

Zeitschrift: Treterre : semestrale di Terre di Pedemonte e Centovalli
Herausgeber: Associazione Amici delle Tre Terre
Band: - (2015)
Heft: 65

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: 14.01.2026

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

Ristorante Stazione, tra passato e futuro

Chez Agnese, da cinquant'anni sinonimo di qualità

Parlare delle origini del ristorante Stazione significa fare un salto nel tempo, un salto lungo cent'anni. La storia del locale s'intreccia con quella dell'emigrazione ticinese, la nascita della Centovallina, l'arrivo dei primi turisti, le guerre, le crisi.

In un interessante giornalino, che il ristorante "Da Agnese" ha pubblicato nel 1992/93, attraverso i ricordi di Alice Jelmorini (recentemente scomparsa e zia del proprietario), si racconta la storia di come suo padre Pietro, emigrato in California, nel 1915, durante il rientro in patria, avesse incontrato la sua futura moglie Clementina. Un incontro che li portò al matrimonio e all'edificazione di quella che sarebbe diventata la loro casa, proprio accanto alla ferrovia in costruzione.

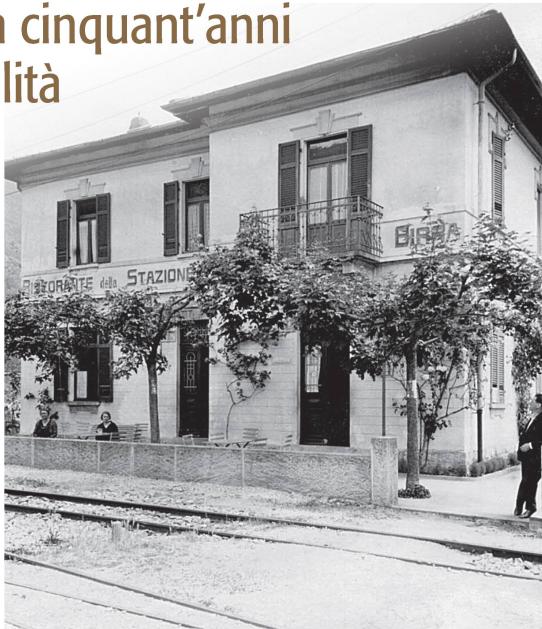
Mai scelta fu più azzeccata; Clementina, discendente da una famiglia di osti (di loro proprietà l'attuale Campanile, un tempo detto "Del Bambino"), volle seguire quelle orme e nella nuova dimora trovò spazio il suo ristorante.

La giovane famiglia fu allietata dalla nascita di Ilda, tuttavia Pietro, finita la casa, decise di tornare in America e dopo sei mesi anche la giovane Clementina lo seguì portandosi la piccola e dando in affitto casa e ristorante.

Possiamo immaginare come sia stata sofferta questa decisione; lasciare il paese per avventurarsi oltre oceano non era impresa da poco. Clementina dimostrò tenacia e determinazione superando mal di mare e disagi vari. Non sapeva una parola d'inglese ma, nonostante parecchie traversie, riuscì comunque ad arrivare a destinazione, aiutandosi con l'arguzia della gente di montagna, che non si abbatte mai. Pietro fu contento di riavere accanto la sua famiglia, certamente il lavoro gli pesava meno, tuttavia Clementina non riuscì mai ad adattarsi alla vita californiana, questo mondo straniero la faceva soffrire e la nostalgia la consumava. Il marito aveva aperto un bar, ma erano gli anni del proibizionismo e le donne non vi potevano entrare, quindi non aveva la possibilità di aiutarlo e lenire un po' la tristezza.

La nascita di Alice e le notizie poco rassicuranti sulle sorti del ristorante al paese, li fecero decidere di tornare in patria.

Al loro rientro, avvenuto nel 1923 proprio l'anno dell'inaugurazione della ferrovia Locarno



– Domodossola, trovarono casa e ristorante in pessimo stato; licenziarono il locatario e presero possesso dei loro spazi. Il ristorante fu battezzato "Ristorante della Stazione" e da quel momento le energie della famiglia si profusero per far funzionare al meglio il locale. Pietro si occupò dell'agricoltura, produceva il vino e la grappa che serviva alla clientela che, com'era solito a quei tempi, sedeva in cucina con la famiglia, dov'era acceso il fuoco. Quello era, infatti, il cuore pulsante della trattoria, dove, tra i profumi che uscivano dalle padelle e il gradevole tepore, si discuteva del tempo, degli eventi, della vita.

Il treno portò i primi turisti; il cibo era semplice salame e formaggio innaffiati da un bicchiere di nostrano o da una gazzosa, il luogo accogliente. La terrazza affacciata sul Pedemonte e

il gioco delle bocce, che a quei tempi faceva da cornice a quasi tutti i ritrovi pubblici ticinesi, facevano del ristorante "Stazione" un punto d'incontro anche per gli indigeni.

Oltre ai salumi Clementina proponeva; in primavera il capretto, in estate l'arrosto di vitello profumato di rosmarino, col risotto, in autunno e in inverno il brasato cotto nel vino rosso e polenta, ovviamente la carne proveniva dai contadini del paese.

Purtroppo, il 3 ottobre 1955 Pietro morì, la vedova, con l'aiuto della figlia Ilda, continuò a lavorare e a sviluppare ulteriormente l'attività del ristorante. Alice, che non aveva mai amato la ristorazione, imboccò un'altra strada e divenne segretaria comunale, pur aiutando, la sera e nei giorni liberi, la madre e la sorella nella conduzione del locale.

Nel 1965 il nipote Fabrizio figlio di Ilda, nel frattempo sposata in Broggini, ritirò con la sua giovane moglie Agnese il Ristorante Stazione; Clementina continuò a collaborare in cucina fino al 1969 e morì il 25 marzo 1970.

Ecco dunque che quest'anno corre il cinquantesimo di attività del Ristorante Stazione gestito da Agnese e Fabrizio.

Quell'anno per la giovane coppia si concretizzarono due sogni: quello personale, con il matrimonio e quello professionale.

Una grande festa ha siglato questo importante giubileo, Agnese, Fabrizio, Adriana, Patrick e tutti i collaboratori si sono goduti un attimo di meritata gloria, rievocando gli inizi.

Agnese ricorda gli esordi, il primo giorno di lavoro, subito dopo il matrimonio:

"I primi due clienti furono il giovanissimo e affascinante Primo, ancora oggi fedele frequentatore, e un certo Angelino, detto il Güzz, che



non sempre aveva i soldi per pagare il suo bicchiere di Barbera; quello che dovevo fare, alla sua partenza, era pulire la sua ... sotto la sedia. I primi incassi erano franchi 3.65 al giorno e una clientela da scoprire.

I sacrifici erano tanti, però la passione di continuare mi dava la forza necessaria per superare tutti gli ostacoli che incontravo. I primi giorni tentavo di preparare il pranzo per Fabrizio, ma arrivava sempre qualche rappresentante che voleva mangiare e Fabrizio doveva accontentarsi di un panino; questo continuò per diverse settimane e, pur aumentando la dose, la precedenza era per i clienti e Fabrizio restava a bocca asciutta. Sarò sempre grata al mio Fabrizio che per diversi anni, pur lavorando nella ditta dello zio, tutti i giorni mi aiutava in ristorante, specialmente la sera, scendendo in lavanderia a stirare con un piccolo mangano fino a mezzanotte e oltre".



Il tempo passa, i clienti aumentano, nel gennaio del 1968 nasce il figlio Patrick che però vive a Losone presso Ilda, la sua cara nonna; lì frequenta le scuole e in seguito intraprende la carriera nell'albergheria, seguendo il tirocinio presso l'albergo Eden Roc di Ascona e in seguito a Zurigo in due rinomati alberghi. Dal 1994 anche Patrick entra nel team del "Ristorante Stazione", affiancando la madre Agnese, nel frattempo diventata una celebrità in campo culinario.

"Il grande sogno di avere una bella sala l'ho potuto realizzare nel 1978. I clienti venivano già per il mio rinomato Cordon Bleu e le famose fragole al pepe. Di questi piatti si parlava nella Svizzera interna grazie ai numerosi clienti d'Oltralpe che venivano regolarmente

Fragole al pepe

Ingredienti

400 g di fragole
4 palline di gelato alle fragole
2 dl di panna montata
Kirsch e Cointreau
2 grandi cucchiai di zucchero
Pepe macinato

Preparazione

Lavare le fragole e dividerle in 4 parti nel senso della lunghezza.
Mettere le fragole in una scodella, aggiungere lo zucchero e il pepe macinato.
Mescolare il gelato con la panna montata e i rimanenti ingredienti.
Servire la crema in vaschette di vetro.
Decorare con fragole.

nel nostro locale; anche i giornali tedeschi dedicavano spazio al nostro ristorante, pensate siamo finiti pure su una rivista in Giappone e America. Un'ottima pubblicità che è servita a dare visibilità internazionale a noi e a tutta la regione".

Agnese ama il suo lavoro, si dedica con passione ed energia e i risultati si vedono; più in là nel tempo il suo obiettivo è rinnovare il locale, perciò risparmia denaro per dotarlo di tutte le comodità.

"Per Franchi 8.- affittavo le camere senza i confort di oggi (vaschetta Wc e bagno unico). La grande voglia di realizzare i desideri dei clienti mi ha aiutato; anno per anno ho risparmiato e finalmente, nel 2000, ho potuto concretizzare un importante progetto di ristruttura-





razione e ampliamento, affidato all'architetto Plank e ad artigiani locali che hanno saputo interpretare magistralmente i miei desideri".

È felice Agnese, lieta di aver proseguito quello che, nel lontano 1923, il nonno di suo marito aveva iniziato. È soddisfatta di vedere il figlio Patrick e la moglie Adriana, impegnati come lei nella gestione al "Ristorante Stazione", per dare continuità alla ristorazione locale nel segno della genuinità e dell'accoglienza.

C'è qualcosa che non è riuscita a realizzare: *"Un campo di bocce per il paese e una tenda per carnevale sono stati una mia illusione andata in fumo; in compenso ho ricevuto tante soddisfazioni, sia dal personale che ho avuto negli anni, sia da quello attuale".*

Agnese afferma:

"Spesso la gente si domandava come si potesse vivere di ristorazione a Intragna, quale fosse la strategia per riempire un ristorante così! La risposta, a chi chiede qual è il segreto del mio successo, è semplice; credere in quello che si fa, farlo bene, con amore e passione.

Mi hanno domandato di scrivere un libro sulla mia vita; raccontare la mia storia avrebbe potuto aiutare e incoraggiare un po' chi si incamina su questa via. Per il cinquantesimo della mia attività ho deciso di scriverlo e raccontare la mia storia; gli inizi, i cambiamenti, le soddisfazioni e una raccolta delle mie ricette.

Il libro ha avuto un immenso successo; per ora è solo in tedesco, visto che la clientela che lo desiderava è prevalentemente germanofona, tuttavia, se dovesse esserci l'interesse potrei anche farlo tradurre in italiano".

Oggi si parla spesso della crisi nel turismo svizzero e ticinese, Agnese Broggini è preoccupata per il futuro?

"Non ho nessuna paura della crisi che regna al momento e dell'incertezza che impera, visti i dati che danno il turismo in forte stasi e rapida discesa. Noi lavoriamo con lo stesso impegno e la stessa passione, se qualcosa dovesse andare storto, sono sempre pronta a ricominciare da zero e questo è il mio credo e la mia forza".

Ne è passata di gente sotto quella porta, persone che hanno lasciato un'impronta indelebile tra le mura del "Ristorante Stazione da Agnese e Adriana".



Auguri dunque per il doppio giubileo e per la verve con cui ancora oggi la famiglia Broggini accoglie e coccola l'affezionata clientela.

Lucia



In occasione dei festeggiamenti per il doppio giubileo, Agnese ha scritto una riflessione che pubblichiamo.

Alla mia vita

1965,
dormivo e sognavo
che la vita fosse piacere.
Mi svegliai e vidi che la vita è dovere/obbligo/
impegno,
lavorai e creai
e vidi che la vita è gioia/piacere/delizia

Perché sognare di ieri ti rende molle e debole.
Lascia stare quel che è stato e rimani nuovo e sveglio.

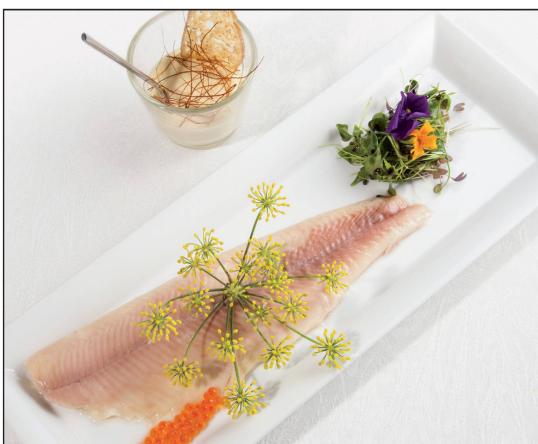
Il mondo non conosce pietà/compassione e
non ti rende nulla,
una lotta che mai conosce una fine,
questa è la lotta per la felicità.
In ogni ora c'è per te un barlume chiaro,
un piccolo pezzo dell'oro di Dio,
però vuol essere ottenuto lottando.

Dopo 50 anni io so

Impara a parlare, invece di tacere
anche se ti costa molta fatica,
prima che gli altri mostrino
che del tuo consiglio non ha più bisogno nessuno.

Impara la prossima arte sulla Terra,
esercitala, malgrado bisogno e supplizio,
impura invecchiando
lentamente di nuovo di non essere.

Agnese Broggini



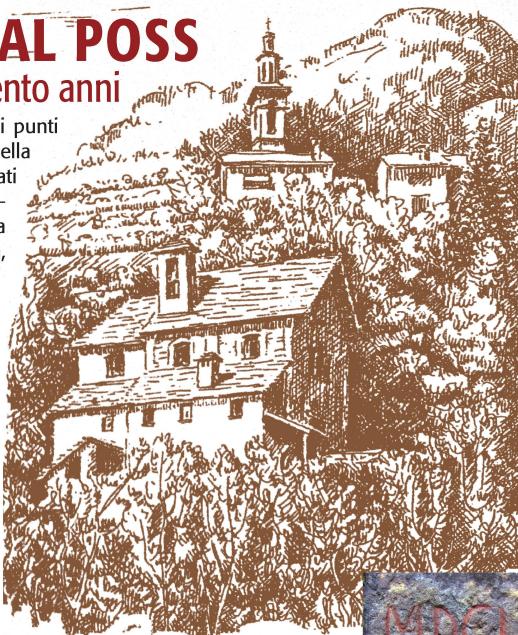
LA MADONA DAL POSS

Devozione da più di trecento anni

È nella natura umana di aver bisogno di punti di riferimento nei più disparati momenti della vita. Questi punti possono essere identificati in luoghi carichi di energia, in persone speciali, in entità soprannaturali. C'è chi trova conforto nella meditazione, nella natura, abbracciando un albero, rivolgendosi ai vari santoni orientali. Nella nostra civiltà cristiana, i luoghi di riferimento sono soprattutto i grandi santuari e le chiese dedicati alla Madonna oppure ai Santi. Anche la chiesetta della "Madona dal Poss", tra Golino e Intragna, rappresenta un luogo speciale di devozione. Essa fu edificata a partire dal 1685, probabilmente a seguito dell'emozione seguita ad un miracolo (descritto nel testo riprodotto in queste pagine).

Nel mese di settembre scorso si è celebrato il Giubileo dei 330 anni; Santa Messa, incanto dei doni e poi Vespro con la partecipazione del vescovo di Lugano Monsignor Valerio Lazzeri a impreziosire la Festa. La devozione alla "Madona dal Poss" è tuttora viva. Molte persone della nostra regione frequentano assiduamente questa chiesetta, chiedendo protezione e sostegno nelle vicende della vita. La testimonianza qui riprodotta ne è una conferma.

r.j.

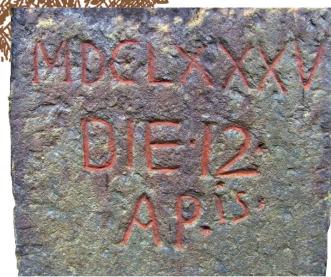


che un ricco signore lombardo affetto da grave infermità volle condursi al Santuario di Re in valle Vigezzo per implorare la guarigione.

Approdato ad Ascona, venne posto in portantina, non potendosi reggere in piedi; e toccando Losone e Golino intendeva condursi alla metà del suo viaggio per l'aspro sentiero delle Centovalli.

Incontratosi sopra Golino nella cappelluccia di cui ho parlato, volle arrestarsi per recitare tre volte l'Ave Maria. Non volevano aderire i gestatori della portantina, che pochi istanti prima avevano riposato altrove, ma si cedette finalmente alla volontà dell'infermo; il quale, detta con singolare fervore la sua preghiera, si sentì d'un tratto completamente ristabilito, talmente che non più in portantina ma colle proprie gambe si condusse a Re, e non per implorare la grazia bensì per ringraziare la Vergine di averla si meravigliosamente accordata.

Questo avvenimento destò, com'è naturale una specialissima divozione verso quella devota effigie della gran Madre di Dio. Una pia Associazione col popolo a gara, provvidero alla costruzione di una piccola chiesa, la quale, restaurata nell'anno 1788, misura circa M. tri 10 in lunghezza su quattro in larghezza.



Tratto da "Il Ticino Sacro, Memorie religiose della Svizzera Italiana, Lugano 1896".

Testimonianza di E.B.M.

Da bambina, con i miei, venivo qui proprio prima dell'inizio delle scuole. L'estate la passavamo sui monti, tra capre, mucche, galline e conigli. Po-

chi i contatti con le persone al di fuori della famiglia. Il rientro nella "civiltà", per l'inizio delle scuole, non era quindi per noi né facile né privo di qualche timore. Eravamo un po' inselvatichiti. Al rientro, la visita alla chiesetta della "Madona dal Poss", era un momento importante. Non potevamo farne a meno. Le preghiere alla Madona ci infondevano fiducia. I nostri timori sembravano svanire e ci sentivamo pronti per il nuovo anno scolastico.

Questa chiesetta mi richiama pensieri ed emozioni di una volta. È un luogo di pace e di riflessione. Anche se, poco lontano, sfrecciano senza tregua auto e moto. Dentro, persone con le loro fatiche, gioie, preoccupazioni, dolori, sogni, affetti. Dico sempre una preghiera anche per loro. Ora, che di anni ne ho molti di più, quando passo dalla "Madona dal Poss", rivivo quei momenti e quelle emozioni, come se il tempo si fosse fermato. Le preghiere le recito ancora e sento un benessere e una pace che non so spiegare a parole.

Golino - La Madona del Riposo

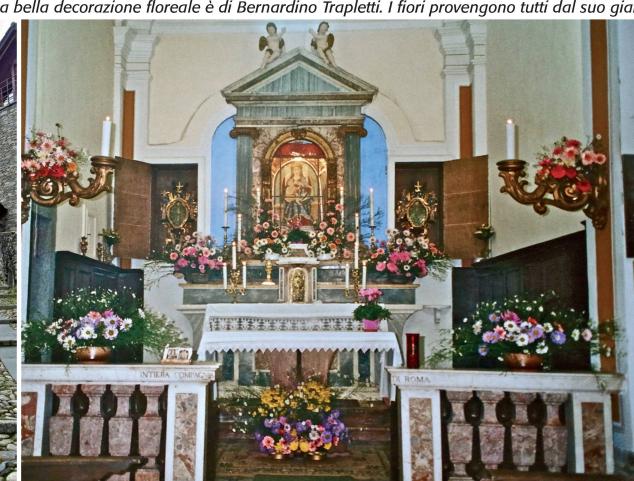
A quasi metà della via che da Golino conduce a Intragna, e precisamente sulla strada della bellissima collina sulla quale si asside il principale gruppo di case di questo popoloso paese, s'incontra una chiesuola mezzo nascosta da castagneti foltissimi.

Quella chiesetta, benché non abbia una storia propriamente detta, pure è degna di speciale rimarco vuoi per le tradizioni che la riguardano, vuoi per la divozione popolare certo singolarissima.

Prima del secolo XVII ivi non era che un semplice tabernacolo con un grazioso affresco della Vergine santissima assisa sul trono in atto di nutrire il bambinello Gesù. Sulle pareti laterali della cappelluccia erano le figure di S. Rocco e di S. Antonio abate.

Di scritto nulla mi venne fatto di rinvenire, malgrado le tentate ricerche. Reca però la tradizione

"La bella decorazione floreale è di Bernardino Trapletti. I fiori provengono tutti dal suo giardino."



GLI AFFRESCHI DELLA CHIESA DI PALAGNEDRA RACCHIUSI IN UN BEL LIBRO

Tegna, domenica 4 ottobre 2015.

Il giardino della casa del restauratore Carlo Mazzi (1911-1988) è gremito di gente curiosa di sentire la presentazione del libro scritto dal dottor Renzo Dionigi, chirurgo col diletto della storia dell'arte legata alla Regione dei Laghi ed ai villaggi ticinesi.

Un bel tributo a Carlo Mazzi, detto Carlin, originario di Palagnedra, che ha messo l'anima nel restauro dei magnifici affreschi della chiesa di San Michele. Una riconoscenza al restauratore nel cinquantesimo del suo lavoro eseguito con amore e competenza. Restauro percorso con forza per almeno un decennio dal parroco di allora, Don Enrico Isolini, il quale assieme a Piero Bianconi e Romano Broggini, fu uno dei primi studiosi di Antonio Da Tradate ed in particolare dell'opera che il pittore locarnese di origini lombarde eseguì tra la fine del Quattrocento e l'inizio del Cinquecento proprio lassù, a Palagnedra.

Siamo nel periodo della scoperta dell'America e dell'opera immensa eseguita dal genio Michelangelo nella Cappella Sistina (nessun paragone ovviamente): un pittore, per così dire, minore si recava lassù, a Palagnedra, a piedi per mulattiere, forse portando i suoi utensili sul dorso di un asino; il suo intento era dipingere l'antica chiesa delle Centovalli, la cui costruzione risale al milleduecento. Antonio eseguì un piccolo grande capolavoro, che il dottor Dionigi ha descritto per filo e per segno nel bel libro presentato domenica 4 ottobre a Tegna.

Spiegazione dell'opera, riferimenti storici, contestuali e pittorici sono stati abilmente esposti dai professori Giuseppe Chiesi e Andrea Spiriti.

Palagnedra alla fine del quattrocento era un villaggio ben diverso rispetto ad ora: non c'erano ancora le grandi case patrizie fatte costruire a partire dal 1700 dai pochi emigranti che fecero fortuna, la gente viveva numerosa in piccole abitazioni sprovviste di acqua corrente e prive di camino (il fuoco veniva acceso al centro dell'unico locale riscaldato): il villaggio contava circa 250 abitanti.

È quasi impressionante pensare che, oltre cinquecento anni or sono, in un villaggio di pastori e contadini, indaffarati dall'alba al tramonto ad assicurare la sussistenza alle proprie famiglie, fra stenti e fatiche, qualcuno della loro comunità abbia commissionato la decorazione della chiesa ad Antonio Da Tradate, che non operava in chiese importanti nelle città, ma era pur sempre un pittore di notevole statura per la nostra piccola regione.

Riferendoci agli studi di Don Isolini, non è dato sapere se l'emigrazione dei palagnedresi verso la Toscana e la Lombardia fosse già iniziata in questo periodo, ma vi è da supporlo, anzi direi che questi affreschi ne siano la testimonianza.



Il dottor Renzo Dionigi alla presentazione del libro nel giardino della Galleria Carlo Mazzi

Come si sa, a quei tempi, attraverso i dipinti, veniva illustrata la storia sacra ad una popolazione per lo più analfabeta. Nelle Centovalli, come in altre zone rurali, il fenomeno migratorio ha accelerato il processo di alfabetizzazione ed anche il gusto verso l'espressione artistica.

L'andare in paesi lontani, ricchi di cultura, come nel caso degli uomini di Palagnedra, ha innescato una specie di paradosso, che ha fatto sì che gli abitanti della valle fossero più alfabetizzati e istruiti di quelli di pianura, pur vivendo questi ultimi in condizioni economiche e sociali migliori. A questo fatto contribuirono non poco i parroci, che all'epoca si occupavano dell'istruzione scolastica: i primi maestri di scuola ad esempio a Palagnedra, arrivarono verso la metà del 1800. Nella presentazione fatta a Tegna i relatori hanno dato risalto all'attività artistica dei cosiddetti Pittori dei Laghi evidenziando i pregi del libro scritto dal dottor Dionigi, il quale è riuscito a trattare in modo rigoroso la tematica ed al tempo stesso ha reso fruibile la sua opera anche a chi non ha una preparazione specifica nel campo della storia dell'arte.

È stata pure ricordata la figura di Don Enrico Iso-

lini, per alcuni decenni parroco di Palagnedra e che nel 1959, preoccupato per lo stato di incuria nel quale si trovavano gli affreschi, rivolgeva al professor Romano Broggini un accorto appello a promuovere il restauro, fra l'altro, scriveva:

"L'impossibilità finanziaria di far fronte alle spese necessarie ha sempre fatto arenare ogni buona volontà ed ogni progetto"

Dopo alcune considerazioni circa le ristrettezze finanziarie di Comune, Patriziato e Parrocchia, così concludeva:

"In queste condizioni noi dobbiamo assistere al lento deperimento di questo monumento che ha un suo innegabile valore artistico e storico locale. Mi rivolgo a Lei... ecc. ecc."

A fine conferenza, l'autore del testo ha ringraziato coloro che ne hanno agevolato la stesura fornendo informazioni ed in particolare Silvia Mina, figlia di Carlo Mazzi, per avergli messo a disposizione l'archivio del restauratore.

Una bella serata dove è stato ulteriormente valorizzato un monumento prezioso per la nostra piccola regione, un monumento che d'ora in poi sarà possibile ammirare con una migliore comprensione, grazie al bel libro scritto dal dottor Renzo Dionigi.

Giampiero Mazzi



"...Veronica, vedendo la passione di Gesù che trasporta la croce, trascinato con una corda avvolta al collo da un militare coperto di armatura, gli offre un panno di lino per detergersi il volto sporco di sudore e sangue. La pia donna, piangente, regge il panno in cui è rimasta l'impronta del viso di Gesù. Alle loro spalle anche i due ladroni con la corda al collo sono spinti al Calvario." R. Dionigi p.61

L'amianto delle Centovalli

— 1718 —

IL CONSIGLIO DI STATO

DELLA REPUBBLICA E CANTONE DEL TICINO,

Vista la memoria in data 7 novembre 1901 colla quale il sig. Giubbini Giacomo, d'Intragna, domanda perché vengano allo stesso riconosciuti i diritti di scopritore di una miniera di amianto, sita nel Patriziato di Intragna, nella località cosiddetta di «Rivora» e che vengagli in pari tempo accordato il permesso per l'esplorazione di detta miniera;

Vista la legge 10 giugno 1853;

Sulla proposta del Dipartimento delle Pubbliche Costruzioni,

RISOLVE:

1. Il sig. Giubbini Giacomo, di Intragna, è riconosciuto scopritore della suindicata miniera, situata nel Patriziato d'Intragna, ove dicesi a «Rivora». Il suo nome sarà a cura del Dipartimento delle Pubbliche Costruzioni inscritto in tale qualità nell'apposito registro con tutte quelle circostanze che meglio valgono ad assicurarne i diritti.

2. La facoltà di esplorare la detta miniera potrà essere consentita al sig. Giubbini, esaurite le pratiche di cui all'art. 19 lemma 1° della legge 10 giugno 1853.

3. Questo decreto sarà pubblicato sul *Foglio Ufficiale* del Cantone, e comunicato al richiedente sig. Giubbini ed al Dipartimento proponente.

Bellinzona, 2 dicembre 1901.

PER IL CONSIGLIO DI STATO

Il Vice-Presidente:

COLOMBI.

Il Consigliere Segretario di Stato:
D.^r CASELLA.

Foto 4:

Concessione di estrazione a G. Giubbini
(estratto dal foglio ufficiale del 6.12.1901).

L'amianto si è rivelato essere una delle materie più nocive della storia moderna nella salute del lavoro. Le sue fibre, come detto, si possono sbriciolare in aghetti microscopici e se inalate possono raggiungere facilmente i polmoni, per non staccarsi più, con conseguenze devastanti come il tumore maligno della pleura e al peritoneo (mesotelioma), il cancro del polmone o l'asbestosi. Chi ha lavorato per lungo tempo a contatto con l'amianto ha pagato il tutto a caro prezzo, tanto che l'amianto si è guadagnato l'appellativo di "minerale killer".

Utilizzato per la fabbricazione di una varietà impressionante di oggetti, le sue caratteristiche insieme al basso costo di lavorazione hanno favorito il suo impiego per la produzione di oltre 3000 prodotti diversi nei più svariati campi: edilizia, industria, abbigliamento, nei mezzi di trasporto, in ambito domestico e alimentare.

Non sempre l'amianto è pericoloso: lo è sicuramente quando può

disperdere le sue fibre nell'ambiente circostante per effetto di qualsiasi tipo di sollecitazione: meccanica, eolica (vento), da stress termico o dilavamento di acqua piovana. Gli specialisti distinguono tra due categorie di amianto, quello fortemente agglomerato e quello debolmente agglomerato. Questa suddivisione permette di catalogare i prodotti in due classi di pericolosità. I cosiddetti prodotti contenenti amianto for-

Tanto affascinante per le sue straordinarie proprietà fisiche quanto estremamente nocivo per la salute umana. Stiamo parlando dell'amianto, che tanto ha fatto discutere negli ultimi anni, in particolare nella vicina penisola, per le note vicende legate allo stabilimento Eternit di Casale Monferrato, in provincia di Alessandria. L'amianto, dal greco *amiantos* (incorrottibile) è un termine generico che fa riferimento alla varietà fibrosa di sei minerali appartenenti alla classe chimica dei silicati e ai gruppi mineralogici del serpentino (silicati di magnesio) e degli anfiboli (silicati di calcio e magnesio). Secondo le direttive internazionali di mineralogia il termine amianto è discreditato e va sostituito da asbesto; essendo tuttavia un termine di ampio utilizzo a livello popolare, nel presente articolo si è preferito mantenere il nome tradizionale. L'amianto resiste al fuoco e al calore, all'azione di agenti chimici e biologici, all'abrasione e all'usura. La sua struttura fibrosa gli conferisce una notevole resistenza meccanica e un'alta flessibilità. È facilmente filabile e può essere tessuto.

È inoltre dotato di proprietà fonoassorbenti e termoisolanti. Si lega facilmente con materiali da costruzione (calce, gesso, cemento) e con alcuni polimeri (gomma, PVC). Per anni è stato considerato un materiale estremamente versatile, a basso costo, con estese e svariate applicazioni industriali, edilizie e in prodotti di consumo.

Un po' di storia

L'amianto è noto fin dall'antichità per le sue qualità ignifughe e per la sua resistenza. Tracce di amianto risalenti a 4500 anni fa sono state trovate in Finlandia, dove veniva utilizzato per rinforzare utensili di argilla e terracotta. Gli egiziani, ai tempi dei Faraoni, tessevano fibre di amianto legandole con fibre vegetali, con quest'ultime che venivano in seguito bruciate (tecnica che è rimasta in uso nelle filature fino ad oggi). I tessuti ottenuti avevano lo scopo di avvolgere i faraoni defunti. Scrittori romani e greci menzionavano sotto vari nomi una sostanza le cui caratteristiche fisiche lasciano pensare che si trattasse di amianto.

La parola greca "asbestos", che significa "inestinabile, che non si spegne mai" appare per la prima volta negli scritti dello scrittore e filosofo della Grecia antica Plutarco. Egli infatti scrive che veniva impiegato per realizzare gli stoppini "eterni" delle lampade ad olio che ardevano



Foto 1: Campione di crisotilo (amianto di serpentino) nella serpentinita del Gridone, (larghezza del campione: ca. 10 cm). (foto F. Girlanda)

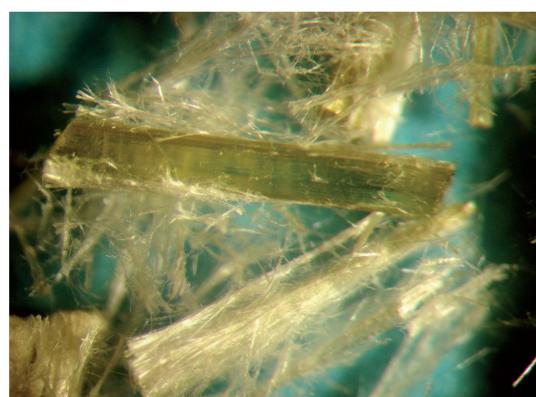


Foto 2: Fibre di crisotilo (ingrandite). (foto F. Girlanda)



Foto 5: Fibre di amianto raccolte da Giacomo Giubbini nei pressi di Calezzo nei primi anni del '900, con l'etichetta originale (foto e collezione: Museo cantonale di storia naturale - Lugano).

temente agglomerato presentano un grado di pericolosità minimo. I prodotti in fibrocemento più diffusi, in particolare lastre ondulate per la copertura di tetti, sono comunemente noti con il nome commerciale di Eternit®.

A causa della sua pericolosità a partire dai primi anni '90 l'amianto è stato completamente bandito sia in Svizzera che in Europa.

L'amianto delle Centovalli

Di primo acchito si potrebbe pensare che l'amianto sia un minerale esotico, invece anche alle nostre latitudini è molto più frequente di quello che si pensa. Sia in Ticino che in Svizzera sono numerose le località dove è stato rinvenuto. Non fanno eccezione le Centovalli, dove l'amianto è presente in maniera relativamente abbondante, tanto da essere elencato nella "Carta delle materie prime minerali della Svizzera", una ricca banca-dati sulle risorse minerali, cioè quelle rocce o quei minerali dai quali è tecnicamente ed economicamente possibile estrarre materiali come metalli, sostanze per uso industriale o per ricavarne energia. Pubblicata nel 1994 dalla Commissione Geotecnica

Svizzera è un importante documento strategico che fungerebbe da indispensabile supporto ad eventuali decisioni di tipo politico riguardanti l'approvvigionamento di materie prime minerali nel nostro paese in periodi di crisi. La presenza di amianto nelle Centovalli è attestata anche nel primo volume della serie "Introduzione al paesaggio naturale del Canton Ticino", pubblicato nel 1990.

La prima volta che venni a conoscenza della presenza di questo minerale nella nostra regione fu sfogliando il libro "Centovalli e Terre di Pedemonte" edito dall'omonima associazione nel 1988, dove nel breve capitolo dedicato alla mineralogia si accennava a "l'amianto e l'asbesto nella regione di Formighée sopra Costa di Borgnone, ma in piccole quantità". Inutile dire che la notizia stuzzicò subito la curiosità di chi scrive, già allora interessato alle questioni di mineralogia della regione. Per avere indicazioni più precise mi rivolsi allora subito a un'abitante del posto, Chiarina Gualzata, memoria storica del piccolo villaggio centovallino. La signora Gualzata non fece che confermare la notizia aggiungendo un "simpatico" aneddoto; da bambini si divertivano a prendere dei ciuffetti di questo amianto per poi metterlo di nascosto nella schiena dei compagni di gioco, ciò che naturalmente creava un fastidiosissimo prurito.

Nella nostra regione l'amianto si presenta in due varietà. La prima, e più abbondante, è quella denominata **crisotilo (amianto di serpentino)** (foto 1 e 2) che si rinviene principalmente lungo le vallate ai piedi dell'imponente muraglia del Monte Gridone.

Si presenta con fibre di lunghezza massima di un cm. che formano delle belle venature di un bel color giallo verde, in netto contrasto con la roccia incassante detta serpentinite.

La serpentinite è una roccia metamorfica composta in prevalenza da due minerali: antigorite e lizardite. Si forma per trasformazione di rocce basiche e ultrabasiche (ad es. peridotiti) metamorfosate in ambienti ricchi di acqua in corrispondenza delle lacerazioni della crosta terrestre a partire da un magma proveniente dal mantello. Essa costituiva il fondale di antichi oceani.

La seconda varietà presente nella regione è intimamente legata agli affioramenti di pietra ollare, presente in una decina di affioramenti sparsi lungo la valle. L'amianto che si trova in queste rocce (serpentinoscisti, olivinoscisti, cloritoscisti, ecc.) si forma per alterazione di alcuni minerali del gruppo degli anfiboli (in particolare tremolite, actinolite e antofillite, quando questi si presentano con una struttura fibrosa). Il colore varia

dal bianco lucente al bianco-avorio (foto 3 e 5). A questo proposito è interessante segnalare alcune richieste di estrazione di questo minerale avvenute all'inizio del secolo scorso, in particolare da parte di Giacomo Giubbini di Vosa sopra Intragna. La prima riguarda un affioramento in località "Rivöra" vicino a Calezzo, per la quale venne rilasciata un'autorizzazione cantonale (ris. governativa no. 4605 del 2.12.1901) (foto nr. 4).

Lo stesso Giubbini effettuò altre due richieste; in data 4.12.1906 fece richiesta per degli "assaggi" presso l'affioramento in località "Formighée-Madrone" nei pressi di Costa s/Borgnone (Archivio Patriziale di Borgnone).

Un'altra richiesta è dell'aprile del 1906 in una non meglio precisata località del Comune di Intragna.

In tutti e tre i casi, a quanto sembra, non venne mai effettuata alcuna estrazione.

Estremamente interessante è il fatto che il Giubbini fosse a conoscenza della presenza di amianto prima ancora dell'uscita di pubblicazioni. Questo a dimostrazione, una volta di più, della straordinaria conoscenza del territorio da parte dei nostri antenati.

Fino a qualche tempo fa nelle vetrine del Museo cantonale di storia naturale di Lugano era esposto un campione di amianto, accompagnato dall'etichetta originale (foto nr. 5), raccolto dallo stesso Giubbini e proveniente dall'affioramento di pietra ollare della "Rivöra", nei pressi di Calezzo.

Durante gli anni di guerra 1917/18 l'ing. H. Eggenberger intraprese, per conto della società Eternit A.G. di Niederurnen, ricerche sistematiche di amianto in tutta la Svizzera. Egli visitò anche la regione delle Centovalli e rilevò che "sul pendio nord del Gridone vi sono pietre gabbro e serpentine che si estendono dall'Alpe Naccio fino alla frontiera italiana. L'amianto crisotilo che contengono è di buonissima qualità, le fibre sono corte". Purtroppo a causa del maltempo l'ing. Eggenberger non poté effettuare ricerche più complete.

Infine, la studiosa Ilse Schneiderfranken nello studio "Ricchezze del suolo ticinese" del 1943 fa cenno ad una concessione nelle Terre di Pedemonte: "Montagna del comune di Pedemonte e Tegna sul versante del riale di Dunzio. Scopritori: Pellanda e Cavalli (1906). Amianto e talco." Probabilmente si tratta del giacimento di pietra ollare situato in Val Nocca, a nord di Verscio, ma in territorio di Avegno.

Fabio Girlanda

Specie minerale	Altra denominazione	Formula chimica	Presente nelle Centovalli e Pedemonte
<i>Classe: Fillosilicati - Gruppo del serpentino (silicati di magnesio)</i>			
Crisotilo	Amianto bianco	Mg ₃ (Si ₂ O ₅)(OH) ₄	si
<i>Classe: Inosilicati - Gruppo degli anfiboli (silicati di calcio e magnesio)</i>			
Cummingtonite - grunerite	Amosite (amianto bruno)	{Mg ₂ }{Mg ₅ } (Si ₈ O ₂₂)(OH) ₂	no
Riebeckite	Crocidolite (amianto blu)	Na ₂ (Mg, Fe) ₇ Si ₈ O ₂₂ (OH) ₂	no
Antofillite		(Mg, Fe) ₇ Si ₈ O ₂₂ (OH) ₂	si
Actinolite		{Ca ₂ }{{Mg, Fe ²⁺ }_5}(Si ₈ O ₂₂)(OH) ₂	si
Tremolite		{Ca ₂ }{{Mg ₅ }(Si ₈ O ₂₂)(OH) ₂	si

Classificazione mineralogica delle diverse varietà di amianto



Foto 3: Amianto (var. antofillite) dell'affioramento di pietra ollare di Costa s/Borgnone, (larghezza del campione: ca. 15 cm). (foto F. Girlanda)

Palagnedra, villaggio insolitamente animato: si è girato un film.

Chi si è recato a Palagnedra tra il 20 ottobre ed il 6 novembre scorsi, avrà avuto modo di vedere un'animazione insolita data la tarda stagione.

Il pittoresco villaggio centovallino, con i suoi meravigliosi colori dell'autunno, è infatti stato teatro delle riprese del film *IL VICINO* (titolo di lavoro) diretto da Klaudia Reznickie. Si tratta di un lungometraggio di fiction prodotto da Amka Films in coproduzione con RSI Radiotelevisione svizzera, tempesta e RAI cinema.

Il film ha come protagonista Cora, una ragazza di 19 anni, che vive con la famiglia in un piccolo villaggio ticinese.

Una celebrazione religiosa, che attira ogni anno turisti e pellegrini, fa da sfondo alla vicenda. L'arrivo inatteso di un uomo in paese rompe la tranquillità dell'ambiente e scombusola la vita di Cora.

Manipolazioni e accuse si susseguono coinvolgendo gli abitanti e la famiglia della ragazza. Paradossalmente però la relazione che la ragazza ha sempre sperato di avere con suo padre comincia a sbocciare in queste circostanze.

Ho rivolto alcune domande a Tiziana Soudani, produttrice, (Amka Films) e a Michela Pini, diretrice di produzione.

Come vi trovate a Palagnedra? L'accoglienza è stata buona?

Sì, sono tutti molto gentili e accoglienti. L'osteria Ghiridone è uno dei nostri set, alcuni abitanti ci hanno affittato le loro case e altri fanno le comparse. Dunque la collaborazione è ottima anche perché la disponibilità del comune



delle Centovalli è sempre totale per quanto riguarda le produzioni cinematografiche.

Come siete arrivati alla scelta di Palagnedra, come location per il film?

La storia necessitava di un villaggio ticinese immerso in un paesaggio idilliaco, con case di pietra ma anche edifici classici e altri più moderni. Palagnedra ci ha offerto tutto questo e di più, comprese delle giornate autunnali pienne di sole davvero magiche!

La fiction che girate è basata su di un fatto realmente accaduto?

La regista è stata colpita da un fatto accaduto anni fa in Vallese. A partire da quella notizia di cronaca ha cominciato a riflettere sul senso

di colpa e la trasmissione della colpa da una generazione all'altra ed ha iniziato a scrivere la sceneggiatura.

Come mai l'aspetto religioso è così marcato?

L'aspetto religioso non è centrale nel film, ma la storia si svolge durante le celebrazioni per la festa della Madonna del villaggio.

Si tratta di un film per televisione o è destinato alla sala?

È un film pensato e girato per il cinema che sarà poi diffuso dalla televisione dopo l'uscita nelle sale.

Quando si potrà vedere il film? Potrebbe essere un'idea proiettarlo per gli abitanti della Valle magari all'aperto durante l'estate?

È ancora presto per dire quando il film uscirà in sala, anche perché alle riprese seguiranno diverse settimane di montaggio e tutta la post-produzione. Quando il film sarà terminato cominceremo a riflettere sulla promozione e le varie iniziative legate al film, come proporlo ai vari festival, ecc.

Gli abitanti di Palagnedra si sono meravigliati nel vedere la dimestichezza con la quale gli addetti ai lavori preparavano e smontavano i vari set, sfruttando con creatività quanto l'architettura e la natura del villaggio sanno proporre. Ciak si gira, dunque, ha per così dire prolungato una stagione particolarmente animata a Palagnedra e contraddistinta da alcune sagre, feste popolari, un buon afflusso di ospiti al locale ostello, concerti di musica classica, visite di gruppi agli affreschi di Antonio da Tradate ed altro ancora.

Giampiero Mazzi

