

Zeitschrift: Treterre : semestrale di Terre di Pedemonte e Centovalli
Herausgeber: Associazione Amici delle Tre Terre
Band: - (2012)
Heft: 59

Rubrik: Cavigliano

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 17.04.2026

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



AMBROSIA

Conferenza sulle piante esotiche invasive

La sera di lunedì 24 settembre 2012 era in programma presso la sala multiuso del centro comunale una conferenza organizzata dal comune in collaborazione con quello di Verscio concernente un problema assai attuale e che tocca sempre più molte zone del nostro cantone ossia quello delle piante **esotiche invasive - neofite invasive**. Il dipartimento cantonale competente si è fatto promotore nel portare a conoscenza del vasto pubblico questa problematica organizzando con gli enti locali delle conferenze dette "giornate d'azione - Specie senza frontiere". Questi incontri vengono per lo più tenuti nei principali centri del cantone ma, grazie all'interessamento di alcune persone, e qui ritengo doveroso menzionare Rita Marusic, farmacista, anche da noi è stato possibile tenere una conferenza su questo specifico tema.

Presentati per l'occasione dal sindaco di Cavigliano Fabrizio Garbani Nerini, erano graditi ospiti i relatori Nicola Schoenenberger del museo cantonale di storia naturale e Marta Rosinelli del servizio fitosanitario cantonale.

Dopo alcuni cenni storici sulla neobiota (neofite comprende organismi vegetali e neozoi comprende organismi animali) che venne introdotta intenzionalmente e no, a partire dal 1492, particolarmente dopo la scoperta delle Americhe e queste anche grazie alle svariate attività umane. Le piante invasive si riproducono in modo massiccio a scapito delle specie indigene già presenti e causano e potranno sempre più causare dei danni alla biodiversità, alla salute e altri danni con conseguenze economiche a costruzioni, agricoltura, foreste, ecc.

Per eliminare certi focolai di neofite invasive sono necessari diversi anni di continua lotta durante la stagione

vegetativa. La miglior cosa sarebbe l'estirpare la pianta con tutte le sue radici cosa certamente non sempre facile. Saranno poi necessari dei controlli per determinare l'efficacia e se del caso intervenire nuovamente. Sarebbe pure buona cosa piantare delle specie indigene per frenare l'avanzare incontrollato delle piante invasive.

Le più note, fra le molte, sono l'*alianto* proveniente dall'Asia orientale, l'*aster americano*, la *balsamina ghiandolosa*, la *buddleja*, arbusto perenne proveniente dalla Cina riconoscibile per i fiori a grappoli dai colori rosa, lilla o bianchi, la *pueraria*, la *zucca spinosa*.

Alcune specie, come l'ambrosia sono pericolose per la salute umana perché con il loro polline possono essere all'origine di forti allergie respiratorie (asma, tosse, ecc.) o procurare

irritazioni cutanee.

È doveroso estirparle prima della fioritura ma bisogna munirsi di guanti e se già in fiori anche di mascherina ed occhiali. Questa specie come altre vanno smaltite con i rifiuti solidi urbani e non compostate in alcun modo.

Fra i neozoi invasivi sono da tener sotto controllo il *Cinipide del castagno*, la Nutria, animaletto simile ad un ratto, il punteruolo rosso delle palme, lo scoiattolo grigio nordamericano, il tarlo asiatico, la zanzara tigre.

Per ogni specie viene descritto il ciclo biologico, le caratteristiche, la loro attuale diffusione in Ticino, la pericolosità, cosa fare? e chi avvisare?

Si è così compresa l'importanza di prevenire nuove introduzioni e di tenere sotto controllo le specie invasive già presenti sul nostro territorio.

Della cinquantina circa di persone presenti alcuni pongono delle domande alle quali gli oratori gentilmente danno le necessarie spiegazioni. Ognuno avrà poi a disposizione un apposito opuscolo dove sono menzionate le varie specie e gli uffici cantonali e federali proposti alla salvaguardia del nostro ambiente naturale anche in

queste situazioni non sempre facili da gestire. Da tener presente il sito: www.ti.ch/fitosanitario.

Da parte mia ritengo giusto esserne informati per poi agire come consigliati. La serata è stata piacevole e certamente utile.

Anche da queste pagine della nostra Rivista vada un grazie sincero a chi opera in vari modi per il bene di noi tutti. E alle autorità di Verscio e Cavigliano per l'opportunità data alla popolazione.

SGN



VERGA D'ORO



BALSAMINA GHIANDOLOSA



Una festa per raccontare e raccontarsi; da due lustri CAPRA CONTENTA

Christiane l'avevamo conosciuta sulla rivista Treterre numero 41, in un bell'articolo di Sergio Garbani Nerini. Ora, in occasione dei dieci anni della sua attività, la incontro per un bilancio e alcune riflessioni sul suo lavoro, sulla vita, sul mondo.

Christiane Kostka è una donna soddisfatta, lei e il suo compagno Adriano Berguglia, hanno raggiunto il loro obiettivo; vivere con la natura e nella natura. Capra Contenta è un'azienda che funziona e che ha trovato la sua collocazione nel territorio.



In questi anni alcune cose sono cambiate, l'entusiasmo però è rimasto intatto; anche se la mungitura non avviene più manualmente, Christiane ha un contatto giornaliero, rapporto simbiotico con le sue capre. Ne conosce il carattere e le caratteristiche e, grazie alla maggiore esperienza, riesce a gestire il tutto con più sicurezza.



Certo – sostiene – anche se avevo già qualche trascorso con gli animali, il mio arrivo nella valle di Riei non è stato certamente facile! Avevo poca coscienza a cosa andavo veramente incontro! A posteriori dico che è stato meglio così! Se avessi saputo esattamente cosa volesse dire avviare un'azienda agricola forse avrei desistito! Il mio compagno Adriano ed io eravamo molto determinati e non vedevamo... o non volevamo vedere le inevitabili difficoltà! Pensavamo che bastasse la voglia di fare, la passione e l'entusiasmo e il resto sarebbe venuto da sé! La realtà però ci ha confrontati con la burocrazia, le bizze del tempo e la forza della natura.

Quindi non solo rose e fiori!

Ebbene no! Mi ricordo quando il fulmine ha colpito nove delle mie capre; uno choc! Ho realizzato che la natura non è sempre benevo-

la e che a volte ti rema contro. La percezione della vulnerabilità umana, al cospetto della furia degli elementi, ha ridimensionato molte delle mie sicurezze e ha cambiato il mio rapporto con la natura! Anche la frana e l'acqua, che nel 2006 hanno minacciato di spazzare via le caschine che occupiamo, ci hanno dato la misura di quanto sia facile perdere tutto. Tuttavia, proprio da questa prospettiva privilegiata di contatto con la dimensione agreste, ho capito molte cose della vita e degli equilibri che la regolano. La relazione costante con il creato, anche tramite gli animali, mi ha dato e mi sta dando una percezione diversa del ciclo della vita, di come tutto abbia un inizio e una fine.

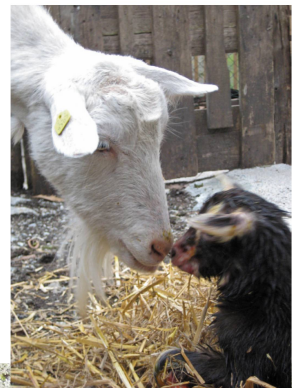


Quindi la natura maestra di vita?

Certamente, l'uomo è parte integrante della natura, il suo ciclo vitale segue le stesse regole di quello degli animali e delle piante... la nascita, la vita e la morte. Purtroppo, la frenesia del vivere moderno spesso ci impedisce di fermarci e pensare davvero alla nostra storia, al nostro percorso. Anzi, addirittura vogliamo esorcizzarlo, dimenticarci della nostra fragilità e vulnerabilità. Il contatto con gli animali e il ciclo della loro vita, mi hanno aiutata ad accettare serenamente, e a comprendere, anche il nostro percorso e l'ineluttabilità della nostra meta.

Un approccio filosofico senza però dimenticare la terra, il prodotto, la storia...

Vero, questi pensieri mi vengono mentre lavoro, mentre faccio il formaggio o imballo i formagini... intanto che aiuto una capra a partorire o quando, con grande tristezza, devo sopprimerne una che non guarirà più! Penso a tutto ciò quando scendo a valle con i miei prodotti in



spalla o quando vedo la gioia della gente che viene a visitare la nostra azienda, felice di scoprire da dove parte il prodotto che apprezza e che consuma! Abbiamo clienti che vengono anche da molto lontano e ciò ci onora. Adriano ed io siamo consapevoli di essere i depositari di un'arte antica ma di non essere da soli a realizzare tutto ciò. Infatti, per far sì che tutto funzioni, abbiamo una fitta rete di cooperatori che concorrono al successo di Capra Contenta. Colleghi e amici che ci consigliano e ci sostengono, oppure i giovani che regolarmente vengono a darci una mano per periodi più o meno lunghi... Dagli inizi ad ora abbiamo ospitato un'ottantina di aiutanti, persone speciali che ci hanno dato tanto ma che hanno anche avuto l'opportunità di confrontarsi con la semplicità del vivere e sviluppare altre risorse per crescere.

Capra Contenta e Riei, un binomio inscindibile?

La nostra è un'azienda che si è profondamente radicata nel territorio, ne fa parte e concorre a mantenere viva la valle di Riei e tutta la zona. Se guardo le fotografie di dieci anni fa, mi rendo conto della profonda trasformazione avvenuta, ora, assieme agli altri proprietari che curano i loro appezzamenti, ci siamo anche noi e ciò aiuta a rendere l'ambiente più curato e vivo! I nostri asinelli contribuiscono a mantenere puliti i prati che non posso falciare e il passaggio regolare delle capre, che mangiano parecchie erbe infestanti, aiuta a tenere liberi i sentieri.

I prodotti sono venduti sempre a Cresmino, all'imbocco della valle Onsernone?

Sì, il negozietto "servisol" è il nostro punto vendita anche se, a causa di persone poco

oneste che hanno approfittato della fiducia, abbiamo dovuto far installare una videosorveglianza. C'è stato un periodo che sparivano quantitativi importanti di prodotti, ma non erano solo semplici cittadini che se ne appropriavano, bensì commercianti e ristoratori che poi li vendevano nei loro esercizi! Le perdite erano davvero importanti e c'è stato un momento che pensavamo addirittura di chiudere. Ora la soluzione adottata ci soddisfa, anche se ogni tanto c'è ancora qualcuno che tenta di fare il furbo...

Ci sono altri prodotti oltre quelli caseari?

Certamente! Stagionalmente abbiamo la carne fresca e la salumeria sia di maiale che di capra. Si possono ordinare i prodotti della "mazza" e i violini di capra... a Natale vanno a ruba, oltre naturalmente ai capretti nel periodo pasquale.

Un sessantina di capre, sei maiali, tre asini, un gatto e loro, Christiane e Adriano con la loro passione; questa è l'azienda Capra Contenta un'impresa familiare che contribuisce a ren-



dere vivo il nostro territorio. Un'azienda che unisce la tradizione ai moderni metodi caseari, offrendoci prodotti genuini ed ecologicamente sostenibili!
Auguri Capra Contenta e grazie di esistere!

Lucia Galgiani Giovanelli

Contatti per ordinazione, domande o eventuale aiuto:
telefono: +41 79 324 56 15
sito Internet: www.capra-contenta.net





I sapori semplici danno lo stesso piacere dei più raffinati, l'acqua e un pezzo di pane fanno il piacere più pieno a chi ne manca.

Epicuro, Lettera a Meneceo, IV-III sec. a.e.c.

Parlare di pane significa parlare della storia dell'umanità. Nelle caverne degli uomini primitivi, gli archeologi hanno trovato chicchi di cereali e si presume che qualcosa di simile all'odierno pane venisse preparato per accompagnare la carne, alimento principe della dieta dei nostri progenitori. Attorno a questo importante alimento e alla sua preparazione si è evoluta l'umanità, si sono creati commerci e anche la tecnologia... dal mortaio alla ruota del mulino, per arrivare ai moderni mezzi di frantumazione e di stoccaggio dei vari cereali.

Non dimentichiamo poi il valore simbolico di questo prezioso alimento che accomuna praticamente tutte le religioni. Il pane dunque lo si può considerare uno dei fondamenti della cultura, con tutti i significati rappresentativi che ciò

può comportare. Anche ai nostri giorni, ove numerosi altri cibi costituiscono la base della nostra alimentazione, si riconosce nel pane l'alimento principe di ogni convivio e ci si sbizzarrisce per creare pagnotte di qualità e foggie variegate.

Dal fornaio o nel negozio di fiducia tutti, giornalmente o quasi, si recano per acquistare questo prezioso alimento; a Cavigliano, l'intraprendente Ilario Garbani Marcantini, in occasione della prima edizione del Caviègn Folk Festival,

ha avuto l'idea di panificare nell'antico forno ristrutturato, di proprietà del signor Alberto Milani. Visto il grande successo della proposta, da allora, una volta al mese fragranti pagnotte vengono cotte e vendute alla popolazione.

Una pregevole iniziativa che è diventata abitudine grazie all'impegno di un gruppo di signore del paese. Anna, Claudia, Clara, Jeni, Mirella, Carla, a titolo di volontariato, si attivano a turno per garantire la cottura e la distribuzione delle pagnotte. L'impasto viene preparato dal

Il pane del "Gruppo Amici del forno a legna"; un simpatico appuntamento con la tradizione





sua supervisione e la sua perizia sarebbe difficile avere un prodotto tanto buono e cotto a puntino!

Passare per le "caraa" di Cavigliano l'ultimo giovedì del mese, significa odorare il profumo del pane appena sfornato, un aroma inconfondibile che rimanda a cose genuine e un po' dimenticate. Un appuntamento atteso da numerosi estimatori che hanno la possibilità di riservare le loro pagnotte compilando il formulario appeso al portone del cortile.

Il forno e la cottura del pane hanno anche una funzione didattica, numerose classi di alunni hanno potuto seguire le varie fasi della preparazione e della cottura, traendo certamente importanti insegnamenti su questo prezioso alimento e sulla storia del nostro territorio.

panettiere signor Matteo Bonzanigo, usando anche la famosa "Farina Bóna" e, se in un primo tempo era lui che ne seguiva passo passo la cottura, ora sono le signore del "Gruppo amici del forno a legna" che gestiscono l'intera operazione.

Naturalmente il forno deve venire acceso il giorno prima; di questa operazione si incarica il signor Luciano Monotti che di quel forno conosce ogni pietra, essendo nato proprio nella famiglia proprietaria del manufatto; senza la

Oltre al piacere di far rivivere un pezzo del nostro passato e avere un alimento pregiato sulla nostra tavola, la cottura e la vendita del pane hanno anche permesso di sostenere attività a favore della popolazione; il prezzo di vendita di franchi 5 produce un piccolo utile che, volta dopo volta, ha permesso al "Gruppo amici del forno a legna" di avere un gruzzolo da devolvere a vari enti. Per citarne alcuni: il gruppo genitori, il Piccolo Coro, i mulini di Vergeletto e altri beneficiari, oltre che acquistare strumenti utili per l'attività.

Un applauso quindi a chi mette a disposizione il suo tempo per animare e sostenere un'attività apprezzata da tutti. Auguriamoci di poter beneficiare ancora a lungo di un prodotto genuino, cotto con amore e dedizione in un angolo suggestivo del nostro villaggio.

Lucia Galgiani Giovanelli

Fotografie di Roberto Marcollo



A nome mio e di tutta la redazione, rivolgo un pensiero di riconoscenza e di affetto alla cara Clorinda per l'amore, la passione e la sensibilità che ha riservato a Treterre fin dalla sua creazione. Scherzosamente, ma non troppo, la chiamavo "Enciclopedia vivente"; infatti, è grazie al suo prezioso contributo che molti articoli sono stati realizzati. La ringrazio inoltre per avermi dato il piacere e la curiosità di scoprire frammenti della nostra storia, un passato che Clora ha sempre valorizzato senza mai cadere nella retorica. Un abbraccio cara Clora, ci mancherai.

Lucia

Tanti auguri dalla redazione per:

i 90 anni di:

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

gli 85 anni di:

Yvonne Galgiani (09.12.1927)
Lucia Zwyer (13.03.1927)
Franco Galgiani (07.04.1927)

NASCITE

06.05.2012 Gemma Filippini
di Orio e Elisa

MATRIMONI

28.09.2012 Rafaela Paredes
e Gregor Stadler

DECESSI

03.04.2012 Monika Senn (1946)
30.09.2012 Antonio Galgiani (1923)
20.10.2012 Clorinda Simona (1916)
23.10.2012 Aldo Berini (1928)