

**Zeitschrift:** Treterre : semestrale di Terre di Pedemonte e Centovalli  
**Herausgeber:** Associazione Amici delle Tre Terre  
**Band:** - (2013)  
**Heft:** 61

**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>**



# L'azienda viticola di Paolo Hefti

Azienda viticola  
Paolo Hefti

**S**iamo stati in visita all'azienda vitivinicola di Paolo Hefti, nella campagna di Verscio. Il giovane vignaiolo ci ha raccontato il suo mestiere, che parte dall'attenzione alla terra ed alle sue esigenze e prosegue con una meticolosa cura della vigna, prima di dedicarsi, anima e corpo, al lavoro in cantina. Le nuove tecnologie stanno dando una grande mano a chi si pone questi obiettivi, oltre alla necessaria e continua ricerca teorica e pratica. Paolo ci ha svelato il suo approccio a questa professione che ha radici lontane. E di come il fatto di essere cresciuto fra le vigne coltivate con amore dal papà Remo abbia avuto un peso importante nelle decisioni riguardanti la sua scelta di vita.

## Come è nata la tua passione per la vigna, per il vino e cosa ti ha spinto a volerlo fare di mestiere?

Sin da bambino aiutavo i genitori tra i filari. Il lavoro in mezzo alla natura mi ha sempre affascinato. Alla fine della scuola dell'obbligo, tuttavia, ho scelto di iscrivermi alla scuola cantonale di commercio di Bellinzona, che ho trovato molto utile anche per il settore primario. In seguito ho svolto un'esperienza lavorativa nel settore terziario. Per diversi anni ho svolto un impiego presso gli uffici dell'Amministrazione federale a Berna. Nel 2001, stufo di ritrovarmi chiuso fra quattro mura, ho deciso di cambiare radicalmente professione e, in modo completamente autodidatta, ho ripreso i vigneti di famiglia. La mia passione per l'agricoltura si è dunque trasformata in lavoro.

## Parlaci della tua azienda, delle tue scelte di gestione e della produzione

L'azienda è formata da circa 3 ettari di superficie vitata. La maggior parte dei vigneti è composta da uve Merlot mentre una piccola parcella è di Chardonnay. Nel 2003, alla ricerca di ancora maggiori soddisfazioni, dopo aver seguito un corso base di vinificazione alla scuola di Mezzana ho deciso di vinificare una piccolissima parte delle mie uve, dando così il via alla produzione delle prime bottiglie di Merlot "Tre perle di Pedemonte". Per otto stagioni ho potuto vi-

nificare nella piccolissima cantina di casa. Poi, visto l'interesse e il successo dei prodotti venduti, nel 2010, dopo parecchi anni di lotta con le autorità cantonali, ho finalmente ricevuto l'autorizzazione alla costruzione della nuova cantina. Terminata l'edificazione della nuova struttura nel 2011, grazie a maggiori spazi e comodità di lavoro ho potuto aumentare la produzione di vino. Attualmente in azienda viene vinificato circa un terzo dell'uva, per un totale di grossomodo 10-12'000 bottiglie di vino rosso e bianco. L'obiettivo è di incrementare la produzione, mantenendo tuttavia sempre una dimensione gestibile dell'azienda, a conduzione familiare.



## Sacrifici e gioie del tuo lavoro

Mi sembra giusto iniziare dalle gioie. È un'immensa soddisfazione poter seguire la realizzazione del prodotto, dalla maturazione dell'uva alla vendita del vino. Di sacrifici veri e propri, a mio modo di vedere, non ve ne sono. Esistono dei momenti della stagione dove non si può fare altro che lavorare e altri nei quali, invece, tutto è molto più tranquillo. Nei periodi di grande impegno nessuno ti impedisce





I prodotti: Merlot, Bianco di Merlot, Merlot barricato, Chardonnay

di gestire la giornata come meglio credi, iniziandola molto presto il mattino. L'unico mio sacrificio è quello di accettare che, di tanto in tanto, la sveglia suoni alle 04.30...

**Hai alcune righe a disposizione per convincere il lettore a visitare la tua azienda e ad apprezzarne i prodotti.**

Una delle ragioni per una visita alla cantina è la sua ubicazione fra i vigneti. È una struttura di nuova concezione, dunque all'avanguardia nella tecnologia, che rispetta la tradizione nella tecnica di vinificazione. Inoltre c'è la possibilità di ottenere informazioni dettagliate sul prodotto finito direttamente dal viticoltore e dal vinificatore, magari – perché no – davanti ad un buon bicchiere.

**Come vivi il tuo impegno giornaliero?**

Nel periodo da aprile a settembre, le giornate non hanno orari regolari; occorre dunque saper gestire al meglio il lavoro, adattandolo alle condizioni climatiche e meteorologiche. In questo periodo ci si concentra soprattutto sulle varie attività

legate alla viticoltura. Da settembre a dicembre l'interesse si concentra sulla vinificazione. Quindi fino a marzo oltre ad un periodo di riposo, si ricomincia la preparazione della nuova stagione. Durante tutto l'anno si segue, ovviamente, anche la vendita del prodotto finito.

**Quante bottiglie produci all'anno?**

Attualmente vengono prodotte 10-12'000 bottiglie di vino, rosso e bianco. L'obiettivo è di incrementare la produzione fino a raggiungere la vinificazione di tutte le mie uve.

**Come fai a farti conoscere sul mercato? Cosa racconti ai tuoi clienti per venderli?**

Il vantaggio della mia azienda è quello di essere di piccola dimensione,



Uve Merlot e uve Chardonnay



Le bottiglie confezionate

il che mi consente di informare direttamente il cliente sul vino prodotto e sul tipo di uve coltivate.

**Quale è l'uso della chimica nei vigneti e nelle cantine ticinesi?**

Come tutti i viticoltori che coltivano varietà non immuni alle malattie, ci troviamo costretti a lottare preventivamente contro le principali problematiche fitosanitarie. Fortunatamente nelle nostre zone vengono utilizzati unicamente prodotti funginei, in quanto la limitata presenza di parassiti ancora ci risparmia dall'utilizzo di specifici rimedi. La gestione dei nostri vigneti avviene secondo i parametri della produzione integrata, controllando e limitando l'utilizzo di concimi e fitosanitari.

**La vite, oltre ad essere soggetta a varie malattie, è esposta per l'intero anno alle inclemenze e alle insidie del tempo. Ora, però, grazie alla stazione di rilevamento della Federviti presente nel tuo vigneto, il viticoltore può contare su un solido alleato. Non è così? Certo. Oltre alle insidie del tempo la vite è molto soggetta alle malattie, ecco perché da alcuni mesi il locamese rurale, grazie alla Federviti regionale, si è dotato di una nuova centralina agrometeo situata proprio nel mio vigneto; essa aiuta il lavoro del viticoltore, fornendo utili informazioni al fine di affrontare in modo corretto le minacce nei campi, in particolare modo le malattie quali oidio e peronospora. La centralina registra i dati delle precipitazioni, dell'umidità e della temperatura; inoltre segnala preventivamente, tramite il sito [www.agrometeo.ch](http://www.agrometeo.ch), le situazioni di allarme.**



Le barriques

**Come si tramanda la passione del vino e del lavoro della terra di padre in figlio?**

La Famiglia Hefti è presente nella produzione viticola da tre generazioni. Mio nonno Bruno lavorava principalmente nell'agricoltura. Mio papà Remo ha iniziato a dedicarsi alla viticoltura; dal 2001 ho rilevato l'azienda, avviando, dopo un paio di anni, l'attività di vinificazione. La passione per la viticoltura e l'amore per la propria terra sono stati tramandati di generazione in generazione e rappresentano il collegamento ideale per la produzione di vini di qualità, dal profumo e dal sapore tipico del nostro stupendo territorio. Il venir meno della passione è difficilmente spiegabile: potrebbe nascere dall'abitudine e dal fascino di vivere quotidianamente nella bellezza della natura.

**La viticoltura ticinese ha avuto una trasformazione radicale negli ultimi trent'anni, complice anche l'affacciarsi sul mercato di paesi produttori un tempo sconosciuti (Su-**

**dafrica, Cile, Georgia, Australia, Polonia, Cina, ecc). È veramente migliorata la qualità dei vini, come si sente dire spesso o si è solo ampliata l'offerta?**

Tutto è cambiato. A partire dagli anni '90, in pochi decenni la produzione vinicola cantonale ha raggiunto livelli di qualità, raffinatezza e competitività. Il Ticino costituisce una realtà specifica, di natura particolare se paragonato ad altre prestigiose zone viticole nazionali. Si sono affinati, in crescita direttamente proporzionale, i metodi di vinificazione e i gusti dei consumatori. Purtroppo di pari passo con questa piccola "rivoluzione del gusto" è cresciuta anche la concorrenza di altri paesi produttori. Ciò non dovrebbe comunque costituire la principale preoccupazione per i nostri vini, dal momento che il nostro marchio di qualità è garanzia che tutto è seguito in modo minuzioso. La coltivazione della vite in Ticino avviene in maniera accurata (vendemmia con selezione manuale delle uve). Nelle realtà meccanizzate, tutta l'uva viene, invece, raccolta senza alcuna selezione.

**La tua azienda vinicola risente della crisi?**

Sicuramente, come tutte le attività commerciali, anche la nostra cantina risente della crisi.

**Qual è il vino ticinese che consiglieresti, oltre al tuo?**

Mi è difficile elencarne uno in particolare. Sono dell'avviso che il miglior vino è sempre quello che viene prodotto nella zona dove ci si trova.

**Secondo te quand'è che un vino può essere definito buono?**

A mio modo di vedere un vino può essere definito buono quando, al momento della sua degustazione, si riscontra la tipicità dell'annata e la caratteristica del "terroir".

**Parliamo delle guide enogastronomiche: quanto contano? Possono condizionare il gusto del vino? Pubblicizzano il prodotto o, al contrario, lo penalizzano?**

Le guide non cambiano il vino, ma influenzano l'interesse per il vino del consumatore insicuro. D'altro canto esse possono "introdurre" chiunque a scoprire i piaceri di Bacco.

**Se potessi coltivare un vitigno diverso da quelli già presenti nella tua azienda, quale sceglieresti?**

Il mio sogno è poter coltivare, un giorno, un vitigno resistente a tutte le malattie e nel contempo interessante per la vinificazione.

**Come è stata la vendemmia lo scorso anno? Il 2013 sarà una buona annata?**

La vendemmia 2012, come d'altro canto quasi tutti i raccolti degli ultimi 10 anni, è stata di ottima qualità, in quanto è stata raggiunta la completa maturazione delle uve. L'annata 2013 si sta distinguendo dalle ultime annate perché la maturazione ha accumulato un ritardo, dovuto ad una primavera fresca e piovosa. Si prospetta comunque una vendemmia tardiva, ma di qualità!

David Leoni



La stazione meteo



# Ennesimo riconoscimento per Franco Cavalli

**Il 2013 è un anno di grandi gratificazioni per Franco Cavalli per quanto riguarda i premi internazionali. L'oncologo e uomo politico del nostro territorio da tempo viene insignito di prestigiosi riconoscimenti che sottolineano il suo impegno scientifico, ma il 2013 evidenzia in modo particolare il suo operato. Il prof. Cavalli, direttore scientifico all'Istituto Oncologico della Svizzera Italiana (IOSI), primario di oncologia medica, professore onorario in medicina interna e oncologia medica all'Università di Berna, è nato a Locarno e da sempre vive nel locarnese, ora ad Ascona, precedentemente a Verscio, è sposato e padre di 7 figli. La sua formazione medica avviene a Berna ma rivela sin dagli inizi il panorama internazionale nel quale Franco Cavalli si sarebbe mosso, con specializzazioni a Milano, a Bruxelles e a Londra.**



FC: Era da molto tempo che non mi sentivo così emozionato... Sia perché la cerimonia avveniva nel nostro Cantone, alla presenza di molti familiari e amici, sia perché prima di me il riconoscimento era stato assegnato a personaggi di grande caratura, quali il premio Nobel Georg Köhler, padre degli anticorpi monoclonali, e Robert Gallo, che in concomitanza con Luc Montagnier, aveva per primo identificato il retrovirus dell'AIDS.

---In ambito medico, esistono molti premi dotati di una cifra tanto elevata?

FC: Al di là dei premi con grandissime dotazioni - quali il Nobel, il Balzan o lo Steiner - un premio di 100mila franchi è sicuramente fra i più ragguardevoli. Per quanto mi riguarda, un quarto l'ho già destinato a progetti medici in Centro America. Il resto lo suddividerò fra aiuti alla ricerca dello IOSI e a un viaggio con moglie, figli e nipoti, che stiamo già attivamente programmando.

**D**a un interesse iniziale per le leucemie, è ben presto passato a focalizzare le sue ricerche sui tumori al seno, poi sui linfomi maligni, e cioè dei tumori del sistema linfatico: un tema, questo, diventato da ormai quasi tre decenni il fulcro del Congresso Internazionale da lui organizzato ogni due anni a Lugano, ormai considerato un riferimento mondiale per la clinica e la ricerca di base sui linfomi. Proprio in apertura dell'ultima edizione di questo simposio oncologico, tenuto nel mese di giugno di quest'anno al Palazzo dei Congressi di Lugano, Franco Cavalli ha ricevuto un premio, dotato di 100mila franchi, da parte della Scuola Europea di Oncologia fondata dal professor Umberto Veronesi, per il suo impegno nello sviluppo di strategie contro il cancro.

la sua attenzione alle disparità di trattamento della malattia nei paesi in via di sviluppo?

FC: Prima di tutto mi ha fatto piacere ricevere un premio internazionale per la prima volta in Ticino. Inoltre, la coincidenza della consegna del premio con l'apertura del 12.mo Congresso Internazionale sui Linfomi mi ha particolarmente gratificato, in quanto considero questo simposio come una delle mie realizzazioni più importanti. Evidentemente l'accento all'attenzione delle cure oncologiche nei paesi in via di sviluppo per me è stato molto importante, perché è un tema di cui si tende a parlare poco nei convegni internazionali.

Questo rilevante premio è stato ben presto seguito, all'inizio di settembre, da un altro importante riconoscimento: la Società Europea di oncologia Medica ESMO l'ha insignito con il Lifetime Achievement Award, una sorta di premio alla carriera in ambito medico, riservato a persone o gruppi che abbiano dimostrato particolare impegno nella ricerca e nella pratica oncologica.

---Questo premio le è stato consegnato ad Amsterdam in occasione dello European Cancer Congress: ci descrive la cerimonia?

FC: È stata una cerimonia molto sobria, come spesso avviene in ambito medico, che si è tenuta alla fine di una sessione particolarmente rilevante del Congresso. Il presidente dell'ESMO Rolf Stahel ha letto la motivazione ufficiale e l'ha commentata sottolineando in particolare il mio ruolo quale fonda-

---Prof. Cavalli, cosa rappresenta per lei questo ennesimo riconoscimento che sottolinea non solo il suo impegno scientifico, ma anche

---Quanto era emozionato durante la Lectio Magistralis che ha tenuto in apertura del convegno, proprio in concomitanza con la consegna del premio?

"Dr. Carlo Maggini, Presidente della Fondazione ESOF, consegna al Prof. Cavalli il premio alla carriera al Palazzo dei Congressi di Lugano, 18 giugno 2013".

"Congresso oncologico europeo, la Presidente della Società Europea di Oncologia Medica, Prof. Martine Piccart, e il Prof. José Tabernero, primario di oncologia a Barcellona, consegnano al Prof. Cavalli la distinzione europea alla carriera, di cui si parla nel testo".



tore e primo editore della rivista *Annals of Oncology*. In seguito mi è stata consegnata una scultura, simbolo del riconoscimento. Dopodiché ho tenuto una conferenza scientifica di 20 minuti sulle sfide che ci attendono nell'ambito della ricerca sui linfomi maligni. A questo premio era naturalmente presente anche mia moglie Yvonne, nata e cresciuta proprio ad Amsterdam.

---La motivazione definiva "ineguagliabile" il suo contributo alla ricerca sui linfomi maligni. Ha dedicato il premio a qualcuno in particolare?

FC: Sì, a tutti i collaboratori dello IOSI, che mi hanno aiutato a sviluppare la nostra ricerca sui linfomi maligni sia in laboratorio, sia nell'applicazione diretta ai pazienti. Penso in particolare al dr. Emanuele Zucca, con il quale negli ultimi 15 anni ho strutturato l'International Extranodal Lymphoma Study Group IELSG: un gruppo cooperativo che, sotto la nostra direzione, conduce studi clinici in 4 continenti.

---Vorrei a questo punto, però, citare integralmente le parole di Josep Taberner, responsabile del Comitato ESMO per l'assegnazione dei riconoscimenti e direttore dell'Istituto Oncologico di Barcellona: "Franco Cavalli è il destinatario più meritevole di questo prestigioso premio: un vero uomo e un instancabile ricercatore, impegnato a far progredire la ricerca e la pratica clinica per il bene ultimo dei pazienti in tutto il mondo. Molto prima che il termine oncopolicy acquisisse l'importanza che ha oggi, Franco era già attivo su questioni chiave di politica sanitaria per migliorare la conoscenza sul problema cancro in tutto il mondo". Un suo commento?

FC: **Oncopolicy significa fondamentalmente riconoscere che il cancro è in buona parte una malattia legata alla società e alle condizioni ambientali e che quindi non si può risolvere il problema oncologico a livello globale senza coinvolgere le strutture politiche. Il problema è molto complesso e per questa ragione, per esempio, il G8 ha sempre rifiutato di occuparsene. Ma nel frattempo - in parte grazie anche alle pressioni che abbiamo esercitato su vari gremi**

politici quando ero presidente dell'UICC - l'ONU ha tenuto la sua seconda assemblea straordinaria dedicata a un tema medico: la prima fu nel 2001 sull'AIDS, la seconda, nel 2011, sulle malattie non comunicabili in generale, sui tumori in particolare. Un primo passo è dunque stato fatto, ma ci vorranno ancora molti sforzi per passare finalmente dalle parole ai fatti.

---Lei è stato per una dozzina d'anni Segretario generale dello European Cancer Congress ESMO e membro del Comitato Esecutivo formato dai migliori oncologi europei, incaricati di stabilire le linee direttive delle attività dell'associazione. Visto che l'hanno prescelta per il premio, deve aver lasciato un ottimo ricordo di sé... Come valuta quella lunga collaborazione?

FC: L'ESMO era nato come una società dal nome europeo, ma fondamentalmente limitata all'area francofona. Durante i miei anni quale Segretario Generale l'abbiamo trasformata in una società veramente di valenza continentale. Prima i congressi si tenevano sempre a Nizza, poi decidemmo di tenerli a rotazione in vari paesi: il primo della "nuova era" lo organizzai nel 1988 a Lugano. All'epoca fummo estremamente contenti di avere ben 700 partecipanti, ora ai congressi dell'ESMO se ne contano quasi 15mila! Da questo mio periodo deriva anche il fatto che l'Ufficio Centrale dell'ESMO in cui lavorano oltre 30 persone si trova tuttora a Lugano: sicuramente una delle poche società mediche europee che non ha la sua sede a Bruxelles.

Franco Cavalli ha occupato parecchi incarichi di responsabilità in associazioni specializzate: è stato Presidente del gruppo svizzero di ricerca clinica sul cancro SAKK, della Lega Svizzera contro il Cancro - che gli ha assegnato il suo premio nel 2008 - e della UICC (Union Internationale Contre le Cancer). Attualmente è Presidente del Comitato Scientifico della Scuola Europea di Oncologia ESO. Ha firmato e co-firmato più di 550 articoli scientifici e ha scritto diversi libri, tra cui il "Libro di testo di oncologia medica". Il suo nome, insomma, è un riferimento sicuro in ambito

oncologico su scala mondiale e dunque anche in passato i premi internazionali non sono mancati: ben 23, fra i quali possiamo citare il Pezcoller Award in Italia, il New Drug Development Organisation Honorary Award in Olanda, il riconoscimento israeliano Greidinger Award, lo statunitense Waldman Award e il Premio Montaigne in Germania.

È inoltre imminente un ulteriore premio che gli verrà consegnato a New York il 28 ottobre: il John Ulmann Award, sempre per le sue ricerche nel settore dei linfomi.

---Professor Cavalli, c'è un riconoscimento che l'ha particolarmente gratificato?

FC: **Gli ultimi due, di cui abbiamo specificamente parlato, sono quelli che più di tutti vivo come un globale "premio alla carriera" e non come un premio puntuale su una determinata ricerca...**

---Quando ha capito che la sua attività oncologica si estendeva ormai su uno scacchiere che superava ampiamente i confini nazionali e che lei era ormai conosciuto e riconosciuto in tutti i continenti?

FC: Questa sensazione non è legata a un premio, ma piuttosto ad altri eventi. Penso in particolare all'immediato successo del Congresso Linfomi di Lugano o al fatto che nel 1988, quando l'ESMO decise di lanciarsi nella sfida da molti ritenuta quasi impossibile di sviluppare la sua rivista *Annals of Oncology*, mi si chiese di farmene carico. Siccome la nuova pubblicazione specialistica doveva competere con le affermatissime riviste americane, capii che l'oncologia europea doveva avere molta fiducia in me...

E anche la società civile ha voluto sottolineare l'impegno di Franco Cavalli sempre in prima linea con la sua straordinaria energia e determinazione: nel 2006, durante il suo ultimo anno come parlamentare venne selezionato da una giuria di esperti e poi votato telefonicamente dal pubblico allo SWISS AWARD come "Uomo dell'Anno" per il suo impegno nella lotta contro il cancro nei Paesi in via di sviluppo.

Intervista di Giulia Fretta



# L'apicoltura: riscoperta fra passione e difficoltà di operare

Il 6-7-8 settembre scorsi al Teatro Dimitri di Verscio si è svolta una manifestazione

promossa da Masha Dimitri, con la collaborazione della Società Ticinese di Apicoltura. Il Festival delle api ha attirato la gente, ha incuriosito ed ha illustrato la nostra apicoltura declinandola in tanti linguaggi appartenenti alla scienza e alla cultura. Spettacoli teatrali, mostre fotografiche, attività di divulgazione, mercatini e conferenze hanno permesso un incontro e un confronto fra cittadini e apicoltori. Una manifestazione, quella appena passata, l'unica di questo genere in Canton Ticino, frutto della passione di Masha per le api che ha intrigato tutti e che ha invogliato gli organizzatori a impegnarsi per riproporla l'anno prossimo. Nella magnifica cornice del centro culturale Teatro Dimitri era naturale che maturasse qualche riflessione sull'apicoltura e penso di fare cosa gradita trasmettendovene alcune.

Innanzitutto va detto che l'apicoltura come la conosciamo oggi è ben altra cosa rispetto all'attività che si svolgeva prima del 23 ottobre 1984. Quando, per allevare le api con successo, bastava rivolgersi alle colonie d'imenotteri solo qualche sguardo distratto, estrarre il miele, riporre gli attrezzi e aspettare con fiducia il trascorrere dell'inverno. Le avversità erano rare e i raccolti di solito assicurati. Certo, idealizzo un po', ma non mi sto allontanando di molto dalla realtà di allora. Perché una data di riferimento così precisa, perché proprio il 23 ottobre 1984? Quel giorno per la prima volta fu confermata in Svizzera la presenza dell'acaro parassita delle api *Varroa destructor*. Fu visto a Rheinfelden e nonostante le misure di contenimento intraprese, si diffuse rapidamente in tutta la nazione, Ticino compreso. Gli apicoltori che peraltro avevano contribuito alla diffusione dell'acaro praticando intensamente la transumanza e il commercio di colonie e api regine, sottovalutarono le conseguenze e la portata dell'infestazione. Le ricadute furono tragiche, un'intensa moria d'api colpì l'apicoltura nazionale e cantonale in particolare, tanto che disperazione e demotivazione s'impadronirono degli apicoltori. Negli anni '90 del secolo scorso la popolazione degli allevatori d'api ticinesi si dimezzò, passando da mille a cinquecento addetti. Da allora l'apicoltura è profondamente cambiata e le tecniche di conduzione dell'allevamento non possono più prescindere dall'integrazione della lotta alla *Varroa*. Bisogna ammettere che finalmente dopo aver tentato varie vie di lotta all'acaro, grazie anche ai progressi della ricerca scientifica, gli apicoltori rimasti sono riusciti negli anni seguenti a gestire l'avanzata dell'acaro e regalare raccolti soddisfacenti. Dal 2005 qualcosa è cambiato, gli apicoltori l'hanno percepito immediatamente. Da allora le api non sembrano più rispondere alle cure e reagiscono con fatica a un'augmentata virulenza della *Varroa*. 20%, 30%, 50%, queste sono le percentuali delle perdite di colonie che si registrano all'avvio delle nuove stagioni, quando la morte di solo il 10% delle famiglie, all'uscita dall'inverno è da considerare fisiologica e normale. Gli apicoltori da qualche anno sono confrontati a una successione anomala di morie e sebbene gli sforzi profusi siano notevoli, non riescono a interrompere questa serie negativa. I ricercato-

(Foto di: Monica Rusconi/STA)



ri si sono immediatamente mobilitati ma, per ora, non sono in grado di fornire una spiegazione esaustiva e soprattutto una soluzione da applicare per arginare il fenomeno. Intanto, la sensibilità del pubblico verso l'argomento e la simpatia verso l'ape sono notevolmente aumentate. Molti apicoltori, tuttavia, anche se consoci del sostegno popolare, sono pronti a gettare la spugna perché i costi per arginare le perdite e il continuo senso di smarrimento davanti a quello che si presenta negli

apiari stanno minando anche le convinzioni più forti. Ma, perché si è giunti a questo punto? Certamente il nemico numero uno dell'ape è l'acaro *Varroa*. Tuttavia sorge spontanea la domanda se questo, nel tempo non sia divenuto anch'esso un effetto del complesso fenomeno e non solo la causa principale. Non si può sottacere che i grossi squilibri negli alveari si siano manifestati, strana coincidenza, dall'introduzione nell'ambiente d'insetticidi di nuova generazione, gli oramai famigerati neonicotinoidi. Forse la loro azione contribuisce a indebolire le facoltà di difesa delle api di fronte all'acaro parassita e a tutte le malattie che quest'ultimo trasmette. Forse proprio i neonicotinoidi sono la goccia che ha fatto traboccare il vaso. Già, "il vaso traboccante"! È questa l'immagine usata da Claudio Porrini, entomologo dell'Università di Bologna, presente con un'interessantissima conferenza al Festival delle api di Verscio, per descrivere cosa sta accadendo alle api. Il mondo delle api, in quest'affascinante teoria, è descritto come un vaso riempito di gocce che rappresentano tutti i fattori negativi che agiscono sull'insetto: ovviamente c'è la *Varroa*, ci sono gli insetticidi, sono presenti gli altri pesticidi, c'è pure la qualità e la quantità di nutrimento che possono raccogliere le api, c'entrano anche le condi-

zioni meteorologiche e il clima così come, è evidente, è presente la perizia dell'apicoltore o meglio la sua incapacità. Per esempio in un luogo determinato, una forte infestazione di *Varroa* in presenza di pochi insetticidi può fare traboccare il vaso, ovvero far collassare la colonia! Magari, in un altro luogo, la *Varroa* non è presente in modo massiccio ma, ci sono tanti insetticidi e il risultato è lo stesso, la colonia di api si estingue. Questa rappresentazione del "vaso traboccante" è importante perché ci fa capire come l'ape sia al centro di un sistema molto complesso di fattori, capiamo quale sia il significato dell'ape "animale bioindicatore". Ci appare lampante che se le api non se la passano bene questo deve preoccuparci non certo perché mancherà il miele, ma perché verrà meno l'indi-



spensabile lavoro di impollinazione e perché nell'ambiente dove vivono le api, lo stesso nel quale esistiamo anche noi, c'è un problema che potenzialmente può minare anche la nostra qualità di vita biologica, insomma esiste una minaccia per la nostra salute. La teoria del "vaso traboccante" ci indica poi che per migliorare la situazione sia indispensabile agire su tutti i fattori negativi che stressano la vita delle api. È chiaro che bisogna continuare a combattere la Varroa e migliorare la formazione degli apicoltori. È altrettanto evidente che se vogliamo dare una possibilità alle nostre api, non dobbiamo nasconderci dietro un dito, bisogna eliminare gli insetticidi e soprattutto diminuire le miscele di sostanze tossiche (centinaia!) che ogni giorno immettiamo nell'ambiente senza avere la più pallida idea del loro effetto a medio o lungo termine. La stessa teoria ci indica come ognuno di noi può agire in maniera positiva per migliorare la qualità di vita delle api (che è anche la nostra). E allora, non usiamo inutilmente pesticidi negli orti e nei giardini famigliari. Arricchiamo gli stessi ambienti con piante e fiori indigeni. Ecco due azioni semplici, poco costose, che trasformano l'ambiente da un deserto verde in un paradiso per tutti gli insetti impollinatori.

L'apicoltura è in piena trasformazione, una dolorosa trasformazione, ma spero che il caro tributo che sta pagando sia utile nel futuro per ritagliare uno spazio per quest'attività più compatibile con l'insetto, oggetto da millenni di tante attenzioni e cure.

L'ape costituisce una sorta di monitor attraverso il quale osservare e capire le dinamiche del nostro ambiente. Quello che ci sta dicendo, in generale, è che così non si può continuare a lungo. L'agricoltura in primis, con tutte le sue declinazioni (frutticoltura, viticoltura, orticoltura, campicoltura, ecc) deve sviluppare dei modelli di gestione più compatibili con il mantenimento e la valorizzazione dei complessi e delicati meccanismi biologici che sono la garanzia della fertilità e della produttività futura.

**Davide Conconi**



## Allievi di Verscio a Palazzo

**D**al 30 settembre al 4 ottobre la quinta elementare di Verscio ha svolto una settimana fuori sede nel Bellinzonese. Accompagnati dalla docente titolare Nathalie Schöngrundner e dalla "docente emerita" Heidi Leo, le allieve e gli allievi hanno potuto fruire di un intenso programma: la città e i castelli, le Officine, il giornale laRegione, i fortini della fame, un caseificio e infine una visita a Palazzo delle Orsoline. Come in passato mi sono prestato ben volentieri a fare da accompagnatore e cicerone. Dopo una breve presentazione della struttura del palazzo, siamo entrati nella sala del Gran Consiglio dove ho dapprima spiegato brevemente alla classe il funzionamento del Parlamento. Poco dopo ci ha raggiunti il Consigliere di Stato Manuele Bertoli che, in qualità di responsabile della scuola pubblica ticinese ha risposto ad una decina di domande poste dalla scolaresca, ottenendo un'attenzione anche maggiore di quella che talvolta gli riservano i parlamentari in carica. Un'esperienza sicuramente interessante, conclusa con un



incontro casuale con un gruppo di studenti cinesi, pure in visita a palazzo.

f.c.

### NASCITE

- 18.05.2013 Emma Gennusa di Alan e Valeria
- 04.08.2013 Matteo Ranucoli di Raffael e Maura
- 18.08.2013 Giorgia Zoe di Elisa e Claudio Hefti
- 05.09.2013 Emma Chan di Eugene e Sara

### MATRIMONI

- 22.05.2013 Decio Ostini e Ingrid Meissner
- 22.06.2013 Omar Poncini e Michela Adorna
- 12.07.2013 Raffael Ranucoli e Maura Filippini
- 23.08.2013 Guido Wyss e Athin Meftah

### DECESSI

- 08.04.2013 Gertrud Hostenstein (1925)
- 22.04.2013 Albina Benini (1944)
- 05.06.2013 Antonio Personeni (1934)
- 20.06.2013 Ruth Gisler (1927)
- 18.07.2013 Lino Gianini (1934)
- 11.09.2013 René Peter (1950)
- 29.10.2013 Giuliano Grigis (1964)
- 11.11.2013 Tobias Ammann (1944)

## Tanti auguri dalla redazione per:

**i 90 anni di:**

- Gemma Barzaghini (10.09.1923)
- Albin Manetsch (24.12.1923)

**gli 85 anni di:**

- Elisa Maceroni (31.07.1928)
- Noemi Lutz (20.08.1928)

**gli 80 anni di:**

- Rosa Grigis (07.11.1933)
- Angelo Canonica (26.12.1933)

# Per quarant'anni ha insegnato a Verscio. Chi? Ma... Heidi Leo

**S**ono andata a intervistarla quest'autunno quando finalmente era tornata da un mese di vacanze (ben meritate) in Italia. Mi ha aspettato al posteggio perché la sua casa non è facile da trovare in quanto si trova a Minusio dietro all'ex-albergo Verbanella. Insieme siamo salite per la meno ripida delle due scalinate fino a casa sua. Ci siamo sedute a un bel tavolo di legno scuro ed ho subito cominciato a porle delle domande.

## Come mai si chiama Heidi?

*I miei genitori sono Svizzero tedeschi che si sono trasferiti dall'Emmental nella Sonnenstube, per la precisione nel Malcantone. Siamo sei figli e ognuno ha ricevuto un nome tipico della tradizione svizzero tedesca.*

## E da dove viene il nome Leo?

*È il mio cognome da sposata, mio marito è italiano, pugliese del Salento. Eccolo qua. Infatti è appena entrato e dopo averci salutate parte per commissioni.*

## Che scuole ha frequentato e dove?

*Ho fatto le elementari e le maggiori nel Malcantone, a Breno. Poi sono venuta a Locarno per frequentare la "Scuola preparatoria alla Magistrale" (voluta a suo tempo da Carlo Speziali affinché gli allievi delle periferie non dovessero passare dalla scuola maggiore ai ginnasi). Erano gli anni del '68 e per me, ragazzina appena quattordicenne, fu un'esperienza fortissima. Poi, sempre a Locarno, nello stabile di Piazza San Francesco, ho fatto la Magistrale. Vivevo in internato, secondo regole ben severe, con una quarantina di compagne tutte provenienti dal Sottoceneri o dalle valli del Sopraceneri.*

## E poi? Dove ha insegnato?

*Nel 1972, non ancora ventenne sono diventata la maestra della prima elementare di Verscio. Erano ben ventidue bambini, un numero*



Heidi Leo nel suo primo anno di scuola.  
←

*che non dimenticherò mai in quanto in tutti gli anni a venire non si è mai più raggiunto per un'unica annata. Questi piccoli allievi li ho poi accompagnati fino in quinta e oggi hanno 48 anni! La mia aula si trovava all'ultimo piano del palazzo comunale. Ho insegnato sempre a Verscio, nel palazzo comunale fino a quando non ci siamo trasferiti nella nuova sede in campagna (correva l'anno 2000). Ho insegnato sia nel primo che nel secondo ciclo ma solo eccezionalmente ho avuto gli stessi allievi per cinque anni. I miei allievi sono stati in tutto circa duecento.*

## Com'è cambiata la scuola in questi quarant'anni?

*È una domanda ricorrente. In fondo, da che mondo è mondo i bambini sono sempre bambini. Però nel tempo sono cambiate le circostanze, l'ambiente, la società in genere e anche noi docenti abbiamo dovuto adeguarci sempre di più. Tutto è diventato più veloce; i nostri allievi faticano a trovare la concentrazione, l'impegno e la pazienza necessari per avere successo a scuola.*

*Anche per le famiglie il compito non è facile. I genitori sono letteralmente bombardati da serate educative, conferenze e presentazioni inoltre sono molto informati perché cercano e trovano tutto in rete. Nonostante siano confrontati con dubbi e incertezze stentano a rico-*

*noscere al "maestro" il ruolo che aveva un tempo e facilmente confondono la collaborazione con l'ingerenza. I genitori di oggi conoscono bene i loro diritti ma purtroppo succede che non pensano sufficientemente ai doveri che pure hanno. Ai tempi i maestri avevano soprattutto il dovere di insegnare, ora devono prioritariamente educare, il che sarebbe uno dei compiti importanti dei genitori.*

## Avete avuto problemi di intolleranza, di razzismo?

*Verscio è una zona residenziale privilegiata da famiglie di professionisti, non abbiamo dovuto affrontare problemi di questo tipo, comunque nei nostri progetti educativi c'è sempre stato spazio per le problematiche del "diverso" in genere e stimoliamo nei bambini la riflessione e l'educazione alla tolleranza.*

## Ora che è pensionata, che cosa vuol fare?

*Ho diversi progetti ma non potrò fare tutto ciò che ho in mente. Farò un passo alla volta. Finché la salute me lo permette, vorrei viaggiare e conoscere il mondo. Con piacere farò le supplenze nelle Terre di Pedemonte o a Intragna. Fare la "supplente" mi mette un po' a disagio; è un ruolo a me sconosciuto ma lo vivo come una nuova sfida, un nuovo inizio! La settimana scorsa ho accompagnato la classe quinta di Verscio a Bellinzona per un'esperienza di scuola fuori sede. Abbiamo conosciuto la città, i suoi importanti monumenti, la sua storia, i palazzi e mi sono divertita molto nel meno impegnativo ruolo di accompagnatrice.*

Dopo questa bella conversazione mi congedo e torno giù lungo la scalinata meno ripida fino alla mia vecchiaia 2CV.

Eva



Giugno 2013, festa con gli ex allievi.