

Zeitschrift: Treterre : semestrale di Terre di Pedemonte e Centovalli
Herausgeber: Associazione Amici delle Tre Terre
Band: - (2022)
Heft: 78

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: 14.01.2026

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

Sagrestano cercasi: le dimissioni di Aurelio, il nostro sacrista

Con l'inizio del nuovo anno, Aurelio Monotti, ha cessato l'attività di sagrestano, iniziata nel 1988, subentrando ad Antonio, Toni, Cavalli.

A onor del vero, la parrocchia e la chiesa, campanile incluso, sono nel DNA di mio zio Aurelio, infatti anche suo padre Paolo, mio nonno materno, per anni si è occupato di questa importante attività a favore della comunità, accanto a quella di segretario comunale. Dopo di lui il compito è stato svolto per qualche anno da Fausto Milani, in seguito, nel 1959 sarà suo padre Gino che si occuperà di chiesa e campanile fino al 1972, anno della sua morte, quando il testimone è passato ad Antonio Cavalli.

Una funzione impegnativa, quella del sagrestano, non foss'altro per il tempo da dedicare alle varie incombenze da svolgere in chiesa, incluso il suono delle campane, nonostante l'elettrificazione avvenuta nel 1998; infatti, per eventi improvvisi come i decessi, bisogna essere subito disponibili.

Per essere sagrestano occorre soprattutto precisione e affidabilità, caratteristiche che "il Lèlo" possiede in abbondanza, uniti all'amore per la "sua" chiesa, sagrato incluso, che ha curato per anni come il giardino di casa sua.

Aurelio, sente in questo suo compito la continuazione di quello che faceva suo padre e gli insegnamenti che ha ricevuto da lui da bambino, rispetto e devozione alla casa del Signore inclusi.

Idraulico di professione, per anni è stato titolare di una ditta di impianti sanitari, lavoro che ha svolto con perizia e dedizione, in modo particolare nella valle Osnernone, luogo in cui aveva parecchi affezionati clienti, che lo ricordano sempre con affetto.

Durante i primi anni del suo incarico di sagrestano della nostra chiesa, lavorando ancora, ha dovuto destreggiarsi tra i numerosi impegni; fortuna che la sua famiglia e anche i membri del Consiglio parrocchiale, nel quale è attivo dal 1966, l'hanno sostenuto e aiutato.

Molto solerte, estate e inverno, col bello e con



il brutto tempo, Aurelio ha svolto il delicato incarico con amore e rispetto, anche se non sono sempre state rose e fiori.

Ricorda: *"Non è sempre facile svolgere questa attività. Il sagrestano è il braccio destro del parroco, con il quale deve collaborare, sia durante lo svolgimento delle funzioni religiose, sia per l'organizzazione delle cerimonie e la tenuta dei beni della parrocchia. Purtroppo questa collaborazione non è sempre semplice, soprattutto se da parte del sacerdote non c'è la volontà di interagire. Questa è una frustrazione per il sagrestano, che deve barcamenarsi tra le varie incombenze, svolte spesso nell'ombra."*

Certo i tempi cambiano e quella del sagrestano sembra un'attività ormai obsoleta, eppure quante cose svolge senza che le persone se ne accorgano. Nel passato era un compito maggiormente considerato; le numerose persone che frequentavano la chiesa erano ben consapevoli dell'importanza di questa figura.

"È triste vedere la chiesa sempre più vuota, il Covid ha certamente accelerato questo pro-

cesso, un tempo c'era una grande partecipazione e si creava un vero spirito comunitario, di cui anche il sagrestano era partecipante attivo, riconosciuto dai fedeli."

Aurelio sente il suo compito come un'eredità lasciatagli da suo padre Paolo; percepisce la Chiesa come luogo d'incontro con Dio e con le anime di chi non c'è più. Accendere un cero, pregare, stare nel silenzio di quelle mura, lo ritiene un privilegio che lo ripaga dai bocconi amari che ogni tanto ha dovuto ingoiare... anche se ricorda con gioia anche alcuni bei momenti.

"Le feste patronali, le processioni, l'incanto dei doni, occasioni di condivisione con amici e concittadini; periodi che non torneranno più, ma che conservo nel cuore. Come quando ho visto per la prima volta don Tarcisio Brughelli, che sarebbe diventato il nostro parroco... incontrandolo ho pensato, che sarebbe stato bello poter collaborare con lui, cosa che poi si è avverata, con grande soddisfazione da parte di tutta la comunità, che lo ricorda sempre con grande affetto e lo incontra ancora con piacere."

Ecco, con grande semplicità e dedizione, questa è stata la vita da sagrestano di Aurelio Monotti, per tutti Lèlo, che da presidente del Consiglio parrocchiale si ritiene contento di aver potuto realizzare la residenza "San Vincenzo", di cui abbiamo raccontato su Treterre di dicembre, e di poter contare sempre su colleghi molto collaborativi.

Ora, con le sue dimissioni, sembra non sia per niente facile trovare un sostituto, chi ha ancora voglia di dedicare tempo ed energie alla chiesa? Per intanto i membri del Consiglio parrocchiale si stanno dividendo i compiti, con grande spirito di squadra, ma speriamo che qualcuno raccolga il testimone di Aurelio e prosegua questa importante funzione a favore della comunità religiosa e non solo.

Grazie Lèlo!

Lucia Galgiani Giovannelli



In un articolo apparso sul numero 29 (Autunno-Inverno 1997) del nostro semestrale, avevo tracciato un istoriato dei lavori svolti negli anni sul nostro campanile. In particolare dell'innalzamento, lavoro deliberato nel corso dell'assemblea comunale del 26 novembre del 1876, che ha generato poi tutta una serie di migliorie e relative spese; dall'installazione di una ringhiera in ferro sulle scale, decisione presa il 25 febbraio del 1877, all'acquisto di due campane più grosse da aggiungere alle tre esistenti, dalla posa di un lastricato al piano delle campane, fino alla realizzazione di un cerchio di ferro, da sistemare sulla circonferenza della cupola, per garantirne la sicurezza. Ovviamente, accanto ai lavori più rilevanti ce ne sono stati molti altri conseguenti, murature di parti diverse, montatura di ceppi per le nuove campane, adattando per quanto possibile ciò che già c'era a disposizione.

Da rilevare che la decisione di avere due nuove campane è stata oggetto di molte discussioni; sia per il prezzo di tale acquisto, ma anche per la qualità delle stesse, affinché potessero *concertare* con quelle esistenti... Insomma non c'è che dire, in quegli anni l'attenzione del Municipio e dell'Assemblea comunale, era incentrata sul simbolo del villaggio, il campanile, appunto, e le campane. Pensate che, non essendo ancora pronte, per quell'anno hanno fatto slittare la festa della Madonna del Cingolo, solitamente la quarta domenica di agosto, alla terza domenica di settembre del 1877.

Per i lavori, la cittadinanza tutta partecipò, grazie a una colletta, all'abbellimento del campanile, visto che, dalla sua edificazione, verosimilmente attorno al 1700, non aveva mai beneficiato di interventi di rilievo. L'intera opera costò 10'289.37 franchi, in gran parte racimolati grazie ad offerte private, dal fondo patriziale, dalla Compagnia del Sacro Cingolo (gli emigranti di Livorno) e dalla cassa Comunale.

Comunque, dal verbale dell'Assemblea del 15 settembre 1878, si legge: "[...] si risolve di mettere una Tassa sul suono delle Campane in occasione di Battesimi e Sposalizi. La tassa è stabilita in fr 3 da erogarsi a metà a favore



Vedendo cosa succede oggigiorno, con la chiesa spesso semivuota, è singolare pensare che, a quei tempi, durante le funzioni tutti gli abitanti partecipassero e quindi si rivelasse inutile il suono delle campane... forse pensavano di usarle meno, preservandole per noi?

Comunque, i lavori di innalzamento della torre campanaria e le nuove campane, stimolarono i fratelli Alessandro, Angelo e Clemente Monotti ad offrire alla comunità un nuovo orologio da collocare sul campanile, con i quadranti sui tre lati (est, nord, ovest). Veramente un'opera notevole, considerati i tempi, segno di grande attaccamento al paese e al suo simbolo.

Ora, salvo alcuni interventi negli anni '60, la sostituzione del supporto in legno delle campane e della staffa in sasso, con una nuova struttura in ferro e dei lavori all'orologio nel 1995, sono molti anni che il nostro campanile non beneficia di lavori di manutenzione, lavori che a questo punto, visto lo stato, si sono resi urgenti e indispensabili.

Il Municipio ha così chiesto al Consiglio comunale un credito per procedere ad alcune opere, in modo particolare alla tinteggiatura, visto che quella esistente era assai vetusta e in alcuni punti molto deteriorata.

La posa di un ponteggio ha permesso di effettuare una bella pulizia generale e di accorgersi che il fondo dava segni di stacco dalla parete e presenza di muffe. L'indagine ha confermato che il materiale usato nel passato non era a base minerale, ma di

tipo plastico, che non permette al muro di traspirare e asciugare convenientemente, formando con il tempo della muffa. Per ovviare a questo inconveniente è stato rimosso integralmente il vecchio intonaco, sostituendolo con uno di tipo minerale, facendo un intervento più incisivo, ma indispensabile, rispetto al semplice rinfresco del tinteggio, previsto inizialmente.

Comunque sia, i lavori di risanamento eseguiti garantiranno una durata maggiore, rispetto a un intervento di sola estetica.

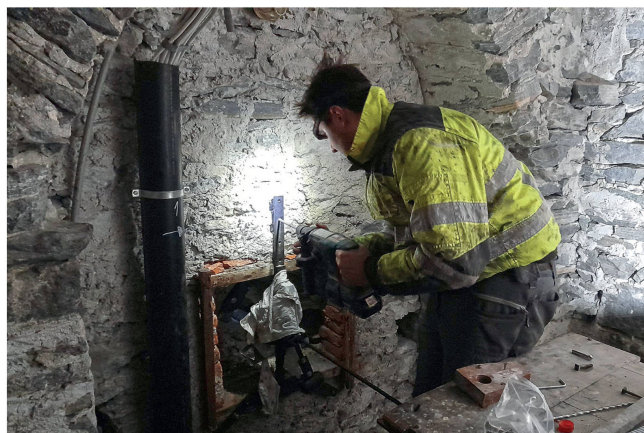
Nuovo abito al nostro campanile

della Chiesa e l'altra metà a favore del sacrista, ed altre occasioni".

Qualche anno dopo, il 29 dicembre 1883: "Il sindaco propone che sia tolto il suono della Campana in occasione della Benedizione nei giorni festivi per la ragione discussa seduta stante e per la ragione che tutti i fedeli si trovano in Chiesa. La proposta viene messa ai voti 2 voti contro 2, il voto del Sindaco decide, quindi si risolve che sia tolto il suono a rintocchi della Campana in occasione della Benedizione nei giorni festivi".



Tinteggiatura del meccanismo delle campane



Sistemato il meccanismo interno dell'orologio

Anche le campane sono state controllate e, grazie all'intervento di una ditta specializzata, potranno continuare a lungo a scandire le ore e richiamare i fedeli alle funzioni, o a segnalare eventi particolari.

Approfittando della posa dei ponteggi su tutte le facciate, il Municipio ha pensato di inglobare nei lavori previsti anche l'aggiunta dell'orologio mancante verso sud. Infatti, negli ultimi anni, anche quel lato della campagna è stato urbanizzato in modo significativo ed è comunque transitato da parecchie persone che, passeggiando, percorrono quel tratto di strada comunale. Per completare l'opera ci sono stati an-



che dei lavori di manutenzione al tetto, che hanno ridato un aspetto veramente curato al tutto.

Personalmente, credo che i lavori eseguiti siano stati più che dovuti a questo emblema del nostro villaggio, ora quartiere; a onor del vero ne suggerirei un altro... abbiamo fatto trenta? Facciamo trentuno e possiamo anche un bell'impianto di illuminazione ai quadranti dell'orologio, sarebbe davvero la ciliegina sulla torta... un intervento che darebbe ancora più valore al gesto che i nostri antenati hanno fatto tanti anni fa, con mille sacrifici.

Lucia Galgiani Giovanelli

Dr. Rita Monotti; la pensione è tempo di maggior disponibilità

Passa il tempo, tutto evolve e si modifica, anche una vita professionale piena e ricca di stimoli come quella di un medico, Primario per giunta, ha il suo capitolo conclusivo.

Dopo anni di lavoro intenso, di servizio alla medicina e ai suoi pazienti, Rita Monotti è, dall'inizio di quest'anno, in pensione.

Gli ultimi anni lavorativi, causa la pandemia, l'hanno vista in prima linea all'Ospedale la Carità, ma anche quale referente a livello cantonale e svizzero, proprio per la sua grande esperienza e la stima che il settore medico, ma non solo, nutre per lei.

Per conoscere meglio la sua persona le abbiamo dedicato un articolo su Treterre numero 60 (primavera-estate 2013), un'intervista nella quale ha raccontato dei suoi esordi e della sua passione per la cura dell'Altro.

Ringraziandola per tutto ciò che ha fatto per i suoi numerosi pazienti, negli anni di attività professionale, mi permetto di interpellarla ancora per conoscere quali sono i suoi progetti futuri e come sta vivendo questi primi mesi da pensionata.

Dopo un'attività così intensa, soprattutto negli ultimi anni con l'arrivo del Covid, come passi le giornate? Che significato ha assunto il tempo?

Il tempo, in qualsiasi fase della vita, soprattutto quando "si fa breve", è prezioso. E se il lavoro, come cerco di fare in modo che sia per me, è partecipazione all'opera di un Altro, non esiste pensione, esiste riorientamento, avendo più tempo per aprire gli occhi sulla realtà e vedere cosa mi è chiesto ora. È anche rendermi conto che non devo riempirlo per colmare l'ansia che nasce dalla mancanza di un'attività professionale. Pensione per me vuol dire non essere più primario, ma non smettere di essere medico. Le mie competenze possono essere utili in un altro contesto, l'attività ambulatoriale, quella di insegnamento, dedicando più tempo per rispondere ai bisogni e alle richieste. Come mi piace dire: "godo della disponibilità". Per esempio ora, con la tragedia della guerra in Ucraina e dei profughi.

Quanto ha influito nella tua pratica quotidiana il fatto di essere cristiana?

Per me la fede è coscienza di Gesù, presente nella vita attraverso chi Lui ci ha messo vicino. La fede non è dunque un'aggiunta alla vita, ma il sapere di essere voluti e amati; questo permette uno "sguardo" alle persone, oggetto dello stesso amore, che lo sappiano o no. È anche la certezza che il Signore ci usa per un bene, malgrado il fatto che talvolta siamo pesanti strumenti.

Alcune cose ho cercato di tenerle presenti anche nel lavoro, riassunte bene in due pensieri di Papa Benedetto e di Papa Francesco: la certezza che "l'amore non si può produrre, ma solo ricevere e trasmettere come dono" e che "siamo al mondo per amare Gesù e gli altri e la vita non serve, se non si serve".



Rita Monotti (al centro) con gli amici Claudio e Fulvia

Cosa ti ha insegnato l'esperienza COVID?

Mi ha insegnato ancora di più l'importanza di lavorare in squadra, di dare fiducia ai collaboratori. Occorreva essere flessibili e aperti all'imprevisto, bisognava esserci, sempre. Il dolore e la sofferenza comune, accumulati da uno stesso pericolo, hanno poi aperto tante domande sul senso della vita, sul futuro, sul lavoro, sull'educazione dei figli, un dialogo che è stato possibile anche con tante persone malate e tra di noi sanitari.

Della prima ondata ho spesso in mente la solidarietà, la disponibilità, la generosità e il desiderio di essere di aiuto da parte di tutti; dalla popolazione, alle autorità, a coloro che lavoravano nelle strutture sanitarie. Il ricordo di questa esperienza deve restare e deve essere costantemente recuperato.

Spesso si rimprovera al medico specialista di essere poco empatico e sensibile, credi che ciò si possa insegnare o è una qualità innata?

È vero, spesso c'è una certa distanza tra medico specialista e paziente, provocata anche dall'imponenza dell'aspetto tecnologico. Ci sono poi persone più o meno empatiche e cordiali, ma non è solo una qualità innata. La comunicazione, l'approccio disponibile e cordiale, deve anche essere insegnato, coltivando il gusto per le persone e la loro cura, che è spesso all'origine della scelta di studiare medicina. Non si tratta solo di una tecnica, direi che deve essere anche una testimonianza. È importante che i giovani medici vedano un approccio al paziente che privilegi la persona.

Se ti guardi indietro c'è qualcosa che avresti voluto fare e non hai fatto, oppure qualcosa che vorresti modificare?

Non sono una sognatrice. Ci sono tantissime cose che avrei voluto o potuto fare, o fare diversamente, o realizzare meglio. Ma non ci sto su, preferisco vivere il presente e guardare alla realtà come mi si mostra ora.

In generale, qual è la cosa che ti dà, o ti ha dato, più fastidio nella tua attività lavorativa?

Nel lavoro ci sono aspetti faticosi e aridi, come per esempio quelli amministrativi, la "burocrazia" della quale spesso ci lamentiamo, perché tante volte pesa e sembra togliere il tempo all'attività clinica. Tutti sono comunque importanti e funzionali all'attività dell'ospedale.

Grazie cara Rita, grazie di cuore per l'amore con cui hai svolto il tuo lavoro. Hai lasciato un'importante traccia e mi auguro che chi ha avuto, e avrà, il privilegio di beneficiare dei tuoi insegnamenti, possa vivere la professione medica, e l'approccio alla vita, con sensibilità e altruismo, come hai fatto tu.

Auguri per la tua pensione, tanta salute e nuove soddisfazioni, con nuovi orizzonti ancora da scoprire.

Lucia

Più volte abbiamo parlato sul nostro giornale dell'attività agricola che il giovane Pascal Mayor sta implementando da qualche anno a Cavigliano (vedi Treterre n. 65 e 69). Dall'acquisizione della fattoria a Cavigliano nel 2015, all'avvio dell'allevamento di bovini, nella ricerca di un'agricoltura rispettosa di animali e ambiente. In pochi anni, e con grandi sacrifici, Pascal ha saputo realizzare un'idea, nonostante le difficoltà e i sogni infranti, come quello del fu Parco Nazionale del Locarnese. Però, la perseveranza e soprattutto la visione a lungo termine, l'hanno portato, passo dopo passo a concretizzare i suoi progetti, a prescindere dagli eventi; anzi, forse proprio le avversità, pandemia inclusa, l'hanno spronato a realizzare i suoi propositi. Parallelamente ha implementato anche la sua attività di giardiniere paesaggista, gestendo un'azienda molto apprezzata, che collabora anche alla conduzione della fattoria.

Nello scorso numero abbiamo parlato dell'associazione agricola "Terramagra" un marchio che contrattistingue il nostro territorio, aspro e apparentemente poco generoso, di cui Pascal è portavoce, essendo il presidente dell'Associazione che promuove l'agricoltura del comprensorio Onsernone Melezza e Isole.

Nasce Agarta, una fattoria bio e dinamica, a pochi passi da casa

Orbene, la filosofia con cui Pascal promuove la sua attività agricola, è proprio quella di operare per ridare il massimo slancio a un'agricoltura più attiva e produttiva possibile nella nostra regione, cercando di avere il massimo rispetto dell'ambiente e dei suoi habitat.

Oggi, invece presentiamo le ultime novità e i progetti futuri dell'azienda Mayor, che prima di tutto si presenta con un nuovo nome e un nuovo logo.

A Pascal chiedo perché il nome Agarta.

È da molti anni che cerchiamo un nome più accogliente, caldo e simpatico per la nostra azienda Mayor e dopo mille pensieri ci siamo convinti su Fattoria Agarta, ispirati dalla leggenda della terra cava, un mondo che si trova all'interno del nostro pianeta, raggiungibile da aperture poste ad esempio al polo sud e nella piramide di Giza. Questo è un luogo protetto, spesso, chi arriva da noi, dice che velocemente, dall'urbanizzazione, ci si ritrova immersi nel verde ed è come essere in un altro mondo, perciò il nome ci è sembrato appropriato.

E il logo?

Il simbolo consiste in tre raggi, a volte interpretati come fiamme, e sta a rappresentare l'armonia dell'universo.

È ispirato al simbolo celtico di Awen; si pensa che i raggi di destra e sinistra rappresentino il maschile e il femminile, mentre quello centrale l'equilibrio tra di essi. In un certo senso, può essere considerato la versione celtica dello yin-yang.

Sembra che nell'antichità, i luoghi in cui sorge la nostra azienda agricola, fossero abitati dai Celti e proprio qui ci sia un luogo di guarigione con punti energetici straordinari. Sto facendo delle ricerche con degli esperti in tal senso per capire meglio.

Molto interessante, sarebbe proprio bello scoprire dove si trova e poter ricaricare le pile ogni tanto! Ma ora vediamo di capire quali sono le novità che propone la Fattoria Agarta, innanzi tutto parliamo dell'orto...

Per noi è una missione e un'ispirazione, riuscire a produrre sostenibilmente più prodotti possibili in loco, per ridurre, per quanto è possibi-

le, le importazioni dall'estero. In Svizzera un prodotto su due viene importato.

Durante la pandemia, ma non solo, abbiamo capito quanto sia importante poter avere a disposizione in loco ciò che ci serve, senza dipendere troppo dall'estero, d'altro canto è essenziale anche puntare sulla qualità, rispettando la natura.

I nostri terreni – continua Pascal – sono piuttosto leggeri, magri e quindi non trattengono l'umidità. Sostenendo l'orticoltura, questi appezzamenti guadagnano sostanza organica e grazie all'agricoltura rigenerativa, diventeranno più fertili.

Quindi un doppio servizio, sia per la fertilità dei terreni, sia per la salute del consumatore.

Dove vendete i vostri prodotti?

Nel 2021 abbiamo creato uno spazio in fattoria dove poter vendere le verdure, il vino, la carne che produciamo e altri prodotti locali. Quest'inverno abbiamo migliorato questo spazio rendendolo idoneo alla vendita e alla conservazione dei prodotti. In piena pandemia



ci siamo resi conto che molte persone cercavano prodotti qualitativamente migliori, a pochi passi da casa. Questo ci ha motivati ancora di più, ottimizzando questo servizio.

Inoltre, da quest'anno c'è la possibilità di abbonarsi per ricevere una cassetta di verdure fresche settimanalmente. L'abbonamento permetterà di avere la priorità sui prodotti, di averli freschi appena raccolti, biologici. In questo modo chi aderirà a questa modalità d'acquisto, non avrà imballaggi di plastica, eviterà lo spreco di cibo, limiterà i trasporti e soprattutto, contribuirà, in modo tangibile, al sostegno di un progetto di agricoltura organica rigenerativa locale, che darà posti di lavoro in paese.

Come fare per aderire a questo progetto?

Non dovete fare altro che contattarci e poi ci si accorderà per il ritiro della cassetta.

L'abbonamento stagionale, da metà maggio a novembre, con cassetta contenente circa otto tipologie di verdura, costa 25 CHF a settimana per 30 settimane, in totale sono 750 CHF,





Avete anche le galline, vero?

Sì, dallo scorso anno le nostre galline sono itineranti all'interno dell'azienda.

Abbiamo allestito un rimorchio, contenente tutto il necessario per il loro benessere. Quindi lo spostiamo nelle varie parti del terreno e loro possono uscire; zampettando qua e là si nutrono dei vermetti e larve varie del terreno. Producono delle uova multicolori veramente deliziose. È una piccola quantità, che vendiamo nel nostro negozio, non facciamo in tempo a depositarle che già scompaiono...

in tempo a depositarle che già scompaiono...

con un anticipo di pagamento di 15 settimane (quindi la metà della cifra). Chiediamo questo impegno proprio per poter sostenere il progetto che ci richiede un grande investimento iniziale.

Hai citato il vostro negozio e i prodotti che vendete, ci vuoi parlare ora degli animali della vostra fattoria e con quale filosofia li allevate?

Con molto piacere vi presento alcune novità. Da un anno alleviamo il "Suino nero delle alpi", una razza che stava per scomparire, soppiantata da quelle più produttive. Questa razza valorizza al meglio il foraggio grezzo come erba e fieno e, come complemento, diamo loro da mangiare scarti di produzione, come siero del latte, parte erbacea del tofu, scarti orticoli, ecc. e una piccola parte di farina per suini. I maiali crescono all'aperto in una grande famiglia, libera di muoversi e giocare. Questi aspetti come il riciclo di scarti e la poca necessità di farina, ci ha convinto a prendere questi maiali "sostenibili". A breve ci sarà la possibilità di riservare la carne dei nostri maiali, allevati con amore e rispetto.

E i bovini?

Certo, sono una parte molto importante della nostra azienda.

Le nostre vacche si nutrono esclusivamente di erba e fieno, partoriscono sui prati e crescono la prole con il latte bevuto direttamente dalla mammella della madre. Alleviamo sei diverse razze, tre delle quali sono "ProSpecieRara", il progetto che promuove la salvaguardia e promuove lo scambio e la diffusione delle razze svizzere di animali da reddito minacciate.

Nessun animale riceve cereali, le spostiamo sui monti di Verscio, Tegna e Rasa, per trovare l'erba fresca prima e dopo l'alpeggio sul nostro alpe sopra Vergeletto, in Valle Onsernone.

Potete acquistare carne fresca scrivendoci. Comunque, nel nostro negozio abbiamo della carne congelata, che potete volentieri comprare.

So che produce anche il vino...

La vite si presta al nostro clima e territorio e ci permette di completare la gestione di alcuni luoghi discosti, spesso terrazzati, fino sui monti, dove non vale la pena fare fieno.

Con i vigneti produciamo l'uva che viene vinificata dall'azienda Bianchi ad Arogno, ottenendo vini biologici di alta qualità. Anche il vino lo potete trovare nel nostro negozio.

Quali sono i vostri vini?

Il Bovis, che è un rosso barricato, prodotto con uve Merlot e 20% Cabernet Franc.

Incanto d'autunno, è un bianco fatto con uva Sauvignon gris, un nuovo vitigno interspecifico resistente alle malattie.

Venus, uno spumante rosé Brut, metodo classico, realizzato con uva Chambourcin una delle prime interspecifiche.

Inoltre, abbiamo piantato nuovi vigneti in montagna con Divico e Solaris, altre due interspecifiche interessanti, sia per resistenza alle malattie sia per la qualità di vinificazione, che entreranno in produzione quest'anno.

C'è anche il frutteto, che parzialmente fa parte della tua attività agricola...

Sì, del frutteto Trefruti mi occupo con Martino e Samuele, che al momento però studiano in Svizzera Tedesca.

È una bella realtà che sta crescendo; cominciamo a raccogliere i prodotti, principalmente bacche, che troverete nel nostro negozio, pian piano stiamo scoprendo quali frutti vengono meglio, che è anche uno degli scopi del progetto.

Inoltre abbiamo promosso anche degli eventi, come ad esempio i "Pic Nic in frutteto". Alla sera lo chef Matteo Carelli preparava dei menu curati per la cena, con il nostro baretto itinerante, il tutto è stato molto apprezzato e c'era davvero una bella atmosfera romantica, perciò lo riproporremo anche quest'anno.

Accanto a tutto ciò c'è l'attività di giardiniere.

Dal 2019 abbiamo separato l'agricoltura dai giardini, trasformando l'agricoltura in Fattoria Agarta e i giardini in Mayor Giardini Sagl.

Grazie all'attività di costruzione e manutenzione giardini, riusciamo ad avere una miglior stabilità economica e un aiuto, quasi essenziale, per il sostentamento dei progetti agricoli, sia in termini di liquidità che di aiuto fisico.

Certo, vivere di agricoltura non è facile, ogni progetto richiede tempo e denaro e anche la burocrazia non velocizza certo le pratiche.

Le idee ci sono, come proporre degli aperitivi in fattoria, con i prodotti dell'azienda, utilizzando l'ampia sala che c'è già, sarebbe interessante trovare qualcuno che se ne occupi in maniera continuativa. Oppure creare un agriturismo, realizzando una nuova struttura, per accogliere ospiti e dare un nuovo impulso al tutto...

Insomma, la storia di Pascal è appena agli inizi e la sua intraprendenza avrà ancora parecchie novità da raccontarci...

Se siete interessati a sostenere le attività oppure ad acquistare i prodotti della Fattoria Agarta, lo potete fare contattando:

Fattoria Agarta 079 819 93 54,
psmayor@yahoo.it

Mayor Giardini 079 819 93 54,
info@mayorgiardini.ch

La fattoria si trova in Via alle Pezze 2, nelle campagne di Cavigliano (vicino al campo di calcio e all'alambicco).

Lucia Galgiani Giovannelli



Padre Pierluigi Carletti: 54 anni in Ecuador, sconfiggendo la povertà con l'istruzione

Le conseguenze della guerra attualmente in corso in Ucraina si stanno ripercuotendo anche sulle popolazioni più povere del Sud America, già duramente provate, negli ultimi anni, dalla crisi venezuelana, che causa diverse migliaia di profughi l'anno. Ce lo racconta, non senza un filo di apprensione, padre Pierluigi Carletti, ospite negli scorsi giorni della sorella Esther a Cavigliano.

54 anni passati tra la "sua" gente, in Ecuador, come missionario e oggi 78enne, padre Pierluigi



è molto lucido sulle sfide che attualmente attendono il Paese ecuadoregno ma sente anche di poter contribuire, nel suo piccolo, al cambiamento: dopo aver costruito e avviato otto scuole a Guayaquil – città con quasi 4 milioni di abitanti – da sei anni si è infatti trasferito nella parrocchia di San Patrizio, situata nei sobborghi più disagiati della città di La Libertad. Qui, tra assistenza ai bisognosi e servizio alla Chiesa, spende le sue giornate, che iniziano sempre con un gesto altamente significativo. «Dalle 6 alle 7 del mattino, salgo sulla cupola della chiesa e mi metto a cantare canzoni religiose. Mi piace salirmi: vedo l'Oceano e mi raggiunge la sua brezza fresca. La mia voce si sente nel raggio di un chilometro; se tardo di qualche minuto, la gente si preoccupa. Con questo gesto ha inizio la giornata dei miei parrocchiani e la mia. Dopo colazione, mi sposto nella chiesa principale e di nuovo canto per mezz'ora. In seguito, mi coordino con la mia segretaria, che mi aiuta a tenere conto di tutte le richieste di aiuto che arrivano. In base alle richieste, organizzo la mia giornata. Mi raggiungono, per chiedermi aiuto, anche ex parrocchiani di Guayaquil: percorrono, per venirmi a cercare, decine di chilometri. Chiedono, oltre al cibo, anche medicinali. Oppure mi interpellano: - Non ha per caso un lavoretto, padre? Sono due giorni che non mangio -. Ma c'è scarsità di lavoro e a volte, purtroppo, devo ammettere che non ce la faccio ad aiutare tutti: solo la parrocchia di San Patrizio conta 20'000 parrocchiani. La metà di essi vivono in semplici capanne».

Ogni sera, invece, padre Carletti dice il rosario e la Messa in una cappella diversa. Poi chi vuole può fermarsi per mettere qualcosa sotto i denti: abitualmente, pane e banane, che il missionario si è procurato, consapevole delle molte persone che rimangono, a causa della povertà, senza cibo. Tra i vari appuntamenti quotidiani vi sono anche i lavori di conservazione delle chiese da lui costruite, a cui spesso partecipa o che guida, le catechesi a scuola, l'assistenza alle varie opere parrocchiali. È recente anche la creazione di un centro di accoglienza per anziani, oltre all'edificazione di molte cappelle – capanne dal



pavimento in cemento e dalle pareti di bambù – in modo che la gente possa riunirsi senza allontanarsi troppo da dove abita.

«Fui io a proporre al vescovo di allora, 54 anni fa, di iniziare il mio lavoro pastorale dalle periferie. Si stupì. Mi disse che nessun sacerdote avrebbe mai fatto la stessa scelta, perché non c'è alcun tipo di prospettiva in quelle zone. Oggi, invece, Papa Francesco ci ricorda la stessa cosa: come ripete nei suoi discorsi, bisogna uscire dalle proprie parrocchie per andare incontro alla gente».

Pur viaggiando sempre con una persona del posto e un cane che gli facciano da guardia, dato che la criminalità è molto alta, padre Carletti non ha voluto rinunciare a un gesto concreto che lo aiuta, ci racconta, proprio a questo scopo: avvicinare la gente. «Ho installato, sul tetto del mio veicolo, un altoparlante, attraverso il quale diffondo musica e messaggi cristiani. Alle persone che si avvicinano domando come stanno, mi interessano delle loro vite, chiedo se hanno bisogno di fare la cresima o la comunione. Prima di venir via, ho cresimato 75 ragazzi. Devo dire che c'è ancora molta fede».

Mettendo a frutto l'esperienza già acquisita a Guayaquil, non poteva mancare, anche nella parrocchia di San Patrizio, la fondazione di una nuova scuola: «L'ho dedicata, assieme alla chiesa che ho costruito vicino, a S. Francesco, che mi è da sempre caro e mi ha ispirato molte volte. Serve per tutti quei bambini della zona che non avrebbero altrimenti l'opportunità di andarci. Ho raccolto un gruppo di sette volontari, che tengono le lezioni. È una scuola "di fortuna", ben diversa dalle altre che ho fondato, ma è un inizio. Urgeva dare avvio al progetto, soprattutto con la ripresa delle lezioni dal vivo, dopo il picco dell'emergenza legata al Covid. Anche in Ecuador, durante i momenti più duri della pandemia, nelle scuole pubbliche i ragazzi sono stati invitati a seguire le lezioni di casa. Una sfida, dato che l'accesso alle tecnologie non è certo una cosa diffusa. Nella scuola di San Francesco seguiamo in tutto 180 allievi; inoltre, diamo loro da mangiare, dato che a volte arrivano senza aver fatto colazione. Si calcola che il 70% della popolazione, un po' tutto l'Ecuador, ma soprattutto nelle zone marginali, soffre di malnutrizione. I bambini sono i più denutriti: a volte mangiano, a volte no».



Le condizioni affinché la situazione possa migliorare, secondo padre Carletti, non ci sono: «Il Paese si è indebitato con la Cina. Tutto è nato con il tentativo del nuovo presidente di invogliare gli imprenditori cinesi a investire in Ecuador, dopodiché la situazione si è rovesciata. Quello che sembrava un aiuto è diventata un'arma a doppio taglio. Il petrolio non frutterà più soldi per molti anni, essendo impegnato per ripagare i debiti dell'aiuto offerto dai cinesi. Inoltre, il governo ha scelto di livellare il suo prezzo secondo quello che accade in altri Stati. La guerra in Ucraina finisce così per far aumentare il prezzo al barile anche in Ecuador. Quando sono partito per raggiungere il Ticino, a inizio marzo, la gente già si lamentava. Non oso pensare a lungo termine. È povertà che si aggiunge ad altra povertà. La disoccupazione supera il 20% e le persone si arrangiano come possono, vendendo frutta e bibite».

Per questo padre Carletti crede profondamente nella necessità di fondare altre scuole; significa infatti assumersi il rischio di una sfida educativa fondamentale: «L'educazione ti aiuta a risolvere al meglio i tanti problemi con cui la vita ti mette a confronto. Il futuro è nelle mani dei più giovani: vanno accolti con amore, incoraggiati nello studio e sostenuti nelle sfide della vita, per quanto difficili». Naturalmente, è molta anche la gratitudine per i tanti ticinesi che da decenni seguono «a distanza» il suo lavoro. Lo scorso dicembre, grazie ai mercatini in favore della sua opera, che si sono tenuti a Verscio e a Cavigliano, e a un concerto di beneficenza ad Avegno, sono stati raccolti 18'000 franchi. A questa cifra si aggiunge quella raccolta durante lo spettacolo di beneficenza che ha avuto luogo, presso il Teatro Dimitri, lo scorso 20 marzo, di oltre 1'700 franchi e il pranzo tenutosi il 27 marzo a Cavigliano, attraverso il quale sono stati raccolti quasi 2'800 franchi. «Se tutte le scuole costruite sono sempre più frequentate e funzionano al meglio, lo devo a voi. Ma i bisogni non finiscono qui: ricevo richieste d'aiuto ogni giorno». Prima di congedarci, la sua mente torna ai suoi parrocchiani, di là dall'Oceano, con una certezza: «Mi staranno aspettando».

Laura Quadri

Chi volesse contribuire all'opera del missionario originario di Cavigliano, può farlo versando un'offerta sul conto CH75 8080 8006 3595 7522 2 presso la Banca Raiffeisen Losone Pedemonte Valle Maggia a nome dell'Associazione Opera di P. Carletti, Via Cesura 5, 6654 Cavigliano.



Campionato Ticinese Giovanile di scacchi 2022: Zeno Russoni campione U10



Da sin. Pierpaolo Pedrini (presidente FSTI), Gianluca Storni (U20), Tiziano Cavadini (U16), Arturo Stoll (U14), Ireneo Ghisla (U12), Zeno Rossoni (U10), Vladimiro Ghisla (U8)

Nell'accogliente e luminosa sala multiuso di Cavigliano si è svolta con grande successo di partecipazione, l'edizione 2022 del Campionato Ticinese Giovanile di scacchi.

Ben 43 giovani provenienti da tutto il Cantone si sono dati appuntamento per battere le 64 caselle della scacchiera.

La manifestazione è stata promossa dalla Scuola Scacchi Collegio Papio di Ascona in collaborazione con la Federazione Scacchistica Ticinese.

Nella categoria U10 si è aggiudicato il primo posto Zeno Rossoni di Verscio, il quale, con cinque vittorie in altrettante partite, non ha lasciato scampo ai suoi avversari. Il padrone di casa ha preceduto il valmaggese Oliver Guerra (SSCP) e il clarese Siro Allegri (3V).

Tra i più «piccini» il titolo è stato conquistato da Vladimiro Ghisla, che nel torneo combinato U8/U10 ha totalizzato 2 punti. Ad accompagnarlo sul podio Teodoro Stoll (SSCP), sconfitto nello spareggio, e Federico Biaggi (BE).

Continua la serie di titoli cantonali per Ireneo Ghisla (SSCP). Dopo aver conquistato 4 titoli tra gli U8 e U10, il bellinzonese si è portato a casa pure quello degli U12. Cesare Stoll

(SSCP) e Nicolas Trevisan (SSCP), separati unicamente dallo spareggio tecnico, hanno conquistato il secondo e terzo rango.

La Scuola Scacchi Collegio Papio ha potuto festeggiare pure nella categoria U14. Arturo Stoll e Fedor Nechai hanno totalizzato entrambi 4.5 punti. Per separare i contendenti è stato quindi necessario lo spareggio vinto da Arturo Stoll. Alessandra Trevisan si è aggiudicata il terzo gradino del podio.

Gli U16 e U20 hanno giocato in un unico torneo. Tiziano Cavadini (ME) ha primeggiato, precedendo pure gli avversari più avanti negli anni e conquistando con merito il titolo tra gli U16. Con due soli giocatori al via in questa categoria d'età, l'argento è andato a Theodor Riegger (SCA).

Seppur preceduto da Tiziano Cavadini, Gianluca Storni ha potuto festeggiare il titolo tra gli U20, precedendo il favorito Giacomo Zecirovic (3V). Medaglia di bronzo per Timoteo Filippini (BE).

Abbreviazioni circolari: SSCP – Scuola Scacchi Collegio Papio, BE – Bellinzona, 3V – Tre Valli, ME – Mendrisio, SCA – SwissChessAcademy



Zeno Rossoni