

Zeitschrift: Treterre : semestrale di Terre di Pedemonte e Centovalli
Herausgeber: Associazione Amici delle Tre Terre
Band: - (2017)
Heft: 69

Rubrik: Cavigliano

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.04.2026

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

Di lavoro, di costume, di sogni: Carla Leoni, ricordi di vita paesana

Per chi arriva nei nostri paesi, ora definiti quartieri, non è sempre facile immaginare come fosse la vita qui, oltre mezzo secolo fa. L'immagine odierna poco ha a che fare con la quotidianità di allora, dove il lavoro agricolo era la principale risorsa delle famiglie e il territorio fonte primaria di tale risorsa. Campi, vigneti, boschi costituivano il mezzo e il fine di ogni sforzo individuale e collettivo. A questo processo contribuivano tutti; bambini, giovani, adulti e anziani. Anche le relazioni interpersonali erano molto più strette, complici la parentela o l'interdipendenza gli uni dagli altri. Com'è tutto diverso da allora! Il suolo si è ricoperto di case e casette, le persone lavorano prevalentemente fuori zona, perlopiù nel settore terziario e la vita sociale, salvo rare eccezioni, è pressoché inesistente. Le persone vivono nei loro microcosmi, delimitati dalle mura domestiche o dal giardinetto adiacente. Le piazze sono vuote, salvo durante le manifestazioni che fortunatamente qualcuno ancora organizza, oppure si animano per pochi momenti della giornata.

Volgere lo sguardo al passato a volte aiuta a comprendere il presente; lo storico francese Marc Bloch¹ sosteneva che *"L'incomprensione del presente cresce fatalmente dall'ignoranza del passato"*. Non si tratta di giudicare o di stigmatizzare gli eventi presenti e passati, si tratta semplicemente di analizzare e riflettere su alcuni aspetti del nostro vivere, sul processo che abbiamo contribuito, magari anche nostro malgrado o inconsapevolmente, a compiere. Per aiutarmi in questo *"Amarcord"* ho un'interlocutrice d'eccezione; Carla Leoni, nata Cavalli, figlia primogenita di Antonio e Iris, personaggi molto noti nei nostri paesi, che hanno dato una forte impronta alla vita quotidiana e alla cultura

delle Terre di Pedemonte nei decenni passati. In particolare Antonio, a tutti noto come Toni, è stato un uomo molto attivo in vari ambiti; commerciante, promotore di attività culturali e sportive, sagrestano e campanaro. È a lui che dobbiamo la nascita dell'Associazione Amici delle Tre Terre e del nostro semestrale; sua la paternità dell'ormai scomparsa AGS (Associazione Ginnico Sportiva) Cavigliano, in parole povere la squadra di calcio del paese. Toni era un precursore dei tempi, ha avuto l'occhio lungo e ha saputo fare di necessità virtù, soprattutto, ma non solo, a livello professionale. Nel suo spirito imprenditoriale ha coinvolto la moglie Iris e inevitabilmente tutta la sua famiglia. In un momento di forte crisi, eravamo alla soglia della seconda guerra mondiale, il lavoro scarseggiava e Toni, giovane sposo e padre, di professione falegname aveva, come molti altri, difficoltà a sbarcare il lunario.

La nonna di Iris, che possedeva una piccola bottega in paese, decide di cessare l'attività e di cederla alla nipote. La famiglia si sposta dalla casa dove abitava e trasloca nello stabile dove c'era il negozio. Carla pur se a quei tempi era piccola, ricorda bene quei momenti; d'un colpo la sua vita è cambiata, lei e sua sorellina Elisabetta, prima al centro delle attenzioni di mamma Iris, si trovano a un tratto a doverla spartire con la bottega. La mamma non era più a loro completa disposizione, non aveva più tempo per le coccole... Questa sensazione di abbandono, pur se da allora son passati parecchi anni, Carla se la ricorda ancora molto bene. Della nuova casa ha un ricordo triste, mentre della prima abitazione, affittata poi a un'altra famiglia ha un ricordo piacevole, di calore e serenità. L'avventura commerciale della famiglia Cavalli era iniziata.

Cosa significava avere un negozio di paese a quei tempi?

Carla non ha dubbi, significava non avere più



Per la festa della Madonna, si usava offrire un dono (prasint). I bambini con grande orgoglio portavano ciò che i genitori preparavano (torte, grappa, ecc.). Alla fine della funzione religiosa c'era l'incanto dei doni e il ricavato era destinato alla chiesa. In questa immagine vediamo le tre sorelline Cavalli; da sinistra Elisabetta (che morirà di difterite qualche mese dopo), Carla al centro e la piccola Enrica a destra. Manco dirlo, nell'incanto il battitore era Toni, il loro papà.

vita privata, gli orari erano un'utopia, casa e bottega erano un tutt'uno. La domenica tutti andavano alla Messa, poi, finita la funzione, i battenti del negozio erano aperti. La gente arrivava, chi comprava formaggio, chi cereali, zucchero e caffè, o il sigaro; sul mercato comparivano in quegli anni i primi *cervelat*, il tonno e altri prodotti in scatola e il prosciutto cotto da affettare. Durante il conflitto bellico c'erano i bollini, la gente acquistava quel poco che poteva e si arrangiava. In quegli anni era mamma Iris che si occupava di tutto, visto che Toni era mobilitato nel servizio militare, quindi il più delle volte le bimbe dovevano arrangiarsi.

Finito il servizio per la patria, Toni ritornò alla sua vita di paese, l'attività funzionava abbastanza bene e con la nascita di Enrica la sua famiglia cresceva. Tuttavia non poteva certamente accontentarsi, in quei periodi arrivò la Coop e questo

¹ Marc Léopold Benjamin Bloch (1886 – 1944), *"Apologia della storia o mestiere di storico"*, Einaudi, 1969.



Primo negozio a Cavigliano



Addobbi all'entrata del negozio per l'arrivo della Madonna pellegrina



Negoziò a Verscio



Negoziò Cavalli Livio a Verscio

portò da subito una certa concorrenza. Carla racconta: "Non ricordo esattamente come fu, ma so che mio padre verso la metà degli anni 50, decise di allargare la sua attività commerciale a Verscio. Rilevò il negoziò che Livio Cavalli aveva al pianterreno della sua abitazione, accanto all'attuale palestra della scuola Dimitri, nella casa dove vive ora Ester Poncini e così iniziò una nuova avventura. Mi ricordo che la casa aveva una vetrina che dava sulla caraa, dalla quale vedevo i ragazzini che si affrettavano ad andare a scuola. Accanto c'era la finestrina che si vede ancora oggi, dalla quale ogni tanto usciva un delicato aroma di caffè, visto che il macinino si trovava proprio lì davanti... mi sembra ancora di sentire l'odore e il rumore che faceva quell'aggeggiò".

A Verscio tuttavia non c'era solo il negoziò della famiglia Cavalli, infatti c'erano altre botteghe

di alimentari; una, condotta da tale Damiani, ubicata nei locali dove ora si trova il negoziò di parrucchiera, e la Coop situata nella casa della famiglia Caverzasio.

Quando Damiani smette l'attività, Toni non si fa scappare l'occasione, rileva l'esercizio e si ritrova con due negozi a Verscio, poco distanti l'uno dall'altro. Un grande spirito imprenditoriale anima il nostro Toni, che per poter far funzionare le sue botteghe può contare anche sulle figlie, Carla si occupa dell'ultimo negoziò acquisito, mentre una commessa lavora nel primo negoziò aperto e Iris, coadiuvata da Enrica e da altre giovani del paese, è impegnata nel negoziò di Cavigliano.

Il desiderio era però di riunire i due commerci verscesi; l'occasione si presentò qualche anno dopo, quando con il signor Poncini, proprietario della casa accanto, che aveva al pianterreno una fabbrica di pietre per orologi, si accorda per un cambio. La fabbrica di pietre si trasferisce nel primo negoziò di Toni e lui, dopo qualche modifica, vi si insedia, realizzando il sogno di riunire le due botteghe sotto lo stesso tetto.

Il coraggio non gli manca, nel frattempo ha approntato un furgoncino per la vendita di verdura

e granaglie in valle Onsernone e in Vallemaggia, aiutato dal cognato Antonio Galgiani (Tonino), fratello di sua moglie Iris. Insomma, anche in questo caso Toni si dimostra pioniere del commercio su gomma, anticipando quello che avrebbe fatto qualche anno dopo la Migros, con i suoi camion per la vendita. In valle il suo lavoro è molto apprezzato, le contadine gli vendono le uova fresche che lui porterà poi nei suoi negozi. Dal piano porta il grano al mulino di Vergeletto, dove Nunzia Terribilini, la mugnaia, lo trasforma in farina bóna, da trasportare a valle.

La vivacità di Toni non si esaurisce qui; a Tegna c'erano vari negozietti, uno in particolare gli interessava. Si trovava dove ora c'è la Galleria Mazzi; un tempo gestito dalla signora Rina Sargenti, era in quel momento della signora Solcà. Nel 1960 Toni ritira quella bottega e la dà in gestione alla signora Alba Meni; il negoziò, nel 1967 sarà poi ritirato dalla nostra Milena Zerbola. Ora, nei tre villaggi del Pedemonte, c'è un Usego targato Toni Cavalli.

Un gran movimento, non c'è che dire, egli si butta a capofitto nelle varie attività; tutto però è molto ben organizzato, complice Carla che ha occhi dappertutto; nel frattempo Toni ha costru-



Grande azione di mele e verdura a buon mercato!

Mele Campana	Qualità II	cassette 20 kg	13.-
Mele Boscoff	Qualità II	cassette 20 kg	12.-
Mele Jeger dolce	Qualità II	cassette 20 kg	9.50
Mele per cuocere		cassette 20 kg	5.-
Mele da tavola	Qualità II	gabbie 10 kg	5.-
Questa volta abbiamo una grande scelta di mele			
Aglio		in sacchi 1 kg	1.50
Barbabietole (rosse)		in sacchi 5 kg	2.-
Cipolle (molto belle)		in sacchi 5 kg	3.-
Carote (rosse)		in sacchi 5 kg	3.-
Patate Bintie		in sacchi 30 kg	8.50

Imballaggio compreso!

Vendita:	Giovedì 2 marzo 1961	
alle ore	8.00 Strada Cantonale	di Ponte Brolla
	8.20 Posta	di Tegna
	8.45 in Piazza	di Verscio
	9.15 Municipio	di Cavigliano
	9.45 Ospedale	di Intragna
	10.35 Chiesa	di Avegno
	11.00 Rist. Guglielmo Tell	di Cordevio
	11.30 in Piazza	di Moghegno



Fermata solo 10 minuti per paese



Il secondo negoziò di Cavigliano.

ito una nuova casa a Cavigliano, allestendovi anche il magazzino per il rifornimento dei tre negozi e per l'approvvigionamento del suo furgone per le vendite in valle.

Carla ricorda molto bene il via vai dal magazzino ai negozi, suo padre era dotato di senso pratico, quindi tutto avveniva in modo celere. Per i rifornimenti del magazzino arrivava il camion Usego, che poteva tranquillamente entrare nel grande garage per scaricare; Toni aveva adattato il pianterreno della sua nuova casa a questo scopo.

Parallelamente al trasloco dell'abitazione, anche il negozio di Cavigliano cambia sede e si trasferisce poco più avanti, in centro paese.

Nelle botteghe di allora si vendeva di tutto, dal pane agli aghi, dalle mutande ai chiodi, dal reggiseno al secchio; insomma, un grande magazzino dei tempi moderni in miniatura.

Toni è precursore del takeaway... minestrone quando le verdure abbondavano, fagioli cotti e pesce il venerdì, oppure la ventresca (la parte più pregiata del tonno) sott'olio, venduta a etti, che il negozio acquistava in grosse scatole di latta. Ogni tanto, avere il pranzo pronto era una vera comodità, il servizio era molto apprezzato dalle massaie, che potevano ritardare un po' il ritorno dalla campagna! In estate, era il gelato fatto in casa con la frutta fresca che andava per la maggiore, pare una vera delizia. Carla ha ereditato dal padre lo spirito commerciale, con grande affabilità "catturava" la clientela... si sussurrava che avrebbe potuto vendere la sabbia nel deserto...!

Certo che stare dietro il bancone non era proprio il suo sogno, oltretutto senza stipendio, com'era in uso allora per le ragazze che lavoravano in casa; però ha contribuito volentieri all'azienda familiare, anche perché, dalle finestre del negozio di Verscio ha avuto modo di vedere e poi conoscere, quello che sarebbe poi diventato suo marito; Enrico, Din, Leoni, che in quegli anni si trovava a Zurigo per lavoro. Dopo alcuni anni di frequentazione, nei quali anche Din, nel tempo libero dava una mano nel commercio,

si sposano e al rientro dal viaggio di nozze la coppia rileva la gestione dell'ufficio postale di Cavigliano.

Carla lascia dunque il negozio e Toni la sostituisce; ma il personale costa e l'operazione non è più molto redditizia; tutto ciò contribuisce, di lì a qualche anno, alla cessione della bottega verscese, che sarà rilevata dalla signora Frosio. Il negozio di Cavigliano, invece, verrà gestito da Iris fino agli anni '70, che lo cederà poi a Pia Gambetta, ora Cheda, per tanti anni alle loro dipendenze. Attualmente, l'unico negozio di Cavigliano, dopo una parentesi di gestione "esterna", è tornato in famiglia; la proprietaria è Manuela Gleichmar, nata Galgiani, nipote di Iris e Toni; come dire, la tradizione continua... Ma ora rituffiamoci nel passato.

Com'erano i clienti di allora?

Carla afferma: *"Mio padre aveva una grande fiducia nella gente, non c'erano casseforti, il cassetto dei soldi era accessibile a tutti, ma nessuno toccava niente, c'era un grande rispetto per la cosa altrui. I nostri clienti avevano il libretto, in cui si segnava giornalmente gli acquisti eseguiti, poi, a fine mese si tiravano le somme e il cliente saldava... ma non sempre era possibile. La gente spesso faceva fatica a sbarcare il lunario e mio padre aspettava paziente che i conti pareggiassero. A qualcuno sono sicura ha condonato il debito..."*

Toni è stato uno dei primi ad avere l'automobile, un vero lusso in quegli anni; accanto alla Maestra, al dottore, alla farmacista, al signor Vivarelli e pochissimi altri...

Carla ha fatto la patente a diciotto anni, ma già l'anno prima circolava con l'auto di suo padre... a volte senza targhe, quando egli andava in valle, con il furgone e le targhe trasferibili, si appropriava dell'auto e via, a scarrozzare le amiche, magari anche fino a Solduno; una cosa inimmaginabile ai nostri giorni!

Nella loro casa ci fu anche uno dei primi apparecchi telefonici del paese, Carla ricorda:

"La nostra casa era il centralino telefonico del paese, chi aveva bisogno dava il nostro recapito e quando qualcuno chiamava bisognava andare ad avvisare il destinatario; tuttavia era utilizzato anche da chi aveva bisogno di comunicare con qualcuno fuori dal paese. Ricordo in particolare le puerpere che avevano necessità di recarsi all'ospedale, ci chiedevano di chiamare il signor Rollini di Verscio, che aveva l'automobile disponibile, per essere trasportate a Locarno."

La gioventù; prima il dovere, poi il piacere...

"Eh sì - afferma Carla - anche da piccola, finita la scuola, come molti miei coetanei che andavano nei campi ad aiutare i genitori, o dovevano badare alle capre e andare a raccogliere robbia, anch'io avevo le mie mansioni in bottega. Altro che Pozz Vèrt o Motalta a fare il bagno! Prima dovevo preparare sacchi di granaglie, di patate o altro. Quando avevo ben finito arrivava il temporale e ciao! Quando poi riuscivo ad andarci non vi dico le raccomandazioni... visto che c'erano anche i maschietti... le parole che ricorrevano erano "nii mia su a faa i sciuvètt!". Certo che io ero una privilegiata, ho potuto andare per un anno in collegio a Ingenbohl, per imparare il tedesco, mentre alcune mie amiche coetanee erano in fabbrica a "fare pietre" o a scarpinare dietro le capre in montagna, oppure nei negozi di Locarno. Per i ragazzi spesso erano lavori artigianali come "bocia", oltre naturalmente a tutte le incombenze della vita contadina, falciare il fieno, fare legna, accudire al bestiame. Qualcuno iniziava un apprendistato quale elettricista o falegname, ma l'aiuto ai genitori non mancava mai. Il massimo era avere un impiego statale, federale o cantonale."

Tempo libero ne avevate dunque poco...

"Se avevamo un attimo di tregua, ci pensavano i nostri genitori a riempircelo! Dovevamo seguire la vita religiosa, la chiesa era una seconda casa. A dipendenza del periodo c'erano rosari, processioni, levatacce per fare la comunione, rigorosamente a digiuno; ogni tanto qualcuno sveniva... ma ormai anche questo faceva parte del gioco."

La domenica, messa mattutina e vesperi pomeridiani, con inni e canti a squarciagola; quello che restava del pomeriggio, dopo essere corsi a casa per cambiarsi d'abito (quello della festa era destinato esclusivamente alle funzioni religiose), lo trascorrevamo passeggiando fino a Verscio. Da signorinelle ci si incontrava con l'amica del cuore e parlando fitto fitto ci raccontavamo i sogni per il futuro. Nella bella stagione, nei pomeriggi domenicali passava il gelataio, con la sua bicicletta/carrettino colma del delizioso prodotto. Si annunciava con la trombetta e, se per sfortuna eravamo ancora in chiesa, per quella settimana addio gelato!

Da bambine giocavamo molto; fatti i lavoretti assegnati dai genitori, passavamo il tempo divertendoci nell'immedesimarci nei personaggi che trovavamo raffigurati sui giornali illustrati. Le signore ben vestite, che ci guardavano dalle pagine patinate, ci affascinarono... pensate, usavamo la farina bianca a mo' di cipria, i petali dei gerani sulle unghie e via a parlare tedesco... ossia un miscuglio di suoni aspirati che secondo noi corrispondevano a quella lingua. E che dire delle evoluzioni sull'altalena? Eravamo anche un po' spericolati e ogni tanto qualcuno cadeva malamente!



Il negozio a Verscio nel 1959

Un altro gioco era quello della casina, ma ovviamente non con tutti i giocattoli che ci sono oggi! Il nostro arredo era fatto di pezzi di legno che diventavano piatti, tazzine, pentole, poltrone e divani. Anche le bambole erano molto spartane, di pezza con i bottoni al posto degli occhi. Insomma, ci inventavamo situazioni ispirandoci alla vita reale. Simulavamo di andare in vacanza (...e chi ci andava davvero a quei tempi?), spostandoci da un lato all'altro del cortile. Inventavamo processioni con tanto di prete (un nostro compagno) che con una scopa in mano a mo' di crocifisso ci faceva percorrere un tratto di sentiero.

Scavando buche, facevamo infinite partite a biglie; "bón tana, bón tèca", erano le parole che risuonavano! La strada cantonale era il nostro campo per animate partite a battaglia; lo sferagliare di qualche rara auto di passaggio, ci imponeva una tregua, ma, appena passato l'inopportuno veicolo, si ricominciava con maggior vigore a menar pallonate agli avversari. Ogni angolo di paese era nostro, Cantón Zott, ad esempio, si prestava molto bene per giocare a nascondino. Quando nevicava, armati di slitte più o meno in ordine, andavamo da Cavigliano a Verscio; in quelle occasioni ci si ritrovava tutti ed era una grande gioia.

Insomma, tra un gioco e l'altro si passavano le giornate estate e inverno, al piano o sui monti, almeno fintanto che si era fanciulletti; poi il tempo dei giochi finiva e arrivava quello delle responsabilità, dapprima nell'accudire i fratelli, che dovevamo tirarci dietro in ogni spostamento, e poi nel lavoro!"

Non c'è che dire, una bella differenza rispetto ai giorni nostri! Carla ricorda come anche le relazioni tra le persone fossero molto più strette; forse anche perché con buona parte dei compaesani c'era un rapporto di parentela. Il villaggio era un mondo a sé stante. Sorride pensando a casa sua, dove la porta non era mai chiusa e chiunque poteva entrare, sedersi al camino, riat-

tizzare il fuoco, scambiare qualche parola con i suoi genitori e andarsene. Il fatto di avere il negozio aumentava questo via vai e, siccome non c'erano orari di apertura e chiusura, tutti si sentivano autorizzati a fare i loro comodi. Forestieri ce n'erano pochi, negli anni '50 iniziavano i primi turisti che avevano costruito casa in paese, ma, fatta la spesa in bottega, vivevano piuttosto appartati, spesso osservati con curiosità per i loro atteggiamenti più disinibiti rispetto ai paesani.

"Guardavamo con perplessità, e anche un po' d'invidia, i nostri coetanei forestieri, autorizzati a comportarsi con maggiore libertà! Noi dovevamo sempre stare attenti; gonne rigorosamente sotto il ginocchio, atteggiamenti sobri, insomma eravamo sotto lo sguardo severo dell'intero paese e il nostro comportamento ne condizionava il giudizio. Era importante avere il benessere di tutti; onore e peccato erano parole molto utilizzate, che ci ronzavano in testa già da piccoli! La religione imponeva la massima serietà e per le nostre famiglie era fondamentale non trasgredire. Tutto ciò ci faceva sentire sempre nell'occhio del ciclone, sotto stretta osservazione da parte dell'intera comunità. Dovevamo rispettare tutti, vivi e morti; quando decedeva qualcuno della cerchia familiare, anche se non c'era un legame stretto di parentela, bisognava dimenticare qualsiasi divertimento... se era nel periodo di carnevale (che noi aspettavamo con trepidazione perché era l'unica occasione di andare a ballare), per quell'anno si poteva dire addio ai festeggiamenti!"

La parità dei sessi era ancora di là da venire; ognuno aveva compiti distinti e frequentava luoghi diversi, i maschi bazzicavano le osterie, soprattutto la domenica dopo la messa, mentre le mogli erano a casa ad accudire la prole, raramente ne vedevi una al ristorante! Perfino in chiesa avevano posti distinti e separati; i maschi davanti, a ridosso dell'altare, le femmine nei banchi dietro".

Una vita semplice ma intensa, vita di paese che non ha impedito a Carla di affacciarsi al mondo; suo padre, su certi aspetti era molto aperto, permettendole di fare le sue esperienze, altre volte ha dovuto adottare qualche sotterfugio, innocenti bugie per sottrarsi all'esistenza un po' stretta della piccola comunità.

Da suo padre Toni, che come detto all'inizio è stato l'anima di varie attività cavigliesi (sacrestano, campanaro, promotore della squadra di calcio), e pedemontane quale ideatore e fondatore della nostra Associazione Amici delle Tre Terre, ha ereditato l'intraprendenza e l'affabilità. Qualità che le hanno permesso di collaborare per tanti anni con il marito Din, nella conduzione dell'ufficio postale del paese, gestire il ristorante del tennis club di Ascona, svolgere varie attività commerciali in molteplici ambiti.

Di quegli anni, cosa abbiamo perso? Che cosa abbiamo guadagnato? Difficile fare un bilancio; guardandoci attorno riconosciamo che abbiamo la fortuna di vivere in un ambiente protetto, dove l'essere umano ha ancora il suo spazio,

ma dobbiamo impegnarci per mantenere la nostra identità di periferia, evitando di trasformarci in un non luogo, dove la gente vive senza storia comune e senza relazioni interpersonali. Se un tempo vivere in paese era considerato una barriera, un freno all'emancipazione e al progresso, ora si rivela essere una protezione e un'opportunità per una migliore qualità della nostra vita.

Lucia Giovannelli



Negozio a Tegna, oggi Galleria Mazzi

Negozio a Tegna, gerente Rina Sargent

L'azienda agricola delle Terre si sta consolidando

Due anni fa vi ho raccontato l'inizio di una favola, quella di una giovane famiglia di contadini-giardinieri che ha potuto rilevare l'azienda nelle Terre di Pedemonte. Da allora alcune cose sono mutate, vediamo, attraverso le parole di Pascal Mayor come si sta sviluppando il suo progetto.

Il cambiamento principale, più benefico è l'aver potuto raggruppare magazzino, ufficio, stalla, casa, per poter lavorare in modo efficiente e razionale.

Lo spazio agricolo pianeggiante, accessibile ai trattori, ci ha aperto un mondo di possibilità concrete. L'allevamento è diventato molto piacevole, le vacche sono sempre libere di muoversi all'aria aperta e possono brucare erba da aprile a novembre qui nelle Terre e poi, d'estate, all'alpe Categn. È per noi molto bello riuscire a produrre tutto il foraggio aziendale necessario, così da avere un equilibrio perfetto; più passa il tempo più la gestione del gregge viene ottimizzata. Per il futuro abbiamo, in fase iniziale, dei progetti di apertura pascoli boscati tra Tegna e Cresmino, che ci permetteranno di avere a disposizione più spazi per i nostri animali e mettere un po' più di foraggio in fienile per l'inverno. Purtroppo l'esecuzione non è immediata perché il lavoro è molto, i nostri mezzi finanziari sono limitati e abbiamo ancora da lavorare, per guadagnarci la fiducia di chi autorizza questo tipo d'intervento.

Qualcuno di voi avrà visto nel gregge delle vacche un po' strane, col pelo lungo e nero, questi bovini sono Yak, provengono dalla regione dell'Himalaya e della Mongolia, è l'unica vacca da quattro attitudini: latte, carne, lana pregiata e trasporto. Sono molto affascinato dalla cultura e dal semplice modo di vivere di queste regioni, perciò abbiamo in progetto di ricreare un po' di Himalaya qui nelle nostre Alpi; quest'inverno abbiamo investito moltissime ore ad addestrare i nostri quattro Yak per il trasporto e altre attività, ma la prima prova non è andata a buon fine. Riproveremo quest'inverno.

Per l'ottimizzazione dei pascoli e dei prati è stato importante creare recinti fissi, l'investimento più azzeccato per un allevatore. Oltre a garantire di mantenere le bestie nel recinto,

senza che la domenica dobbiamo smettere di cenare per andare a rincorrere vacche sotto la pioggia, questi recinti impediscono l'entrata dei cinghiali, che, da fresche notizie, hanno appena devastato i campi di calcio di Verscio e Tegna. Siamo specialisti in costruzione di recinti, con oltre 10 km costruiti in zone impervie nelle Centovalli e offriamo anche un servizio di costruzione a terzi.

Quest'anno abbiamo iniziato una nuova avventura nel mondo della viticoltura, riprendendo il vigneto a lato della fattoria, che conta 500 tralci di Merlot, 100 di Cabernet Franc e 200 di Souvigner Gris. Il Souvigner Gris è un vitigno interspecifico, resistente alle malattie, che non necessita trattamenti fitosanitari. Per Cabernet e Merlot invece il discorso è differente, sono due vitigni molto delicati e da quando sono nato mi sento dire che il Merlot Bio è pura utopia. Siamo un'azienda biologica e ne siamo convinti, abbiamo comunque deciso di convertire la gestione del vigneto ai duri criteri di Bio Suisse gemma, utilizzando unicamente prodotti naturali di contatto, tra i quali rame, zolfo, alghe, calcio e adesivo naturale, evitando qualsiasi prodotto di sintesi che penetra nella pianta. Abbiamo eseguito 11 trattamenti, rimanendo nei limiti di utilizzo del rame all'ettaro. I risultati della prova pionieristica sono stati grandiosi, neanche un solo acino si è ammalato e la qualità dell'uva era ottima. Un grande grazie va al giovane ingegnere enologo Gabriele Bianchi di Arogno, che ci ha fatto da consulente per la viticoltura e che sta seguendo attualmente le nostre uve nella fase di vinificazione. È lui che ci ha permesso di ottenere questi risultati. Per me è stupendo e sono molto soddisfatto che sia funzionato così bene, perché possiamo dimostrare che una gestione senza chimica è pos-

sibile, ne vale la pena e soprattutto possiamo offrire prodotti puliti per la nostra salute e per il nostro unico mondo.

Si stanno attualmente raccogliendo le firme per la petizione a livello nazionale, Futuro 3.0, che si prefigge l'abbandono di gran parte dei prodotti chimici dalla Svizzera. Io la sostengo pienamente, perché sono convinto che funzionerà. La barriera più grande non sta nel campo ma nella mente della gente.

So che avete organizzato degli eventi in fattoria...

Sì, il nostro obiettivo sociale è rendere la nostra azienda sempre più aperta per tutti; un luogo dove incontrarsi e avere contatto con la natura e il mondo agricolo. Organizziamo eventi in fattoria con visita e spiegazione, dove a volte vendiamo la nostra carne fresca. Alcuni gruppi di genitori con bambini sono venuti a visitarci e anche con il Parco abbiamo fatto dei begli eventi. Sono venute a visitarci scolaresche di Ascona e Arbedo; spero che, in futuro, anche i maestri della zona vogliano organizzare una visita da noi per il piacere degli alunni. Da poco abbiamo preso, per la nostra gioia, di famigliari e amici, due cavalli che daranno ulteriormente vita all'azienda, anche quando le vacche, le pecore e le capre sono sui monti. Col passare del tempo, qui da noi ci saranno sempre di più animali "da cortile". Vi invito a visitarci, fisicamente in azienda, o online su Facebook, Instagram e Twitter, dove siamo molto attivi; le nuove tecnologie ci permettono di mostrare i momenti migliori delle nostre attività. Anche il nostro nuovo sito internet www.mayorgiardini.ch, oltre alle pagine di giardini, contiene la parte agricola di Mayor Terre con l'online shop. Se siete interessati alla nostra carne, mandateci una mail per essere avvertiti, quando avremo la carne di vitellone a disposizione.





So che stavi seguendo una formazione...

Si, a giugno ho terminato la formazione agricola a Mezzana, grazie al diploma ottenuto, a settembre abbiamo potuto assumere un apprendista agricoltore di Verscio che formeremo con passione, sperando in una lunga e proficua collaborazione. Questo diploma ci permette pure di guardare al futuro con maggiore fiducia, dandoci l'opportunità di ottenere dei prestiti d'investimento, per poter sistemare le strutture, i macchinari e il necessario per poter lavorare in modo efficiente, in ambienti sempre più accoglienti, confacenti e belli.

Pascal, cosa rappresenta per te il Parco Nazionale?

Sono in corso le serate informative del progetto Parco Nazionale; noi, come agricoltori operanti al centro del comprensorio, lo vediamo come una grande opportunità, che rivalorizzerà il nostro aspro e sempre più abbandonato territorio e non sarà da limite per i nostri duri lavori, anzi...

A 20 anni ho iniziato la vita professionale con la natura nel cuore, un innato amore per l'agricoltura e il desiderio di fare qualcosa per la mia terra. Questo amore l'ho in parte ereditato dal pensiero generale della gente ticinese, perlopiù parenti, che sono tristi nel vedere le nostre regioni lasciate sempre più all'abbandono, con i prati attorno ai villaggi di montagna, sempre più limitati. La mia passione e la



voglia di fare bene, mi hanno portato a vivere gioie e delusioni. Se venite a visitare la mia stalla, ho una cartina dove sono inventariati i luoghi di produzione, (segnati in rosso). Sono i luoghi dove abbiamo abbandonato l'attività agricola, non perché le zone sono impervie e scomode (ancora tuttora gestiamo 19 ettari di prati naturali in montagna, declivi e senza accesso) ma perché abbiamo riscontrato incomprensioni con la gente del luogo. Abbiamo vissuto situazioni contraddittorie; alcuni proprietari prima venivano a cercarci, per provvedere alla gestione dei loro terreni, poi ci scacciavano per capricci inutili, poi venivano ancora a chiederci di occuparcene, quando scoprivano che, in fondo, avrebbero dovuto mordersi la lingua e avere un poco di umiltà per apprezzare il lavoro fatto senza chiedere niente in cambio. Ovviamente l'opportunità a certa gente non si ridà.

La situazione con il Parco è simile, abbiamo a disposizione una grande opportunità, senza dover scendere troppo a compromessi, ma rimaniamo limitati e impauriti dal cambiamento e dal progresso; se dovessimo rifiutare di avere e provare un Parco Nazionale per una decina d'anni, questa opportunità non tornerà, arriva una volta sola, è chiaro. Mi ricordo gli atteggiamenti di chi in Valle-

maggia gridava contro il Parco Nazionale, facendo uscire dal progetto i vari comuni, promettendo di creare qualche cosa di più valido e lungimirante, come poteva essere un Parco regionale. Ovviamente finora non si è ancora visto nulla e la stessa cosa accadrà nella regione del Parc Adula. Sono convinto che quando ci sarà il Parco, faremo ingelosire i paurosi degli altri progetti falliti perché hanno detto no. I 129 interventi già eseguiti, con lo stanziamento di denaro in aiuto a piccole e lodevoli attività, sono una cosa immensa per il nostro territorio. Sono convinto che questa per noi sia una vera opportunità, da cogliere; chi disdegna la possibilità offertaci, che non venga mai più a lamentarsi di crisi, mancanza di lavoro e spopolamento.

Dobbiamo avere il coraggio di provare. Io dico a tutti, informatevi e non limitatevi ai soliti pregiudizi che non ci portano da nessuna parte.

Ringrazio Pascal per questa lunga chiacchierata, bello sentire un giovane tanto appassionato e tanto convinto della scelta fatta! Una scelta non facile, certo, però una possibilità reale e concreta di poter vivere il nostro bellissimo territorio, contribuendo a renderlo ancora migliore.

Da parte mia auspico che il Parco Nazionale sia accolto con entusiasmo da tutti, perché porterà un reale beneficio alla nostra regione a più livelli e aiuterà a risollevarlo questo magnifico angolo del Ticino, aiutando tanti giovani che, come Pascal, credono nel futuro e nelle potenzialità del Locarnese.

Lucia Giovanelli



FRPITTURA

Fausto Rossi
pittore diplomato AFC



6654 Cavigliano
Caraa Pianèzz 4
frpittura@bluewin.ch
079/686.83.95

La pittura da colore alla vita!



VUOI UNA PUBBLICITÀ
SU TRETERRE?
QUESTO SPAZIO È LIBERO



VUOI UNA PUBBLICITÀ
SU TRETERRE?
QUESTO SPAZIO
È LIBERO

DANI

MERCATO dell'USATO — BROCKENHAUS

Via Vela 6 · 6600 LOCARNO

dani.capetola@live.it · 079 620 46 81

DANI & JONATA

091 751 65 20

JONATA

TRASLOCHI SGOMBERI — UMZÜGE

C.P. 109 · 6604 LOCARNO

skf-heaven@hotmail.com · 079 887 84 02

Peri
PANETTERIA
PASTICCERIA
VERSCIO

Alla Capanna Monte Comino

Fam. Brigitte & Edy Salmina

Corcapolo
6655 Intragna

Tel. 091 798 18 04
Fax 091 798 18 05

Farina bóna; ambasciatrice di una valle proiettata nel futuro

Alimento "povero", della civiltà contadina onsernonese, la *farina bóna*, grazie alla passione e alla determinazione di Ilario Garbani Marcantini, che ha ripreso in parte il lavoro iniziato più di vent'anni fa dal Museo Onsernonese, sta conoscendo notorietà e apprezzamenti ben oltre i confini regionali e cantonali.



Un lavoro minuzioso di ricerca e di sperimentazione, ha ridato vita a un prodotto semplice ma molto versatile, che stimola la fantasia e la creatività di chef e buongustai, alla scoperta di nuovi impieghi e ricette. L'assenza di glutine, permette di gustarla anche a chi è intollerante a questa sostanza.

Il prodotto base è il mais tostato, finemente macinato; è la tostatura che gli conferisce quel caratteristico aroma, che contraddistingue i cibi preparati con tale materia prima.

La storia parla di origini lontane, addirittura il '600, anche se a quei tempi non era il mais ma la segale, utilizzata in valle per essere intracciata nella manifattura della paglia, ad essere lavorata; i suoi chicchi venivano tostati e macinati per produrre la *farina verda* antesignana di quella che conosciamo ora, prodotta solo da metà '800 con il mais, che prenderà il nome di *farina bóna*.

Stiamo vivendo una fase storica, che mette in forte dubbio il progresso alimentare vissuto negli ultimi decenni; ci si sta rendendo conto, che la produzione di materie prime e di cibi lavorati, deve essere qualitativamente migliorata. La qualità deve avere ragione sulla quantità, perciò si stanno valorizzando prodotti locali e di stagione, coltivati o realizzati con criteri molto severi per quanto concerne l'utilizzo di sostanze nocive, sia all'uomo sia all'ambiente. Alle nostre latitudini si punta molto sugli alimenti biologici, prodotti a km 0, per una migliore qualità di vita in senso lato; di tale filosofia l'uomo non ne beneficia solo direttamente, ma anche in prospettiva, un circolo virtuoso utile per noi e anche alle generazioni che verranno.

In questo contesto si inserisce Slow Food, un movimento presente con amici e soci in 150 nazioni. Ciò che unisce i suoi sostenitori è la convinzione che si possano produrre alimenti sani e gustosi, in favore della comunità e dell'ambiente; inoltre i produttori devono essere retribuiti adeguatamente per i loro prodotti e il loro lavoro.

Slow Food sollecita le persone ad adottare un comportamento responsabile, per la tutela

del patrimonio della biodiversità, della cultura e del sapere. Tutti hanno il diritto di mangiare bene e di contribuire al miglioramento della nostra qualità di vita; perciò molti amici di Slow Food fanno parte di una rete di 2000 associazioni alimentari, che producono cibi di alta qualità in piccole quantità e in modo sostenibile.

La missione di Slow Food è: "promuovere la diversità biologica, favorire una produzione di alimenti durevole ed ecologica, sostenere l'educazione al gusto e riunire in manifestazioni e iniziative i produttori di alimenti di qualità con i consumatori."¹

Ogni anno Slow Food Ticino, con il sostegno del Fondo Coop per lo sviluppo sostenibile, assegna un premio a chi da noi si è distinto per aver valorizzato un prodotto tipico del territorio, secondo i criteri definiti poc'anzi. Quest'anno tale riconoscimento è stato conferito a Ilario Garbani Marcantini, per la sua *farina bóna*, che ha ottenuto la Chiocciola, simbolo dei presidi di Slow Food nel 2008.



Tramite i presidi, Slow Food "sostiene varie produzioni di derrate alimentari minacciate d'estinzione, protegge regioni ed ecosistemi particolari, preserva tecniche tradizionali di lavorazione e promuove sia le razze di animali d'allevamento che le piante autoctone. Slow Food aiuta i produttori a garantire la qualità dei prodotti e apre ai presidi dei nuovi mercati."²

Un bel riconoscimento che catapultò l'umile *farina bóna*, nell'élite dei prodotti da preservare e valorizzare attraverso l'uso quotidiano. Ma non è tutto; infatti lo scorso anno, proprio per promuovere, in Ticino e non solo, la *farina bóna* e i suoi numerosi prodotti derivati, è stata creata un'Associazione. L'obiettivo principale è quello di rafforzare e salvaguardare quanto è già stato fatto finora, non tralasciando però nuove opportunità e nuovi stimoli per aprire ulteriori vie di sviluppo per la valle Onsernone. Alla *farina bóna* dunque il compito di ambasciatrice di una zona periferica, che sta ridefinendo la sua immagine in vari ambiti.

Sarà compito del comitato, composto da Ilario Garbani (Presidente), Roberto Grizzi (Vicepresidente), Stella Koch, Thomas Lucas, Marco Morgantini, Peter Ruesch e Alessandro Speciali, trovare strategie per promuovere e potenziare, soprattutto dal profilo commerciale e gastronomico, il futuro della *farina bóna*.

Chiedo a Ilario di stilare un bilancio di questo primo anno di attività dell'Associazione Farina Bona e dirci se ci sono progetti in atto. *L'Associazione Farina Bona si è da subito messa al lavoro per promuovere meglio il prodotto tramite la pubblicazione di un ricettario con ricette d'autore e una migliore presenza sui "social media". Inoltre c'è un grande progetto-sogno: quello di ripristinare all'ottocentesco splendore la "campagna Granda" di Rus-*

so, diventata bosco da ormai 50 anni e più. Li sarà possibile, in collaborazione e accordo con il contadino che avrà in gestione il sito, riseminare la segale e tornare così, con un nuovo prodotto, alle origini.

Quali sono i prodotti a base di *farina bóna* attualmente in commercio?

I prodotti sono molti e la lista è sempre in aggiornamento. In ordine cronologico: gelato, biscotti, birra, La Bonella, tagliatelle, liquore "Farinign", grissini, amaretti, Polenta Onsernone, yoghurt, minestra, ...

L'Associazione è inserita in un contesto più ampio, o partner di altre Associazioni, che sul territorio onsernonese o locarnese, operano a favore della tutela di questo interessante e ottimo prodotto?

L'idea dell'associazione va in questa direzione, ossia trovare sinergie, ma al momento non abbiamo ancora intrapreso passi in tal senso.

La ricetta più sfiziosa?

Direi ... gli "Spätzli".

Interessante, sono proprio curiosa di provare a farli... nel frattempo ecco la ricetta anche per i nostri lettori. Chissà magari fra di loro c'è qualcuno che ha trovato altre combinazioni per esaltare le peculiarità della *farina bóna*, un prodotto che, ne sono certa, farà parlare di sé ancora per molto tempo.

Per maggiori informazioni:
www.farinabona.ch

Lucia Giovanelli

Spätzli alla farina bona (di Laura Casetta)

Ricetta per 4 persone

Tempo di preparazione 10 minuti, cottura 35 minuti

Ingredienti

100 g farina bóna setacciata

150 g di farina bianca

1 dl d'acqua

1 dl di latte

3 uova

15 g di burro, sciolto e raffreddato

30 g di parmigiano

5 g di sale

30 g di burro per la teglia

50 di formaggio a cubetti

50 g di formaggio a fetta

Procedimento

Mescolare farina bóna e farina bianca, aggiungere l'acqua, il burro e il latte, mescolare e aggiungere a poco a poco le uova e sbattere con mestolo di legno per alcuni minuti affinché si formi un impasto uniforme.

Condire con parmigiano e sale, lasciar riposare per 15 minuti.

Raschiare attraverso il colino da Spätzli, facendoli cadere nell'acqua salata bollente e far lievitare fino a quando i Spätzli vengono a galla. Levarli, versare sopra dell'acqua fredda e metterli nella teglia imburata. Mescolare i cubetti di formaggio con i Spätzli, coprirli con delle fette di formaggio e far cuocere a 200° per 10 minuti coperti con alluminio e 10 minuti senza.

¹ www.slowfood.ch

² Ibidem