

Zeitschrift: Treterre : semestrale di Terre di Pedemonte e Centovalli
Herausgeber: Associazione Amici delle Tre Terre
Band: - (2011)
Heft: 56

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: 17.04.2026

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



Corso di potatura nella campagna di Verscio: le forbici di Marco Regazzi, ingegnere in frutticoltura, annunciano ogni anno l'arrivo della primavera

"Già: la fedeltà del sole, i suoi ritardi che non fanno paura (misurare il tempo a ogni suo piccolo spostamento. Il profilo della montagna come un piccolo destino) ripetizioni attese, ripetersi del confine della neve quando diventa pioggia..."

Mi raccontava tempo fa un amico, andato a vivere in una grande città di cemento e di metallo, di come non riesca più a riconoscere i segni del fiato discreto delle stagioni per riconoscerle a ogni piccolo respiro. Prima aveva un melograno davanti a casa e quando vedeva le gemme premere in modo impaziente e misterioso capiva che qualcosa stava cambiando, che sarebbero ben presto ritornati i fiori, che l'erba avrebbe ricominciato a colorare di verde il prato: prima piccoli ciuffi isolati, poi alle prime piogge come d'incanto tutto un tappeto di colore, con le stelline bianche delle margherite, il giallo del ranuncolo e persino qualche papavero dai petali accesi di rosso ma fragili come ali di farfalla.

Allora è una fortuna, pensavo, vederli ogni anno ricomparire i "signori delle piante", gli appassionati che si radunano nel giardino davanti a casa che un tempo, nemmeno tanto lontano, era stato un vigneto, testimone di tante fatiche ma anche di tanti sorrisi. Appaiono all'improvviso; e allora ti accorgi che ancora una volta la stagione fredda allenta la morsa. Non sai come, ma il gelo che sembrava non voler mai finire cede qualche spiraglio al primo segnale di primavera, anche se il vento freddo che intrizzisce gli appassionati sembra quasi voler dire che l'inverno non l'hanno mangiato i topi, che sogna qualche colpo di coda, un'ultima frustata di gelo.



Chi sono questi signori intabarrati che sono apparsi in giardino, come ogni anno, ai primi giorni di febbraio e che si aggirano curiosi seguendo qualcuno che li guida da un albero da frutta all'altro parlando a voce alta, spiegando e scrutando tra i rami verso il cielo. Donne, uomini d'ogni età, attentissimi a non perdere un dettaglio, che poi magari è proprio quello che conta, quello che vorresti ricordare quando sei lì, solo con le forbici e il seghetto davanti a un ramo e non sai dove tagliare. Ti sembra che inevitabilmente ferirai la pianta là dove non dovevi inferire, che inevitabilmente avrai reciso il ramo che avrebbe dato frutto, lasciando invece branche sterili e inutili. Invece il signore là davanti, Marco Regazzi, ingegnere STS in frutticoltura, sembra sapere benissimo dove incidere, come districarsi in una ragnatela di rami che si disegnano in cielo apparentemente tutti uguali, e tutti ugualmente vitali.

Sarà l'esperienza acquisita nel suo vivaio di piante da frutta di Via ai Pontini a Riazino, dove fa crescere una grande quantità di alberi, cercando di coltivare anche specie che stanno

scomparendo, saranno gli studi approfonditi in materia, ma Marco sembra sapere con assoluta certezza come un veggente quale sarà il risultato di ogni piccolo taglio, come si svilupperà l'albero, dove darà o non darà frutto. Allora accompagna il gruppo d'appassionati da una pianta all'altra indicando e mostrando, come un maestro davanti ad allievi attentissimi. Sì, perché presto si troveranno soli davanti al loro prugno, al melo, al pero, al pesco o all'albicocco e dovranno decidere dove tagliare, e non sarà facile, e bisognerà aspettare parecchio per sapere se l'incisione è stata quella giusta.

Sotto le cuffie di lana, le giacche a vento strette per non sentirlo l'inverno che sembra volerli far desistere e indicare la primavera come un miraggio, il gruppetto d'appassionati guarda verso l'alto e impara: adesso sanno che per potare una pianta è meglio partire proprio dall'alto, mantenendo i rami fini e conservando invece i più grossi mano a mano che si scende verso il basso; i rami inseriti nel tronco in basso devono essere più grossi e più lunghi. Impara anche che il pesco si pota come il caco, la vigna e l'amarena, cioè conservando i rami dell'anno prima, accorciati verso la base per non allontanare sempre di più i frutti dal tronco. Imparano anche che i rami concorrenti perché paralleli devono essere ridotti a uno solo, e che quelli che salgono verticali dal tronco vanno eliminati, insieme con i succhioni. Guardano e cercano di memorizzare, qualcuno prende appunti, qualcuno non convinto grida che, tagliando con tanta energia, i cachi bisognerà andarli a comperare in negozio. Un altro chiede di bolla e cocciniglia, nomi dal suono simpatico ma che invece sono quelli di insidiose malattie delle piante. E così apprendono che è quasi obbligatorio trattare in modo preventivo alberi da frutta e piccoli arbusti, in certi casi, come per i peschi e gli albicocchi, praticamente vitale. All'interno del labirinto di rami sarà importante fare filtrare la luce e il sole, diminuendo così l'incidenza di malattie da funghi e permettendo ai frutti di maturare meglio.

Li osservo dalla finestra e mi accorgo che la mattina è passata velocissima, le campane battenti ricordano che è già arrivato mezzogiorno. Qualcuno fa ancora qualche domanda, qualche altro si annuncia già per il prossimo anno perché intuisce che le difficoltà non mancheranno, che bisognerà approfondire, sviluppare le conoscenze macinando esperienza.

Vedo Marco Regazzi caricare la scala sul furgone rosso tipo certi film americani, scambiare alcune impressioni con mio fratello Luca, pure lui grande appassionato di piante. Penso ancora una volta a quell'amico che nella grande città di alluminio non si accorge più dei ritmi delle stagioni. Per quelle associazioni strane e imprevedibili che fa la mente, mi ricordo di un autore russo citato nel suo ultimo libro di poesie da un bravo poeta ticinese. Lì si parla dello stlanik, o pino prostrato. È un albero particolarissimo, simile al pino siberiano, che si corica a terra all'arrivo dell'inverno. Così resiste alla neve e al gelo, rialzandosi solo quando sente che sta per arrivare la primavera.

"Dopo due o tre giorni cambiava il vento, e calde correnti d'aria portavano la primavera"

Piergiorgio Morgantini



Se dicessi che nelle Terre di Pedemonte abita un Cavaliere della Legione d'onore di Francia, ci credereste? Beh, credo in pochi. Eppure è proprio così. Questa persona risponde al nome di Pierre Locatelli, da decenni a Verscio e felicemente sposato con Noemi, per gli amici Nina. Per i francesi il titolo di cavaliere è uno dei più importanti. Anzi, probabilmente è il più prestigioso del Paese. Tanto per intenderci, in questi casi si "scomoda" nientemeno che il presidente della Repubblica francese. Nicolas Sarkozy per Pierre Locatelli con Decreto del Presidente della Repubblica francese dell'11 maggio 2009.

L'emigrazione in Francia

Il cognome Locatelli tradisce chiare origini italiane. Infatti Giovanni Battista - padre di Pierre - con la moglie Maria, nata Bagattin di Vicenza, si trasferisce negli anni '20 del secolo scorso da Ponte San Pietro (Bergamo) a Targon nel Dipartimento della Gironda, di cui Bordeaux è il capoluogo. Giovanni Battista non ci va per caso. Infatti raggiunge Enrico Hefti, che aveva conosciuto a Bergamo nei tempi della gioventù e di cui era buon amico. Inizialmente lavora nella tenuta vitivinicola, che Hefti aveva nel frattempo aperto proprio in quella località. È spinto dalla povertà e dagli stenti: la vita contadina è ingenerosa e l'emigrazione risulta essere l'unica ancora di salvezza per una vita dignitosa.

Pierre Locatelli nasce proprio lì, a Targon, il 7 marzo 1938. È il secondogenito di quattro figli: Elène, Monique e Marie Giosè, anche loro tutte nate in terra francese. Pierre, in quanto maschio, acquisisce automaticamente la nazionalità francese dalla nascita: non è (era) così per le femmine.

Professionalmente Pierre segue le orme del padre. Frequenta la scuola agraria, specializzandosi nella coltivazione della vigna e nella produzione di vino.

Al fronte in Algeria

A 19 anni è arruolato nell'esercito. Quest'esperienza, come vedremo piuttosto dolorosa, dura pressoché ininterrottamente tre anni: dal 1° giugno 1957 al 6 settembre 1960. Sono quasi tutti anni sul fronte della Guerra d'Algeria (1954 - 1962). Sono anni di stenti, costellati di operazioni violente e rischiose, durante i quali la vita è appesa ad un filo. Inizialmente è incorporato nel 1° Régiment d'infanterie coloniale. Dopo qualche giorno di istruzione di base in Francia, è imbarcato a Marsiglia, destinazione Algeria, che all'epoca era ancora colonia francese. È gettato allo sbaraglio. Lui, ragazzo cresciuto in campagna e di scarsa esperienza, è catapultato in una realtà di sangue e di morte. Un passaggio tra due mondi agli antipodi, che non può non aver lasciato il segno nel cuore, nei ricordi, nella carne. Inizialmente gli rifilano un fucile dalla ragguardevole lunghezza, dall'aspetto antico e un po' equivoco e una manciata di munizioni. Tanto era la sua imperizia, che inizialmente credeva fossero a salve, innocue, di esercitazione. Pierre però ci mette poco a capire che invece si stava facendo proprio sul serio. Che non è un gioco e che in realtà in gioco c'è il suo futuro. Che i colpi sono tutti veri e servono a difendere ed offendere, ma soprattutto a salvare la pelle, secondo il principio "mors tua vita mea".

Pierre con la sua compagnia si insedia a Tisi Ousou, località nei pressi di Algeri, e lì ci rimane per tutto la sua permanenza al fronte. È un periodo molto duro, vuoi fisicamente vuoi psi-

Un Cavaliere di Francia nelle TreTerre



Pierre Locatelli mostra con sguardo appagato la Croce di Cavaliere della legione d'onore

cologicamente. Il pane non lo vede mai, o quasi. Mangia prevalentemente scatolame. Sardine soprattutto: quasi tutti i giorni, tanto che uscivano dalle orecchie. Da casa la famiglia spediva pacchi con viveri - specialmente prodotti agricoli (pane, salumi, formaggio, frutta e qualche dolce ecc.) - ma al fronte non arrivava mai niente. Pierre non si ricorda di averne mai ricevuto uno. Qualcuno li confiscava, s'impossessava del contenuto e tutto... andava in cavalleria, ad arricchire la tavola di chissà chi. E intanto Pierre, come tanti altri suoi compagni di sventura, continuava a nutrirsi di quello che passava il convento, poco e male.

Per dare la carica e l'energia necessaria e superare gli stenti, si beveva grappa, molta grappa. È l'esercito che la forniva ai soldati. L'acqua era imbevibile. Anzi, era vietato berla perché avvelena-

ta dai bombardamenti o dall'azione di sabotaggio dei nemici. In sua vece si assumevano pastiglie a base di sale. Due o tre al giorno erano sufficienti per rompere la sete e tirare avanti.

C'era grande festa quando i soldati si imbattevano in limoneti o aranceti. Si faceva man bassa di frutta. Le scorte dovevano servire qualche giorno. Si preferivano le arance, per cui in questi casi ci si sbarazzava dei limoni. Si mangiava di tutto quello che si trovava e, in sostituzione del rancio, ci si ingozzava anche di cipolle crude raccolte qua e là, nei giardini e nei campi, dove capitava.

Si dormiva sempre all'addiaccio, anche sotto la pioggia. Un tetto, o un qualsiasi altro riparo, manco l'ombra. Succedeva che ci si svegliava dal freddo e sotto la neve. Per chi non lo sapesse, anche nel Nord Africa l'inverno è pungente e non scherza.

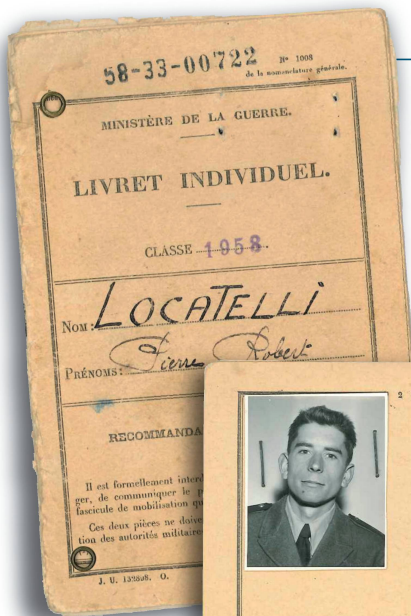
Pierre scriveva settimanalmente alla famiglia. Nelle lettere raccontava quello che viveva, le sofferenze e le speranze. Il desiderio di tornare a casa. Era anche un modo per superare la solitudine e l'inquietudine. Per contro riceveva pochissime risposte. Strano, non arrivavano mai, o quasi. Che a casa l'avessero dimenticato? Tante domande gli passavano per la testa. Lo tormentavano. La risposta era una sola: la censura. Viene poi a sapere più tardi che la corrispondenza da e per il fronte era sistematicamente controllata e in buona parte distrutta, all'insaputa di Pierre e della sua famiglia. In Francia dovevano arrivare solo notizie positive e quelle di Pierre, ahilui!, non erano di quelle.

L'imboscata

A due anni e mezzo dallo sbarco in Algeria accade l'imprevisto, il fatto che cambia la vita di Pierre e che lo trasforma suo malgrado in un piccolo eroe, un Cavaliere della legione d'onore. È mandato con un gruppo di camerati in avanscoperta, in un luogo montagnoso sempre nei dintorni di Algeri. Pierre rammenta che erano in sette. È buio pesto, la luna è nascosta da densi nuvoloni scuri. Trovato il luogo dell'appostamento e preparato il bivacco, si organizza la guardia con turni di due ore. A Pierre tocca la fascia da mezzanotte alle due del mattino. Tutto trascorre tranquillamente e senza colpo ferire, senonché qualche minuto prima di smontare succede la sventura (o fortuna, dipende dai pun-



Pierre con Jacques Chapa, Segretario nazionale della FNACA, mentre depone i fiori ai piedi del monumento dei caduti in guerra (Targon)

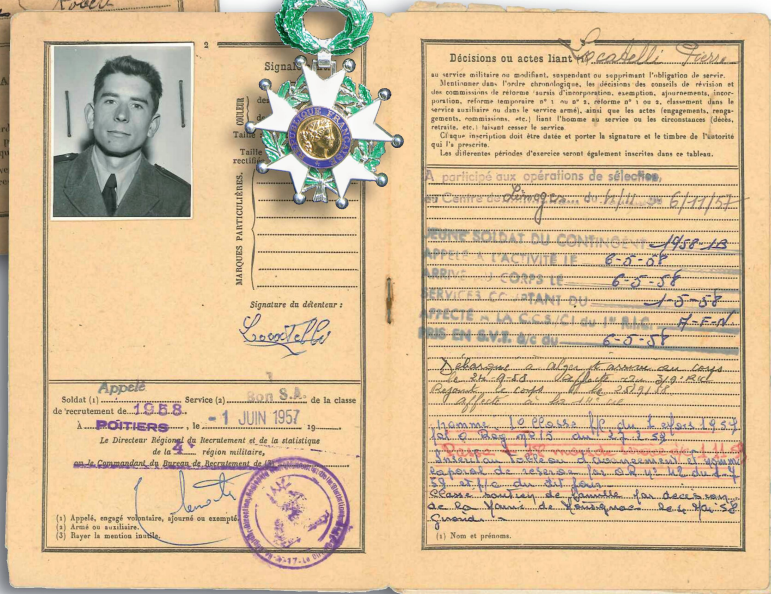


Il libretto militare in cui è leggibile la data d'inizio del servizio (1.06.1957)

Spra: la Croce di Cavaliere della legione d'onore



vento di un elicottero, che però non arriverà mai. Decidono quindi il trasporto a piedi. Una barella è costruita alla bell'e meglio, con materiale di fortuna. La fanno trasportare da due prigionieri algerini, catturati qualche giorno prima. Il percorso è impervio: l'avanzamento è lento e difficoltoso. Pierre ricorda di aver costeggiato un precipizio, in fondo al quale giaceva una carcassa d'asino. Un brivido gli attra-



esattamente così. Infatti da lì in poi il buon Pierre, ripresosi quasi completamente sia fisicamente che dallo shock, rimane a lavorare all'ospedale quale infermiere: a salvare e non a sopprimere vite umane. È più utile lì a curare, che al fronte a battere. Lo fa con il cuore e la dedizione che gli sono proverbiali. Anche in questo periodo è testimone di situazioni raccapriccianti, di cui però se ne fa ben presto una ragione. Dopo sei mesi circa è trasferito in Francia. Continua a fare l'infermiere in un ospedale nei pressi di Bordeaux, nella sua terra, con la sua gente. Ancora per due mesi e poi... e poi a casa.

Il ritorno a casa

Pierre è prosciolto dagli obblighi di servizio il 6 settembre 1960. Sono passati più di tre anni dal giorno in cui era partito, tanto è durato il suo coinvolgimento nella cosiddetta "guerra senza nomi" (g. di Algeria). Un periodo forte della sua vita, durante il quale è stato testimone di tante sofferenze. Ha visto morire sotto i suoi occhi tanta gente, troppa gente!

Il ritorno alla vita normale non è semplice. I postumi dell'esperienza bellica sono lunghi da digerire. Soprattutto quelli psicologici. Sente un peso, un peso allo stomaco e al cuore. Con il tempo però, grazie alla vicinanza dei familiari e degli amici e alla sua tenacia, Pierre ritroverà serenità e il giusto equilibrio.

Buttato alle spalle il passato, ritorna a fare quello che faceva prima: il contadino. Con il tempo, e sull'esempio di papà Giovanni Battista, apre una tenuta vitivinicola tutta sua. Le darà il suo nome: Locatelli. Produce principalmente Bordeaux, dell'ottimo bianco e rosso. All'epoca si pensava la bellezza di 75 mila gambe di vigna. Nel 1963 Pierre, grazie al sostegno del dottor Jean Pierre Chevalier, è eletto *Président du comité du canton de Targon de la FNACA*, la Federazione nazionale dei vecchi combattenti di Algeria, funzione che ricoprirà per diversi anni.

La folgorante scoperta del Ticino (e non solo)

Passa il tempo e la vita di Pierre subisce un sussulto, questa volta inebriante. Nel 1972 Pierre si unisce in matrimonio con Noemi (Nina) Terzi di Golino. Ma, qualcuno si chiederà, come si sono conosciuti? Si deve sapere che da tempo alcune persone di Verscio avevano allacciato dei contatti con Targon - una sorta di gemellaggio spontaneo tra amici - in particolare con la famiglia di Enrico Hefti: sì, la stessa famiglia che negli anni venti del secolo scorso da Bergamo si era trasferita in Francia. In particolare nel periodo della vendemmia questi amici verscesi andavano a dare una mano nei vasti poderi in terra di Francia degli Hefti. Si dà il caso che, nell'autunno del 1971, ad avere bisogno di aiuto, ci fosse anche la tenuta Locatelli, proprio quella del nostro Pierre Locatelli. E si dà il caso anche che in quell'anno a Targon ci va anche la Nina. Non da sola però. Con lei ci sono la Ilda (Monaco), la Lena (Cavalli) e Bruno (Hefti). Non c'era l'autostrada e si percorreva il lungo tragitto che passava per Genova, Montecarlo, Toulon giù giù fino alla lontana Bordeaux. Al volante c'è Bruno con la sua Volkswagen color caffè. Nina ricorda che è stata una vera acrobazia, un viaggio tormentato che sembrava non finire mai, non solo per la tortuosità del tragitto, ma anche per le bizzarrie di Bruno. Sul viaggio non vuole aggiungere altro... meglio sorvolare.

In quell'occasione, tra un grappolo e l'altro, tra i filari di quella splendida tenuta Locatelli, gli

ti di vista). Proprio sotto il punto di guardia una fiammata e un colpo d'arma da fuoco squarciano il silenzio di quella notte. È un agguato nemico. Lì per lì Pierre non riesce a scorgere nessuno, il buio è troppo fitto. Risponde con una raffica di mitra, ma la sensazione è di aver sparato invano, nel vuoto. Una reazione d'istinto, dettata più dall'angoscia, che dalla certezza di colpire il nemico. Ritorna la quiete. Pierre è colpito gravemente, ma non se ne accorge subito. La sensazione di calore gli sale dalla gamba sinistra. Non percepisce alcun dolore. È lì che è stato trafitto da un proiettile, che risulterà essere partito da un fucile da caccia. I compagni lo soccorrono, lo medicano alla bell'e meglio. Per il ricovero all'ospedale di Algeri, chiedono l'inter-

versa la schiena al pensiero che, bastava un passo falso (voluto o accidentale) degli occasionali barellieri, lui avrebbe potuto fare la fine di quella povera bestia. Bastava un non nulla perché le cose potessero prendere una piega più drammatica di quanto già non lo fosse. Come vedremo, la fortuna ha voluto che le cose andassero poi diversamente. Dopo il tratto a piedi proseguono su veicoli militari. Pierre è adagiato sul ponte di una jeep. Il convoglio cade in un'imboscata, che non gli impedisce però di arrivare a destinazione. Pierre è operato subito. Ha perso molto sangue, ma le funzionalità della gamba lesa non sono compromesse. Giusto qualche settimana e Pierre sarebbe rimesso a nuovo e pronto per ritornare al fronte. Non andrà però



Un momento della cerimonia. Al centro Philippe Madrelle *le Conseiller générale* del Dipartimento della Gironda. A sinistra Nina Locatelli e a destra, apparentemente distratto, il festeggiato Pierre Locatelli

sguardi di Nina e Pierre si incontrano per la prima volta. *Un coup de foudre*, un colpo di fulmine d'altri tempi, di quelli che lasciano il segno. Pierre giostrava con la "hota" (è un contenitore simile alla nostra brenta, ma un po' più largo e capiente), che la Nina caricava di saporiti e freschi grappoli di uva. Da lì in poi è tutto un vortice inarrestabile di emozioni, che raggiungono il loro culmine l'anno successivo, il 29 aprile 1972, con il matrimonio. Nina e Pierre decidono di trasferirsi a Verscio e lì continuare con uguale slancio l'attività vitivinicola.

Pierre diventa Cavaliere

L'avventura di Pierre in Algeria è dimenticata fino a quando, tale Pierre Oliviero, cittadino francese residente a Ginevra e Consigliere all'Assemblea dei francesi all'estero in Svizzera, viene a sapere della sua storia e delle sue peripezie belle. Anche Oliviero, come il nostro Pierre, è un *ancien combattant* della repubblica transalpina. Chiesta e ottenuta tutta la documentazione, il signor Oliviero matura la convinzione che vi erano tutte le premesse per un riconoscimento importante. Detto... fatto! Organizza, a distanza di un anno, una cerimonia solenne e in piena regola con allocuzioni, bandiere, gonfaloni, fanfara... e distintivi. Pierre vuole che sia celebrata a Targon e non altrove, perché lì ha la sua famiglia e gli amici, quelle sono le sue radici ed è lì che è nato e cresciuto. Così è! La domenica del 28 marzo 2010 a Pierre è consegnata ufficialmente la Croce di Cavaliere della legione d'onore. È un momento di profonda commozione per tutti quelli che vogliono bene a Pierre e sono tanti. Uno scorrere di emozioni e di ricordi. Una ricompensa per i meriti conquistati sul campo di cui Pierre è profondamente orgoglioso e grato. Fra le tante parole pronunciate, vi sono anche quelle del suo breve discorso, che riportiamo qui di seguito in lingua originale francese:

Discours de la remise de la Croix de la légion d'honneur – 20 mars 2010

Mon discours va être bref: Je veux remercier toutes les personnes ici présentes,
Madame la Député Martine Faure, Monsieur le Président du conseil Général Philippe Madrelle, Monsieur le Conseiller Général Alain Leveau, Monsieur le Maire de Targon Richard Pezat
Mon ami Jacques Chapa, Christian Lapasséere ainsi que tous les membres de la FNACA. Messieurs les gendarmes, Sapeurs Pompiers et Jeunes Sapeurs Pompiers de Targon. Mesdames et Messieurs, j'espère n'avoir oublié personne si c'était le cas veuillez m'en excuser.
Cette médaille, m'a été offerte par le Maire de Bellebat, Monsieur Alain Leveau et sa municipalité, Je les remercie vivement.
Je voudrais avoir une pensée pour Monsieur Pierre Oliveiro qui n'a pu être parmi nous aujourd'hui, des obligations professionnelles l'on retenu a Genève.
C'est un grand honneur pour moi de recevoir ce 28 mars 2010 la croix de chevalier de la légion d'honneur.
Deux mots me viennent à l'esprit pour résumer cette éprouvante période de ma vie: PEUR ET SOUFFRANCE.
PEUR, de ne jamais revoir mes proches et PEUR, d'y laisser ma vie. SOUFFRANCE, morale et physique.
Moi, j'ai eu la chance de retrouver les miens, des camarades ne sont jamais revenus de L'Algérie, c'est tout particulièrement à eux que je pense aujourd'hui.
Souhaitons et agissons pour que les générations futures ne connaissent plus jamais ça!
Ces guerres coûtent trop de vie humaine, nous ne le dirons jamais assez!
Merci de votre attention, bon Dimanche à tous.
(caporale Pierre Locatelli)



L'atto ufficiale di Cavaliere della legione d'onore consegnato a Pierre Locatelli

Pierre ringrazia le Autorità e tutte le persone presenti, i familiari e gli amici che gli sono stati vicini. Ricorda in particolare il ruolo avuto da Pierre Oliviero: senza di lui non sarebbe lì a ritirare questo importante riconoscimento. Ricorda l'angoscia e la sofferenza patita nel periodo di guerra: la sofferenza fisica e psicologica. Nella drammaticità di questo periodo della sua vita, vi è stata anche la buona sorte (non per tutti: più di 30 mila soldati francesi hanno perso la vita nella campagna militare algerina) di essere potuto tornare a casa dai propri cari e riprendere un'esistenza normale. Conclude con l'auspicio che alle generazioni future si possano scongiurare queste dolorose tragedie (quel-

lo che succede oggi in Libia e nel mondo sembrerebbe confermare il contrario). Per onore di cronaca a Pierre sono consegnate – oltre alla croce delle legione d'onore – anche due medaglie al merito, sempre in campo militare: quella *du Conseil Général de la Gironde* e quella *de l'Assemblée Nationale*.

Credo che il racconto di Pierre sia una lezione di vita per tutti. Una vita costellata di momenti gioiosi e dolorosi. Di circostanze durissime, che è faticoso narrare (e che, giustamente, in parte preferisce tenere per sé) e che soprattutto si vorrebbe rimuovere. Sì, si vorrebbe, ma sono spine nel fianco di un passato che Pierre si porta appresso da sempre, da quando a soli 19 anni s'imbarca a Marsiglia per... per difendere gli interessi superiori del suo Paese, a cui è molto legato. Sono ricordi che talvolta lo tormentano ancora, ma che riesce a superare con umiltà, intelligenza e l'immane affetto di Nina, sua inseparabile compagna di vita. Come un'ombra di cui Pierre non può e non potrà mai separarsene. La celebrità di essere assunto a Cavaliere di Francia ha lenito, ma non certo cancellato, il peso del suo passato. Men che meno ha alterato il suo ottimismo, il suo bel sorriso.

Claudio Zaninetti

Pierre Locatelli visibilmente emozionato, con gli affezionatissimi nipoti Jean François e Charlene



VERSCIO E IL PANE

I panettieri della famiglia Monaco

Il primo era Giuseppe Antonio Natale, nato nel 1732 che faceva il pane nel Palazz di Leoi.

Il secondo era uno dei suoi figli del secondo matrimonio, il Giovanni Domenico e il terzo Antonio Domenico, chiamato Tuna, nato nel 1858. Sua sorella (probabilmente) Antonia, detta Togna era l'ultima a usare il forno nel Palazz di Leoi.

Nella quarta generazione troviamo nove figli, quattro dei quali sono diventati panettieri: Virgilio, nato nel 1890, Arnoldo, del 1892, Romeo, detto Meo, del 1903 e Armando Vittorio, detto Toio, del 1908.

Nella quinta generazione c'è Ivo del 1934, nella sesta Marzio, uno dei suoi tre figli e nella settima un nipote del Meo, l'Aron (figlio della postina verscese Iris).

Arnoldo della quarta generazione, è emigrato negli Stati Uniti, dove ha aperto una panetteria, dai suoi zii. Uno di questi, di nome Louis, era fotografo. L'altro, Geo Flavio Cavalli, un discendente "Piscenti", era proprietario di una tipografia e editore del giornale "Elvezia".

Ha scritto un libro sul suo viaggio "A zonzo pel mondo" (testo inserito nel libro "Ritorno dalla California" completato con foto di Giovan Battista



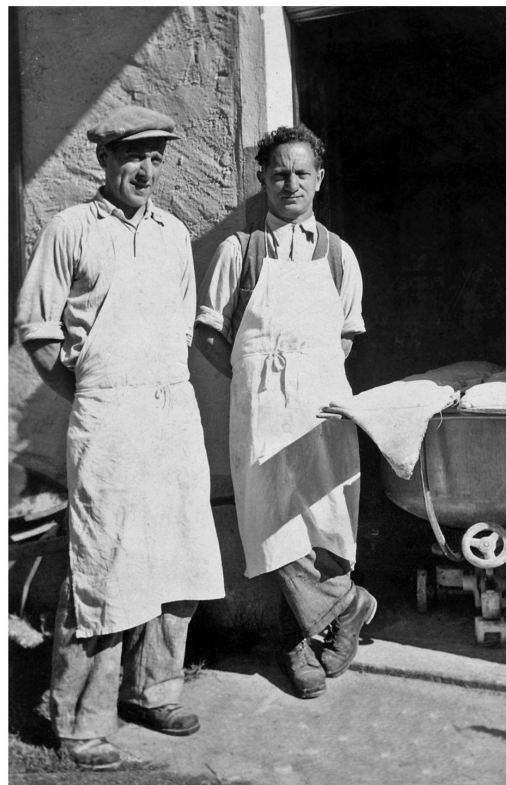
Antonio Monaco (1858-1929) detto Tuna di Bailott. Fu sindaco di Verscio dal 1904 al 1908

sotto: Caterina pronta per la distribuzione del pane



sta Monaco e testi di Giorgio Cheda, il tutto curato da Tiziano Tommasini e Giorgio Cheda, ed. Daddò). Una discendente della famiglia Monaco, vivente in America, sta scrivendo un libro sulla famiglia Monaco.

Nel 1917 Virgilio e Meo hanno raggiunto Arnoldo per collaborare con lui per sette anni, poi sono tornati a Verscio. Giglio allora ha costruito il forno a legna nella caraa del prestign, usato per l'appunto dal Toio e dal Meo.



Romeo (Meo) e Vittorio (Toio) in posa per una foto.

sotto: la vecchia panetteria



I Monaco, panettieri da secoli

A Verscio esistevano ben ventidue forni per il pane, attualmente se ne contano ancora nove.

Vecchi forni ancora in buono stato:

1. Casa famiglia Gigis
2. Palazz di Leoi
3. Casa Maestretti (ora casa Fantoni)
4. Casa Monica Zanda
5. Ca' du Vanign

6. Casa Caverzasio
7. Casa del fu Vittorio Monaco (Toio)
8. Casa Gostischa-Berendsohn (già casa Ugo Tortelli).

Scomparsi sono i forni del palazz Cavell, della casa Carlo Poncini, della casa Enrico Cavalli, del palazz del Beniamign, della casa Giacomo Leoni, delle case Arducci-Franci (ora casa Ester Poncini), della casa Monaco, della casa Franci (ora Simoni), della casa Nichelini, della casa Parrocchiale, della casa avv. Clemente Franci (detta cà dal ufizi), del Ristorante del Ponte (Francesca Mazza) della casa Maestretti (ora pizzeria con forno nuovo).

9. Vecchia osteria del Sole (di fronte al Gen's Bar sulla cantonale), ora casa secondaria Snider

Dal 1812 in avanti il Municipio, ogni anno per la festa di San Fedele, patrono di Verscio, faceva preparare il pane che veniva offerto ad ogni fuoco in quantità di 4 libbre (= ca. 1,9 kg). Il pane veniva marchiato con l'iniziale del cognome di chi lo confezionava; in caso di sottopeso veniva applicata una multa.

COLONIALI - TABACCHI - VINI
Gina Cavalli
 VERSCIO
 Merce di prima qualità
 - Prezzi di concorrenza -
 Tel. 5109

Cirillino buongustalo
 Grida sempre voio - voio
 Voglio solo pan del Tolo
 E se del Toio il pane mangio
 Cento anni certo campi

PANIFICIO MODERNO
Fratelli Monaco, Verscio

Cucinate col BUTAGAZ
 10 giorni di prova senza impegno

„Chiedetemi informazioni!“
Carlo Mazzi
 TEGNA

La Farmacia Centrale
 in Cavigliano
 serve sempre con
 ogni cura
 e sollecitudine -
Teodoro Leoni - Cavigliano
 Telef. 5117

Publicità sul retro di un biglietto della lotteria del 1938

Adesivo della panetteria a Losone

Una lunga tradizione: fare del pane per gli altri

Siccome ora siamo almeno alla settima, ev. ottava generazione di panettieri Monaco, abbiamo deciso di intervistare Ivo Monaco, figlio di Vittorio e di Caterina nata Ottolini di Cavigliano. (vedi foto matrimonio).

Un pomeriggio alle cinque vado a trovare Ivo a Verscio. Mi accoglie nella bellissima cucina spaziosa al primo piano della sua casa ereditata da suo padre.

Perché sei diventato panettiere?

Che domanda! Ce l'ho nel sangue! Tutti i Monaco sono sempre stati panettieri.

Ma ora ti godi la quiescenza...

Macché quiescenza. Da circa dodici anni aiuto mio figlio Marzio che ha una panetteria a Losone (vedi pubblicità, foglio giallo). Così lavoro tutti i giorni, cioè tutte le notti dalle 19.00 alle 21.00 per preparare il lievito e poi dalle 02.00 o 03.00 alle 06.00 per preparare e cuocere il pane. Poi torno a casa e vado a dormire per tutta la giornata e ora mi vedi appena alzato...

Che ricordi hai dei tuoi antenati?

Pochi se parli delle generazioni del mio nonno e del bisnonno. So che il bisnonno Domenico aveva un forno nel Palazzo di Leoi come pure la zia Antonia detta Togna. Del nonno Tuna (un altro Antonio) ho solo vaghi ricordi. Faceva il pane per tutto il paese nella ca' di Leoi in cima alla caraa. Invece mio padre Toio (Vittorio) e lo zio Meo (Romeo) li ricordo bene, si capisce.

Aron Arizzoli



Ma loro non usavano più il forno in cima al paese bensì quello vicino a casa tua, nella Caraa del prestign.

Sì, il Meo e il Toio facevano il pane nel forno del loro fratello Giglio qui vicino. Dapprima avevano un forno a legna, più tardi un secondo più moderno. Entrambi esistono ancora oggi.

Come funziona?

Al suo interno ci sono dei tubi pieni d'acqua che circola e viene riscaldata da un fuoco a nafta. Il calore dei tubi fa cuocere il pane.

Evidentemente non c'è più quel buon profumo del fuoco a legna...

Vero, ma è più semplice nell'uso e più regolare nella temperatura.

Tuo padre e lo zio Meo facevano pure il pane solo per Verscio?

No, loro lo producevano anche per Cavigliano, Tegna e Ponte Brolla. Mio padre, ogni mattina alle sei, partiva con la bicicletta e il carrettino per portare il pane a Cavigliano. Lo consegnava sia alla Coop sia ai clienti privati. Poi scendeva a Tegna e a Ponte Brolla per distribuirlo anche lì. Intanto mia mamma lo vendeva qui sotto nel locale dove ora c'è la ceramista.

Non avevano concorrenza?

Certo che l'avevano. Qui a Verscio c'era il Geninasca e a Cavigliano, nel ristorante Bellavista un certo Pellegrini, seguito più tardi dal Gino Leoni, padrone del ristorante.

Il Toio e il Meo facevano solo del pane?

No, c'era il pane bianco e quello nero, inoltre gli "ofell" di pasta frolla, poi miche e veneziane.

Ricordo che tu, durante il tuo tirocinio a Locarno o poco dopo hai insegnato a tuo padre a fare delle torte alla frutta. Erano buone, ma il Toio aveva un piccolo problema matematico: se comperavi una delle otto fette di una torta, costava 70 centesimi, ma se volevi prendere la torta intera dovevi sborsare 6.- fr. Perciò



abbiamo comperato otto fette per 5.60 fr. e lui aveva ancora il lavoro di tagliarla a fette.

Sì, a volte era un po' particolare...

A chi appartiene ora il forno del povero Giglio?

L'ho comperato io circa vent'anni fa dai suoi eredi.

Quando il Toio e il Meo hanno smesso di fare il pane?

Non ricordo bene, ma mi sembra negli anni sessanta.

Da chi hanno comperato la farina e quanta alla volta?

Dal mulino Simona, salvo errore. Veniva col camion con 50 sacchi da 50 kg e ne usavano circa due quintali al giorno.

Eva

Vittorio e Caterina nel giorno del loro matrimonio e una poesia a loro dedicata, scritta da Giuseppe Monaco



Verscio, 28 Settembre 1933

Hi cari Siri Vittorio. Caterina Monaco in occasione delle loro fauste nozze.

Ecco che arrivo
guidandolo giulivo
"Oh, da Caviglian
te chi il Vittorio con il bon pan...

Toio s'avvanza a tutta corsa
la Caterina con in man la tosa
"Non daya un chilo, ma da quel long
ch'el galtra tanta bella ~~arota~~ intorn

Tosan de Luca, chi i san magari
già da temp. come la sta l'affari
van mormorando le belle cotta
del prestinaio, detto "Pagnotta".

Appena scorta, il Vittorino
si fa galente e un po smortino
"Oh signorina, come la va
te in cà la mamma, come la sta

Oh mille grazie, la va benone
stendondo la mano per pigliar il bastone
la trova invece, calda bollente
la man del Toio, tutta fremente.

A quella stretta "te sempre insci"
la resta confusa per tutto il di
e malgrado tutta la sua attenzion
la ries a conclud più nunt da bon

Il Toio invece col pane ancora
rifà la strada a novanta all'ora
cosa gh'importa a lu se doman
quei de Luca iè senza pan

A cà la Dita "è suces quai'cos
te scia in sci prest al me balos.
È già o mamma, ~~lò~~ poppi insci
ho trova la tosa che va ben per mi.

La dis la mamma, te quasi ora
da catam scia una bona mora
perchè la sia mia come si sia
e che la vegna da dint dalla Balpania

O cara mamma, ~~lò~~ quella ti
de te sempre p'arucola la ti
dal cuore d'oro, dai modi fini
la Caterina, degli Ottolini

Tanti auguri dalla redazione per:

- i 90 anni di:**
Albert Günter (13.05.1921)
- gli 85 anni di:**
Letizia Pirro (08.05.1926)
- gli 80 anni di:**
Francesca Brizzi (22.02.1931)
Ines Salmina (06.04.1931)
Luigi Leoni (17.06.1931)

NASCITE

- 24.01.2011 Romeo Soro
di Pier Luigi e Raffaella
- 08.02.2011 Daniel Marconi
di Ramon e Leidiane
- 14.02.2011 Diego Botta
di Luigi e Lauretta Simona
- 13.04.2011 Amaranta Ziruddu
di Emanuela e Juri Fresta

MATRIMONI

- 10.12.2010 Lőic D'Orlando
e Geneviève Donnet-Descartes
- 21.12.2010 Jens Kropp
e Anja Müller
- 14.04.2011 Oliver Herrchen
e Leoni Nadia
- 29.04.201 Villa Denis
e Franscioni Elena

DECESSI

- 29.11.2010 Dulcinéa Bezzola (1964)
- 28.12.2010 Fede Nessi (1926)
- 01.01.2011 Irma Maggetti (1917)
- 02.02.2011 Irma Brogginì (1924)
- 10.02.2011 Gastone Selna (1938)
- 22.04.2011 Mario Cavalli (1947)

Due verscesi "Cavalieri del cuore 2010"

La Fondazione Ticino Cuore costituita nel 2005, ha conferito per la quarta volta il "Premio Cavaliere del Cuore".

Diventa "cavaliere" chi ha eseguito una rianimazione cardiopolmonare in una situazione di emergenza e - nell'anno appena trascorso - tra le 250 persone premiate, ben due sono di Verscio. Le onorate sono Maura Bardelli, infermiera presso la Carità di Locarno - nata e cresciuta a Verscio, e madre di quattro figli - e Laura Zimmermann, infermiera indipendente, residente a Verscio da dieci anni e madre di due figli.

Nel mese di luglio 2010 Maura e Laura si sono recate alla Melezza, al Sass da la Balena, dove si trovavano un centinaio di bagnanti. Improvvisamente - non riuscendo più a trovarlo - una madre ha cominciato a chiamare suo figlio di sei anni. Dal modo che lo chiamava, tutti hanno capito che si trattava di qualcosa di serio. Fortunatamente un giovanotto ha individuato il bambino esanime sul fondo del fiume e lo ha tratto in salvo. Le due infermiere si sono avvi-

ciate e hanno subito visto che bisognava agire immediatamente.

Mentre si impegnavano disperatamente per rianimare il bimbo anche gli astanti si sono dati da fare: chi ha telefonato alla polizia, chi all'ambulanza, altri ai sommozzatori. In poco tempo sono sopraggiunte due ambulanze, i sommozzatori, un medico e anche la polizia. Per caso era presente anche un responsabile addetto alla sicurezza dei fiumi.

Grazie al rapidissimo e provvidenziale intervento delle due infermiere il bambino ha ripreso a respirare.

Ora, a distanza di parecchi mesi, Laura e Maura hanno dimenticato la paura e lo spavento provati al fiume e vorrebbero poter dare qualche consiglio ai genitori:

- comprate dei costumi da bagno di colore chiaro ai vostri figli poiché si potrebbero scorgere meglio sul fondale del fiume;
- permettete loro l'uso di maschere o di occhiali per vedere meglio sott'acqua ma non



quello del boccale, che troppo facilmente si riempie d'acqua, la quale potrebbe finire nei polmoni.

Il municipio di Verscio ha organizzato il giorno seguente l'incidente, un "debriefing" per gli adulti e un altro per i bambini.

L'ambulanza, a sua volta, ha informato dell'operato la Fondazione Ticino Cuore e così le coraggiose infermiere verscesi sono diventate due "Cavaliere del Cuore 2010".

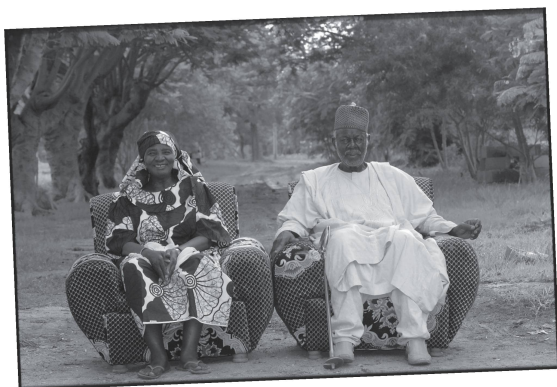
La pagina web della fondazione si trova digitando: www.ticinocuore.ch

Eva

MONDOMOMENTI

mostra fotografica di Katja Snozzi

Venerdì 29 luglio, alle ore 18.00, nelle sale di Palazzo Casorella, a Locarno, verrà inaugurata una mostra della fotografa Katja Snozzi, nata a Locarno, ma che ha trascorso la sua vita tra Kenia, Zurigo, Berna e Verscio, dove tuttora risiede.



MONDOMOMENTI!

KATJA SNOZZI

« La Casorella » Locarno

29.07. - 21.08.2011



Nel 1974 Katja Snozzi inizia la sua attività come fotografa facendo i suoi primi reportage all'estero (guerra in Libano, campi palestinesi a Beirut, terremoto nell'Irpinia, sommosse in Iraq e a Grenada). Nel 1986 apre una propria agenzia fotografica a Berna, dove opera come fotogiornalista e dal 1990 anche come fotografa accreditata a Palazzo federale. Tra i suoi mandati si contano numerosi reportage in tutti i continenti, in particolare per giornali e riviste nazionali e internazionali, per l'organizzazione umanitaria Villaggi di Bambini SOS, per il Comitato Internazionale della Croce Rossa (CICR) e per la Croce Rossa Svizzera.

La mostra, volutamente titolata MondoMomenti, non intende presentarsi come sequenza di singoli reportage sui vari paesi, bensì come libera selezione e associazione di immagini, a volte assai lontane nel tempo e nello spazio, talora tematicamente anche molto diverse, così da dare uno spaccato differenziato ma vivo della pluralità di situazioni e sentimenti vissuti a contatto diretto con le realtà locali: dal comico al tragico, dalla violenza delle armi alla solarità del sorriso dei bimbi, dalla povertà materiale alla straordinaria ricchezza dello spirito o all'intensità degli sguardi. Prerogativa di Katja Snozzi, infatti, nei suoi reportage, e quindi in una lettura trasversale e sincronica delle sue fotografie, è che alla verità del documento storico, alla testimonianza presa sul campo, si accomuna sempre anche il sentimento di un'umana vicinanza che l'alta qualità della foto sa mettere in debita luce.

Data l'ampiezza dello sguardo e data la qualità-intensità delle immagini, la rassegna resterà aperta fino al 21 agosto così da coincidere e in un certo senso interloquire con la manifestazione culturalmente più rilevante dell'estate locarnese, vale a dire il Festival del Film.