

Zeitschrift: Treterre : semestrale di Terre di Pedemonte e Centovalli
Herausgeber: Associazione Amici delle Tre Terre
Band: - (2021)
Heft: 76

Rubrik: Verscio

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 11.01.2026

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

Quando mi hanno proposto di scrivere quest'articolo due pensieri mi sono passati per la testa: il primo, che se avessi rifiutato, mia moglie non mi avrebbe più parlato e non è da sottovalutare la cosa (scherzo), il secondo, se io fossi stato in grado di raccogliere, in queste poche pagine, l'essenziale per poter raccontare la vita di un uomo fatta di duro lavoro, sacrificio e passione. Questo mi ha spinto a non fare il classico articolo con domande e risposte quasi scontate, perché, secondo me, la vita del protagonista merita di essere raccontata come in un libro di storia; ora sta a voi giudicare.

Gerardo al lavoro nel suo vigneto



Tre generazioni di Frosio, Francesco, Gerardo e Alfredo

Gerardo Frosio, viticoltore per tradizione e passione

Gerardo Frosio, detto Gera, è nato il 3 aprile 1940 nella casa paterna (una volta si faceva così) ed è il terzo di sei, tra fratelli e sorelle, sposato con Marilena (una Caverzasio DOC) da più di 50 anni e padre di tre figli, Cordelia, Elena e Nino (Francesco all'anagrafe); ha frequentato le scuole dell'obbligo, elementari e maggiori (le attuali scuole medie) sempre a Verscio; in seguito ha ottenuto il diploma di imbianchino (la tradizione di famiglia è ben radicata e capirete leggendo il seguito) e fino a qui tutto nella norma. Ma ora iniziamo il nostro racconto partendo dal nonno di Gerardo, Edoardo.

Originario della valle Onsernone, nonno Edoardo si trasferì in Francia (*Chamonix*) dove mise in piedi una propria azienda di gessatori-imbianchini con alle sue dipendenze una cinquantina di operai, ma durante la prima guerra mondiale, era il 1917, dovette scappare in fretta con tutta la famiglia, e si rifugiò in quel di Verscio, dove, da lì a pochi anni, costruì la sua casa nella campagna del paese, che a suo tempo era ancora povera di edifici ma ricca di prati, boschi e soprattutto vigneti.

Nel 1923 decise di intraprendere anche lui la strada della viticoltura e lo fece con grande coraggio perché il suo vigneto (*Roncaccio*) fu il primo in assoluto a Verscio, assieme al vigneto (*Ganella*) della famiglia Caverzasio, ad essere coltivato interamente con uve Merlot. Se pensiamo che il Merlot in Ticino ha fatto la sua prima apparizione nel 1906, si può tranquillamente affermare che è stato un pioniere nelle Terre di



Nonno Edoardo col piccolo Gera



Casa paterna di Gerardo



Papà Alfredo

Pedemonte. Da qui inizia il viaggio della piccola azienda familiare Frosio che, come buona tradizione vuole, ha continuato a tramandare il proprio sapere alle generazioni future, sino ad arrivare al papà di Gerardo, Alfredo.

Alfredo, prima di prendere in mano definitivamente il testimone e dedicarsi completamente da solo alla produzione del Merlot Frosio, trascorse molti anni in Vallese, lontano dalla famiglia (qualche sporadico ritorno a casa), dove diede vita ad una piccola impresa di imbianchini, e anche qui la tradizione di famiglia la fa da

padrona; poi attorno al 1950 fa definitivamente ritorno a Verscio dove, assieme al cognato, mette in piedi un'impresa, di cosa... vi starete chiedendo, beh, di imbianchini ovviamente. Ora, essendo in loco, oltre che ad occuparsi dell'impresa, dell'accudimento del bestiame, del taglio del fieno e di tutti gli altri lavori di un'epoca generalmente contadina, riesce a mandare avanti con buoni risultati la produzione del Merlot Frosio, tale da creare il suo proprio commercio.

Durante gli anni in cui Alfredo si occupava di mandare avanti il tutto, inizia ad affacciarsi al mondo contadino il nostro Gerardo, ragazzo, il quale, appena possibile, dovette affiancare il papà per aiutarlo nei vari lavori, e vi assicuro che le fiacche sulle mani non sono mai mancate la sera, prima di coricarsi. Ma ritornando al nostro Merlot Frosio, come avvenne tra nonno Edoardo e papà Alfredo, il tutto si tramandò di nuovo cammin facendo; Gerardo, osservando e aiutando per anni il papà, era riuscito a cappire ogni piccolo segreto "rubando il mestiere"; dopo anni fianco a fianco, nel 1978 Gerardo produsse il suo primo Merlot completamente in autonomia, e com'è andata secondo voi? Ottenne il 1° premio di prima categoria al concorso vini ticinesi! Come inizio non è male.

Per Gerardo i primi anni comunque non furono semplici da gestire, perché, tanto per cambiare (vuoi che le tradizioni si fermino qui?)



Alfredo intento a vendemmiare



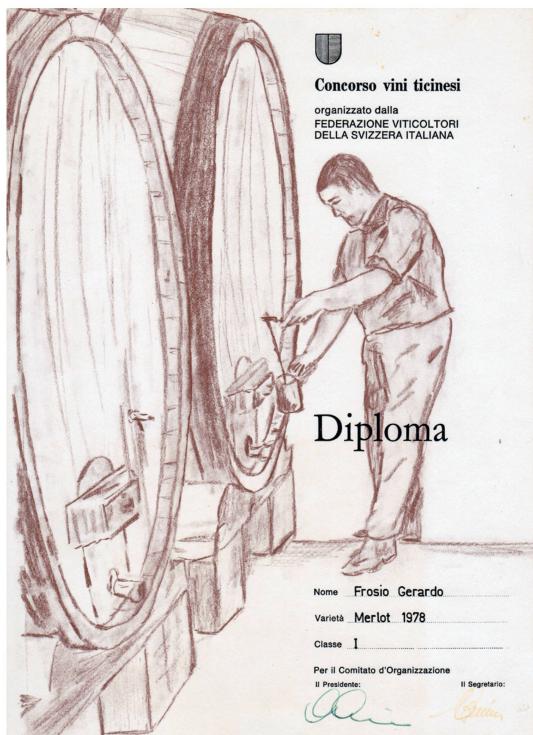
La sua etichetta

venne "spedito" dalla ditta per il quale lavorava, in Svizzera Interna, e il mandare avanti la vigna e la campagna significava fare tutto durante i week end; vi garantisco che non è cosa da poco, ma la benzina che alimenta il motore per farci andare avanti in queste situazioni si chiama PASSIONE e Gerardo ne mette moltissima in quello che fa.

Se non ci fosse un così forte attaccamento alle tradizioni, al lascito dei nostri predecessori, credo che molte storie non si sarebbero potute scrivere, ma non è il nostro caso, perché Gerardo questo attaccamento lo ha ben radicato in profondità e gli ha permesso di andare avanti, sempre con grande dedizione, senza mai perdersi d'animo anche nei momenti difficili.

Voi penserete che si parli "solo" di vigna e campagna, ma le tradizioni di questa famiglia non si fermano qui, ce n'è un'altra che merita di essere menzionata ed è l'apicoltura, anch'essa ha radici molto profonde che si legano, questa volta, al nonno materno, Giacomo, il quale ha tramandato il suo sapere al genero Alfredo che, tra una puntura a l'altra, ha fatto appassionare il nostro Gerardo, il quale non si è certo fatto pregare per proseguire con quest'arte ormai sempre meno praticata ai giorni nostri.

Comunque ritornando sulla produzione del nostro amato Merlot Frosio, Gerardo fin da subito ha cercato di "modernizzare" il tutto o quasi (poi capirete il quasi) utilizzando per la prima volta nella regione le botti in vetroresina dove far riposare il vino, molto più leggere e pratiche, al posto di quelle in legno che vengono tutt'ora utilizzate per affinare il vino e dare quel sentore di legno tostato tipico del "barrique"; anche Gerardo, a seconda delle annate, affina il vino in botti di rovere, ma la scelta di farlo o meno dipende, come detto, dalla qualità del vino, che egli valuta prima dell'invecchiamento finale.



1° premio di prima categoria



Papà Alfredo con Gerardo durante la smielatura



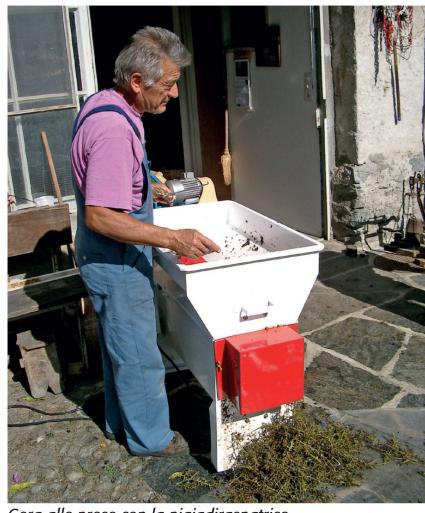
Sciame trovato in vigna

Ha inoltre sostituito il vecchio "pigiatore manuale", con il quale tutto, ma proprio tutto, veniva raccolto, dalla polpa, alla buccia, al pedicello fino al raspo, con una più moderna "pigiadiraspatrice", che dal nome stesso fa capire che oltre a pigiare separa l'acino da tutto il materiale di scarso (pedicello e raspo). Ma rimaniamo agli inizi, dove di anno in anno ha sempre cercato di perfezionare il "suo" metodo con accorgimenti "rubati" qua e là come ad esempio quando, per iniziare la seconda fermentazione, il vino deve raggiungere almeno i 20°. Papà Alfredo aspettava l'arrivo della primavera, quando le temperature aumentavano col passare delle giornate in maniera naturale e i gradi tanto attesi per far partire la fermentazione finalmente arrivavano.

Gerardo, invece, ha optato per accelerare questo processo, di riutilizzare il metodo di non-

no Edoardo, riscaldando direttamente il locale dove viene tenuto il vino, ma a differenza del nonno, isolando anche ogni singola botte. Non entro nei dettagli di cosa ha inventato per fare ciò, perché come potete immaginare il locale è molto grande e mantenerlo a ad una temperatura costante non è cosa da poco, se poi l'obbiettivo di questo calore è chiuso in una botte diventa ancora più dispendioso, ma, credetemi, Gerardo con un coltellino Svizzero e un po' di scotch sarebbe in grado di modificare un tostapane in tosaerba!

Nonostante queste sue grandi capacità di innovazione e la tecnologia che avanza a passi gigante, lui ha sempre mantenuto quella



Gera alle prese con la pigiadiraspatrice



Cantina con botti in vetroresina



Gera controlla che la torchiatura sia fatta come si deve dal figlio Nino





genuinità che contraddistingue fin dagli inizi il Merlot Frosio; basti pensare che la pesa dell'uva durante la vendemmia avviene ancora con l'antica "pesa a bilico", che non ha nulla da invidiare alle moderne bilance in quanto a precisione e affidabilità, ma soprattutto che la torchiatura viene fatta ancora a mano con il vecchio torchio di nonno Edoardo, e questo vi fa capire davvero cosa significa avere radici profonde di una tradizione familiare (vi assicuro che utilizzare quel torchio vi mantiene ben allenati, meglio che andare in palestra a fare il vogatore). Forse è proprio grazie a questa combinazione di moderno e antico, che negli anni ha prodotto un Merlot meritevole per molte annate del 1° premio del concorso già vinto nel '78.

Attualmente la produzione si aggira attorno alle 2000 bottiglie, ma anche qui non pensate che il lavoro di imbottigliamento, tappatura e etichettatura venga fatto con apparecchiature ultramoderne, dove entra la bottiglia vuota ed esce piena, chiusa ed etichettata; qui l'unica catena di montaggio è quella umana, dove, uno mette la bottiglia per riempirla, il secondo la prende piena e le mette il tappo, il terzo la posiziona sull'etichettatrice, che per fortuna almeno questa è automatica, e per finire il quarto la mette nell'apposita scatola.

Quest'operazione, come vedete, richiede un po' di manodopera ma, per fortuna, anche Gerardo può contare sulla famiglia, ma qui ci ritorneremo tra un attimo. Ora però permettetemi di aprire una parentesi, a mio modo di vedere doverosa, nei confronti di chi dietro le quinte ha permesso tutto quanto raccontato finora e, citando la scrittrice britannica Virginia Woolf, capirete di chi sto parlando, "Dietro ogni grande uomo c'è sempre una grande donna". Nonna Luisa che ha seguito Edoardo dalla Francia a Verscio in tempo di guerra accudendo i 5 figli, mamma Rosa che durante il periodo di assenza di papà Alfredo si occupava da sola dei 6 figli e la compagna di vita nonché moglie di Gerardo, Marilena, che oltre ai suoi 3 figli ha badato ai 2 nipoti che hanno prematuramente perso la mamma (sorella di Marilena).

Esse sono state, sono, un rifugio sicuro per ognuno di loro e credo, anzi, sono sicuro che molte delle decisioni prese dai mariti siano il frutto di idee suggerite da loro per motivarli ad

andare avanti per la strada intrapresa, anche se a volte non priva di rischi, ma sempre sostenendoli con la forza che contraddistingue le donne. Un grazie a tutte loro!

Quando ho iniziato a raccontare questa storia, ho fatto molte ricerche e ho chiesto, a chi di dovere, se ci fosse un'annata che valesse la pena di essere menzionata, non solo per la qualità del vino che ne è scaturito, ma per un qualcosa che l'ha resa davvero speciale. Se pensate da quanto tempo esiste questa azienda potete immaginare la moltitudine di informazioni ricevute legate alle singole annate, comunque alla fine la scelta è caduta su una abbastanza recente, il 2014.

Come molti di voi ricorderanno è stata la famosa annata del moscerino "Drosophila Suzuki", che ha proliferato a dismisura a causa dell'estate più piovosa e fredda degli ultimi anni, con conseguenze disastrose per molte aziende vinicole le quali hanno addirittura rinunciato alla raccolta dell'uva.

Molti viticoltori della zona, e non solo, vista la devastazione provocata dal moscerino, decisero di non vendemmiare quell'anno, ma non Gerardo che non si perse d'animo e con il sostegno di tutta la famiglia, decise comunque

di raccogliere l'uva; così, armati di forbici e di molta pazienza iniziarono il raccolto.

Vi posso assicurare, essendoci stato anch'io quell'anno, che per riempire una cassa ci volle il triplo del tempo rispetto al normale, perché ogni singolo grappolo andava analizzato e ripulito dagli acini infetti; chi ha già vendemmiato sa cosa vuol dire. Fu davvero una selezione molto, molto accurata, ma i quantitativi alla fine furono comunque accettabili. Dopo tutta questa fatica cosa ne scaturì? Un vino davvero eccellente, che ancora oggi ci ricordiamo, e non solo noi, ma anche coloro che lo hanno acquistato, perché negli anni a seguire continuavano a richiederlo. Questo ci fa ancora una volta capire cosa la passione e la volontà ci portano a fare. Gerardo, per rispetto sia del lavoro fatto durante tutto l'anno che della natura stessa, messa a dura prova da un insetto, non ha mollato e ha fatto tutto il possibile per comunque produrre, anche nel 2014, un Merlot Frosio; alla fine è stato premiato, come detto, con un ottimo vino.

Un altro episodio più spensierato, ma meritevole di essere raccontato del 2014 è la prima trasferta, organizzata da Elena, secondogenita di Gerardo, in Piemonte. In quell'occasione portammo lui e Marilena in alcune cantine della zona dove, oltre alla degustazione dei loro vini, ci furono degli scambi culturali legati al mondo della viticoltura davvero molto arricchenti, uno in particolare mi è rimasto impresso.

Andammo a visitare una cantina, anch'essa di antica tradizione familiare, ora gestita dai figli molto giovani del proprietario, il quale si occupa soprattutto dell'intrattenimento dei visitatori.

Durante la visita e la degustazione ci furono degli scambi di conoscenze ed esperienze molto interessanti, finché ad un certo punto, Gerardo chiede loro, "**ma voi qui avete il Suzuki?**", i due giovani si guardarono per qualche secondo molto straniti dalla domanda, finché uno dei due con molta serietà rispose "**noi utilizziamo tendenzialmente le Honda e siamo contenti**". Potete immaginare la nostra sorpresa ad una tale risposta e vi assicuro che rimanere seri non è stato facile, ma credo che anche i due ragazzi alla domanda posta da Gerardo si siano chiesti "**ma da dove arr-**



vano questi che ci chiedono delle auto?" Beh, chiarito il malinteso, legato al fatto che loro questo problema del moscerino Suzuki fortunatamente non l'hanno avuto, e degustato un'altra bottiglia, ci abbiamo riso sopra tutti assieme. Questa, seppure strana come situazione, ci ha fatto capire che ci sono molte realtà attorno a noi, e il confrontarsi è sempre utile ed interessante: non si finisce mai di imparare, e in questo caso che le Honda sono buone attrezzature!

Rimaniamo ancora nel 2014, perché proprio quell'anno i 3 figli di Gerardo, Cordelia, Elena e Nino, per dare continuità a questa lunga tradizione di famiglia, decisero di mettersi in gioco, affiancando il papà durante tutto il percorso che, dalla potatura porta alla vendemmia fino all'imbottigliamento finale, prendendo nota di ogni piccolo particolare, così da carpire quei segreti che hanno permesso al Merlot Frosio di diventare quel vino genuino e autentico che conosciamo.

Purtroppo con la frenesia che contraddistingue i giorni nostri, dove le attività di ogni singolo, oltre al normale lavoro quotidiano, si sono moltiplicate e siamo diventati sempre più una civiltà che corre senza meta, era impensabile che uno solo si sobbarcasse la mole di lavoro che richiede la viticoltura, ed è proprio per questo che tutti e tre si sono uniti, e a dipendenza di chi può affiancare Gerardo, si mettono a disposizione per aiutarlo nei vari lavori, ovviamente quelli più pesanti si addicono al Nino, mentre quelli più di "fino" alle due sorelle, Cordelia e Elena.

Ora non ci resta che aspettare e, quando stapperemo la prima bottiglia di Merlot Frosio della nuova generazione, capiremo se il tramandare una passione può avvenire anche in tempi come i nostri, dove a volte le tradizioni si fermano, non per mancanza di eredi, ma per mancanza di quelle componenti che hanno contraddistinto sempre le storie come questa, il cuore e l'amore per le nostre radici!

Salute a tutti

Samuele Dazio



Marilena, un sostegno impagabile e insostituibile

Gera alle prese con l'accurata selezione



Cordelia

Elena

Nino (Francesco)

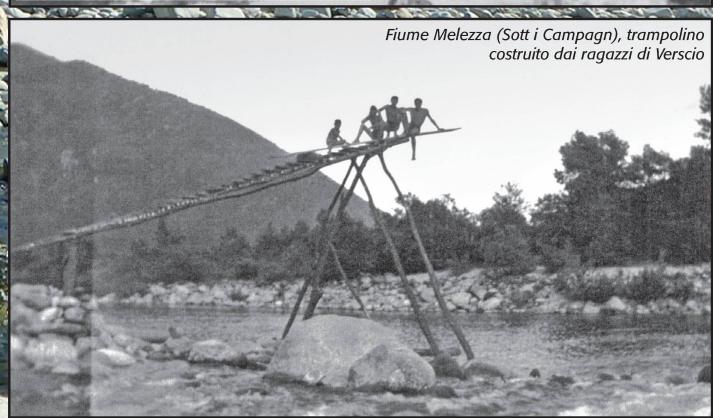
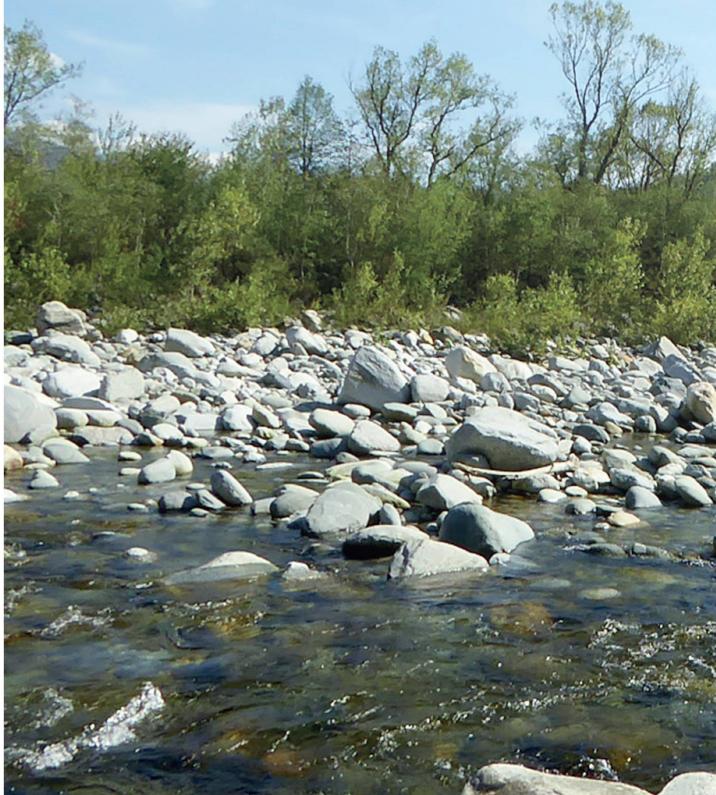
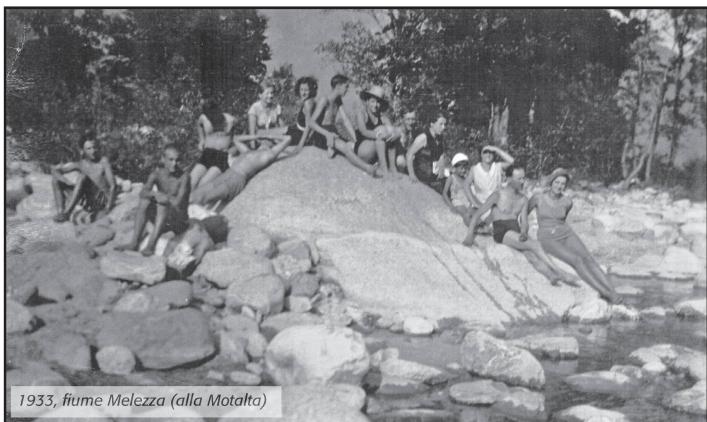


Gerardo con la moglie Marilena

Ed'estate c'era sempre il fiume col suo eterno movimento; alcuni pesci avevano l'abitudine di girarsi su un fianco mostrando le scaglie dai riflessi metallici della pancia prima di sparire scintillando nel mistero dei fondali: mi permetto, contro le regole che la modestia impone, un'autocitazione dalla nota di copertina di un libro di poesie pubblicato da Dadò nel 2017. È la prima cosa che mi è venuta in mente quando mi è stato chiesto di scrivere sul fiume Melezza. E il nome quasi non servirebbe, perché il fiume è il fiume per eccellenza; si va al Fiume che sembra non ce ne possa essere un altro, un punto di riferimento attorno al quale si snoda la vita di un intero paese. Forse sarebbe meglio dirlo al passato, almeno prossimo, perché da quando il modo di vivere è radicalmente cambiato, e in più il fiume è stato incanalato in un letto costretto e senza fantasia, non mi sembra più lo stesso.

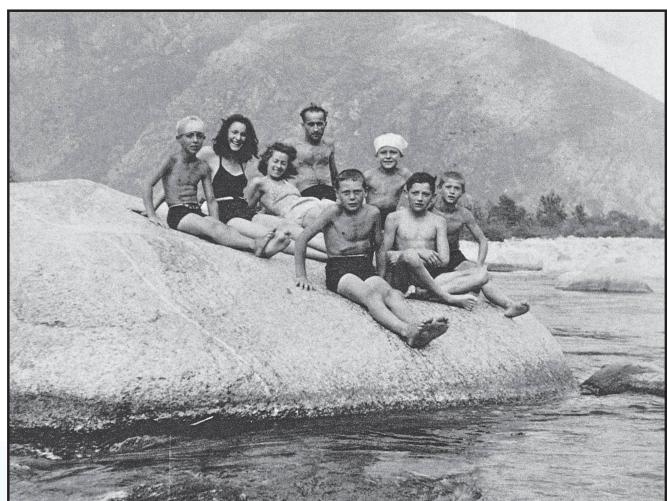
La seconda cosa che è riaffiorata è il ricordo più lontano di cui sono cosciente, e anche il primo grande spavento. Avevo pochi anni e mi sono ritrovato in riva al fiume a Verscio, seguendo il cane di uno zio che qualche volta devo avere accompagnato mentre pescava. Il cane seguiva me, e mi sono perso nella vegetazione di robi-

Verscio e il fiume Melezza: tra storia, risorsa e divertimento



nie e arbusti che fiancheggiavano il corso delle acque, tra grosse pietre ed erbe cresciute su ri-masugli di sabbia e legname. Poi il terrore, e non ricordo altro: so che mi hanno cercato a lungo, e ovviamente la cosa è finita bene.

Sono passati una sessantina d'anni da allora, e tante cose sono cambiate; certo, d'estate qualcuno va ancora al fiume a rinfrescarsi e ad abbronzarsi, ma mi sembra di poter dire che le sensazioni sono differenti. Lo stesso vale anche per la pratica della pesca: i pesci si sono fatti rari, la poca acqua, troppo calda nei periodi di siccità, non è più un ambiente favorevole alla sopravvivenza della fauna ittica. Pesci che una volta abbondavano: la trota, i vaironi e i cavedani naturalmente, ma anche carpe, tinche, scazzoni e perfino le anguille, scivolosissime e restie a farsi catturate con le mani. Le potevi scovare sotto qualche sasso, se non era una biscia d'acqua che vi aveva trovato riparo, ma il più delle volte scivolavano via vittoriose.



Fiume Melezza (alla Motalta)
fila dietro: Peppino Cavalli, Alma Cavalli, Camilla Lanfranchi, Beniamino Cavalli,
Claudio Zanda, Francesco Zanda, davanti: Enrico Leoni, Renato Grigis

Il fiume aveva un letto molto diverso, scorreva all'unisono ma poi improvvisamente si divideva formando nel mezzo isolotti che si immaginavano misteriosi. Qua e là si allargava in pozon, ed è lì che era il luogo ideale per fare il bagno. Ci si ritrovava tutti i giorni, soprattutto alla Motalta, passato il Tiglion, dove oltre che esserci la profondità per tuffarsi, c'erano enormi massi su cui distendersi a prendere il sole dopo le nuotate. Il calore della pietra compensava il freddo della pelle appena uscita dall'acqua. Per passare il tempo si inventavano giochi di ogni tipo: come quello di cercare un sasso il più possibile piatto e sottile e, chinandosi a pelo dell'acqua e con un movimento deciso del polso e del braccio, lanciarlo in modo che toccasse la superficie rimbalzando il maggior numero di volte possibile. Come in tante cose della vita, c'era sempre chi era più bravo, e riusciva a fare saltellare la pietra anche una decina di volte. La maggior parte di noi doveva invece accontentarsi di un paio di balzi, se poi il sasso non si inabissava subito. Al fiume si andava anche d'inverno. Visto il poco sole, nelle zone in cui il corso dell'acqua allargandosi gelava, si poteva pattinare; inevitabile qualche tuffo imprevisto e ghiacciante che costringeva a un precipitoso ritorno al caldo asciutto di casa. Se poi faccio un passo indietro nel tempo, suggestivo è il racconto di Francesco Zanda (il Chino). Sappiamo del legame di Verscio con Livorno. Così, finita la scuola, era stato spedito per due mesi nella città toscana. Si era appena conclusa la guerra ed era facile fare amicizia con i soldati americani. Regalarono al ragazzino svizzero un canotto dell'aviazione da portare a casa che diventò un ingombrante bagaglio durante il viaggio di ritorno su un treno affollato: tanto da addormentarcisi dentro e risvegliarsi a Ventimiglia. Distrofront rocambolesco e soferto verso Milano, e poi finalmente rotta verso casa. Facile immaginare che il canotto divenne subito un'attrazione per tanti ragazzi del paese entusiasti. Era possibile, emozionante e avventuroso, quando il fiume era un po' grosso, navigare fino al delta della Maggia, anche perché la diga di Palagnedra che inghiottì buona parte dell'acqua fu completata solo nel 1952.

Ancora più indietro nel tempo, il fiume fu una

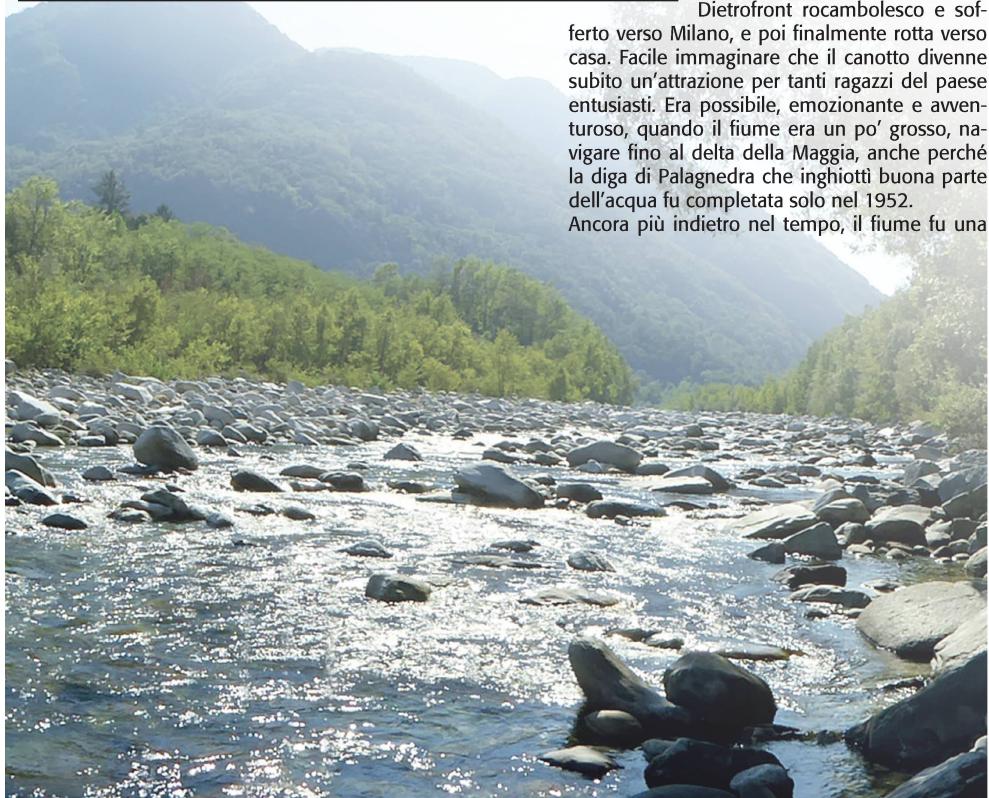
grande risorsa naturale: permetteva di fare scendere a valle il legname proveniente dalle montagne ticinesi e dell'Onsernone, ma anche dalla Val Vigezzo. I danni provocati, anche su proprietà private, da questo tipo di trasporto furono spesso fonte di discussioni. Per esempio, su un libro intitolato *Misure Dei Prati, Campagne e Stime dei Danni con la Sig.ri Mercanti di Legna*, riguardante le terre di Verscio e Cavigliano, sono registrati i numerosi sopralluoghi eseguiti tra il 1826 e il 1857 da rappresentanti dei paesi e dai mercanti responsabili per constatare i danni e stabilire i relativi risarcimenti. Senza andare in epoche così lontane, ricordo che dopo ogni buzza la legna rimasta sul terreno veniva segnata con un sasso da chi per primo la individuava. Una specie di legge non scritta, che quasi tutti rispettavano, faceva sì che nessuno osasse impossessarsene arbitrariamente. Le buzze erano, e lo sono ancora, impetuose: le tante valli laterali della Melezza, certo più delle cento che danno il nome alla regione, si ingrossano enormemente con le piogge e il fiume finisce per avere una portata perfino superiore a quella della Maggia in cui si versa impetuoso, rugiante e marrone. Facile immaginare le conseguenze: basti pensare alla catastrofica alluvione del 1978.

Il fiume dunque risorsa e spavento, ma sempre fonte di nuove idee. Come nel 1890, quando Luigi Simona decise di acquistare e ingrandire un piccolo mulino a Verscio, nella zona in cui oggi ci sono i campi da tennis e di calcio. Il fiumiciattolo che lo alimentava era troppo ridotto per muovere le grosse macine, per questo fece costruire un canale che sfruttava il flusso della Melezza e dell'Isorno. Le acque erano deviate verso la campagna di Cavigliano grazie a una diga di sassi e sacchi di ghiaia. Venivano poi raccolte in un bacino che aveva la forma di un piccolo laghetto, il Ripar. Da lì, passando dalla campagna di Cavigliano, arrivavano al mulino attraverso la rongia dal mulin, un canale di cui, qua e là, rimane qualche traccia. Si racconta che la griglia di entrata al mulino fosse zeppa di pesci: un gioco da ragazzi catturarli.

Il fiume, quasi presenza costante, quasi casa. Credo però che a nessuno di noi ragazzi sia mai venuto in mente di sapere da dove arrivasse, quale percorso facesse prima di giungere fino a Verscio. Qualcuno aveva sentito dire che la sua sorgente si trovava in Italia, dove stranamente scorre con il nome al maschile, il Melezzo. Oggi so che nasce sulle alture della Pioda di Crana e del Pizzo Scheggia, in Piemonte, tra la Val Vigezzo e la Valle Isorno; verso Domodossola scende il Melezzo Occidentale, verso Santa Maria Maggiore e le Centovalli prosegue invece il Melezzo orientale. Può essere interessante sapere che anche il fiume Isorno, che percorre la Valle Onsernone, nasce da quelle parti.

Altro si potrebbe raccontare del Fiume che oggi sembra non avere più segreti, costretto com'è in gran parte in un vasto percorso obbligato. Però scorre sempre, senza fare spavento ma vocando discreto. A chi si alimenta dei ricordi mette addosso la sensazione di una mancanza ricamata dell'affetto e dalla nostalgia. Poi però, basta incontrare ciclisti che viaggiano sull'argine e attraversano la passerella, tanto attesa e tanto desiderata, che attraversa il fiume, per intuire i colori di un'alba diversa ma sempre nuova. Intanto, sul greto, ragazzini costruiscono dighe con le pietre cercando di imprigionare un Pozón in cui tuffarsi. Altri scorrono nella poca acqua come uno scivolo mentre qualche bagnante prende il sole disteso su un materassino di plastica. Tra grosse pietre, ragazze si crogiolano al sole, quasi come una volta.

Piergiorgio Morgantini



Credere in un

sogno, per vivere nel sogno

... e vissero per sempre felici e contenti.

Con queste semplici parole, si chiudono quasi tutte le fiabe; con un sottinteso intento formativo e morale, il lieto fine, nonostante tutto, arriva sempre e, anche se sofferto, premia i protagonisti virtuosi e tenaci.

Stavolta però, anziché concluderla, queste parole aprono una storia, la nuova avventura di due protagonisti, Lara e Dario, che stanno realizzando il loro sogno, certi di poterlo condividere con chi vorrà rendere loro visita.

Un punto di partenza per una nuova avventura comune, lontana dalle Terre di Pedemonte, verso una terra che, di solito, vede le persone compiere il tragitto contrario, per trovare lavoro da noi e riscrivere la loro storia di vita.

La meta è il Portogallo, luogo di vacanze per autonomasia, che per Lara e Dario diventerà luogo di lavoro e di vita comune.

Il sogno

Chi non ha mai sognato di mollare tutto e partire? Spesso però, *"tra il dire e il fare, c'è di mezzo il mare!"* Per Lara e Dario, invece, è stato proprio il mare a dare l'input al cambiamento. Il desiderio di mutare vita, di avvicinarsi alla natura, in un clima maggiormente temperato, li ha spronati a cercare un luogo in cui iniziare una nuova vita e una nuova avventura. Lara è di origini portoghesi, benché nata in Mozambico, perciò per loro è stato naturale cercare in quel paese la loro nuova casa. La cittadina di Olhão, situata nel distretto di Faro, in Algarve, a sud del Portogallo, li ha da subito catturati. È una città di pescatori, non ancora sulla rotta del turismo di massa e permette di vivere con un ritmo più lento rispetto alla frenesia dei grandi centri. Spiagge di sabbia fine, lambite da acque cristalline, la città, con poco meno di cinquantamila abitanti, si affaccia sui canali lagunari del Parque Natural de Ria Formosa ed è incorniciata da bianche costruzioni lineari e semplici, con dettagli ispirati allo stile moresco, testimoni della dominazione araba dall'VIII al XIII secolo. Un labirinto di vicoli acciottolati, si dipana tra i vari quartieri caratteristici, abitati da gente semplice, umile, ma di grande dignità, pescatori, che scrutano l'orizzonte e, tra le grida dei gabbiani che salutano l'alba, tirano le reti che regalano i preziosi frutti del loro lavoro. Le giornate muoiono in tramonti da favola, dipinti di rosso e rosa, che invitano alla pace e alla meditazione.

Quella sarebbe stata la loro casa, l'inizio del loro sogno.

Il progetto

Per Lara e Dario è stato subito chiaro che non si trattava di un trasferimento vacanziero o di quiescenza. Nella loro nuova casa avrebbero creato un luogo di accoglienza, per chi desidera staccare dalla quotidianità e concedersi un momento di pausa, in un luogo speciale.

La ricerca di una casa, che potesse rispondere ai loro bisogni e al loro concetto, non è stata facile. Comprato finalmente lo stabile, una vecchia casa nel centro della cittadina, hanno dovuto procedere alla ristrutturazione, cercando qualcuno che riuscisse a realizzare quanto desideravano. Non è stato semplice per loro, vista anche la distanza, trovare qualcuno che seguisse l'esecuzione dei lavori, interpretando i loro desideri e le loro esigenze, per questa ragione, Lara, si



è già trasferita a Olhão all'inizio del 2019, per seguire da vicino la realizzazione del progetto. La natura è stata fonte d'ispirazione per adattare l'edificio alle loro esigenze, rispettandone le caratteristiche strutturali, trovando l'equilibrio tra funzionalità ed estetica. Per loro è stato imperativo non stravolgere l'anima della casa, con un'eccessiva modernizzazione degli ambienti, ma lasciando il più possibile i materiali originali, con un occhio di riguardo all'architettura, alla cultura e alle tradizioni locali, considerando la storia della stessa, che al piano terra ospitava un magazzino per la riparazione delle reti dei pescatori e al primo piano era un'abitazione borghese. La casa doveva diventare un'oasi, un'isola di pace e di serenità, dove tutto fosse armonioso; il benessere si trova nell'equilibrio, che dall'esterno penetra all'interno di noi stessi, quindi nulla andava lasciato al caso.

Casa Céu

Terminati i lavori di sistemazione e di arredo, la struttura era pronta per accogliere gli ospiti. Si trattava ora di assegnarne un nome e, vista la sua caratteristica e il luogo in cui si trova, Casa Céu (cielo) è parso quello più indicato. Infatti, in Algarve, grazie alle correnti d'aria, la luce è chiara, brillante e il cielo è sempre blu. Di notte, una coperta di stelle avvolge il tutto e nel grande terrazzo, sul tetto della loro casa, ti senti un tutt'uno con il cielo. *"Quale nome migliore per la nostra opera?"* afferma Lara. Inoltre, guarda un po', il secondo nome di Lara è Céu, peraltro mai usato, che sembrava fosse lì, addormentato, in attesa di potersi finalmente manifestare. Casa Céu ha quattro camere, ognuna con caratteristiche diverse, nominate come quattro alberi tipici dell'Algarve. Laranjeiras (Arancio), Amendoeiras (Mandorlo), Alfarrobeiras (Carrubo), Figueiras (Fico). Sono ampi spazi, dotati di aria condizionata e riscaldamento, con arredi eleganti e confortevoli ma sobri, biancheria da letto in fibre naturali e tanti libri a disposizione dei clienti. Non c'è televisore, ma certamente non se ne sente la mancanza!

Un soggiorno da favola

I primi clienti sono arrivati a Casa Céu nell'estate scorsa; a causa della pandemia, anche Lara e Dario hanno avuto qualche limitazione, ma comunque se la sono cavata bene e sperano in una rapida soluzione del problema. Inoltre, siccome Dario era ancora impegnato con il suo lavoro in Ticino e arrivava a Olhão un po' a singhiozzo, è stata Lara a gestire da sola la struttura durante la prima stagione.



Gli ospiti hanno potuto beneficiare di un alloggio perfetto e ben organizzato, deliziandosi con le squisite colazioni e piatti tipici, serviti in un'accogliente sala da pranzo o sul magnifico terrazzo sul tetto. Lara propone degustazioni di prodotti locali, vino, formaggi, miele e, a disposizione dei clienti, in ogni camera, c'è sempre un invitante assortimento di frutta.

Per chi è interessato, la Casa organizza pure gite in barca a vela, magari abbinate all'osservazione dei delfini, oppure passeggiate a cavallo in uno scenario paradisiaco, o dei pic-nic sulle isole vicine, o ancora esplorazioni in bicicletta, percorrendo il dedalo di strade della città.

Insomma, a Casa Céu si può veramente trascorrere un periodo di tranquillità, approfittando delle varie possibilità di svago proposte. La zona offre molto e anche percorrendo i canali del Parco della Ria Formosa, a bordo del lento traghetto che attraversa i villaggi delle isole, si ha il tempo di respirare salubre aria salata, passeggiare sulle passerelle di legno, circondate da dune solitarie, spaziando lo sguardo sulle bellissime spiagge di sabbia bianca, lambite da un mare turchese, ammirando le migliaia di uccelli locali che, indisturbati, si mostrano ai passanti.

In questo scenario, non è raro vedere, con la bassa marea, intere famiglie intente a raccogliere vongole o ostriche sui banchi di sabbia.

È un vivere lento, non solo per i vacanzieri ma anche per Lara e Dario, proprio ciò che cercavano, dopo una vita scandita da orari, turni e impegni vari.

Cibo e prodotti vari

Come detto, un punto importante della filosofia di Lara e Dario, è quello di offrire prodotti di qualità in un ambiente rilassante e allora, qual è il piatto tipico di Olhão?

"È la Cataplana" – mi risponde Lara – *"un piatto di pesce e frutti di mare. La cottura avviene in una speciale pentola, a fuoco lento, ispirata alla Tagine marocchina. Inoltre c'è l'Arroz de Marisco, una specie di risotto di mare. C'è però anche molta carne e tante verdure buonissime, oltre naturalmente alle vongole, alle ostriche e ai frutti di mare, che noi prendiamo direttamente dai pescatori o al mercato del pesce cittadino, che offre tutti i giorni pesce freschissimo e molto variato."*

Quindi voi proponete anche cene?

"Sì, certo" – aggiunge Lara – *"anche se a Olhão ci sono moltissimi ristoranti per tutte le tasche. Infatti, la città è molto conosciuta per il buon cibo, visto il suo famoso mercato del pesce, del-*



la carne e delle verdure, il più grande di tutto l'Algarve. Noi però abbiamo deciso di offrire anche la nostra cucina, per chi vuole gustare un buon piatto sul nostro terrazzo, davanti a un tramonto meraviglioso. Di solito proponiamo cene il fine settimana, da venerdì a lunedì, o su prenotazione.

Abbiamo anche un Concept Store, una sorta di boutique nella quale vendiamo prodotti di vario tipo e che usiamo a casa; come la nostra linea di piatti e tazzine per il caffè in ceramica, fatti da un artigiano locale, cuscini e lenzuola in cotone pregiato, olio d'oliva, taglieri di legno, varie fragranze dell'Algarve, teiere, gioielli, abiti particolari. L'assortimento è rinnovato di frequente, quindi si possono sempre trovare delle novità".

Interessante, quindi soggiornando a Casa Céu, si ha anche la possibilità di trovare qualche oggetto speciale da portare a casa!

I dintorni

Una visita a Lara e Dario, offre la possibilità di esplorare anche altri luoghi incantevoli, come la Ria Formosa, un labirinto di canali, isole, lagune e banchi di sabbia, con diverse tonalità di azzurro, per chi ama il sole, il mare, la tranquillità, proverà senz'altro piacere nel lasciarsi cullare dallo sciabordio delle onde. Il litorale dell'Algarve, con le spiagge di Faro e Tavira, quasi vicino alla Spagna, regala piacere al cuore e agli occhi. Da ovest a est, si susseguono le isole Farol, Culatra, Armona e Deserta, che sono parte integrante del Parco Naturale, da visitare per le loro caratteristiche e dove sembra che il tempo si sia fermato.

Non son sempre rose e fiori...

Ovviamente, anche la bella storia di Lara e Dario, a volte presenta delle difficoltà, che, da persone equilibrate e positive, hanno sempre cercato, e cercano, di affrontare con serenità e fiducia.

"Quando abbiamo preso la decisione di cambiare la nostra vita, abbiamo scelto di seguire il cuore, ben consapevoli che avremmo dovuto superare degli ostacoli, sia all'inizio, sia durante il cammino. Crediamo in noi stessi, sappiamo di avere le risorse per affrontare le avversità e i problemi, non ci lasciamo sopraffare dalla negatività! Cerchiamo di circondarci da belle persone, che ci amano e ci sostengono, ma che sono oneste e sincere con noi. Accettiamo critiche costruttive e consigli e ovviamente anche elogi!"



... e vissero per sempre felici e contenti

Questo è l'augurio che noi tutti facciamo a Lara e a Dario! L'auspicio che tutto proceda secondo i loro desideri, in una terra diversa da quella che li ha visti protagonisti attivi in vari ambiti, sia professionali, sia istituzionali e sportivi. Il legame con il Ticino non sarà certamente cancellato, anzi, oltre agli affetti, qui hanno ancora una casa che li aspetterà, ogni qualvolta sentiranno la nostalgia delle montagne!

Verremo senz'altro a trovarvi nel vostro paradieso, nella Casa vicino al cielo, per assaporare il profumo di salsedine e delle sardine arrostite sulla brace, sorseggiando un delizioso vinello in vostra compagnia.

Morale

Come ogni fiaba che si rispetti anche quella di Lara e Dario offre lo spunto per una riflessione: scrive la filosofa Lina Bertola *"Perché avere paura del «sogno» che attraversa il nostro sguardo? L'immaginazione è una grande risorsa che ci aiuta a vedere ogni cosa con occhi sempre nuovi; questo «sognare» colora le nostre percezioni, i sentimenti, i significati e ci permette, a volte, di cambiare le domande e le risposte che diamo al nostro vivere. Nel camminare dentro una realtà consueta e familiare, l'immaginazione può essere una compagna di viaggio discreta che ci invita a scorgere sempre altri panorami possibili, a riconoscere un altro mondo, forse nasconduto e inatteso, in quello che già c'è."*

Se ascolti il cuore e scegli ciò che ti fa stare bene, con un po' di sacrificio e determinazione il tuo sogno può diventare realtà.

Lucia Giovanelli

Per maggiori informazioni e prenotazioni:

Lara Gomes e Dario Trapletti
Casa Céu Boutique Hotel
Telefono: 00351 938 388 498
Sito: www.casaceu.pt
e-mail: hello@casaceu.pt

Come si arriva a Olhão?

Faro è l'aeroporto internazionale dell'Algarve e dista 20 minuti da Olhão.
Voli diretti da Milano Malpensa con Easyjet – e da Bergamo con Ryanair.
Voli diretti da Zurigo con Tap e Swiss.

Lara Gomes nasce il 27.09.68 a Beira, seconda città del Mozambico; viste le frequenti inondazioni, tipiche della città, non ha una Terra Madre ma piuttosto un'acqua madre, quella del meraviglioso Oceano Indiano.

Prima figlia di giovani emigranti portoghesi in Mozambico, il papà lavorava nelle risorse umane di una grande ditta portoghese, scultore e scrittore, uomo di mondo, avendo vissuto a Macau e Hong-Kong, la mamma era contabile negli uffici delle ferrovie.

Quando la piccola Lara aveva 6 mesi, lasciarono la città di Beira per andare a vivere a Monapo, al nord del Mozambico, dove hanno vissuto fino ai dodici anni di Lara.

Il Mozambico era un paese che viveva nella dualità, tra un passato ricco di miti e leggende e un presente duro e crudele. Dopo la guerra civile e l'indipendenza del Paese, con la famiglia si trasferisce in Portogallo, a Porto.

Nel 1986 parte per la Svizzera, dove termina la formazione di puerictrice. Lavora nel reparto di pediatria della Clinica Santa Chiara e dal 1992 al dicembre del 2019, alla Carità di Locarno. Gli anni più belli ed emozionanti della sua carriera sanitaria, sono stati quelli nel reparto neonati e in pediatria, per poi fare gli ultimi periodi nelle cure intensive, alla Carità. Lara è madre di due figli; Luca e Yara.

È suo padre la persona di riferimento della sua vita; uomo di poche parole e grandi valori. Sereno e molto ispiratore.

Da sempre è affascinata dalle culture dei popoli africani, fatte di tradizioni, musiche e balli, colori e infinite storie, ma ciò che la appassiona di più è l'architettura, l'interior design, la cucina, la calligrafia e la fotografia.

Sogna di scrivere un giorno un libro di cucina, condividendo le sue ricette preferite.

Dario Trapletti nasce il 20.7.1962 a Muralto, dopo le scuole dell'obbligo si diploma quale impiegato di commercio e inizia la sua carriera professionale presso la ditta Frigerio di Locarno, azienda nella quale lavorava già suo padre. Da parecchi anni è responsabile della divisione Acciai-Metalli.

È padre di due figli; Christine e Andrea.

Lo sport è sempre stata la sua grande passione. Lo sci, facendo parte per tanti anni dello Sci Club Melezza e il calcio, dapprima come giocatore e in seguito allenatore di alcune squadre delle leghe minori. Attivo in vari ambiti, dal 1995 è municipale, dapprima per il comune di Verscio e, dopo l'aggregazione, del comune Terre di Pedemonte, nel quale dal 2016 è pure, con grande orgoglio, vice sindaco.





A.A. SPAZZACAMINI RIUNITI SAGL

LOCARNESE E VALLI

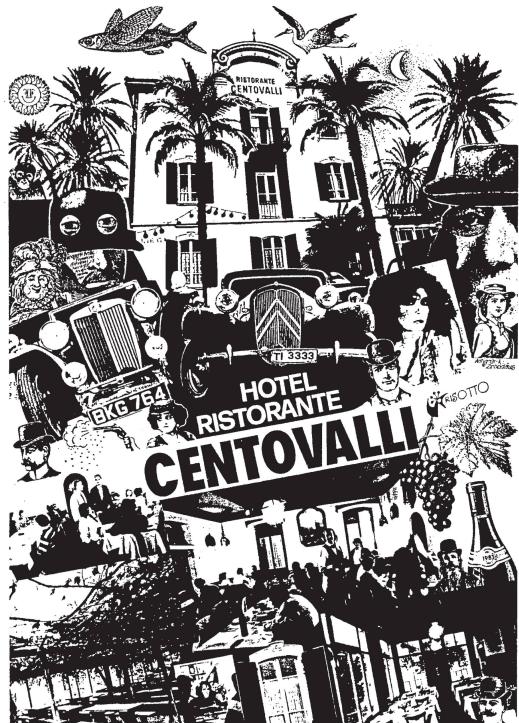
Via Baraggie 23 - 6612 Ascona
Athos Berta 079 223 91 20 - Arnaldo Santos 078 843 06 43
Ufficio 091 791 94 34 - a.a.spazzacamini@gmail.com



Vetri e specchi
per l'arredo e l'edilizia
Porte e finestre in PVC

Servizio riparazioni
in tutto il Ticino

www.vettrirotolone.jimdo.com
E-mail: rotolo@ticino.com
Tel. +41(0)79 348 73 38
CH-6655 Intragna



6652 Ponte Brolla - Tel. 091 796 14 44 - Fax 091 796 31 59
Cucina tipica ticinese. Si prega di prenotare. Propr. Famiglia Gobbi
Lunedì e martedì chiuso

DE TADDEO CLAUDIO

giardiniere dipl.

progettazione - costruzione e manutenzione giardini

6653 Verscio

Tel. 091 796 35 67



KEEP
CALM
AND
CALL
Mayor
giardini

Studio l'impronta di Gheno Monica

Ortho-Bionomy®
Somatic Experiencing®
Massaggio classico
Linfodrenaggio
Riflessologia plantare
Reiki



Via Motalta 1 - 6653 Verscio
091/791.35.17 - 079/695.67.00
www.studioimpronta.ch



Via Motalta 1 - 6653 Verscio
Tel. 091/796.35.17 - 079/329.28.81
e-mail: candolfi.giovanni@bluewin.ch

Il castagno, stupenda pianta che orna le nostre montagne, colpisce per la maestosità della sua chioma e della sue dimensioni. Questo albero può raggiungere addirittura i 30 metri di altezza e ha una vita lunghissima, non sono rari gli esempi di castagni pluricentenari.

È una pianta che ha rappresentato per secoli una primaria fonte alimentare grazie alle notevoli proprietà nutritive dei suoi frutti e della farina che vi si ricava, infatti, già in epoca longobarda, il castagno era definito "l'albero del pane".

Ma come capire la sua età, quando ancora svetta nei nostri boschi? Qualche tempo fa è apparso un articolo con un interessante sistema per datare un castagno; riportiamo quanto scritto dal signor Beltrami, pensando di fare cosa gradita ai nostri lettori.

Come datare un castagno, re dei nostri boschi?

L'età dei castagni

Negli anni '40, quando ero bambino, a Luidiano andavo sovente a spasso per vigne e boschi con nonno Giovanni. Una volta, se ben ricordo, mi aveva spiegato che la circonferenza di un castagno, misurata in centimetri all'altezza delle braccia, ossia a circa 1,30 m da terra, corrisponde approssimativamente alla sua massima età espressa in anni (1 cm = 1 anno).

Mi sono poi documentato: secondo gli specialisti, la crescita dei castagni, misurata sulla circonferenza, varia da 1,25 a 2,5 cm/anno, a dipendenza da dove crescono e alle relative condizioni.

Io, per semplificare il calcolo, senza algoritmi, e far contento il nonno, ho ammesso una crescita da 1 a 2 cm/anno.

La settimana scorsa, prima di tagliarli, ho misurato la circonferenza di due castagni secchi fuori da casa mia: uno aveva un diametro di 58 cm, circonferenza 182 cm, quindi, crescita 1 cm/anno => età massima ca. 182 anni, crescita 2 cm/anno => età minima ca. 91 anni, crescita 1,5 cm/anno => età media ca. 136 anni. L'altro, un diametro di 62 cm, circonferenza 195 cm, quindi crescita 1 cm/anno => età massima ca. 195 anni, crescita 2 cm/anno => età minima ca. 97 anni, crescita 1,5/cm/anno => età media ca. 145 anni.

Dopo di che il segantino, io non sego più, li ha tagliati.

Per sapere l'età effettiva di questi castagni ho quindi contato gli anelli di crescita annuale, partendo dal centro alla circonferenza, ossia sul raggio:

Il primo, sul raggio di 29 cm, 115 anelli, quindi 115 anni effettivi, spessore medio degli anelli 29 cm/115 anelli = 0,25 (2,5 mm) quindi crescita sulla circonferenza 0,25 . 6,28 = 1,7 cm. Il secondo, sul raggio 31 cm, 130 anelli, quindi 130 anni effettivi, spessore medio degli anelli 31 cm/130 anelli = 0,23 cm (2,3 mm), quindi crescita sulla circonferenza 0,23 . 6,28 = 1,4 cm. C.Q.F.D.

Giancarlo Beltrami

Pubblicato su un giornale, nella rubrica Spazio Aperto

Il Castagno dei Cento Cavalli →



Ester Poncini con il castagno pluricentenario del Mont da la Maga a Riei, nato in mezzo ai sassi e, nonostante l'età, ancora molto fruttifero. Il castagno ha una circonferenza di 13,08 m.

Attorno a questi alberi maestosi sono nate anche delle leggende; una in particolare ha attirato la nostra attenzione, è quella del millennio Castagno dei Cento Cavalli, in Sicilia, che riportiamo.

Curiosità

Patrimonio naturale e leggendario, il Castagno dei Cento Cavalli è sito a Sant'Alfio, nel bosco di Carpineto, proprio ai piedi dell'Etna, in Sicilia. Diversi botanici concordano che avrebbe dai due ai quattro mila anni di vita e secondo il botanico torinese Bruno Peyronel è l'albero più antico d'Europa e il più grande d'Italia (1982), con i suoi 22 metri di diametro e 22 metri di altezza.

In realtà oggi si presenta costituito da tre polle (fusti), rispettivamente di 13, 20, e 21 metri; su queste polle è vivo il dibattito sulla unicità della pianta.

Le prime notizie storiche certe sul Castagno dei Cento Cavalli furono fornite dal De Amodeo, Carrera e da altri nel XVI secolo. Pietro Carerra ne Il Mongibello (1636), descrisse maestoso il tronco e l'albero capace di ospitare nel suo interno trenta cavalli. Successivamente ne parlò Antonio Filoteo (1611). Il 21 agosto 1745 venne emanato un primo atto dal Tribunale dell'Ordine del Real Patrimonio di Sicilia, che tutelava istituzionalmente il Castagno dei Cento Cavalli ed il vicino Castagno Nave. Visto il periodo (fine del XVIII secolo) è un atto da annoverare fra i primati della tutela ambientale. L'insigne naturalista catanese Giuseppe Recupero in Storia naturale e generale dell'Etna descriveva



dettagliatamente l'albero, cercò di fornire diverse prove e dimostrazioni sulla unicità della pianta (allora era in discussione se fossero più alberi) e narrò che nell'anno 1766 trovò la casa molto deteriorata (esisteva una casa sotto le fronde del castagno, si può notare nel quadro di Jean Houel). Nel corso degli anni, il Castagno dei Cento Cavalli ha ispirato varie leggende, ma la più nota narra che, intorno al 1300, la regina napoletana Giovanna I d'Angiò, durante una battuta di caccia, fu sorpresa da un terribile temporale. Così, con un centinaio di cavalieri e dame al seguito, si riparò per tutta la notte sotto le larghe fronde del castagno. Successivamente si scoprì, però, che la regina napoletana in realtà non fu mai in Sicilia, quindi il racconto popolare venne attribuito alla regina Giovanna d'Aragona o all'imperatrice Isabella d'Inghilterra (terza moglie di Federico II) e assunse anche un tono più "piccante": pare, infatti, che la giovane donna passò una notte di passione con molti dei cavalieri che l'accompagnavano, proprio sotto il Castagno dei Cento Cavalli. Furono proprio i cento cavalieri ad attribuire tale appellativo all'albero più antico d'Europa.

Nel 2008 il Castagno dei Cento Cavalli è stato riconosciuto come "Monumento Messaggero di Pace" dall'Unesco e ogni anno ospita migliaia di visitatori provenienti da tutto il mondo.

Negli ultimi anni il libro dei Guinness dei primati ha registrato il Castagno, come l'albero più grande del mondo, per la rilevazione del 1780, quando furono misurati ben 57,9 mt di circonferenza. Posizione geografica:

37° 45' 00.50 " N - 15° 07 ' 49.00 " E.

Nelle vicinanze dell'albero, a circa quattrocento metri, si trova un altro castagno con almeno mille anni di vita, il Castagno Nave (chiamato anche Castagno S. Agata o Arrusbigghiasonnū - risveglio sonno - forse per il cinguello degli uccelli o forse per le fronde basse che destavano improvvisamente dal sonno qualche carrettiere passante). Questo castagno sarebbe, secondo alcuni studi, il secondo per antichità e grandezza in Italia. La circonferenza misura 20 metri ed è alto 19 metri".

<https://www.sicilias.it/castagno-dei-cento-cavalli-sicilia-l-albero-piu-antico-d-europa/>

Marisa Paganetti: e i rondoni volano ancora sopra la chiesa di Verscio

Marisa Paganetti abita a Verscio da più di trent'anni, e per altrettanti anni è stata insegnante di scuola dell'infanzia a Minusio. Mentre l'ascolto raccontare di una sua scoperta a proposito dei rondini, uccelli simili alle rondini che volteggiano spesso attorno ai campanili delle chiese, mi viene in mente una poesia dello scrittore francese Charles Baudelaire (1821/1867) in cui egli paragona sé stesso, e i poeti in generale, all'èbatros, grande ed elegante uccello marino munito di lunghe ali ma di zampe piccolissime. A volte i marinai si divertono a catturarne uno e lo ridicolizzano perché incapace di rialzarsi in volo: *il re dell'azzurro* è ormai impotente e goffo, con le sue inutili grandi e candide ali bianche. Proprio come il rondone, l'èbatros trascorre la sua vita volando e posandosi unicamente per nidificare. Anch'esso, tanto potente nel cielo, è in grande difficoltà se finisce al suolo.

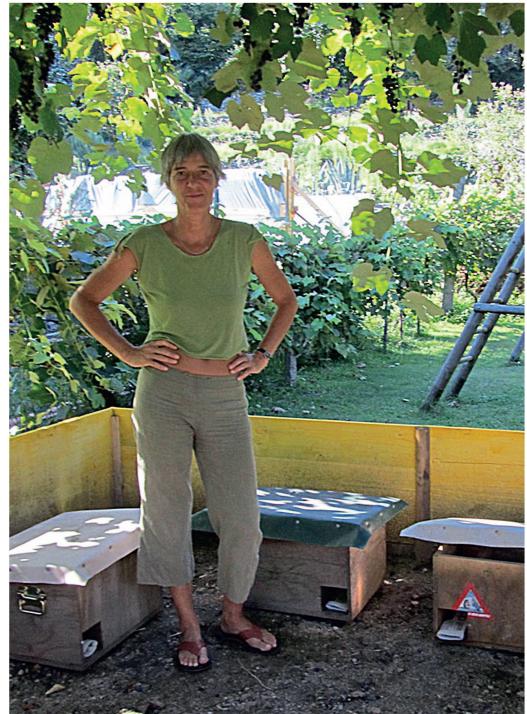
Che sia la sensibilità speciale dei poeti simile a quella che ha fatto nascere in Marisa il grande amore per gli animali? In modo particolare per quelli in pericolo di estinzione come il rondone che, come l'èbatros, è munito di grandi ali ma di zampe piccolissime (appartiene all'ordine degli apodiformi, il cui nome deriva dal greco *apous*, cioè privo di piedi)? È lecito pensarla, come è spontanea la curiosità di sapere come nasce, tra i tanti interessi della maestra, l'idea di aprire un sito (www.rondonivittimegrondaie.ch) per fare conoscere il problema dei rondini che cadono nelle grondaie. Oltre a ciò, le ristrutturazioni dei tetti eliminano gli spazi in cui possono nidificare. La presenza di questi divoratori di insetti, basti pensare che un piccolino ne divora sette chili prima di diventare adulto, è importante per contenere, tra l'altro, la diffusione della zanzara tigre. Lo scopo del sito è quello di permettere di condividere le esperienze e di dare voce alla problematica, cercando collaborazione per proteggere questi uccelli. Marisa è anche molto abile nel costruire nidi di legno che possono essere piazzati quando si eliminano i vecchi tetti in piole. Può anche mettere a disposizione nidi per pipistrelli, rondini e balestrucci. Esiste anche la possibilità, per chi costruisce o riatta le abitazioni, di utilizzare direttamente mattoni forati in cui i rondini possono fare il nido. Chi è interessato può rivolgersi anche alla Stazione Ornitologica di Sem-pach.

Per mettere in risalto quali sono i pericoli che corrono i rondini che costruiscono il loro luogo di riproduzione dentro gli spazi tra le piole dei tetti, soprattutto delle chiese e dei campanili perché si ergono molto in alto, facciamo un passo indietro nel tempo, attorno agli anni Novanta. Allora, Marisa abita a Verscio, in una vecchia casa gialla con il tetto in lastre di pietra. Uscendo di casa le capita spesso di vedere qualche gatto rovistare vicino alle grondaie che scaricano l'acqua piovana all'esterno. Incuriosita, un giorno decide di guardare dentro il canale pensando di trovarvi infilato un topolino, e con sorpresa vede invece comparire la coda di un rondone. E, scavando per perl-

strare i pozzi interrati, scopre diversi resti di questi uccelli. Decide allora di osservare cosa succede sul tetto, accorgendosi che i volatili ogni tanto, soprattutto durante le giornate di forte vento, sbandano scivolando nel canale della grondaia. Incapaci di rialzarsi in volo a causa delle zampe troppo minute e delle ali ingombranti, si trascinano così orizzontalmente,



fino a cadere nel tubo di scarico. Alla morte di un genitore segue poi inevitabilmente la morte di tutta la nidiata. Nelle giornate molto calde la stessa sorte tocca ai piccolini che si spingono fuori dal nido per cercare refrigerio. E se ciò capita sul tetto della sua casa, facile per lei pensare che possa succedere anche altrove, ovunque la configurazione del tetto favorisca la nidificazione dei rondini. Infatti, dopo numerose ricerche, nel mese di giugno del 2017 arriva la conferma più tangibile: un violento temporale fa debordare le grondaie

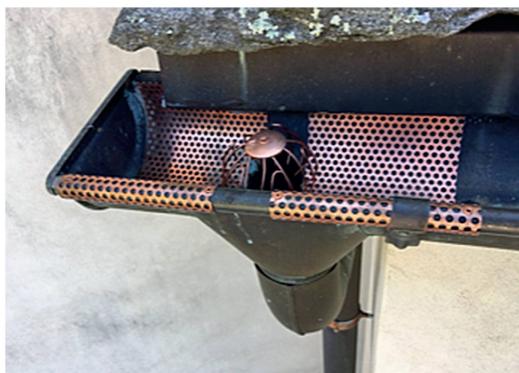


della chiesa di Verscio e qualcuno la avverte che a terra ci sono diversi rondini morti. Scopre così che gli uccelli sono morti già da diverso tempo, certamente perché scivolati nelle grondaie.

Decide quindi di proporre la soluzione che aveva sperimentato nella sua casa già nel 1996 e che ha sempre funzionato: quella di inserire nel canale una sottile striscia ruvida. Non costituisce un ostacolo per lo scorrimento dell'acqua e di eventuali detriti, ma permette ai rondini di fare presa con le zampine e di

riprendere il volo. Grazie al contributo della Stazione Ornitologica di Sempach e alla disponibilità della parrocchia di Verscio, le grondaie hanno così potuto essere modificate e, dal 2018, non costituiscono più un pericolo per gli uccelli; lo stesso hanno fatto le parrocchie di Sonogno e Castione. È un lavoro che Marisa intende continuare, perché non cessi lo stridio che caratterizza i dintorni di chiese e campanili dalla fine di aprile fino alla fine di luglio, quando i rondoni riprenderanno il volo verso l'Africa, raggiungendo l'incredibile velocità di 320 chilometri all'ora. Altra sua iniziativa è quella di avere pensato di addestrare un cane in modo che sappia fiutare la presenza di volatili in pozzi e grondaie.

L'amore per il mondo animale di Marisa Paganetti non si limita alla protezione dei rondoni in difficoltà. Una volta ereditato questo sentimento dai genitori, già giovanissima è particolarmente attiva nello studiare la vita delle bestie e del loro ambiente. Per esempio, con la compianta ornitologa Mary Caroni, già all'età di dieci anni partecipa a visite guidate alle Bolle di Magadino, nell'ambito delle attività proposte dal Cantiere della gioventù. Perlustrazioni programmate alle quattro del mattino! È solo l'inizio di un lungo percorso che la porta, durante periodi di congedo dal



lavoro, tra l'altro, a partecipare a progetti per la reintroduzione dei gibboni in Thailandia e di ricerca sui cetacei nei mari Mediterraneo e Adriatico. E, senza andare così lontano, collabora con il Centro Cura Ricci di Maggia.

Mentre Marisa si prepara per andare a ritrovare a casa Lola, Lester e Lucy, i suoi cani, mi accorgo di non sapere bene che differenza ci sia tra un rondone, una rondine e un balestruccio. Ovviamente la maestra è ferratissima in materia: la rondine è un po' più piccola del rondone e non conosce le difficoltà di decollo del suo simile malgrado le lunghe ali curve e aguzze; la sua coda è lunga e profondamente biforcuta; è di colore blu molto scuro sul dorso e grigastro sul ventre; la gola e la fronte sono color arancione scuro. Il rondone ha invece la coda più corta e il suo piumaggio è tutto scuro. Ancora un po' più piccolo è il balestruccio; è munito di una coda meno biforcuta di quella della rondine e di ali più corte; tranne una piccola parte sopra la coda che è bianca, il suo dorso è nero; la gola e il ventre sono color bianco latte; un po' più cittadino rispetto alla rondine che preferisce la campagna.

E ora so che nei campi, da ragazzino, quelle che miravo con la fionda erano rondini. Rapiddissime, imprendibili da esser contento di non averne mai colpito nessuna.

piergiorgio morgantini

Nuova veste per la Coop di Verscio

Coop ha rinnovato il punto vendita di Verscio, dopo quelli di Faido, Caslano, Bioggio, Castione e Bellinzona Nord. Questo intervento rientra nel concetto 2025+, a conferma del suo impegno a investire sul territorio e in Valle; ciò non può che far piacere per chi da anni è affezionato cliente. L'intervento di ristrutturazione è costato 1'810'000 franchi e la superficie di vendita è aumentata parecchio, raggiungendo i 473 m².

Nonostante la nuova immagine, Coop rimane come sempre un negozio «dimensione paese», punto di ritrovo importante per le persone delle Terre di Pedemonte; alla Coop ci si conosce un po' tutti, collaboratori compresi. Daniela Roascio, responsabile del reparto convenience, ci lavora da ben

25 anni, lei è sempre rimasta la stessa... il negozio, invece, si è evoluto. «L'ho visto crescere e spostarsi» afferma la collaboratrice. «Prima si trovava in piazza, dove ora c'è la scuola Dimitri. C'era posto per fare la spesa solo con un carrellino, quelli piccini, di una volta. Era un negozio piccolo, ma aveva tutto. Ne è trascorso di tempo: i bambini di allora sono tutti giovanotti, li ho visti diventare grandi, passare dalla carrozzina al motorino. Penso che dopo tutto questo tempo la clientela si sia affezionata, come io mi sono affezionata a loro». Eh sì, il tempo passa e tutto evolve, al passo con le tendenze del momento e le richieste della clientela.

Il nuovo look

In punto vendita oggi è più luminoso, con un assortimento ancora più invitante e una buona offerta di prodotti freschi e convenience (pronti per il consumo). I prodotti freschi sono il cuore del negozio, ovviamente sono importanti anche gli articoli di merci generali. L'assortimento è stato ottimizzato e conta oltre 12'000 prodotti. Le etichette di vini sono 240, il 15% di queste è Merlot del Ticino. Anche il reparto frutta e verdura è totalmente trasformato: legno di abete a decorare questo spazio,

non solo colorato e fresco, ma vero e proprio «biglietto da visita del negozio». Il pavimento in granito di Onsernone della Val Vergeletto e le pareti di mattoni rossi nel reparto panetteria completano l'opera.



Spesa comoda

A rendere l'esperienza di acquisto ancora più piacevole, oltre le due casse classiche, ci sono tre casse Self checkout (automatiche).

Alle casse automatiche si può pagare tranquillamente in contanti, con la carta, con i buoni, come si desidera. Non solo: in negozio si trova anche il Passabene, con cui è possibile scansionare i prodotti mentre ci si sposta tra gli scaffali e, articolo dopo articolo, si riempire la borsa della spesa, che non dovrà più essere svuotata e riempita una seconda volta. Finite le compere, è possibile andare in cassa a saldare il conto, pagando direttamente al collaboratore, oppure usare una cassa Self checkout.

Innovazione e sostenibilità

Un'altra novità del nuovo concetto Coop 2025+ sono le etichette del prezzo elettroniche, che fanno risparmiare carta e facilitano il lavoro ai collaboratori. Non poteva mancare il Pick up, dove è possibile ritirare le compere fatte su coop@home, o nello shop online preferito del Gruppo Coop. Inoltre c'è anche il punto di consegna per il riciclo, dove la clientela può riportare PET, PE, batterie e lampadine. Tutti gli impianti tecnici rispettano come di consueto le severe disposizioni ecologiche di Coop, fra cui l'impiego d'illuminazione al LED e impianti di refrigerazione CO2 neutrali e rispettosi dell'ambiente. Grazie a questa tecnologia all'avanguardia è possibile ottenere un grande risparmio energetico.

La nuova gerente Melina Sadikovic, il vice Giuseppe La Rocca e gli altri dieci collaboratori, sono lieti di ricevere i clienti in questi spazi così luminosi e accoglienti, con un assortimento ancora più accattivante.

