

Zeitschrift: Treterre : semestrale di Terre di Pedemonte e Centovalli
Herausgeber: Associazione Amici delle Tre Terre
Band: - (2014)
Heft: 63

Rubrik: Centovalli

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: 12.01.2026

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

Il Lamatrekking

Mi ricordo che negli anni della mia infanzia, a Tegna sullo stradone lastricato da grandi piode in granito, si vedevano sparse numerose *boasce*, le "torte" prodotte dalle mucche che rientravano nelle stalle. Fra gli altri animali c'erano, capre, pecore, cani, gatti, galline, galli, pulcini, rane, cavalli (in particolare quando arrivavano i soldati). Nelle case si trovavano canarini e qualche pappagallo o beo, poi ne sono giunti altri, basti pensare alle mucche scozzesi. Da un po' di tempo vediamo un nuovo quadrupede che assomiglia un po' a una capra, ma non ha le corna; si tratta del lama. Allo sportello dell'Ente Turistico a Locarno ho visto un prospetto che ha attirato la mia attenzione dato che vi era raffigurato il Monte di Comino. Sfogliandolo ho scoperto che la famiglia Bäschlin di Tegna organizza dei trekking coi lama. Incuriosito sono andato a trovare Jean-Pierre Bäschlin a casa sua e gli ho posto alcune domande.

Jean-Pierre, come è nata l'idea del lamatrekking?

A Comino abbiamo un rustico. Da una lato notavamo come i prati del monte venissero sempre più abbandonati, dall'altro parlando con la gente, in particolare i turisti, ci facevano notare che il posto è bello ma si rammaricavano dell'assenza di animali. L'idea di portare degli animali a Comino ci allettava, avendo anche della terra, ma quali? le pecore hanno svariate esigenze che le portano per esempio a trasferirsi d'estate più in alto in cerca di erba fine e belano, lo stesso per le capre, i pony e gli asini sono carini ma fanno danno al terreno, le mucche richiedono molta acqua ed è stata fatta un'esperienza nel 2003 con le mucche scozzesi, ma l'esito non è stato positivo anche per la siccità e l'estinzione delle sorgenti. È dal 2012 che quest'idea ha cominciato a occuparci sempre più. Nell'aprile del 2013 abbiamo letto sulla Cooperazione un articolo di una famiglia del Safiental che organizza il lamatrekking. Assieme ai nipoti siamo andati sul posto e siamo rimasti impressionati dall'ottimo comportamento dei lama, animali gentili che, durante un trekking di un giorno, ci hanno trasmesso una benevola calma. Abbiamo subito capito che è ciò che vogliamo.

L'entusiasmo vi ha spinto a partire però suppongo che abbiate trovato anche delle difficoltà nell'organizzare l'attuale attività.

Considerato che non avevamo alcuna esperienza, dopo avere ricevuto alcune sommarie informazioni quel giorno, abbiamo approfondito le conoscenze rivolgendoci a diversi allevatori svizzeri, effettuando altri trekking e frequentando svariati corsi per la tenuta di lama e alpaka.

Quando il lama è giunto dalle nostre parti?

I primi allevatori in Svizzera risalgono a 25-30 anni fa; soprattutto nell'Emmental, Oberland bernese e Giura, nonché in Romandia. È indubbio che come per altre innovazioni anche in questo caso la moda abbia giocato un ruolo. La pratica del lamatrekking risale a 50-70 anni fa negli Stati Uniti e nel Canada,



allorquando i cacciatori hanno scoperto quanto fosse adatto il lama per il trasporto del materiale durante le loro battute di caccia. Hanno notato quanto il lama fosse mansueto, richiedesse poca cura e fosse molto forte. È inoltre adatto per la guardia delle greggi e delle proprietà. In Svizzera c'è un progetto per la guardia da parte dei lama i quali risultano molto adatti per questo compito.

Quanti lama avete e da dove provengono?

Ne abbiamo dieci, sei stalloni e quattro giumente. Tre stalloni vengono da Aeschi nel Berner Oberland, gli altri da Ritten nel Trentino Alto Adige, mentre le femmine provengono da un allevamento dell'Emmental bernese.

Dove li tenete, avete una stalla?

I lama non richiedono una vera e propria stalla con tanto di tetto. Ciò che serve loro è un rifugio aperto, dove però non vanno quasi mai. Stanno benissimo all'addiaccio anche se nevicano. L'importante è che ci possano andare se lo vogliono. Abbiamo due postazioni sopra Arcegno con una stalla aperta. Siamo in procinto di realizzare una stalla anche a Comino, ma il tutto è subordinato alla gestione di un certo numero di ettari di terreno agricolo e abbiamo stipulato in questo senso tutta una serie di contratti d'affitto agricoli. Il nostro progetto è supportato dal Parco Nazionale il quale sostiene la nostra attività in quanto contribuisce ad attirare un turismo così detto "slow" e sostenibile.

Come è andato il vostro primo anno di attività?

Siamo contenti. Abbiamo dovuto educare per almeno un mese i cuccioli di un anno d'età prima di poterli mettere in contatto col pub-



blico composto di bambini, mamme, anziani, diversamente abili, ecc. L'esperienza è stata positiva e ha portato a Comino più di un centinaio di persone salite espressamente per il lamatrekking.

Come promuovete il lamatrekking?

Abbiamo stampato un volantino che viene distribuito dall'Ente turistico; inoltre il biglietto da visita, un sito web, (lamatrekkingticino.ch), che dovrà essere perfezionato il prossimo inverno; siamo presenti su Google Maps e in particolare col passa parola che è il miglior veicolo.

Come si svolge una giornata coi lama?

I lama potrebbero stare da soli anche per settimane, ma essendo animali da lavoro ci occupiamo quotidianamente di loro; li chiamiamo per nome e si fanno prendere in un piccolo recinto all'interno dei 10'000 m dove gli mettiamo la cavezza. Uno dei riti quotidiani è quello di spazzolarli, pettinarli e verificare il loro stato di salute, abituandoli attraverso questa forma di desensibilizzazione ad essere manipolati. Abbiamo un veterinario che ha una buona esperienza nella cura di camelidi e che in occasione di alcune visite di rito si è complimentato con noi per la facilità con cui gli animali si lasciano controllare.

Come possiamo catalogare il lama, animale domestico o selvatico?

Fa parte della famiglia dei *camelidi*, è il progenitore dei cammelli e dromedari. Si è sviluppato 150'000 anni fa nell'America del Nord, una parte si è spostata nell'Asia a seguito dell'era glaciale e un'altra parte fino in Sudamerica. Da circa 7000 anni i lama vengono impiegati nel America latina come animali da soma; si pensi alle carovane sino a 1000 lama che trasportano il sale dal mare su nelle Ande o le patate trasportate dall'alto al piano. Sono animali abituati a collaborare con l'uomo trasportando materiale pesante.

È pensabile un rapporto affettivo col lama?

Il lama è molto sensibile e intelligente; ci si affeziona tantissimo. Resta comunque un animale da fuga come il cavallo, il capriolo o il camoscio. A differenza del cane o del gatto non ama molto essere catturato, e accarezzato e coccolato. Però si instaura un rapporto stretto con l'uomo e ogni lama ha il proprio specifico carattere.

Quindi, immagino che col tempo sappiate quale lama assegnare a quale persona.

I lama sono tutti miti, ma si differenziano nel carattere. In particolare alla partenza del

trekking, quando i lama sono un poco in agitazione per la novità, è importante che chi li accompagna li tenga bene chiarendo con decisione che ora sarà lui ad accompagnarli. Se ti sentono deciso diventano agnellini e ti seguono tranquillamente.

La vostra attività sottostà a controlli?

A controlli specifici no. A tutta una serie di regolamentazioni sì. Per potere svolgere un'attività a reddito con gli animali abbiamo dovuto costituire un'azienda agricola, diventando di fatto allevatori. Abbiamo dovuto ottenere il brevetto per la detenzione dei lama, analogo a quello per i cani. Sottostiamo alla legge per la protezione degli animali. Ogni lama è dotato di un chip di riconoscimento e quindi è facilmente rintracciabile. Nel caso dei lama si deve assicurare l'acqua corrente, avere una recinzione, i sali minerali, il fieno anche d'estate e un rifugio.

Come reagisce la popolazione alla novità dei lama?

In modo molto positivo. Prima di intraprendere questa attività abbiamo parlato con i proprietari di case e di terreni del Monte di Comino che conoscevano, perché è evidente che se qualcuno avesse osteggiato il nostro progetto forse avremmo sovrassoduto. Abbiamo ricevuto da tutti consensi e inviti a intraprendere questa attività, la quale comprende pure nel suo contesto, il taglio dei prati, la raccolta del fieno e tenere le aperture, perché col tempo la vegetazione avanza, quindi ben venga l'agricoltore che se ne occupa.

Che progetti avete dopo il primo anno di esperienza?

Con l'intento di formare un allevamento, nel frattempo abbiamo acquistato femmine di

lama, che si aggiungono ai nostri sei stalloni. Nel 2016, se tutto va bene, avremo i primi cuccioli di lama. In seguito la cosa si complicherà: dovremo separare i maschi dalle femmine, i cuccioli dalle mamme, allestiremo un pascolo e un rifugio anche per loro. Abbiamo comunque il tempo per prepararci bene.

Oltre al sacrificio quindi le soddisfazioni non mancano?

Prendo a mo' di esempio un ragazzo sui 18 anni che, sin dal primo momento della presa al guinzaglio del suo lama, sembrava innamorato cotto del suo lama. Dopo la passeggiata abbiamo riportato i lama nel recinto e siamo rientrati; il ragazzo è rimasto aggrappato alla staccionata e si è profuso in effusioni amorose per il suo lama il quale gli si è avvicinato e col suo muso si è delicatamente strofinato al volto del giovane per poi andarsene. È stato uno spettacolo, col viso del ragazzo che emanava felicità. Tutti coloro che partecipano ai trekking esprimono il loro compiacimento per la calma che infondono i lama.

Avete dei percorsi fissi per i vostri trekking?

Per la verità quest'estate i percorsi ce li siamo inventati. Ne abbiamo una trentina fra lunghi e corti. Ci adattiamo anche alle condizioni dei prati falciati, del tipo di clienti, delle condizioni atmosferiche. Non mancano evidentemente i giri classici a Calascio, dell'Aula, a Dröi.

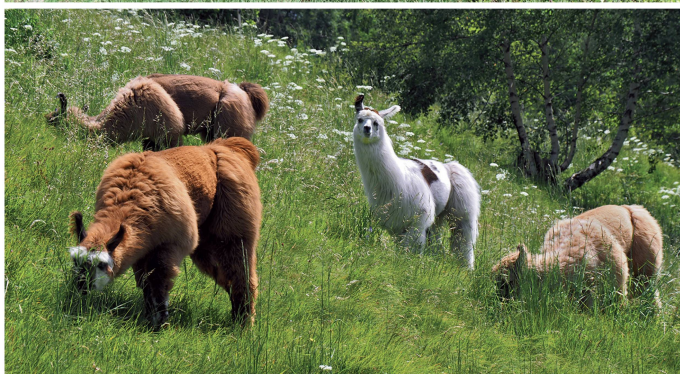
Che tipo di alimentazione necessita al lama?

Il lama si accontenta di erba e di fieno. Mangia quotidianamente più o meno il 2% rispetto al proprio peso corporeo di circa 120 kg, vale a dire 3-4 kg al giorno, in inverno. Richiede poca acqua, e sali minerali. I lama andini sono abituati a leccare tantissimo questi sali grattando il terreno e le pietre.

Non mangiano pane, frutta e verdure, salvo poche eccezioni che bisogna però conoscere. Un altro pericolo è dato dalla presenza nella nostra regione di diverse piante che sono tossiche per il lama: oleandro, camelia, lauro,

azalea, rododendro, contengono cianuro e basta poco per avvelenare l'animale che per natura tende a evitare di mangiare foglie di queste piante. Purtroppo però è già successo che per un attimo di distrazione sono morti dei lama; può essere sufficiente una foglia. È per questo che stiamo attenti quando li portiamo a passeggio di non fermarci dove ci sono queste piante.

Andrea Keller



Inaugurati i restauri dell'oratorio dei Sirti

**Luogo di culto,
ricco di storia
venne fatto edificare
nel 1713 dalla famiglia
di Petronio Mazzi**

Domenica 28 settembre la comunità parrocchiale di Palagnedra si è riunita per l'annuale Festa della Madonna dei Sirti. Quest'anno la sagra assumeva una connotazione tutta particolare, grazie all'inaugurazione dei lavori di restauro dell'antico oratorio.

Promossa dal Consiglio parrocchiale, l'opera è stata eseguita con estrema cura e competenza a piena soddisfazione di tutti.

Rifacimento di intonaci ampiamente compromessi dall'umidità, isolazioni, tinteggio, hanno impegnato gli artigiani, che hanno riportato agli antichi splendori un edificio sacro semplice, lineare e moderno nella sua architettura.

Dopo la costruzione della diga (1953) l'oratorio si affaccia sullo specchio del lago artificiale ed è dedicato al "Santissimo nome di Maria"; la Madonna è raffigurata nell'affresco proprio al di sopra del portale.

La cappella, per secoli sito di sosta per il viandante, riveste grande importanza anche per quanto riguarda la storia della nostra piccola regione. Infatti in questo luogo si riuniva la Vi-

cinanza dell'Antico Comune delle Centovalli, formata dai rappresentanti delle quattro Terre (frazioni) di ovigo (all'ombra) e delle quattro Terre di solivo (esposte al sole). La Vicinanza era, in un certo senso, l'organo legislativo del Comune (paragonabile all'attuale Consiglio comunale): vi faceva parte un rappresentante di ogni famiglia che possedesse terreni nel Comune. Davanti all'oratorio dei Sirti i terrieri costituitisi in Vicinanza, appunto, nominavano la Municipalità e decidevano circa pascoli, boschi, strade, opere pubbliche e loro manutenzioni, queste ultime da eseguire tramite lavoro comune obbligatorio, al quale doveva sottostare ogni famiglia. Come si può vedere nel verbale questo posto era pure adibito alla riunione della Municipalità che aveva compiti di ordine pubblico e di relazioni politiche con le autorità superiori. Ad esempio in occasione del rifacimento del ponte raffigurato di seguito (ora sommerso e che si trovava proprio a valle dell'oratorio) verso la fine del 1600, la Municipalità si era rivolta alla Pieve di Locarno in quanto i Vicini di solivo non volevano par-



Un momento dell'inaugurazione →

Sotto: l'interno dell'oratorio dopo il restauro;
dipinto sopra il portale;
immagini di prima e dopo il restauro.



tecipare alla spesa di un'opera che a loro non serviva; la Pieve diede ragione all'esecutivo comunale. Dalle ricerche di Don Enrico Isolini risulta che la questione venne risolta da Petronio Mazzi (emigrante che fece fortuna a Firenze), il quale pagò la ricostruzione del ponte.

Le riunioni si tennero ai Sirti sino al 1838, anno in cui la Comunità fu smembrata dando origine a tre Comuni: Palagnedra, Borgnone e Rasa; negli anni che seguirono gli organi dei Comuni poterono riunirsi in un locale, infatti in quel periodo vennero costruite, nel caso di Palagnedra grazie al Patriziato, le case comunali.

Con la recente fusione del 2009, come sappiamo, si è ricostituito il Comune delle Centovalli con capoluogo Intragna, che anticamente non aveva mai fatto parte della Comunità delle Centovalli. È interessante notare come i due processi, di frazionamento prima e di aggregazione poi, abbiano avuto come motivazione di fondo il numero di abitanti dei nostri villaggi, che hanno innescato questi due sviluppi politici opposti, riorganizzando la vita nella nostra piccola realtà.

L'antico Comune al momento della divisione contava ben 734 abitanti (393 a Borgnone e 341 a Palagnedra e Rasa), negli stessi villaggi, al momento della nuova aggregazione non si raggiungevano complessivamente le duecento unità.

Tornando al nostro oratorio occorre osservare come lo stesso sia stato costruito in un luogo dove i nostri avi transitavano (forse settimanalmente nella bella stagione) trasportando pesanti fardelli di prodotti destinati al mercato di Locarno. Una volta o due all'anno, passavano alcune decine di emigranti diretti a Palagnedra, di ritorno dalla Lombardia e dalla Toscana.

Le vie di comunicazione della Valle a quei tempi erano assai poco sviluppate: in pratica si trattava di mulattiere faticosamente praticabili. La costruzione della strada carrozzabile arrivava solo verso la fine del 1800, grazie

anche all'impegno del granconsigliere Fedele Mazzi, migliorò le condizioni di vita nella Valle.

L'oratorio dei Sirti: un luogo carico di antiche storie, di fatiche e di passioni, un posto angusto, dove la Madonna elargiva la sua protezione ai passanti e vegliava sulle decisioni degli uomini di allora, che si riunivano proprio lì, nel punto centrale dell'antico Comune per discutere le questioni della loro preziosa, ma altrettanto povera terra. Terra che non riusciva

a sfamare le alcune centinaia di giovani e le loro famiglie (nel 1597 si era arrivati a quattrocento bambini e settecento adulti: dati rilevati dal vescovo di Como), costringendo gli uomini all'emigrazione che ha condizionato la vita dei nostri villaggi per secoli.

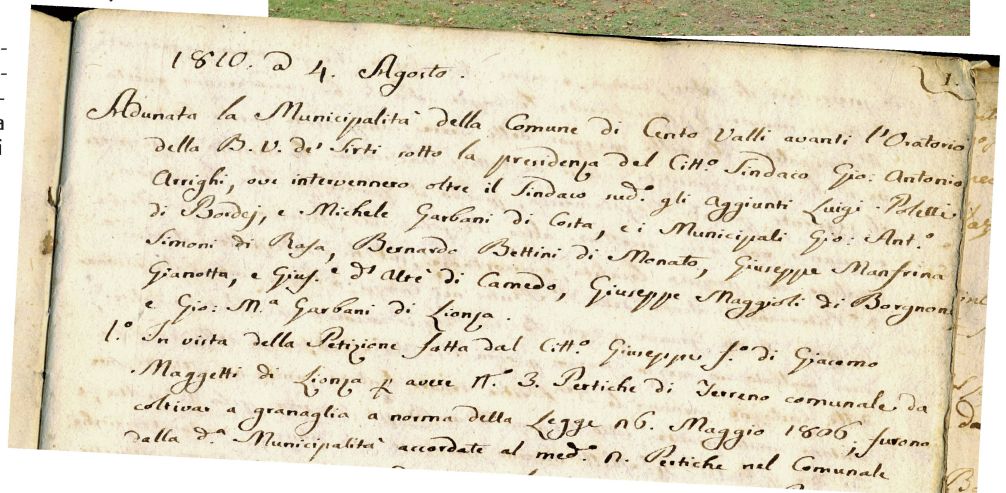
Domenica 28 settembre è stata l'occasione per ricordare anche queste storie di difficoltà, fede ed amore per la propria terra.

GPM

L'oratorio dei Sirti con il porticato dove si riuniva la Vicinanza.



L'inizio di un verbale della municipalità dell'allora "Comune di Cento Valli".



I Sirti con l'oratorio oggi e in una foto del 1950, con il ponte ricostruito alla fine del 1600.





Serata cinematografica a Lionza:

Spazzacamini della valle d'Aosta

Sabato 6 settembre a Lionza: dopo aver invitato chi lo desiderava a scoprire gli ampi spazi del «Palazz» che attende di essere restaurato, la fondazione Casa Tondü organizzava un aperitivo sulla piazza davanti alla chiesa, ed in seguito, appena calata la notte, la proiezione del film *Spazzacamini della valle d'Aosta*, film muto del 1914 realizzato da Umberto Paradisi. La pellicola, recentemente restaurata, è un gioiello da cineteca; ed è appunto la Cineteca italiana di Milano che ne ha prestato una copia

per la presentazione fatta a Lionza. Tratta da un testo di Giovanni Sabbatini, la storia narrata dal film è carica di elementi melodrammatici, accentuati anche dall'interpretazione d'epoca, nella quale l'intensità delle espressioni viene a compensare l'assenza di dialoghi. Ma pur se fortemente romanizzata, la vicenda raccontata rammenta come lo sfruttamento dei bambini usati come spazzacamini abbia generato situazioni tragiche, su sfondo di miseria delle società agricole dell'arco alpino. La storia dei Tondü

di Lionza, quale tramandata dalla leggenda che tutti conoscono, non poteva che entrare in risonanza con quanto Umberto Paradisi ha messo in immagini un secolo fa.

Proiettato su grande schermo nello splendido scenario delle alte Centovalli, con la luna quasi piena ad illuminare le pendici del Ghiridone, *Spazzacamini della valle d'Aosta* ha regalato a tutti i presenti un'ora di emozione.

Daniele Maggetti



Intragna: rinasce l'asilo vecchio

L'Asilo Vecchio è un centro di socializzazione ubicato all'Oratorio di Nostra Signora del Sacro Cuore ad Intragna.

L'iniziativa è stata lanciata da due docenti della scuola dell'infanzia, Zoe Bettè-Terzi e Jasmine Arnold, ed è stata subito accolta con molto entusiasmo ed appoggiata dal Municipio delle Centovalli, che ha ristrutturato e messo a disposizione lo spazio del "vecchio asilo", uno spazio accogliente e strutturato in tutta sicurezza, dotato di un parco giochi recintato e di un locale cucina.

Ecco i programmi offerti per ora dalla struttura:

Lunedì e mercoledì dalle 8.30 alle 11.30, l'Asilo Vecchio apre le porte ad un gruppo di bambini dai 2 ai 4 anni (attualmente il gruppetto è composto da 7 bambini) non accompagnati dai propri genitori. Durante le tre ore ai piccoli vengono proposte attività ludiche e didattiche sempre accompagnati da una/due docenti di scuola dell'infanzia.

Martedì mattina, dalle 9.30 alle 11.00, invece l'Asilo Vecchio accoglie tutti i bambini da 0 a 4 anni accompagnati dalle loro mamme/zie/nonne... un momento libero durante il quale

i bambini possono giocare tra di loro mentre le mamme possono parlare serenamente. Durante questo momento viene spesso proposta un'attività comune (lavoretto, gioco, libro,...) e viene offerta una merenda.

Durante l'arco dell'anno scolastico, inoltre l'Asilo Vecchio ospita momenti di "doposcuola" rivolti a bambini, ragazzi e adulti.

Siamo sempre alla ricerca di persone che vogliono collaborare col nostro progetto proponendo doposcuola, corsi per adulti, o qualsiasi altra iniziativa è la benvenuta.

Lo spazio dell'Asilo Vecchio è inoltre noleggiabile per compleanni e cene.

Per maggiori informazioni potete contattare l'indirizzo e-mail: asilo.vecchio@hotmail.com



Un nuovo libro di Manuela Mazzi

Di Manuela Mazzi, che possiamo familiarmente chiamare la scrittrice di casa nostra, abbiamo già scritto in altre occasioni su Treterre:

nel n. 57 (Autunno-Inverno 2011) in una sapida e interessante intervista di Lucia Galgiani Giovanelli, a corollario della quale l'autrice offrì in esclusiva a Treterre e ai suoi lettori un breve racconto dal titolo *Il posto più bello del mondo*, che in fondo non è altro che il luogo delle proprie origini e delle proprie radici; nel n. 61 (Autunno-inverno 2013) dove abbiamo dato la notizia dell'uscita de *Il segreto della colomba*, un giallo accattivante.

Ne riparlamo oggi in occasione della pubblicazione della sua ultima fatica: *Il furto della verità*, un altro giallo che si snoda su due piani temporali, il 2014 e il 1936.

Siamo sulle sponde del Lago Maggiore, dove una donna di origini kosovare viene uccisa, mentre nello stesso stabile, l'appartamento di un'anziana signora viene messo a soqquadro. L'evento scombussola la vita quotidiana di cinque casalinghe amanti di caffè e sigarette, che decidono di risolvere l'enigma. Questo fatto si intreccia con la storia di una banda di ladri di polli e quella di un fuggiasco che nel 1936 era entrato clandestinamente in Svizzera, in Levantina.

Manuela Mazzi, nata a Locarno, è innanzi tutto giornalista e fotografa, lavora per il settimanale "Azione" di Migros Ticino per il quale, da qualche anno, è responsabile del settore "Ambiente e Benessere". Inoltre produce servizi giornalistici e reportage fotografici come freelance per altre riviste. In precedenza ha collaborato con diverse testate giornalistiche ticinesi e con il quotidiano "Il Giornale", quale corrispondente dalla Svizzera di lingua italiana.

Al di là della scrittura, due sono le passioni che maggiormente attraggono Manuela Mazzi: i viaggi (sacco in spalla) e la fotografia.

L'avventura e il desiderio di immortalare sono rispettivamente una condizione e un sentimento che cerca di inseguire e appagare. Ciò è dovuto al fatto che è per natura curiosa e desiderosa di conoscere il mondo che ci circonda così com'è.

Poi, quando può, e lo fa da circa una decina d'anni, "si trasforma in un'artigiana del mondo della fantasia: scrive racconti, reportage narrativi e romanzi". Sono parole sue e, così facendo, ha attualmente al suo attivo ben nove libri, compreso il racconto "L'ultima Barcolana".

Nel corso dell'intervista aveva confidato a Lucia Galgiani Giovanelli: "vorrei che fossero rivalutati i gialli. Nel giallo l'autore deve creare giocando con il lettore, stuzzicando attraverso intrecci verosimili, lanciargli la sfida affinché pagina dopo pagina si senta fagocitato dalla vicenda e desideri solo arrivare alla fine per scoprire la soluzione del mistero. Tutta



un'altra cosa rispetto ai romanzi di costume o di altro genere... Per essere credibili tutto deve essere orchestrato e pianificato nei minimi dettagli; un lavoro da certosino inimmaginabile".

Ed è proprio in questo ambito che Manuela Mazzi si è cimentata con romanzi e racconti e vorrà cimentarsi in futuro. Il romanzo "Un giallo da concorso" del 2012 ha dato inizio alla collana *Le avventure in giallo di Sir TJ*, che ha avuto un seguito con "L'ancora insanguinata" del 2013 e ne avrà un altro nei prossimi mesi con "Una tigre a Venezia".

Accanto ai romanzi citati, l'autrice ha pure prodotto altri racconti polizieschi, come "Il segreto della colomba", un thriller intriso di misteri e colpi di scena, che tengono con il fiato sospeso il lettore dalla prima all'ultima pagina. La vicenda parte dalle Centovalli e più precisamente dal Gridone, per arrivare in Scozia.

"L'ultima Barcolana" è invece un racconto extra a tinte gialle delle *Avventure in giallo di Sir TJ*. Ambientato a Trieste in occasione della Barcolana (una gara nautica che si svolge annualmente nella città adriatica) racconta delle investigazioni di Mister Jack Tompson, ex agente con incarichi speciali dell'Onu che, in compagnia della moglie, si ritrova per le mani un caso di omicidio. Ma si tratta davvero di un omicidio? Come spesso accade, Manuela Mazzi coinvolge nella vicenda il lettore e gli chiede di cercare di intuire i passi da seguire per procedere nell'indagine.

Ma Manuela Mazzi non ha rivolto i suoi interessi solamente al libro giallo; si è pure cimentata anche in altri stili con libri adatti a lettori di tutte le età: è il caso de *L'angelo apprendista* di *Un caffè a Kathmandu* di *Un gigolo in doppiopetto* (per sole persone adulte) e *Guardie ladri e tracciatori*.

Testimonianza dei sentimenti che Manuela prova per Palagnedra, luogo delle sue radici, è il libro *Di brogli, di risate e di altre storie*. È un canto d'amore per la sua famiglia e per il villaggio dei suoi avi, rivisitato attraverso la spontaneità dei componimenti scolastici di suo papà.

Stefano Vassere, su *Azione* del 7 novembre 2011, scrive recensendo il testo che "Un'opera come questa ha nella struttura tutto sommato narrativa un vantaggio prezioso: diversamente da un saggio che si riproponga di documentare attività e consuetudini del passato, qui c'è spazio (e lo si capisce fin dal titolo) anche per gli aspetti meno materiali e più morali: gli scherzi di paese, le marachelle (anche il furto delle zucche ha un suo corredo di caratteristiche tradizionali), le ubriacature degli operai vallesani nell'osteria del villaggio, o

ancora la rassegna delle figure cui nel paese piaceva "alzare il gomito" o la serie degli episodi legati alla scuola del paese e alle infinite giornate dei ragazzini" e a tante altre situazioni, che non smettono di suscitare nel lettore un sentimento, non di nostalgia per il passato, bensì di rispetto per un mondo rurale che, alle nostre latitudini, ormai non esiste più.

Per quanto attiene alla sua, non indifferente, produzione letteraria e giornalistica

Manuela Mazzi ha partecipato a parecchi concorsi, dove è stata segnalata o ha ottenuto premi.

Manuela, pur essendo una cittadina del mondo, amante dell'avventura e delle esplorazioni, è profondamente legata alla sua terra; le vicende che narra hanno spesso un riferimento con personaggi o luoghi famigliari; siamo certi che, anche in avvenire, la scrittrice di casa nostra non smetterà di stupirci con altre pagine dense di pathos, che, come mi ha confidato, già si stanno concretizzando nella sua mente.

mdr



Bibliografia

- 2005 – L'angelo apprendista
- 2006 – Un caffè a Kathmandu
- 2007 – Un gigolo in doppiopetto
- 2009 – Guardie ladri e tracciatori
- 2011 – Di brogli, di risate e di altre storie
- 2012 – Un giallo da concorso
- 2013 – Il segreto della colomba
- 2013 – L'ancora insanguinata
- 2014 – L'ultima barcolana
- 2014 – Il furto della verità

Suoi racconti sono stati pubblicati in diverse antologie.

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

Tel. 091 796 12 71 LUNEDÌ CHIUSO

Cucina calda

Grotto ai Serti

Palagnedra

da Maria

cucina nostrana

Tel. 091 798 15 18 lunedì chiuso

IMPIANTI
ELETTRICI E
TELEFONICI



Via Passetto 8

6604 Locarno-Solduno
Tel. 091 751 49 65

Tegna
Tel. 091 796 18 14



ASCOSEC

6600 Locarno
Via Vallemaggia 45
Tel. 091 751 73 42

6612 Ascona
Vicolo S. Pietro
Tel. 091 791 21 07

**LAVANDERIA CHIMICA
CHEMISCHE REINIGUNG**

**Pulitura tappeti
e noleggio lava moquettes**



Eredi MARCHIANA BENVENUTO

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

IMPRESA DI PITTURA
Intonaci plastici
Isolazione termica di
facciate



ALDO GENERELLI

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

NUOVA APERTURA

**SMALTO GELISH
E RICOSTRUZIONE
UNGHIE IN GEL
ACRILICO**



Kkami Nails
Via Cusolina 3
6652 Tegna

079 308 40 12

Osteria Grütli Camedo

www.osteriagruetli.ch

A vag di Madöna, oppure **a sum di Madöna**, **a sum scètècc di Madöna**, queste erano le consuete risposte dei nostri padri, alle domande che le mogli ponevano ai loro mariti e che ancora oggi, per noi dell'attuale generazione sono ancora in pieno uso. Il cognome "**Madonna**" già da lunghi anni nel nostro Ex Comune di Borgnone si è estinta, ma il detto rimane.

Ricordi di tanti anni or sono, quando da ragazzo mio padre mi prendeva ogni tanto alla domenica pomeriggio per andare a bere la gazzosa. Non ci andavo volentieri perchè c'era il maestro Veglio Guerra che metteva timore e vergogna. Ricordo i proprietari dell'Osteria come fosse oggi: la Rosa e ul Carlo di Madöna. Il locale clienti era anche la loro cucina, malgrado che a lato c'era il salone, adibito solo a ripostiglio.

Un tipico ritrovo ticinese, molto famigliare dove gli uomini stanchi di una lunga settimana di lavoro si concedevano alla domenica pomeriggio, momenti di amichevole convivenza.

Il gioco delle carte era una prima nelle serate invernali, ma d'estate si radunavano sotto il pergolato dove giocavano alle bocce.

L'Osteria Grütli vede i suoi albori nel lontano 1894 gestita dai F.lli Madöna.

Nel 1915 Carlo Madonna sposa Rosa Fiscalini (nonna di Fausta Dellagana) e nell'anno 1920 Rosa prende la gestione fino alla sua morte avvenuta nel 1962.

A partire dall'anno successivo l'Osteria ha visto un continuo mutamento di gestori, di breve o lunga durata. Questo susseguirsi di nuovi inquilini, non ha mutato lo spirito della



popolazione del paese, sempre pronta ad accogliere i nuovi gestori, dando una continuità alla vita comunitaria del paese.

I tempi cambiano, come pure la clientela di una semplice Osteria di paese, pie-

na di storia e di ricordi. Il turismo ha fatto la sua entrata anche in questi frangenti, mantenendo nel contempo quel rispetto, vorrei dire una riverenza del passato che ha segnato la nostra comunità.

Da tre anni la conduzione dell'Osteria Grütli "**Dove l'arte è viva**" viene gestita dalla coppia di artisti "**Insieme**" di Christa Hunziker e Roland Hächler.

Questo progetto artistico "Osteria Grütli" viene lanciato oltre Gottardo con mostre, sotto forma di immagini, oggetti, musica, fotografie, che presentano tutte le bellezze che le Centovalli custodiscono gelosamente nelle loro innumerevoli

Osteria
grütli

valli, meta dei turisti sempre in cerca di tesori naturali.

Importante per il rilancio di un turismo locale e nazionale, la composizione dei loro menù, che vengono accuratamente preparati esclusivamente con prodotti puramente locali, acquistati direttamente dai contadini di valle, mantenendo viva la vita rurale, cui la terra delle Centovalli ha sempre dato il suo sostentamento a tutte le generazioni passate.

Questi progetti e iniziative lasciano ben sperare in una continuità di vita comunitaria, proiettati in un futuro più roseo.

Luigi Rizzoli

