso ho colto la bellezza di tredici chili di olive dalle quali ho ricavato due litri di olio d'oliva. L'ulivo bisogna potarlo regolarmente, altrimenti non porta bene. E questo qui, ora, è un po' troppo invadente e mi fa ombra. Ho chiamato un giardiniere che me lo metterà a posto.

Quando cucino uso olio d'oliva e tutti mi dicono: Attenzione, ingrassera! Non è vero niente. Da quando lo faccio la percentuale di grasso nel mio corpo è passata da 33% a 27%. Un bel successo.

Dove ha trovato le ricette sulle castagne: in Ticino e in Italia?

A dire il vero, di ricette indigene ce ne sono pochissime. Perciò ho provato a inventarne delle nuove. Ho fatto gnocchi e spätzli col cinquanta per cento di farina di castagne e sono diventati ottimi.

Il tiramisù, il pan di Spagna, il mascarpone a

base di castagne sono pure molto buoni.

Ha già provato la farina bona?

Certo e mi piace molto anche il gelato con questa farina bona. Con Ilario Garbani sto discutendo sulla pubblicazione di un ricettario sulla farina bona. Vedremo.

In che cosa consiste la sua attività come consulente alimentare?

Se qualcuno mi chiama o viene da me, gli do dei consigli sul mangiare sano, pochissimo zucchero, molto olio d'oliva.

Lavoro anche sull'equilibrio acido-basico del nostro corpo. Con il sale-base si può fare un bagno di almeno un'ora, meglio due ore, a trentasette gradi e il corpo si libera di tanta acidità.

Quanto costa un'ora di consulenza?

Potrei chiedere 120.- franchi, ma in genere mi accontento di 60.- fino a 80.- franchi.

Quali progetti ha?

Sto preparando un libro sulle erbe selvatiche che qui crescono in quantità perché ci sono ancora molti prati naturali.

Ci promette di mandarci una buona ricetta estiva e poi ci congediamo. Ci regala due libri di cucina con dedica e un piccolo flacone di sale-base.

E.L.

*Per chi è interessato a saperne di più su questo tema, ecco il suo sito web:
www.biogans.ch/erica.*

Per finire una ricetta di Erica Bänziger:

Penne alla greca

400 g di penne
1 cucchiaino di olio d'oliva extra vergine
Sale marino

Salsa:

1 cucchiaino d'olio d'oliva extra vergine
2 scalogni
2 spicchi d'aglio finemente tritati
1 dl di vino bianco
1 grande limone bio: succo e buccia tagliata in striscette
200 di feta o di formaggio fresco di capra
Sale marino
Pepe appena macinato
3-4 cucchiaini di olio d'oliva extra vergine
Pecorino o parmigiano grattugiato fresco

Far cuocere al dente le penne con l'olio d'oliva in abbondante acqua salata. Mettere da parte alcuni cucchiaini dell'acqua per la salsa. Scolare.

Per la salsa far rosolare leggermente gli scalogni e l'aglio nell'olio d'oliva, aggiungere il vino e l'acqua di cottura delle penne. Aggiungere la buccia di limone e il succo e lasciar cuocere a fuoco lento per ca. dieci minuti. Schiacciare il formaggio fresco con la forchetta, mescolarlo alla salsa, riscaldare, condire con sale e pepe. Mettere le penne nella salsa, mescolare, affinare con l'olio d'oliva. Servire a parte il formaggio grattugiato.

Variante: cuocere per due o tre minuti degli asparagi verdi oppure spinaci.



Paolo Grigis, astrofisico, dal settembre scorso vive negli Stati Uniti e più precisamente a Cambridge vicino a Boston, nel Massachusetts. Apprendo che per Natale torna in patria e prendo contatto con i suoi genitori per un'intervista.

Paolo, nato il 24 settembre 1977, è figlio di Walter Grigis, nato e cresciuto a Vercio. La madre è di origine svizzera tedesca e lui è figlio unico. Ha frequentato le scuole d'obbligo locarnesi e in seguito il liceo scientifico.

Fin da piccolo nutriva un interesse particolare per l'universo e le stelle e perciò decise di proseguire gli studi al Politecnico federale di Zurigo. Dopo gli studi dal 1996 al 2001, finiti col diploma, ha cominciato a prepararsi al dottorato in astrofisica conseguito nel 2006. Dal 2002 al settembre 2007, al Politecnico, ha lavorato per e sul satellite RHESSI (R in onore di Ramaty, scienziato della NASA morto nel 2001 e HESSI come abbreviazione di "high energy solar spectroscopic imager", strumento per fare immagini solari nelle alte energie).

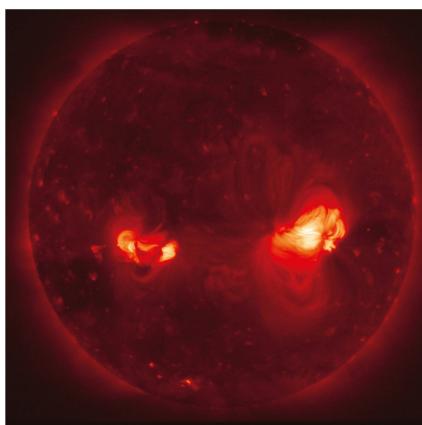
Avrebbe potuto continuare a lavorare su questo satellite, ma ha preferito cambiare e così si è interessato, durante un anno intero, ad un eventuale lavoro per la NASA.

Visti i suoi precedenti, alla Harvard University di Cambridge erano ben contenti di assumerlo e dal settembre 2007 vive e lavora nel Massachusetts. Ha trovato una camera in una casa dove vivono altri tre giovani e così l'affitto non è troppo alto, "solo" 800 dollari al mese.

La NASA e i Giapponesi, nel 2006, hanno lanciato nello spazio un satellite dotato di tre nuovi telescopi, costruiti in collaborazione con istituti di ricerca americani, europei e giapponesi. Il satellite porta un nome giapponese, "Hinode" che significa alba.

Lo strumento col quale lavora Paolo è un telescopio (XRT = telescopio per raggi X) che è stato costruito dallo Harvard-Smithsonian Center for Astrophysics (CFA).

Paolo studia i brillamenti solari. Il sole ha un'atmosfera poco densa che si chiama corona solare. Questa corona si può vedere durante



Il sole visto nei raggi X da XRT/Hinode. Le due regioni più luminose vicino al centro del disco solare sono fonte di brillamenti solari.

L'astrofisico Paolo Grigis

l'eclissi totale del sole, quando la luna lo copre. Intorno alla luna si vede allora una corona: è la corona solare. In questa corona avvengono fenomeni molto interessanti. Sono delle gigantesche esplosioni che portano il nome di "brillamenti solari" e avvengono, quando zone più fredde si riscaldano tantissimo: la temperatura passa allora da 1° a 30 milioni di gradi. Esplosando liberano molta energia. Il sole ha un ciclo d'undici anni ed ora si trova in un periodo di brillamenti minimi. Verso il 2012 ci sarà nuovamente una fase di massima attività. Gli scienziati si domandano quali sono i meccanismi che portano in pochi minuti al rilascio dell'energia accelerando le particelle. L'interesse di Paolo è rivolto proprio all'accelerazione di queste particelle: da una situazione quasi statica diventano improvvisamente velocissime, e studia la causa di questo fenomeno. Le particelle così sprigionate arrivano delle volte fino alla terra danneggiando eventualmente dei



satelliti. Paolo si chiede come si potrebbe prevedere questo fenomeno per poter mettere al sicuro i satelliti.

Ci sono eiezioni di massa coronale che proiettano nubi di gas che, arrivando sulla terra, causano per esempio delle aurore boreali o polari. Altri fenomeni dovuti a queste esplosioni causano dei black-out, cioè un crollo della distribuzione di energia elettrica sulla terra, fenomeno accertato per esempio in Canada negli anni '90. Non si possono impedire o fermare questi fenomeni, ma prevedendoli ci si può proteggere meglio. Importante per poter capir meglio i fenomeni fisici nella corona solare sono gli strumenti; devono uscire dall'atmosfera terrestre per osservare le radiazioni ultraviolette e i raggi X provenienti dalla corona solare.

Uno strumento non basta per tutte le lunghezze d'onde, perciò ce ne vogliono diversi e, quando si hanno i dati raccolti da ognuno, si possono confrontare i risultati.

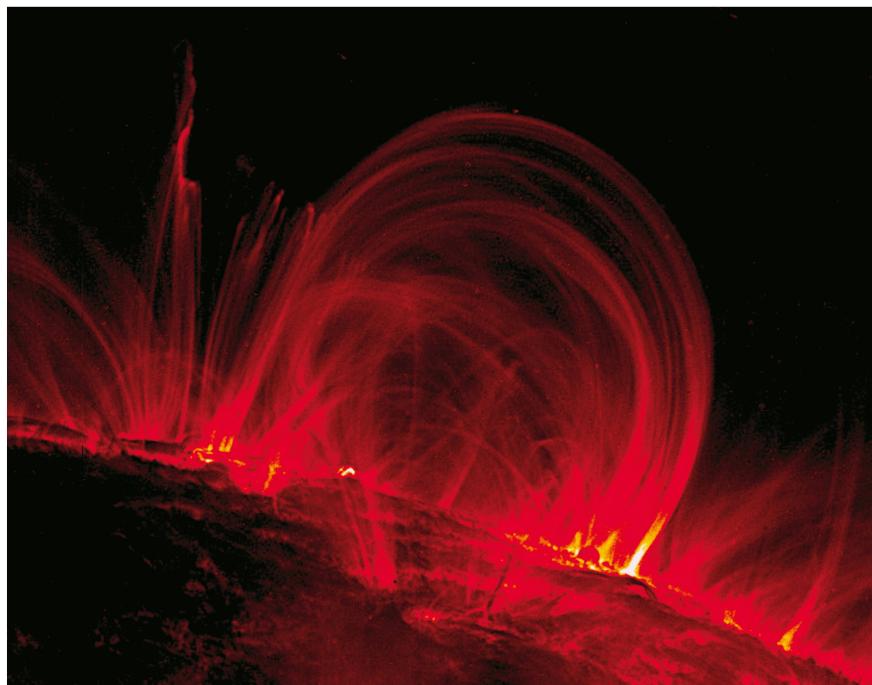
I compiti di Paolo lo portano anche lontano dagli Stati Uniti: per circa sei settimane si è dovuto trasferirsi in Giappone presso l'agenzia spaziale giapponese, la JAXA. Là ha preparato la pianificazione delle osservazioni del satellite Hinode, in particolare di uno strumento. Ogni giorno ha preparato il programma per il giorno successivo. Sul satellite Hinode ci sono tre strumenti e bisogna combinarli e coordinarli. C'è un chief-planner per ogni strumento e osservatori per combinare e pianificare. Con i dati raccolti, Paolo approfondirà le sue ricerche.

Durante il suo soggiorno in Giappone ha pure avuto l'opportunità di visitare delle università e degli osservatori giapponesi.

Paolo Grigis ha un contratto di due anni, ma pensa che ora che ha imparato a fare le pianificazioni, l'università di Cambridge sia interessata al suo lavoro. A seconda dei risultati e delle opportunità deciderà se vorrà rimanere o partire.

E.L.

Grigis, presso l'osservatorio di Nobeyama (Giappone). Sulla sponda si possono vedere alcune delle antenne che costituiscono il radiointerferometro di Nobeyama, un radiotelescopio per l'osservazione delle microonde provenienti dal sole.



Archi coronali solari osservati nell'ultravioletto estremo osservati dal satellite TRACE. Il materiale a temperatura di 1 milione di gradi si dispone in una miriade di archi che tracciano le linee del campo magnetico nell'atmosfera solare.

Le fasi della costruzione della chiesa di San Fedele Martire di Verscio

I complesso monumentale di San Fedele, unico nel Cantone Ticino sia per la sua mole che per lo stile architettonico (tardo-gotico/barocco) ha subito durante i secoli varie modifiche, ristrutturazioni, demolizioni ed ampliamenti.

Nei secoli passati quasi tutti i monumenti quali chiese, oratori, conventi e palazzi si presentavano infatti con una ben diversa configurazione da quella odierna.

I monumenti si sono adattati ai tempi, all'evoluzione della popolazione, ai bisogni, alle mode e per quanto riguarda le chiese anche alle nuove norme liturgiche scaturite e imposte dai vari concili.

Anche la chiesa di San Fedele Martire, con l'adiacente casa parrocchiale e sagrato, non si è sottratta a tale evoluzione subendo durante i secoli importanti modifiche.

Per redigere quest'articolo mi sono basato su alcuni documenti che sono riuscito a reperire nell'archivio parrocchiale. Mi sono state anche d'aiuto le ricerche storiche di Don Pio Meneghelli (Parroco di Verscio dal 1892 al 1912), le memorie di Don Siro Borrani (curato di Verscio dal 1920 al 1926), di Don Agostino Robertini Parroco di Verscio per oltre 40 anni, l'opera di Isidoro Marzionetti Cristianesimo nel Ticino e lo studio di Johann Rudolf Rahn I monumenti artistici del Medio Evo del Cantone Ticino.

Come tutte le Terre del Verbano anche Verscio dipendeva dalla pieve di Locarno e meglio dalla Chiesa Madre di San Vittore di Muralto. Difficile è datare l'inizio del Cristianesimo nelle nostre Terre come postulato da Marzionetti. Il Cristianesimo s'insediò con molta probabilità prima nei capoluoghi per poi estendersi nelle valli e nelle piccole comunità montane.

Sempre come riferisce Marzionetti "ancora in epoca romana, ma probabilmente non prima della fine del IV secolo, il paganesimo cominciò a cedere il posto al Cristianesimo, che l'Imperatore Costantino, nel 311 legalmente riconobbe."

Vi è stato quindi un lento ma continuo insediamento nelle nostre Terre della nuova religione che, con l'aumento dei fedeli, abbisognava sempre più di nuovi luoghi di culto. Ne conseguì la costruzione di nuove chiese ed oratori in ogni luogo anche remoto del Cantone.

In un interessante bollettino parrocchiale degli anni 40 che ho ritrovato in archivio, don Robertini illustrava i disparati usi d'inumazione nei Cristiani dei primi secoli: i morti erano seppelliti sotto il pavimento interno della chiesa oppure contro le sue mura ed infine in un locale sotterraneo della chiesa, vicino alla porta d'entrata, come nella chiesa di San Fedele di Verscio.

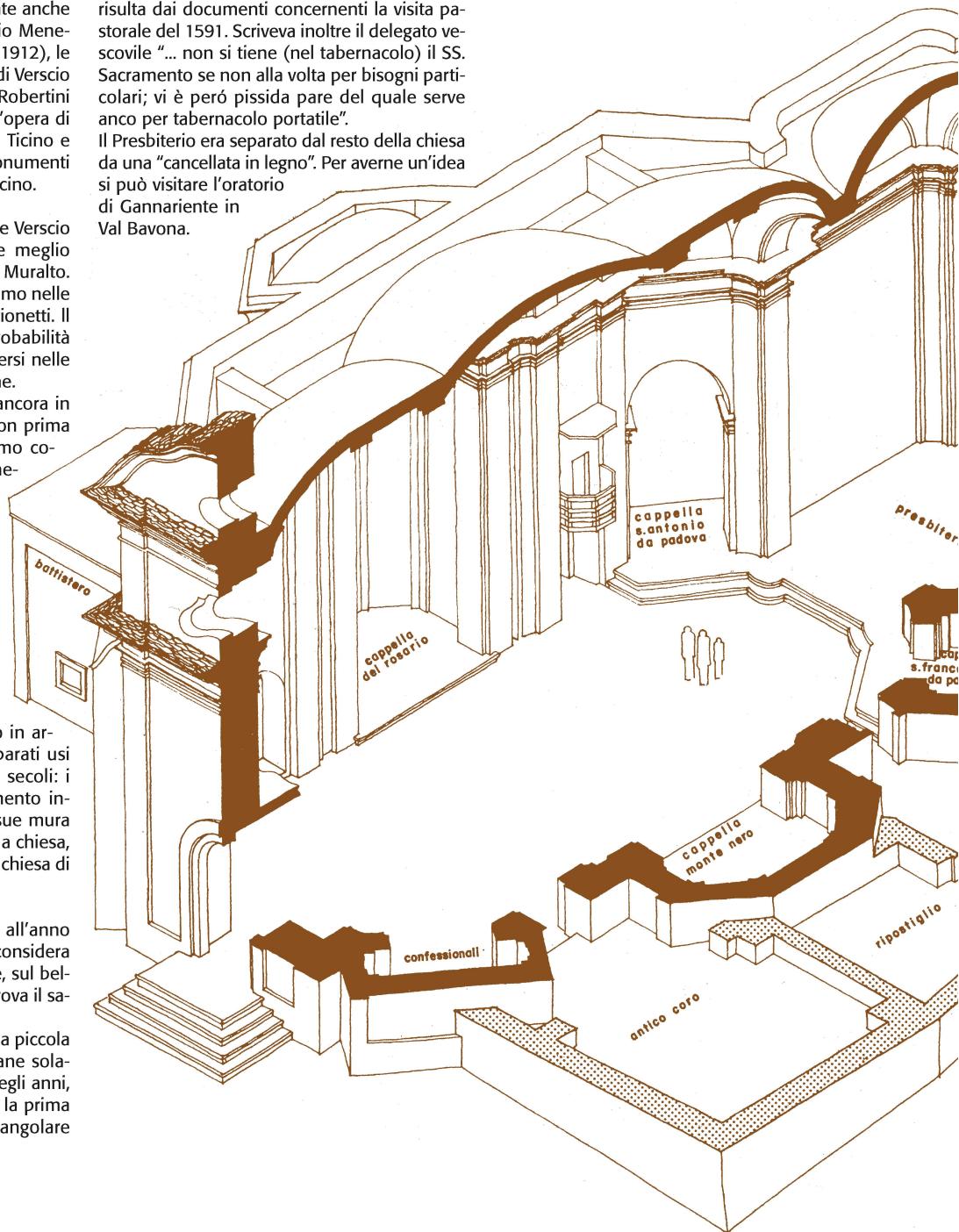
Le ricerche storiche situano attorno all'anno mille la costruzione di quello che si considera il primo edificio sacro del Pedemonte, sul bellissimo balcone naturale ove oggi si trova il sagrato.

Si trattava con molta probabilità di una piccola cappella con portico di cui oggi rimane solamente il presbiterio. Con il passare degli anni, l'edificio fu ingrandito fino a formare la prima vera chiesa del Pedemonte. Era rettangolare

Prima del concilio di Trento tutte le chiese antiche presentavano "la cancellata" che separava il presbiterio, riservato al celebrante, dai fedeli. Con l'avvento delle nuove norme liturgiche, la cancellata fu in seguito sostituita dalle balaustre, poi andate in disuso con le disposizioni del concilio Vaticano II stabilenti che il celebrante non doveva più essere separato dal popolo.

La chiesina disponeva inoltre di due piccoli altari laterali, uno dedicato alla Vergine e l'altro al Santissimo Sacramento. Vi era inoltre un campanile di mole ben minore di quello attuale, probabilmente di stile romanico, con una o due campane.

Le sue fondamenta erano situate dove oggi si trova la scala in sasso per accedere alla camera mortuaria. Nel primitivo edificio si trovava il Sacro fonte di marmo nero senza cancello, nonché camposanto con "serrata".



Dal 1214, anno della consacrazione, al 1500, l'edificio vide il susseguirsi di vari abbellimenti, tra i quali i pregevoli dipinti tardo gotici sulle pareti per opera del Tradate. In particolare (e per fortuna) si possono ammirare ancora oggi gli affreschi del presbiterio con il Cristo Pantocratore.

In seguito fu edificata la vecchia sacrestia ossia il locale dove oggi si trova la camera mortuaria. L'entrata della sacrestia era situata altrove e precisamente al posto dell'altare della Madonna di Monte Nero. Durante i lavori per la realizzazione della camera mortuaria sono stati rinvenuti sotto il vecchio pavimento dei piccoli pezzi d'affresco, troppo pochi invero per ricostruire un'immagine intera.

Nel 1591 vi erano a Verscio 30 fuochi e circa 140 anime; curato residente era Don Flaminio Conti di Piacenza. Per il seicento non ho trovato notizie di interventi particolari. Penso però che l'edificio andò deteriorandosi, visto che in occasione di una visita pastorale del 1741

Mons. Cernuschi annotava "...la necessità somma davasi tanto per levare da sagrati altari il sudiciume, che con rincrescendo ammirazione dei sacerdoti celebranti cadeva dalla soffitta infrantumata sulla mensa ...".

Nel 1704 la popolazione di Verscio decideva di costruire l'attuale imponente campanile, posandovi la prima pietra il curato Don Giacomo Francesco Leoni, il 16 d'ottobre. I lavori terminavano il 25

ottobre del 1720. Il nuovo campanile, dotato all'inizio di sole tre campane, fu munito nel 1827 di un concerto di 5 campane prodotte dal fonditore Bizzozzero di Varese. In quegli anni fu pure edificato l'ossario, oggi adibito a battistero.

Diversi furono i motivi che indussero ad avviare la costruzione dell'attuale chiesa parrocchiale: il malcontento espresso dal precipitato Vescovo Paolo Cernuschi in occasione della sua visita pastorale, la necessità di disporre di spazi liturgici più ampi a seguito dell'aumento della popolazione, il costante deterioramento della vecchia chiesa di San Fedele che dunque non faceva più fronte ai bisogni.

Promotore della nuova opera fu il Parroco di Verscio, Don Giuseppe Antonio Leoni (1736-1767) che non badò a fatiche per racimolare i fondi necessari per avviare la fabbrica.

I lavori iniziarono l'anno 1743 e terminarono cinque anni dopo e meglio il 30 novembre 1748, giorno della benedizione della nuova chiesa, poi consacrata dal Vescovo Giovan Battista Muggiasca il 7 agosto 1776.

Tralascio di descrivere tutte le fasi della costruzione poiché già a molti note.

Chi ha un interesse storico può leggere l'istoriato dettagliato della fabbrica di San Fedele scritta dal Parroco Giuseppe Antonio Leoni, documento che si può trovare sia in archivio parrocchiale che nel libro di Don Robertini, "Verscio".

Nel 1780 circa una decina d'anni dopo la sua consacrazione, la volta del presbiterio dell'antica chiesina fu chiusa da una "murata". Fu così formato un piccolo locale detto "segreto". Vi si accedeva dalla chiesa parrocchiale "per una porticina dissimulata" scriveva don Meneghelli nel 1907. In questo piccolo locale si disponevano arredi sacri e mobilio. Il soffitto, oggi non più visibile, era a volta di botte e probabilmente affrescato. Sopra la volta del "segreto", scrive sempre Don Meneghelli, si poteva vedere in un cantuccio in color rosso l'iscrizione Ave Maria Grazia Plena - Dominus Tecum e un piccolo affresco raffigurante la Madonna. Con la chiusura del presbiterio della chiesa antica fu realizzato un "oratorio" formato dal presbiterio stesso e dal locale oggi adibito a camera mortuaria. Vi si entrava per la scala in sasso davanti al campanile.

L'oratorio fu in principio usato dalla confraternita di San Francesco da Paola, fondata a Verscio nel 1748, che ebbe una certa rilevanza, essendo per giunta aggregata ed incorporata all'omonima arciconfraternita di Roma. Il piccolo edificio era adoperato per officiare particolari funzioni e messe in suffragio degli aderenti alla più congregazione.

Ho trovato in archivio una notazione che in data 29 marzo 1801 era morto un certo Andrea Leoni, membro della precipitata confraternita, e che come da consuetudine gli "si sono fati i soliti suffragi in oratorio per cui ho ricevuto - il parroco - soldi 4,16".

Si può riscontrare l'importanza della congregazione anche dalla visione dei "conti resi" della stessa, il cui budget era all'inizio ben superiore a quello della parrocchia. La festa del Santo costituiva il momento più importante ed era molto sentita, visto che attorno al 1750 vi fu la

partecipazione di numeroso clero (ben dieci curati) che arrivarono da tutte le curie del Lombarde.

Con l'inizio del secolo scorso e il decadimento delle confraternite, l'oratorio fu dedicato all'Immacolata, e nello stesso periodo fu posato un piccolo altare di marmo di color bianco situato tra le due finestre del presbiterio.

Per un certo periodo, attorno al 1920, l'oratorio fu pure usato come asilo comunale.

L'arrivo nel 1939 di Don Agostino Robertini, profondo conoscitore d'arte, sancì il ricupero degli affreschi del Tradate nella chiesa antica. Inoltre l'antico Ossario fu trasformato in battistero e fu creata una porta/volta di accesso dalla chiesa parrocchiale.

L'antica porta d'entrata dell'ossario verso Cavigliano fu murata e sulla parte interna si può oggi ammirare l'affresco di Emilio Maria Bezzetta.

Il localino detto "segreto" fu eliminato; fu aperta la volta dell'antico coro e vennero alla luce gli antichi affreschi raffiguranti i profeti e patriarchi, poi restaurati negli anni '50 sotto la supervisione dell'Ufficio federale dei monumenti storici.

Il collegamento con l'antica sacrestia, oggi camera mortuaria, fu eliminato mediante la costruzione di una parete che sanciva di fatto l'eliminazione dell'antico oratorio delle confraternite.

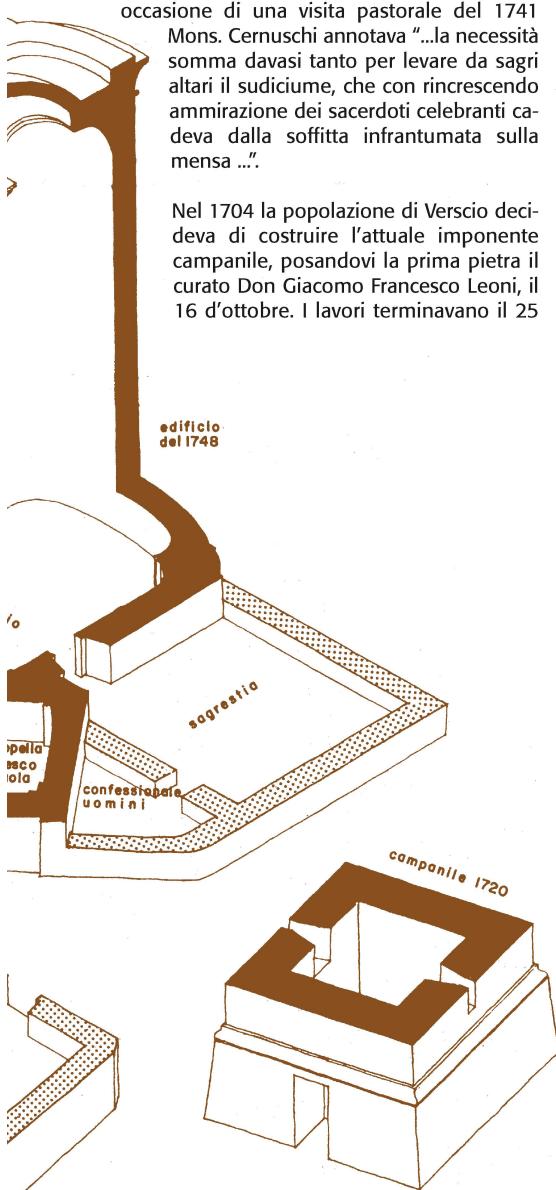
Per tornare alla chiesa odierna, dal 1800 fino agli anni 40 del secolo scorso i parroci che si susseguirono e gli emigranti verscesi in Toscana, contribuirono ad abbellirla. Nel 1846, a seguito dell'emancipazione delle nuove leggi cattoliche sull'igiene, furono messe fuori servizio le cinque tombe comuni poste sotto il pavimento della chiesa. Nel 1912 Don Pio Meneghelli realizzò, grazie a dei lasciti, il nuovo portale nella chiesa parrocchiale. All'inizio del '900 fu costruito l'attuale cimitero. La cappella centrale della famiglia fu Giacomo Leoni, realizzata su progetto dell'architetto Zanini, fu benedetta da Don Meneghelli il 31 agosto 1902 e dedicata alla Madonna Addolorata,

Durante gli scorsi anni si sono susseguiti diversi interventi come lo spostamento dell'obelisco, l'edificazione del nuovo selciato del sagrato costruito con le vecchie piode che prima si trovavano nella piazza di Verscio, donate gratuitamente dal comune.

Dopo la morte di Don Robertini (1988) la casa parrocchiale fu completamente ristrutturata creando così uno spazio pubblico detto "Salone San Fedele". Da alcuni mesi sono terminati pure i lavori della camera mortuaria che conserva sulla volta del soffitto un affresco del '700 di pittore ignoto raffigurante San Fedele Martire a cavallo e un pregevole crocifisso ligneo del '600, entrambi recentemente restaurati. Inoltre vi è stata traslata la lastra tombale del parroco Giovanni Ardizzis curato di Verscio dal 1644 al 1690.

Sia a Verscio come in molti altri luoghi, le persone avicendatesi nei secoli hanno lasciato la loro testimonianza, "adattando" chiese, edifici e monumenti ai nuovi costumi e bisogni dei tempi.

Ivano Genovini



La Buona TAVOLA

Alle tre in punto le due signore che gestiscono "La Buona Tavola" arrivano e mi mostrano il loro negozio in piazza a Verscio, dove ai tempi vi era il negozio dei Damiani e più tardi l'elettronica Pazzinetti.

Mi mostrano il negozio e la cucina. In uno scaffale ci sono i prodotti indigeni quali la farina bona, le spezie, le marmellate, il miele della zona e altri articoli. Accanto ci sono prodotti italiani, anzi calabresi. Poi c'è un terzo scaffale con dei buoni vini soprattutto della regione ma pure italiani e il banco del formaggio da taglio. In cucina hanno un apparecchio straordinario, "l'abbattitore di temperatura", che raffredda le vivande in modo velocissimo conservandone al massimo la qualità. Tutto è pulitissimo e fa un'ottima impressione.

Come mai il vostro negozio si chiama "la buona tavola"?

Questo nome è nato dopo tante riflessioni. Per noi la parola "tavola" ha un grande significato perché entrambe cuciniamo molto volentieri. Poi, grazie anche al grafico conosciuto tramite un nostro amico, siamo giunte a questa denominazione e al nostro logo che ci sembrano molto indovinati.

Vediamo di conoscervi meglio, chi siete?

Io sono Cornelia Jelmolini nata Huber. Sono nata oltre Gottardo ma vivo da oltre 30 anni in Ticino. Mio marito fa il falegname e nostra figlia di 17 anni è studentessa.

Io sono Iris Zarro nata Zwahlen ed ho due figli di 16 e di 13 anni. Mio marito è medico ed io sono infermiera. Sono nata e cresciuta nel canton Berna. Viviamo tutte e due a Verscio.

Dove e quando vi siete conosciute?

Ci siamo conosciute qui a Verscio quando i nostri figli frequentavano le scuole elementari. Abbiamo poi percorso una lunga strada insieme nell'organizzazione del Coro Callicantus, dove svolgevamo le mansioni di cuoca e monitrice-infermiera. Da lì è nata la passione di cucinare per altre persone.

Quando è nata l'idea per questo negozio?

È nata durante un brunch organizzato da Iris nel gennaio 2007.

Avevamo notato che il negozio in piazza a Verscio era vuoto, e un po' per scherzo ci siamo dette: "Perché non fare qualcosa insieme?" Insomma: cucinare per gli altri!

Abbiamo portato la nostra idea a "Dialogare" a Lugano, un ufficio che aiuta le donne a riorientarsi nella vita professionale.

La nostra interlocutrice ha valutato il nostro progetto, ci ha sostenuto e poi indirizzato verso "Asscoprofi" a Balerna, un'associazione di professionisti pensionati che tuttora accompagnano con la loro esperienza la nostra piccola azienda.

Dopo solo tre mesi di ricerche e vari preparativi abbiamo aperto il nostro negozio.



Ci vuole un permesso speciale per aprire un tale negozio?

Non un permesso vero e proprio, ma ci sono tante leggi e prescrizioni soprattutto per quello che concerne l'igiene. Ci siamo informate su Internet e abbiamo contattato un ingegnere alimentare che ci ha fornito tante informazioni utili per un commercio come il nostro e ci ha dato consigli pratici per certe procedure che rendono così più sicuro il nostro lavoro di produzione.

Quando avete aperto il negozio e come funziona?

Il 24 aprile 2007. Per quanto concerne il funzionamento, siamo veramente contente per come procede. Anche al livello umano abbiamo già fatto tante belle esperienze ed è bello immaginarsi le persone sedute a tavola che mangiano i nostri prodotti!

Inoltre abbiamo già tanti clienti che fanno pubblicità per noi e questo ci gratifica molto.

Avete più clienti indigeni o più turisti?

Decisamente più indigeni, anche se indubbiamente il turista che viene ad acquistare da noi dei prodotti locali da portarsi a casa ci fa sempre comodo.



Cosa producete e che prodotti vanno per la maggiore?

Sono sicuramente le nostre lasagne alle verdure. Il nostro tipo di lavorazione è forse un tantino impegnativo, ma vale veramente la pena. Piacciono molto. Come piace pure la polenta calda che si può portare via il mercoledì dopo le 11.00, e lo spezzatino. Anche le crepes sono molto apprezzate e inoltre, il giorno dopo o su riservazione, vengono prodotte anche con la farina senza glutine. Non da meno le polpettine, gli gnocchi alla romana, le lenticchie e le varie minestre. Pure i formaggi dell'alpe che vendiamo al taglio hanno riscontrato un discreto successo. Insomma è difficile dire cosa piace di più.

Come combinate il lavoro per il negozio con quello familiare?

Lavoravo al 40 % presso l'ospedale "La Carità", ho però lasciato definitivamente il mio posto di lavoro quattro mesi dopo l'apertura del nostro negozio, dedicandomi esclusivamente a quest'ultimo.

La mia collega che lavorava circa un 40 % presso la panetteria Peri ha deciso di continuare questa attività ancora per un fine settimana al mese.

Il primo periodo è stato davvero molto duro fisicamente ma con il tempo abbiamo acquistato più sicurezza ed esperienza nella nostra produzione. Le nostre famiglie ci sostengono molto e abbiamo anche la fortuna di avere la mamma di Conny che ci aiuta due volte la settimana in cucina e mio marito che ci dà una mano con la contabilità.

Grazie di cuore alle nostre famiglie e a voi che ci sostenete!

Concludo la mia intervista augurando alle due signore ottimi affari.

E.L.



Tempo libero in movimento

Un nuovo concetto per tenersi in forma

La concezione di Personal Trainer si riallaccia sempre allo stereotipo hollywoodiano, dove gli attori si fanno allenare in palestre private, nelle loro sontuose ville, da istruttori privati i quali li accompagnano passo passo negli allenamenti.

Quella che propongo io è una nuova concezione, che si riallaccia al concetto del passo passo, ma si differenzia per i mezzi utilizzati nel raggiungimento degli obiettivi cercando di creare, sì dei programmi personalizzati, ma con delle attività di svago che comportano comunque un determinato sforzo fisico.

Oggi giorno la sedentarietà è all'origine di molteplici problemi di salute; s'incomincia con aumentare di peso, il che comporta ancora una diminuzione dell'attività, per la troppa fatica.

In seguito ci sarà la conseguente perdita di tono muscolare, la quale creerà delle instabilità articolari che, con il peso superfluo ed il passare del tempo, potranno diventare patologiche (usura, infiammazioni, ecc...). Questi problemi faranno sì che non si riesca più nemmeno a fare una semplice passeggiata senza sentire dei dolori e ci si fermerà ancora, di conseguenza anche tutto quello che concerne l'allenamento del nostro motore (cuore) ne risentirà parecchio e a poco a poco potranno insorgere delle complicazioni anche al sistema cardiocircolatorio.

Con questo non voglio spaventare nessuno, ma voglio far capire alle persone che a causa della pigritia e sedentarietà si può innescare un meccanismo autodistruttivo non indifferente, che porterà a dover fare forzatamente dell'attività fisica, alla quale poche sono abituata.

Molto probabilmente, e parlo per esperienza, lo faranno per un po' di tempo ma poi abbandoneranno qualsiasi tipo di attività a causa della monotonia degli allenamenti e ciò porterà inevitabilmente alla noia, con conseguente demotivazione.

Qui mi riallaccio al concetto di "**tempo libero in movimento**" per cui organizzo si degli allenamenti mirati, ma con attività di ogni genere, a seconda delle esigenze e obiettivi di ognuno, ciò per creare sempre nuovi stimoli con svariati e divertenti programmi.

Per esempio: faccio fare una camminata di 30 minuti a buon ritmo con alcuni tratti di scalini salendo e scendendo per un po' di volte; vi assicuro che a livello cardiocircolatorio l'effetto allenante è migliore che non 30 minuti di cyclette in palestra, sicuramente le prime volte il mal di gambe, se non siete abituati, è assicurato.

A questo punto entrano a far parte del programma le attrezzature di ultima generazione come "**Kinesis Personal**" della Technogym,



"**Power vibe**" della Eurosolar, con le quali posso allenare quelle parti carenti, che nel caso della scalinata sono le gambe. Constatereste voi stessi che in seguito, rifacendo la stessa camminata, la sensazione sarà completamente diversa e positiva.

Così facendo vi preparo per riuscire a svolgere delle attività di svago che richiedono un minimo sforzo fisico, migliorando contemporaneamente il vostro stato di salute; per questo motivo all'inizio faccio dei test per valutare la vostra condizione fisica di base, come il test della "**vo2**" e il test plicometrico "**fitcompX**"; che verranno ripetuti regolarmente per accettare i progressi fatti.

Rimettetevi in forma con il semplice "**tempo libero in movimento**".

Samuele Dazio
Personal Trainer



Per ulteriori informazioni visitate il sito www.sd-personaltrainer.ch

L'ultim c'aurèe da Verscio

Giuseppe Ceroni è nato a Verscio il 21 gennaio 1932 da Aldo (20 agosto 1902 – 26 giugno 1957) e da Silvia nata Barca da Aurigeno (7 agosto 1904 – 7 gennaio 1992), fratello di Maria in Gilà (28 febbraio 1935). Si sposò a Verscio il 30 gennaio 1958 con Margaretha nata Jegen, da Klosters Serneus (Grigioni) nata a Poschiavo il 13 gennaio 1920 morta il 31 gennaio 1991.

Ebbero due figli Aldo, nato il 6 dicembre 1960 e Giovanni nato il 4 aprile 1963 e morto il 7 aprile 1963.

Aldo è sposato con Elena nata Crotta (1959) dal 12 gennaio 1985. Hanno tre figli Paolo (1986), Marco (1990) e Danilo (1992).

Giuseppe ha dapprima lavorato come mugnaio presso il mulino Simona a Verscio fino al suo trasferimento a Losone nel 1963.

Dal settembre del 1963 fino alla fine di gennaio del 1998 esegue la raccolta rifiuti per il comune di Verscio, contemporaneamente si occupa della distribuzione dell'olio da riscaldamento fino agli anni ottanta.

Nel 1963 ha ripreso l'attività famigliare di pastore capraio a Verscio e sul suo monte Rie. Attività proseguita fino a metà degli anni novanta quando percepì la rendita AVS.

Il mestiere di capraio, nelle nostre terre, era diventato difficile. Ricordo l'annosa vertenza con Walter Bischoff, l'artista fotografo che abitava sui monti di Verscio a "La monda dala bona sgint". Il povero Walter si lamentava energicamente con scritti al Comune ed a Pepo, per il fatto che "...nugoli di capre invadevano il suo orto, devastandone inesorabilmente il coltivato..."

Saluto del Sindaco di Verscio

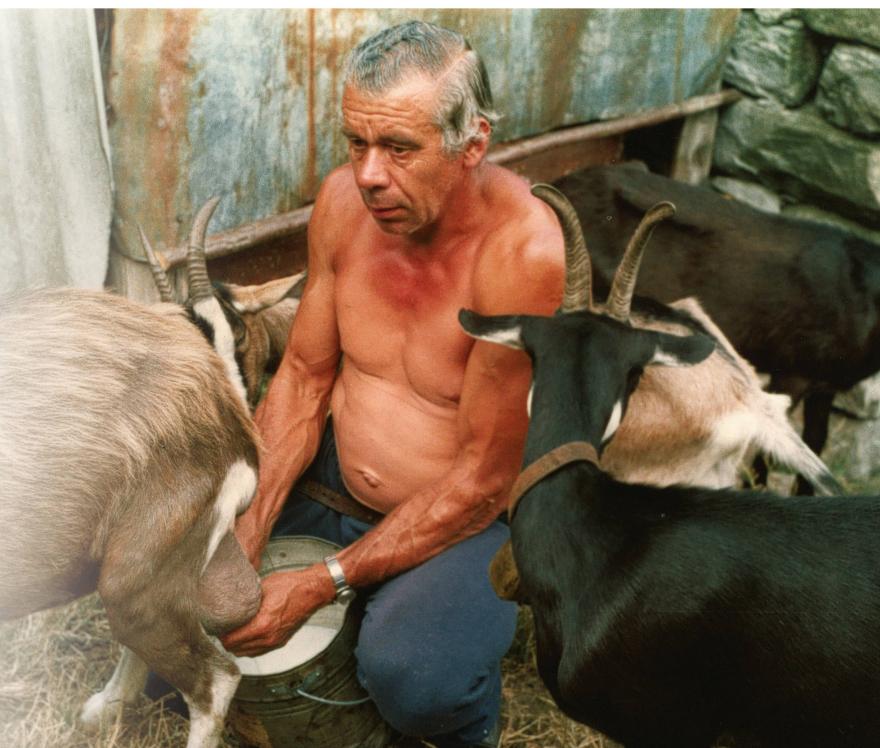
Car Pepo,

Am pareva mia giust metat via insci, senza ricordat e saludat davanti a tutt, a ricordi che ti iè lauroo par quasi quarant'agn pal Comun, ti fava il gir a tiraa su i rifiuti. Al fo in al ness dialett, in dala lingua che a sem boi da parla mei.

A podi mia ciapaa la parola senza che am vegna in mint i tei, i ness, pouri mert.

Il te pouro pa Aldo (par noi Met), da lui a ma ricordi poc o mia, domà insci un barlum, la to poura mama Silvia (Tina) che a iò cognosco begin, e ca la ma ia iutatdi tant quando a seom amò pinit, e anc'a dopo. La to poura femma Greti, morta in gener dal '91. E senza fag intort a nisun, e senza naturalmint metai sul stess pian, a vei ricordáa anc'a tutti chi besti che ti ghe vu ingri: i c'ei, Brila, Tedy, e i do Doly, tut i ghett chi sa ciama Mendo, e tut i centen da c'auri e bucc che a ti curoo, e una quai bestia grossa, che i a fecc part, e accompagnoo quasi tutta la vita. La me mama, la ma contava su, che quando ti sé nasù, la poura Tina, la ta voltooo int in un fagotign e metù là in la sfera par portat a Rie, quando ti ghèva forse gnanc'a tre setimann!

Ti, e la to famiglia a sii sempro stecc visitt a noi.



Usa sa tra contadit us da una magn quando a ghe da bisogn. E pee la me mamign Marina e il me nono Tadé i stava lì, dove ti stava ti.

A ma ricordi a mo quando ti s'eva un giovinoton, bel, con la pel olivastra abronzada dal sooo, sempro lustro, e ti profumava da savon palmonive, cavii niggri, lucid da brilantina, sempro in ordin e pecenadi a la Vartesa, fort come un tor, con do spall largh' in sci.

Quando ti vignèvi à iutag al pa a scargh'ia un quai cara da fegn, ti butava su chi forcadì come naot. A ma ricordi anc'a che ti s'eva ti, che quando a ghevom bisogn da naa via quai di, par un matrimoni o par un funeral, ti tégnèvi i besti dal ness pa.

Un alt téch da la nosa stoira da pais la scomparis insema ti. La Cara di Cavell la sarà un po' pisei amo veida e anonima. Senza più che l'anima contadina, che l'ha creada bela e pulida come ti la vedi. Prima l'eva mia insci. A navom a scola e a bass una quai boascia la colorava a mo il carell, il tipic odoo di besti u regnava e u sa spandeva in gir. Alora, da chesti temp in gir a Pasqua, su dàdré la scola, in dove ti ti stè, i ticc ieva sciupp da c'auri e a l'ora di past l'eva un brainâa che a sa sintèva fign giù in Piazza. I caurit, pront pa la nosa festa, i saltava in gir dapartutt.

Ti s'è mert li, dove ti sè nasù, in la cara, sota la finestra da stanza. Parares quasi che i anim da tutt chi bestiit che ti tiù via par i ness festit i sia vignudi a tott.

At vedi a mo con la Zundap nègra, con su da dre la fémma, ... e che blaga che ti fava...

E quando ti girava pai munt, ti vegneva da viddin di c'auri, che, quando a cominciaava a faa cald, prima da naa a l'alp, i scappava su in alt. La divisa l'eva sempro chèla, stivali da goma fign al ginocc, salopett bleu col caval largh' fign quasi a metà gamba, tignudi su a la vita dal cinturon militar. In dala mezza stagion sora ti portava la camisa da militar, d'esta la canottiera grisa o naott.

Quai volt ti rivava già scia a la matign bon ora da su pai sbricci. Sa ti s'eva da luna, ti ta fermava a conta sù do ball. Ti ga métèvi un po' a invitiat

via, prima ti rispondeva domà con di monosilabi: si, no, ... dopo ti articolava un po' pisei: doma, quando, dopo, ... pee, dopo un po' ti t'inviava via. Alora ti s'eva precis come un orlocc. Ti ricordavi sempro l'ann, la stagion, cosa a ghé stècc in chèl momint: un temporalon, una fiocada, una frana... pee ti cercava fign quando ti ricordava il di e l'ora. Da come ti contava su, ti ma fava viu anc'a a noi chèla storia, come se a fusson stèc noi i protagonisti.

E quánt fâa su e giu da chel Rie, tut i di, tut i di. Do volt a l'an ti portava su e giu la machina da séiaa il fegn, ti con la machina, e la te Greti o l'Aldo dre con i ass par fa su i scalitt. Che vitt, ... Signor varda giù!

Quando ti contava su da quaidun l'eva rar che ti fava num. lèva sempro riferimint geografic, chèl su li, chèla fora li, chèl la chi da dré, chèl da Frasoned, chii dala Costa, chèl dal Cortasc, ... il segretari l'èva chel su su li....

E quando ti ma telefonavi giù a c'a par dimm: "I ia lasoo pizz la lus in Municipi", o: "ghe su i finestri che a sbatt, ... mi a va lo dicc, adess fii pée cosa agnii véa..." A la matign a sett e mezza, quando a pasavi su in Municipi, ti s'eva sempro li setò giù in dal muret da la scola, ti spéciava che i divréva la Coop, "ciao Bruno, ..." quaicosi ti ghèva sempro da dimm...

In i ultim agn ti s'eva tant daparti, ma a credi che ti l'è volu ti. L'esperienza ti la ghèva da quando ti stava su a mont, in al te Rie, daparti, a vardaa i tizozi dal fégh dal camign che i dasumava pian pian, e constataa, che se lasadi da par lor i sa smorza, invece se iè con ièlt i sa raviva, i brusa, e i scalda.

Eco car Pepo, con quèst a vei ringraziat da tutt chi bái emozion che ti me dècc, da tutt chi bái ricordi che ti me lasoo, e par tut i ropp che ti m'è insegnnoo. Adess va in pas.

Al car Aldo e alla moglie Elena, come pure ai cari abiatici Paolo, Marco e Danilo rivolgo sentite condoglianze

Bruno Caverzasio, sindaco di Verscio

In memoria di Maria Teresa Previtali

Maria Teresa era nata a Chiari in provincia di Brescia, il 20 aprile 1944. Terminate le scuole dell'obbligo frequentò le Magistrali di Brescia dove ottenne la patente di maestra. Si iscrisse poi all'Università Cattolica di Milano dove ottenne il diploma di insegnante di educazione speciale e in seguito di logopedista. Venne in Ticino la prima volta nel 1965; insegnò per un anno dapprima all'istituto di Santa Maria a Pollegio e l'anno successivo all'istituto Otaf di Sorengo; dal 1967 al 1972 fu docente di scuola speciale a Lopagno.

Decise in seguito di dedicarsi alla terapia del linguaggio e, siccome il suo diploma non era riconosciuto in Svizzera, nel 1973 completò la sua formazione come stagiaire sotto la guida di Suor Giuseppina, presso l'istituto otologopedico S. Eugenio di Locarno. Nella primavera del 1974 sostenne gli esami che la abilitarono a lavorare come logopedista; attività che iniziò subito presso l'ambulatorio di Gordola occupandosi dei casi segnalati dai docenti di un vasto territorio (Tenero, Valle Verzasca, gran parte del Piano di Magadino e Gambarogno). Svolse la sua attività a Gordola fino al mese di giugno 2005 quando fu costretta a lasciare il "suo" ambulatorio dopo che le fu diagnosticato il tumore.

Durante tutti questi anni Maria Teresa si conquistò non solo l'amore dei bambini che seguiva, ma anche il rispetto, la stima e l'affetto delle famiglie e delle colleghi con cui lavorava. Ne ebbe una grande testimonianza durante gli anni della malattia, attraverso telefonate e visite frequentissime che le furono di grande sostegno.

Ma Maria Teresa ovunque si impegnasse sapeva conquistare la benevolenza e la simpatia di coloro che la circondavano.

Persona riservata, attenta alle relazioni, discreta, si mostrava quale era, adagio adagio, con il suo impegno costante, con la sua grande disponibilità e con la sua energia positiva.

Quando nel 1989 don Tarcisio propose ad un gruppo di persone di Verscio di organizzare un mercatino per Padre Carletti, come già esisteva a Cavigliano, Maria Teresa fu subito entusiasta. Ci ricordiamo i primi due anni nel salone co-



munale dove, oltre alle bancarelle classiche, lei ebbe l'idea di proporre la vendita dei ravioli fatti in casa, alla confezione dei quali parteciparono diverse persone del paese.

Dal 1992 ci fu a disposizione il bel salone parrocchiale e da quel momento Maria Teresa divenne la responsabile e l'organizzatrice del mercatino e si coinvolse a tal punto che gran parte del suo tempo libero era interamente dedicato alla preparazione di lavori a maglia, di ricami, di oggetti decorativi, giochi per i bambini quali puzzle, ecc. Le piaceva che tutta la sua famiglia fosse coinvolta e partecipasse a queste preparazioni durante tutto l'autunno.

Il gruppo delle partecipanti in paese comunque si ingrandì notevolmente e si aggiunsero anche collaboratrici di Tegna.

Questo ha voluto dire che, oltre a confezionare lei stessa molte cose, doveva aver conoscenza di tutti i lavori che le singole persone producevano; raccoglierli, sceglierli, depositarli e poi esporli.

Ester ci dice che Maria Teresa ci teneva molto all'esposizione e passava molto tempo nel salone a creare angoli, con cura e gusto, per le decorazioni natalizie, angoli dei dolci, dei tè, delle confezioni a maglia, delle candele, delle ceramiche: voleva che il Mercatino fosse anche "bello".

Quanto lavoro, ma quanta soddisfazione, nel contare tutto il denaro dell'incasso. La vedo ancora fare i conti sul grande tavolo da pranzo, stanca ma tutta contenta per la somma, sempre ragguardevole, frutto della passione e della generosità di tante persone buone, che sarebbe stata spedita a Padre Carletti.

Inoltre, corretta e premurosa come era, Teresa voleva sempre mandare poi una lettera di ringraziamento a tutti quelli che avevano partecipato alla preparazione del mercatino.

Tutti coloro che hanno avuto a che fare con lei, sia nel mondo della scuola, sia a Verscio nel volontariato, non potranno che provare un senso di gratitudine e sentire la mancanza della sua presenza discreta ma calda e efficace.

Durante i tre anni della sua malattia, ha mostrato di saper essere disponibile e accogliente con tutte le persone che le sono state vicino. Per sottolineare questo aspetto, pubblichiamo un saluto letto durante la cerimonia di accompagnamento, nella chiesa di Verscio, il 15 marzo scorso.



*Cara Teresa,
penso di interpretare i sentimenti
di tutti gli amici e le amiche che
in questi tre anni ti sono state vicine,
dicendoti dal profondo del cuore: grazie.*

*Fin dal primo incontro dopo la
notizia della tua malattia, mentre
nel mio cuore c'era angoscia e paura, ti ho trovata triste, ma
serena, con una totale accettazione di quel che il destino o Dio,
aveva deciso per te.*

*Tu sei entrata subito, con naturalezza nel pensiero di Seneca
che dice: LA VITA SE LASSE-*

CONDÌ TI GUIDA; SE TI OPPONI TI TRASCINA.
Mi dickesti di non aver provato mai un sentimento di rabbia o di ribellione, ma al contrario l'umiltà nel pensare: se così dev'essere, sia.

In certi momenti ti sei anche chiesta se da questa prova dovevi imparare qualcosa, se dovevi cambiare qualcosa della tua vita, ma non trovavi nulla che non andasse bene.

Più tardi io ho capito che, chi poteva imparare qualcosa in realtà eravamo noi.

Venirti a trovare e passare delle ore con te, sicuramente ti faceva piacere, ti dava forza e coraggio come mi hai ricordato l'ultima volta che ci siamo viste, ma quello che forse tu non sai è che in realtà stare con te faceva bene a noi. La tua serenità, la tua pace interiore era come un nutrimento per le nostre anime inquiete e ce ne andavamo via più leggere.

Cara Teresa, spero di riuscire a tenere dentro di me questo tuo insegnamento per tanto tempo, mi auguro per sempre.

E sul finire ci hai proposto ancora un regalo: nell'ultimo incontro mi hai detto che dovevamo lasciarti andare perché da Lassù tu avresti continuato ad aiutarci tutti, hai ripetuto tutti... tutti, e io cara Teresa ti ho creduto e dal profondo del cuore a nome di tutti ti dico ancora grazie.

Fausta Dellagana

Tanti auguri dalla redazione per:

i 95 anni di:

Aldo Cavalli (20.05.1913)

i 90 anni di:

Leila Müller (21.03.1918)
Elisabeth Markert (25.03.1918)

gli 85 anni di:

Maria Figueira (13.03.1923)
Antonio Snider (30.04.1923)
Ester Zanda (06.05.1923)
Luigia Meneganti (07.06.1923)
Lina Günter (21.06.1923)

NASCITE

04.10.2007	Nicolas Kube di Nadir e Sandra
04.03.2008	Denise Mantegazza di Daniele e Dajana
10.04.2008	Céline Marchiana di Mirko e Ilenia
07.04.2008	Alex Soer di Willy e Natasha
28.04.2008	Timothy Cattomio di Stefano e Monica

MATRIMONI

29.02.2008	Nadir Nhass e Sandra Kube
------------	------------------------------

decessi

31.12.2007	Paolo Mainardi (1936)
14.03.2008	Maria Teresa Previtali (1944)
26.03.2008	Giuseppe Ceroni (1932)
03.04.2008	Annamaria Zanda (1932)