

Bollettino informativo



NUMERO 28
DICEMBRE 2016



Foto: Mario Donati



Broglio



Brontallo



Fusio



Menzonio



Peccia



Prato
Sornico

comune di **Lavizzara**

...di doman non v'è certezza...

di Enrico Primo

Lo scorso anno a dicembre ho ricevuto una telefonata nella quale mi si chiedeva se fossi stato disponibile a candidarmi per il Municipio di Lavizzara. Sinceramente non me l'aspettavo e il rientro nella politica comunale non era nei miei pensieri.

Ero sicuro che la mia esperienza in questo campo fosse terminata nel 2004, quando Sindaco di Menzonio assieme agli altri colleghi, avevo partecipato al progetto di fusione del nuovo comune di Lavizzara.

Ma, come dice il poeta, " **...di doman non v'è certezza...** " ecco questa nuova possibilità di poter partecipare ancora alla vita politica comunale.

Dopo averci pensato per un po', detto che avrei lasciato volentieri il posto ad altri candidati più giovani e di conseguenza più di prospettiva per il futuro del Comune, ho dato la mia disponibilità.

Questi primi mesi di impegno come municipale mi hanno permesso di conoscere i vari aspetti che riguardano l'attività del Municipio: dalla quotidianità, ai progetti che si stanno realizzando, a quelli nuovi che

verranno e così via. Sul tavolo del Municipio ci sono progetti, idee, ma anche preoccupazioni; una in particolare: il calo dei giovani.

Per la vita di una comunità l'evoluzione demografica è determinante. Il Municipio e il Consiglio Comunale già da tempo hanno messo in campo iniziative, atte a combattere questo fenomeno, nella speranza che questa tendenza possa cambiare. È una sfida difficile, ma occorre insistere cercando tutte le soluzioni possibili.

Se ne parla da tempo, anche sul nostro bollettino sono apparsi scritti su questo tema, dimostrazione che l'argomento è vivo e sentito.

Mentre riflettevo su questo argomento, mi sono ricordato di un dato, per certi versi anomalo, emerso durante lo studio sul progetto di aggregazione: il nuovo Comune, aveva una percentuale di giovani più alta rispetto alla media cantonale come viene indicato dai dati della tabella che segue.



Comune di Lavizzara							
Anno	Abitanti	Fascia di età		Totale	% di rispetto alla popolazione	% media cantonale 0 - 19 anni	% rispetto media cantonale
		0 - 9 anni	10 - 19 anni	0-19 anni			
2008	579	48	67	115	20.1	19.0	+ 1.1
2014	563	32	55	87	16.3	18.7	- 2.4

Indice

Editoriale: ...di doman non v'è certezza...	pag. 2
Due secoli fa: l'ann da la fam	pag. 4
L'ospite: Sugli alpi della Vallemaggia, mezzo secolo fa	pag. 8
Festeggiamenti a Mogno	pag. 12
Notizie in breve	pag. 14
Inaugurazione della galleria Bavorca	pag. 20
FSP: da 25 anni al servizio del paesaggio rurale tradizionale	pag. 22
Il personaggio: Intervista a Berta Moretti	pag. 24
Lei vive in Lavizzara, la sua opinione ci interessa!	pag. 27
Bravo Davide!	pag. 28
La vita in montagna	pag. 30

I dati mostrano questa diminuzione costante, così come confermano che si era partiti da una situazione demografica molto favorevole per quel che riguarda i giovani. Oggi si perde il 2.4% rispetto alla media cantonale, mentre nel 2008 avevamo un bonus dell'1.1%. Oggi siamo sotto la media cantonale, non in modo così marcato al momento; però ciò è suf-

ficiente per mettere sotto pressione l'istituto scolastico nelle sue varie componenti. Recuperare questa differenza verso la media cantonale potrebbe essere sufficiente ad avere la continuità per il mantenimento dell'istituto scolastico nella forma attuale.

Le due tabelle che seguono mostrano i dati della Valle con cui confrontarsi.

Percentuale di popolazione da 0 a 19 anni rispetto ai residenti						
	Avegno Gordevio	Maggia	Cevio	Rovana	Lavizzara	Cantone
2008	23.9	19.9	19.0	6.3	20.1	19.0
2014	21.9	19.9	17.0	8.3	16.3	18.7

Valle Maggia					
Anno	Abitanti	Fascia di età 0-19 anni	% rispetto alla popolazione	media cantonale	rispetto media cantonale
2008	5826	1181	20.3	19.0	+ 1.3
2014	6111	1150	18.8	18.7	+ 0.1

Decidere di vivere e formare una famiglia in un luogo piuttosto che in un altro è evidentemente una libera scelta, nella quale concorrono tanti fattori: economici, lavorativi, famigliari, vicinanza dei servizi, ecc.

Il Comune di Lavizzara, nel limite delle sue possibilità, ha cercato e cerca di incoraggiare i giovani a rimanere o ad attrarne degli altri, creando incentivi di vario genere. Credo che si debba cercare di lavorare anche su altri aspetti della comunità e del territorio. Penso ad esempio alle prerogative culturali e sociali di un luogo, alla qualità delle relazioni con le persone e con il territorio, alla possibilità di vivere in un luogo dove è più facile riconoscersi, che dia sicurezza e tranquillità; un ambiente naturale sano. Sono aspetti importanti, da promuovere, che possono essere una forza per territori considerati periferici.

Periferia e centro sono per me termini complementari, non antitetici o subordinati l'uno all'altro. Se si parla di territori, il concetto di complementarietà è fondamentale. Ciascun luogo può essere nel contempo centrale e periferico, perché si è centrali o periferici in relazione a qualcosa. In conclusione credo che la periferia, l'essere periferico, sono valori da promuovere. Sono considerazioni che lasciano il tempo che trovano: un'illusione forse. Siccome mi piace pensare che, per fortuna "...di doman non v'è certezza...", potrebbe anche succedere che con il contributo e lo sforzo di tutti promuovere un territorio periferico, cercare di invertire il trend del calo della popolazione, mantenere i giovani nel territorio e favorire l'arrivo di nuove famiglie sia ancora possibile e fattibile: o no?



Redazione:

Cristiana Vedova Mignami (resp.)
Bruno Donati
Mario Donati
Michele Rotanzi
Hanno collaborato:
Bruno Giovanettina e il personale
della cancelleria

Apertura sportelli:

PRATO:

lunedì 09.30 – 11.30
16.30 – 18.30
martedì 09.30 – 11.30
mercoledì 09.30 – 11.30
giovedì 16.30 – 18.30
venerdì 09.30 – 11.30

Ufficio Tecnico:

lunedì 09.00 – 11.30
giovedì 09.00 – 11.30

Recapiti del Comune:

Municipio di Lavizzara

6694 Prato VM

Tel. 091 755 14 21
Fax 091 755 10 42
info@lavizzara.ch
www.lavizzara.ch

Due secoli fa: l'ann da la fam

di Mario Donati

Se per la mia generazione (e quelle più anziane evidentemente) il riferimento assicurato dalla memoria orale a quel che avvenne duecento anni fa è ancora presente, per i più giovani non vi è probabilmente più traccia dell'ultima carestia che sconvolse il Ticino, la Svizzera e buona parte del continente europeo, salvo che ne abbiano letto qualcosa sui libri o ricavato dei riferimenti da qualche docente attento alla storia locale.

Data questa premessa mi è sembrato utile e interessante fare riemergere alcuni dati e notizie su quanto avvenne a inizio Ottocento e più precisamente tra la mancata estate del 1816 e i mesi estivi dell'anno successivo.

Ma cosa è successo di preciso in quel 1816 da sconvolgere il fragile equilibrio fra le risorse strappate alla terra e le numerose bocche da sfamare?

Giuseppe Natale Bonenzi di Lodano, figlio di Giovan Battista, ce lo dice in una *memoria d'osservarsi dai poster sopra l'annata presente, che Dio ci liberi d'un'altra*, di cui riportiamo alcuni passaggi¹.

A proposito dei raccolti egli afferma:

Adunque questo anno; non si è raccolto niente, solo che pochi pomi di terra, ed alchuni pocci fagioli. Segala primo raccolto pocchissima se ne fece. Il grano turco poi non è maturato, ne il maggiore, ne il minore ... Vino pocchissimo, e talmente tristo, che fà un malle grandissimo ai corpi umani. Le bramate castagne; non se ne fecero la somenza. In fine il raccolto di quest'anno non ha servito di vivere dui mesi, ed in questo anno sono morte giente dalla fame.

E Bonenzi osserva che *uno non può aiutare laltro, ... anche perché sono talmente cari i viveri, il grano turco si pagò lir 30 la stuoi, il riso soldi 40 lutena, ... A conseguenza degli scarsi raccolti di foraggio ... il bestiame è ad un vilissimo prezzo le pecore si vendono lire 5, ossia 6 luna, le capre lire 10 opure 12 ...*

Uno scenario del genere non poteva significare altro che carestia, perché una volta esaurite le scarse riserve e gli ancora più scarsi raccolti dell'estate, da mettere in tavola, rimaneva ben poco. La gente si diede da fare, ma per i più poveri le vie di uscita erano ridotte a causa di un potere di acquisto quasi inesistente.



Sono più di venti in Valle Maggia le rappresentazioni della morte nell'iconografia religiosa (dati APAV). La cappella di Boschetto ce ne offre una molto esplicita e significativa della costante presenza della morte nella quotidianità della gente del passato. (Foto Bruno Donati)

In fine una miseria simile a rigordo dei più anziani non si è mai udita la simile, le vinasce le mazze dei carloni sono il miglior cibo, cioè macinate, ed ancor la rola dei noci; si macina, la rusca del legno di faggio i pampani delle vitti; si mangiano dai paesi vicini del Bosco, Carentino, Linescio, Campo, Cevio, e Lavizzara si macina il fieno e la paglia, che si dà alle bestie, e la fanno in polenta o in fogasce. Nella primavera del 1817 ogni sorte di erba; come sarebbe la maluva dei fossi.

Come spesso accade le disgrazie non vengono mai da sole e se l'estate del 1816 fu terribile, la primavera del 1817 non contribuì a rendere meno problematica la sopravvivenza di quella povera gente;

... per compimento della miseria è un sciuto grandissimo, e son già tre mesi che non è più piovuto, cioè febbraio, marzo, ed aprile, e vè sempre dei venti gran-



¹ La lettera manoscritta originale del Bonenzi, che prontamente fotocopiai, mi venne portata da un allievo o un'allieva di Lodano (con cui mi scuso per aver dimenticato il nome) nel periodo in cui insegnavo storia e geografia alla Scuola media di Cevio. Ne ricavai alcune lezioni sulle condizioni di vita della Valle Maggia nel 1800.

dissimi, che ha portato via per fino la terra dei campi.

I nostri antenati, pur messi alla prova nella loro fede, chiesero aiuto in mille modi anche a chi sta in cielo e Bonenzi ci informa che ... *però si fanno molte divozioni, si portano processionalmente dei Santi e Madonne, reliquie e oracoli.*

Dulcis in fundo il nostro informatore del 1800 chiosa la sua lettera ai posteri (dunque noi) con questa ultima notizia poco rassicurante, in cui *si dice, ed è sicuro, che in Italia ed è arrivata fino a Locarno una specie di peste che more molta gente*, e, aggiungiamo noi, sicuramente fiaccata dalla fame e dagli stenti.

Quel che Bonenzi probabilmente non poteva sapere è che negli eventi meteorologici che avevano provocato la carestia ci aveva messo lo zampino l'enorme eruzione vulcanica del Tambora in Indonesia avvenuta nell'aprile del 1815.

Anche da parte dell'Ufficio Federale di Meteorologia e di Climatologia gli eventi descritti sono stati approfonditi e vengono a confermare la mancata estate del 1816 e la successiva carestia². Quell'anno risulta essere stato il più freddo degli ultimi 250 e le precipitazioni molto frequenti da giugno ad agosto, soprattutto al nord delle Alpi; il Ticino fu meno colpito da queste condizioni anomale. Ancora più dettagliata e approfondita l'analisi di Stefan Brönnimann e Daniel Kramer dell'Università di Berna³ che in una pubblicazione monotematica hanno radiografato il fenomeno nelle sue componenti scientifiche e nelle sue implicazioni socio-economiche. Un intero cono vulcanico è esploso perdendo in pochi giorni quasi 1500 metri della sua altitudine (da 4300 a 2850 metri) immettendo nello spazio oltre 50 chilometri cubi di materiali (lapilli, polvere, fumo) che per mesi hanno invaso l'atmosfera fino negli strati

più alti avvolgendo progressivamente l'intero pianeta. In certe zone, tra cui la Svizzera, la temperatura media dell'estate è stata di tre gradi inferiore alla media, ma con delle punte eccezionali di freddo (secondo i giornali dell'epoca a Faido il 5 luglio si scese a 5 gradi sotto zero). Anche le precipitazioni furono fuori norma con soli 3 giorni senza pioggia nel mese di luglio rilevati ad Aarau, ma da noi non andò molto meglio.

La memoria collettiva, tramandata di generazione in generazione, ci conferma che nel luglio del 1816 pochi furono i giorni di sole e le precipitazioni (accompagnate da temperature fredde che provocavano nevicate fino a basse quote) fecero sì che la neve non si sciolse sui corti più alti e l'alpeggio, di poco più di un mese, avvenne solo nei corti più bassi. Una testimonianza segnalata da Giacomo Fiori, raccolta da suo fratello Franco⁴, ci riporta che a Fusio in quell'estate, durante la magra fienagione, era successo di trovare l'acqua gelata nel *codée*. Dopo questa parte descrittiva su quella che possiamo definire l'ultima carestia in Svizzera, e in altre parti del mondo, ho voluto analizzare alcuni dati di natura demografica che ben mostrano cosa significava la tragica concomitanza di eventi negativi meteorologici e di natura socio-economica (poca liquidità monetaria, eccessivo popolamento, povertà generalizzata) nel far saltare il fragile confine tra la vita e la morte.

La consultazione dei registri dei battesimi e quelli dei defunti presenti negli archivi parrocchiali⁵ ci offre uno



² Vedi gli interessanti articoli pubblicati tra fine luglio e inizio agosto in Meteo Svizzera-blog ai seguenti links:

<http://www.meteosvizzera.admin.ch/home/attualita/meteosvizzera-blog.subpage.html/it/data/blogs/2016/7/un-anno-senza-estate.html?query=1816+1817&topic=0&dateRange=all&dateFrom=&dateTo=&publicationYear=>

http://www.meteosvizzera.admin.ch/home/attualita/meteosvizzera-blog.subpage.html/it/data/blogs/2016/8/l_ultima-carestia-in-svizzera.html?query=1816+1817&topic=0&dateRange=all&dateFrom=&dateTo=&publicationYear=

http://www.meteosvizzera.admin.ch/home/attualita/meteosvizzera-blog.subpage.html/it/data/blogs/2016/8/l_estate-che-non-ci-fu.html?query=carestia&topic=0&dateRange=userdefined&dateFrom=28.07.2016&dateTo=03.08.2016&publicationYear=

³ Brönnimann, S., Kramer, D., Tambora und das Jahr ohne Sommer 1816. Klima, Mensch und Gesellschaft. Berna, Geographica Bernensia 2016

⁴ Franco Fiori, recentemente scomparso, intratteneva lunghe chiacchierate con Antonio Pedroni sui Monti di Margoneggia e questa testimonianza gli è molto probabilmente venuta da questa fonte.

⁵ Ringrazio le autorità parrocchiali (Michele Anzini, Monica Canepa, Brenno Medici, Gabriele Dazio) e Don Paolo Passoni per avermi permesso l'accesso agli archivi. Un riconoscimento particolare viene espresso a Gialele Cavalli, Marina Flocchini, Nelly Giacomini, Giacomo e Renata Fiori per avermi trasmesso interessanti e preziose informazioni su episodi riguardanti la carestia. Un grazie anche ad Armando e Bruno Donati per i preziosi riferimenti bibliografici e i dati che mi hanno fornito, molto utili per ricostruire il contesto di inizio Ottocento. Associao ai ringraziamenti anche Bruno Giovanettina per avermi messo a disposizione la documentazione d'archivio dell'ex Comune di Peccia.

Dati demografici in Lavizzara dal 1811 al 1820

Parrocchia		1811	1812	1813	1814	1815	1816	1817	1818	1819	1820	Media decennale	Popolazione nel 1808**
Brontallo	nascite	5	4	9	2	6	7	5	4	6	6	5.4	119
	morti	6	1	7	0	4	4	9	4	4	2	4.1	
Menzonio	nascite	6	12	6	9	6	7	3	9	6	9	7.4	175
	morti	2	3	2	2	4	7	27	9	2	9	6.7	
Broglia	nascite	2	4	3	2	1	5	2	3	3	4	2.9	90
	morti	2	1	1	3	1	2	5	2	1	2	2.0	
Prato Sornico	nascite	2	2	3	2	4	3	1	4	5	3	2.9	206
	morti	1	2	5	9	4	1	15	4	3	3	4.7	
Peccia e Veglia	nascite*	5	2	6	4	2	3	2	4	5	4	3.7	152
	morti	3	2	5	6	0	3	6	3	3	1	3.2	
Valle di Peccia	nascite	8	1	3	6	1	3	2	2	1	5	3.2	119
	morti	1	3	2	1	3	4	12	0	2	1	2.9	
Fusio/Mogno /Cambleo	nascite	9	2	3	6	1	5	4	2	4	6	4.2	236
	morti	7	3	6	4	3	2	4	2	3	6	4.0	
Lavizzara	nascite	37	27	33	31	21	33	19	28	30	37	29.6	1097
	morti	22	15	28	25	19	23	78	24	18	24	27.6	

* Nell'archivio parrocchiale di Peccia non è stato possibile reperire il registro dei battesimi precedente al 1840, per cui ho dovuto ritrovare i nati di quegli anni negli archivi comunali (dopo il 1850) e nel registro dei morti dove era indicata l'età precisa. Ho aggiunto una stima delle donne uscite dal Comune per matrimonio prima del 1850.

** Non essendo disponibili gli stati d'anime di tutte le parrocchie ho preso i dati del censimento cantonale del 1808.



spaccato molto significativo di quel che avvenne sul piano demografico nei villaggi lavizzaresi, mostrandoci anche delle differenze notevoli tra le parrocchie considerate.

In alcuni villaggi la carestia toccò solo di striscio la popolazione (è il caso di Fusio e di Mogno), mentre in tutti gli altri si constata un incremento anomalo dei morti nei mesi estivi del 1817, segno che la gente, uscita stremata da un inverno e da una primavera difficili dal punto di vista alimentare, si trovò immersa nella fame più nera, perché le già misere scorte erano ormai finite e non si poté ancora beneficiare dei nuovi agognati raccolti resi tardivi da una primavera ventosa e secca. Soprattutto le fasce più deboli della popolazione (bambini in particolare), oltre agli effetti della fame, si trovarono maggiormente esposti a malattie ed epidemie.

In Lavizzara è il villaggio di Menzonio che pagò il tributo più alto alla carestia: il 15% della popolazione perì e il picco del mese di luglio (16 morti di cui 11 bambini) fa pensare che alla fame si sia alleata anche qualche epidemia a mettere in ginocchio quella povera gente.

Destino analogo a quello di Menzonio toccò, in Rovana, a Linescio che nel 1817 ebbe 35 morti su 227 abitanti (15% della popolazione) di cui 19 concentrati nel solo mese di agosto⁶.

Sulle ragioni che possono spiegare questi esiti diversi della carestia nei vari villaggi risulta assai difficile fare delle ipotesi. Di sicuro la conformazione del territorio ha giocato un ruolo (prati e campi più o meno esposti al sole, la presenza o meno di alpi), così come il livello socio-economico delle famiglie (proprietà lavorate da ogni singola famiglia, numero di figli, attività accessorie, patrimonio, presenza o meno in paese di qualche famiglia benestante che poteva aiutare i più bisognosi). Probabilmente anche il rapporto fra popolazione e risorse disponibili non era uguale dappertutto: a Menzonio (ma anche Brontallo) colpisce infatti l'alto tasso di natalità che ha contraddistinto l'intero decennio (oltre il 40 per mille⁷) e questo gran traffico della cicogna (12 neonati nel 1812, 9 nel 1814, 1818 e 1820 a Menzonio) può aver messo in gravi difficoltà diverse famiglie. Anche i fattori politici hanno influito sull'incisività della carestia perché il nuovo Cantone,

⁶ Ceschi, R., Gamboni, V., Ghiringhelli, G. (1980) Contare gli uomini. Fonti per lo studio della popolazione ticinese. Centro Didattico Cantonale, Bellinzona, p. 82-83.

⁷ A titolo di confronto il tasso di natalità negli altri villaggi si aggirava intorno al 20 e oggi è sceso ben al di sotto del 10 per mille: infatti l'intera Lavizzara, con una popolazione di circa 500 abitanti, in questi ultimi anni non ha più raggiunto la soglia delle 5 nascite all'anno.

così come i neo-comuni, malgrado gli sforzi intrapresi⁸, non erano ancora collaudati nel proprio funzionamento, impedendo loro di prevedere con sollecitudine e attuare con efficacia misure di aiuto ai più deboli.

Pure le vicende napoleoniche, che avevano sconvolto e fiaccato mezza Europa, qualche interferenza hanno potuta averla anche sulla piccola e remota comunità della Lavizzara.

I morti del 1817 in Lavizzara (per mese)

		gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	Totale	Morti nel 1817 rispetto alla popolazione della parrocchia
Brontallo	Morti	1		3			1	2	1	1				9	8%
	(di cui bambini 0-14 anni)	1		1			1	1	1					5	
Menzonio	Morti	1		2				16	7		1			27	15%
	(di cui bambini 0-14 anni)							11	1					12	
Broglia	Morti							4	1					5	5%
	(di cui bambini 0-14 anni)							2						2	
Prato Sornico	Morti			1	1			5	7		1			15	7%
	(di cui bambini 0-14 anni)				1			1	3					5	
Peccia e Veglia	Morti			2			1	1	2					6	4%
	(di cui bambini 0-14 anni)								1					1	
Valle di Peccia	Morti		1			1	2	2	3	1	1	1		12	10%
	(di cui bambini 0-14 anni)					1			2					3	
Fusio/Mogno /Cambleo	Morti						2			1		1		4	2%
	(di cui bambini 0-14 anni)													0	
Lavizzara		2	1	8	1	1	6	30	21	3	3	2	0	78	7%

Questo contributo, grazie soprattutto alla consultazione sistematica degli archivi parrocchiali lavizzaresi, viene dunque a confermare e ampliare quello che la memoria collettiva aveva mantenuto vivo fino ai giorni nostri. In Lavizzara, ancora due secoli or sono, si moriva di fame e questo riferimento storico non può lasciarci insensibili e dovrebbe farci riflettere ogni qualvolta, spinti da qualche languorino, apriamo il fri-

gorifero o la porta della dispensa e vi troviamo ogni ben di Dio: i nostri antenati (sono passate solo cinque o sei generazioni) erano confrontati a grandi stenti per sopravvivere nei nostri villaggi. Uno sforzo di empatia nel rimetterci di tanto in tanto nei loro panni, non può che farci del bene nell'affrontare la vita odierna, pur piena di insidie e difficoltà, ma di sicuro non paragonabili a quelle del passato.

⁸ Giuseppe Mondada nel suo contributo La carestia negli anni 1816-1817, pubblicata in Scuola Ticinese (1979), elenca i diversi provvedimenti adottati dalle autorità politiche dell'epoca per arginare le conseguenze drammatiche della carestia.



Sugli alpi della Vallemaggia, mezzo secolo fa

di Guido Pedrojetta*

PREMESSA

Agli inizi degli anni Settanta del Novecento, il nostro piccolo Ticino si trovava già decisamente proiettato verso la modernità e, nell'alta Vallemaggia, i grandi progetti di sfruttamento delle acque avevano contribuito a collocare la regione ai primi posti del progresso nazionale, aprendo alla popolazione indigena un periodo di accresciuto benessere materiale. Tuttavia, a dispetto delle apparenze, i bilanci morali non furono sempre all'altezza delle realizzazioni spettacolari portate a termine in val Sambuco e a Robiei: Plinio Martini, mente lucida che sapeva leggere le cose in profondità, prese subito a mostrare anche il rovescio della medaglia e a denunciare, senza mezzi termini, gli interessi privati o settorializzati che avevano mosso certi investitori a premere sulle autorità, affinché l'auspicio di mettere in funzione alcuni grandi impianti idroelettrici valmaggiesi diventasse rapida realtà. Di fatto, quando le turbine presero a girare si capì subito che i frutti derivati dalla ricchezza delle nostre acque erano destinati a finire nelle tasche di persone o di enti residenti fuori dai confini valligiani e cantonali. Ai vantaggi effimeri procurati dagli espropri delle terre sommerse, o occupate dalle strutture di produzione dell'energia, sarebbe presto subentrata la delusione di buona parte degli indigeni che cominciarono a vedere nel prosciugamento della Maggia l'immagine di nuove deprivazioni, incombenti sul futuro della valle. Oltretutto, una ferita grave e profonda era già stata inferta alla comunità, con la soppressione della ferrovia Locarno-Bignasco la quale, per più di mezzo secolo, aveva fatto da cordone ombelicale con la città. I villaggi del fondovalle, e ancor più quelli a monte di Cevio e Bignasco, privati del loro trenino si sentirono più abbandonati di prima. Proprio per questo, forse, i contadini della Bavona e della Lavizzara (ma non solo) continuarono a dirigere le proprie speranze ed energie, verso gli alpeggi che i loro antenati avevano sfruttato per secoli, procurandosi modesti ma sicuri guadagni. Di uno di questi desidero testimoniare, per esserne stato – benché brevemente – diretto protagonista, insieme all'amico Mario Donati che qui ringrazio per avermi stimolato a comporre e a condensare il ricordo di esperienze comuni, vissute tra i pascoli che circondano e sovrastano l'abitato di



Si leva il formaggio dalla caldaia e poi con il siero portato a temperature elevate si produce la *zúfa*. Qui Armando e Silvano Donati sull'alpe Brunescio nel 1972.

Fusio: *Vacarisc*, il cui *erbadig* (diritto di sfruttamento dell'erba) apparteneva sin dalla fine dell'Ottocento al Patriziato di Broglio.

Sarà necessario fornire preliminarmente anche qualche dato personale: all'età di diciotto anni, con un amico comune (Francesco Genazzi) e col figlio dell'alpeggiante di Broglio Giuseppe Donati (Mario, per l'appunto), decidemmo di «associarci» come pastori e coadiutori di caseificio, per trascorrere in *Vacarisc* circa tre mesi di attività remunerata: figli tutti e tre della terra, chi più chi meno, e di condizioni economiche modeste, avremmo potuto mettere da parte qualche risparmio che ci sarebbe tornato utile, nel corso dell'anno scolastico. Eravamo studenti presso la Scuola Magistrale di Locarno (oggi SUPSI-DFA) dove, più tardi, Mario Donati sarà per lunghi anni apprezzato insegnante di scienze dell'educazione. Suo padre, da tutti conosciuto come al Pepi, sarebbe stato il nostro datore di lavoro.

Desidero ancora precisare che, ai miei occhi, l'organizzazione degli alpeggi della Vallemaggia appariva molto più progredita, rispetto a quella dei pascoli già quasi abbandonati della mia zona nativa, la valle



Riviera: per esempio, su alcuni di essi correva già il lattodotto di cui udii per la prima volta il nome, proprio a Fusio. Con il lattodotto veniva a concretizzarsi la possibilità di lavorare per tutta la stagione dentro un unico caseificio (e cantina annessa), posto nella zona più bassa dell'alpeggio.

A proposito dei locali di fabbricazione del prodotto primo, il formaggio, mi piace ricordare qui un insegnamento importante, trasmesso dalla cultura materiale alpestre tradizionale: riguarda l'aria che poteva tirare dentro i locali in cui si lavorava. Accadeva a volte (ma può capitare anche oggi) di aprire una forma di formaggio fresco e di trovarla già preoccupantemente amarognola, *Al Pepi* attribuiva la miglior riuscita anche al fatto che, prima di operare occorreva verificare che l'aria dell'ambiente fosse assolutamente ferma: persino nelle giornate più afose dell'estate, durante la manipolazione del *bügn* (la pasta di formaggio) egli impediva ogni formazione di corrente d'aria – pure all'interno dei cascinali più semplici –, proprio per evitare di compromettere sin da subito la qualità del prodotto. A meno che non si trattasse di compiere il rito di fabbricazione (a scopo evidentemente sca-

ramantico) *du formagg dala paia*, secondo un'antica consuetudine della Lavizzara. Una volta per stagione, infatti, il casaro era chiamato ad operare nel peggiore dei modi, ottenendo così a colpo sicuro la peggior forma dell'estate; essa veniva detta «della paglia», poiché volontariamente fabbricata in fretta e furia, senza arte, sotto fiammate eccessive: e, per impedire per lo meno alla cagliata già sedimentata di attaccarsi al fondo della *caldera*, un tempo – così mi si spiegò – si usava posare preventivamente una manciata di paglia.... Il risultato, a volte, era tuttavia accettabile (ricordo un «paglia» niente male, dal sapore un po' «gorgonzolato»), altre volte, invece, davvero raccapricciante....

MELODIE DEL CASARO

«Tin, ton, ton. Così mattino e sera... squillava la nostra caldaia»: a ricordare questi suoni e questi toni è Giuseppe Zoppi, scrittore di Broglio e autore del *Libro dell'alpe*, là dove evoca «il campanone», la grande caldaia di rame a forma di campana maestra. La frase mi torna sempre in mente quando penso alla mezz'ora abbondante di lavoro cadenzato, presso la fornace, con 200 e più litri di latte cagliato e già frantumato da



Il prezioso formaggio di Vaccariscio. Lino Tocalli e la sua famiglia continuano oggi la tradizione.



comporre in forme di immacolato formaggio fresco. Il Pepi appoggiava la testa a uno dei montanti della *sci-gögn*a e si applicava a *strüsè* il composto, scaldandolo fino a che non si «asciugasse»: la misura del *süghè* era data dal grado di resistenza di una manciata di cagliata, composta a polpetta, con la mano. Tenuta a un'estremità, se indiziariamente pronta per la levata di tutto il preparato, doveva rompersi a metà; se invece rimaneva integra, significava che era troppo presto e che occorreva continuare a *strüsè* per un'altra decina di minuti. Per ingannare il tedio – ma anche per naturale e costante buonumore – il *Pepi*, in questo momento del giorno intonava a mezza voce le canzoni della sua gioventù: *Moretto Moretto l'è un bel giovinetto che porta i capelli all'onda del mar*. Oppure ecco con lo zigo zago, salta föra 'l mago con la pipa in boca mi gh'ho fai nigóta lü 'l ma fai stremii: dalla passione mi sento morire! Vederlo e sentirlo *strüsè* in questo modo era tutta una bella musica.

ELOGIO DELLA MASCARPA

La ricotta è certo un latticino dei più scelti e delicati: ai giovani di oggi che non abbiano mai avuto modo di assistere alla fabbricazione di questa ghiottoneria vorrei suggerire una visita estiva, in uno dei caseifici di montagna in cui ancora si produca: veder nascere la ricotta significa infatti immergersi in una dimensione poco meno che magica. Avete presente una nevicata a larghe falde? Ebbene, l'emergere della candida mascarpa dal fondo della caldaia è analogamente spettacolare, come una «nevicata a rovescio», frutto di un prodigio a cui gli alpigiani non badano quasi per nulla, essendo per loro normalissimo e quotidiano. Una volta estratta col telo la massa di latte cagliato (*ul bügn*), destinato a diventare formaggio d'alpe, occorre prima di tutto far salire la temperatura del siero (*ul saròn*) fin quasi a farlo bollire, donde il nome di ricotta, da «ricuocere» (dopo la prima «cotta» che ha portato alla cagliata e all'estrazione del formaggio). Al momento buono, si versava dunque il catalizzatore che fa raggrumare le proteine residue, portando la *züfa* ad affiorare in gran copia, fino a formare in superficie un candido e soffice strato. Tolta la caldaia dal fuoco, non restava che «scremare» la mascarpa con una schiumarola e poi versare in *u stüch*, una lunga «calza» di tela spessa in cui la massa finiva di sgocciolare, compattandosi in forma di lungo cilindro. Tutto questo, dopo qualche settimana trascorsa alla scuola del *Pepi* poteva essere eseguito anche da noi giovani. La pulizia perfetta degli utensili e delle tele era certamente una delle cure prin-



Guido Pedrojetta (sulla sinistra) e Mario Donati. Ai Cantoï a preparare l'erbi da portare al Sasso (1969).

cipali del signor Donati, casaro diplomato a Mezzana: la *scöcia* (il siero ormai sfruttato, cioè «scotto») già caldissima, dopo il prelievo della ricotta poteva essere rapidamente portata ad ebollizione: in quel liquido verdognolo-dorato, noi pulivamo perfettamente ogni cosa. Per la preparazione della mascarpa in *bògia*, il *Pepi* predisponendo le giuste proporzioni, pesava la ricotta e il sale e, dopo aver mescolato a lungo cominciava a premerla a poco a poco col pugno, dentro il secchio di legno precedentemente sbollentato a dovere, colmando con cura ogni interstizio tra le doghe. Una spolverata di pepe e poi, a coprire il tutto, un bel telo protettivo. Pronta per la stagionatura, conservabile per mesi, ricercata e apprezzatissima dagli intenditori, arricchiva nei mesi freddi le mense valmaggese e locarnesi, come accompagnamento gradito di patate lesse. A volte, la parte arrotondata della mascarpa rimasta sul fondo dello *stüch* veniva però accantonata, rovesciata su un tagliere e, con un filo, ripartita in quattro o più spicchi che, posti sulla mensola della fornace, maturavano come *mascarpitt*; quelli del *Pepi* erano ricercatissimi, perché dopo adeguata salatura e stagionatura assumevano un sapore dei più squisiti. Spesso, a chi passava di domenica per acquistarne qualche esemplare, il *padron* doveva dire di no, non per scortesia, ma perché in settimana noi non ave-



vamo resistito alla tentazione della gola e, allungando le mani, li avevamo già in gran parte sgranocchiati....

GASTRONOMIA ALPESTRE: IL PANE, MA NON SOLO

Il Pepi scendeva a Fusio una volta la settimana, col motorino, per fare la spesa e noi, sapendo che ci avrebbe portato del pane fresco pregustavamo per ore la fragranza più vecchia e più genuina del mondo. Non appena tornato a cascina, toglieva dalla sporta le pagnotte dorate; noi ci affrettavamo ad affettarne una e, in un attimo, lo sfilato si dileguava. Tra burro e marmellata, per quel giorno non era neppure più necessario cuocere altro pranzo.... La buona *conserva* stava in un secchiello di latta lucente: e, con tutta la nostra frenesia appetitosa, da pieno che era, si dimezzava anch'esso in men che non si dica... Negli altri giorni mangiavamo piatti della cucina rustica, preparati con ingredienti semplici ma ottimi che la buona signora Irma, madre di Mario, scomparsa ultra novantenne solo pochi anni fa, ci faceva giungere da Broglio, in aggiunta alla scorta stagionale predisposta all'inizio della stagione: riso, spaghetti, maccheroni, patate e cipolle, sicché: un giorno *pom e ris*, un altro giorno *panao*, un altro ancora *pom e pasta*, *pom e mascarpa* o *mascarpin*, minestra di riso e latte, polenta e latte e così via....

MORSI DI VIPERA E ALTRE « AVVENTURE »

A volte, si trovavano capre stranamente imbambolate che, sdraiate sull'erba, non volevano saperne di alzarci: non per la loro indole cocciuta, questa volta, ma perché si stavano abbandonando al sopore maligno causato dal morso della vipera. In assenza di antidoto, il *Pepi diceva ui va scotàla*, ricorrere cioè a un'antica-terapia di provato successo. Accostando con cautela al corpo dell'animale un ferro rovente – sul collo e in altre parti sensibili – se ne scuotevano violentemente le reazioni. La povera bestia balzava in piedi e, per ore o giorni non cercava più di coricarsi. Con questo, però, l'effetto del veleno andava affievolendosi gradatamente, prima di sparire del tutto. Naturalmente, sulla cute un po' spelacchiata rimanevano alcune ustioni che dovevano curarsi subito con l'Unguentolan. Una signora impietosa e quasi sdegnata di fronte alla prospettiva di un'operazione simile disse al *Pepi*: no, *la mé chiaura a vöi mia fàla brüsè*; la bestia, però, dopo due giorni di sopore, si lasciò andare al sonno eterno....

Poteva accadere – come ormai non potrà più capitare oggi, negli stessi termini e circostanze, dopo la sistematica introduzione della fecondazione artificiale – che qualche mucca portata sull'alpe tornasse in calore, per non aver *tegnü* (come si diceva), cioè trattenuto il frutto di un primo accoppiamento. Occorreva allora affrontare una trasferta, per consentirle una nuova fecondazione: in assenza del toro, dovevamo perciò recarci nell'alpe contiguo, dove la famiglia Foresti teneva a disposizione un bellissimo esemplare di razza bruna. Una volta si presentò la necessità. C'incamminammo in due, un ragazzo pastore ed io. Una volta giunti sul posto, attraversammo un momento difficile, perché il *bòcia* che mi aveva accompagnato, spaventato dallo sguardo un po' truce dell'animale gli scagliò addosso una grossa pietra, calandola dall'alto della china. Fortuna volle che il torello avesse già adocchiato la nostra mucca, a cui si volse senza più badarci, diversamente l'avremmo potuta passare assai brutta....

IL DOLORE

Poco tempo dopo queste stagioni (ne abbiamo trascorse insieme tre), il *Pepi* sarebbe stato vinto da un male incurabile che in pochi mesi se lo portò via. Oggi, quando mi capita di tornare lassù, giunto alla svolta del sentiero che porta in *Vacarisc* mi illudo che la sua figura un po' curva, di uomo paziente e laborioso, di straordinaria intelligenza (aveva anche una calligrafia di mirabile perfezione) possa di nuovo apparire in tutta la sua gagliarda e attiva vitalità: ma il sogno felice si dilegua quasi subito, polverizzato e inghiottito dal turbine degli anni.

*Nato a Moleno nel 1952, da trent'anni insegna presso la cattedra di Letteratura e filologia italiane dell'Università di Friburgo, dove si è laureato. Ha lavorato anche nelle Università di Neuchâtel, Zurigo e Berna, pubblicando contributi critici su autori antichi e moderni. Da ultimo, ha curato la ristampa di un romanzo quasi dimenticato di Ugo Canonica *La storia dei Filanda e altri racconti* (Locarno, Dadò, 2014) e analizzato la lingua di un carteggio alto-leventinese: *Affetti di carta: lettere dall'archivio privato di Alberto Jelmini*, Balerna 2015. È membro della Commissione filologica del *Vocabolario dei dialetti della Svizzera italiana* e vigilatore per l'insegnamento dell'italiano, alla Scuola Cantonale di Commercio. In gioventù, ha insegnato per tre anni nelle scuole elementari di Biasca. Abita in Romandia, nella campagna tra Friburgo e Payerne.



Mogno, 26 giugno 2016

A trent'anni dalla valanga e a venti dall'inaugurazione della nuova Chiesa dedicata a San Giovanni Battista.



*Oggi è il momento dei ricordi, è un momento di pace e di luce...
Come lo ha definito Monsignor Valerio Lazzeri.*



Nuovo defibrillatore a Sornico

Su iniziativa del Patriziato di Sornico, che si è preso a carico i costi di installazione, cartellonistica e noleggio annuale dell'apparecchio, un nuovo defibrillatore è stato posato all'entrata del Centro Sportivo Lavizzara, ed è a disposizione sia degli utenti della struttura che di tutta la popolazione.

Una realizzazione importante che permette a tutti coloro che hanno un minimo di conoscenze nel campo della rianimazione di prestare tempestivamente soccorso in caso di emergenza.

Si ricorda che la Sezione Samaritani Lavizzara ha una ventina di soccorritori formati che hanno seguito il corso di rianimazione BLS-AED. Il corso è stato proposto a Peccia e a Menzonio, prima della posa dei relativi defibrillatori. Di recente, sempre per mezzo della Sezione Samaritani Lavizzara, la formazione è stata impartita a tutto il corpo pompieri. È di fondamentale importanza che nei pressi di un defibrillatore ci sia un certo numero di persone in grado di affrontare eventuali emergenze con la dovuta consapevolezza; per questo motivo un nuovo corso di rianimazione BLS-AED è previsto a Sornico, presso la sala multiuso del centro scolastico il **28.01.2017 dalle 8.00 alle 12.30**; tutti gli interessati possono iscriversi fin da subito tramite



Nella foto da sinistra: accanto al sindaco Gabriele Dazio, Marzio Demartini presidente della Società Pattinaggio Lavizzara, Angela Donati per la Sezione Samaritani Lavizzara e Giorgio Cavalli presidente del Patriziato di Sornico.

il tagliando annesso da inviare entro il 10.01.2017 a Mara Donati.

Numero massimo partecipanti 12

Costo del corso: 90.- CHF

Iscrizioni e informazioni: Mara Donati, 6693 Broglio (tel: 091/755 10 26)

Mi iscrivo al corso BLS-AED che si terrà a Sornico il 28.01.2017

Nome: _____ Cognome: _____

Indirizzo: _____ Tel: _____

Firma: _____

Il libro dell'alpe nuova edizione

“Una serata tutta valmaggese, autore valmaggese, illustratore valmaggese, editore valmaggese e presentatori valmaggesei...”

È così che Armando Dadò il 21 settembre scorso al centro scolastico dei Ronchini ha aperto la serata di presentazione della nuova edizione, curata dall'omonima casa editrice, del *Libro dell'alpe* di Giuseppe Zoppi. L'opera maggiore dello scrittore torna, dopo anni di oblio, con una bella introduzione di Yasmine Tonini e con alcune illustrazioni di Giovanni Tomamichel.



Accanto all'editore Armando Dadò si riconoscono Bruno Donati, la figlia dello scrittore Renata Janner-Zoppi e Yasmine Tonini che ha curato l'introduzione.

Avviso

Durante il periodo delle festività la cancelleria rimarrà chiusa

dal 24 dicembre 2016 all'8 gennaio 2017 compresi.

Per casi urgenti rivolgersi al numero 079 442 99 29 (segretario comunale)

Ordine del giorno del Consiglio comunale di Lavizzara per le sedute del 18 novembre e 7 dicembre 2016

Seduta del 18 novembre 2016

1. Appello nominale.
2. Approvazione del verbale della seduta del 24 giugno 2016.
3. Concessione di una fidejussione di Fr. 400'000.00 a favore del Centro internazionale di scultura di Pecchia destinata a coprire un eventuale disavanzo di gestione nei primi tre anni di attività della struttura.
4. Approvazione di un credito di Fr. 50'000.00 per migliorie e adattamenti imposti alla pompa di benzina comunale a Prato VM.
5. Mozioni e interpellanze.

Seduta del 5 dicembre 2016

1. Appello nominale.
2. Approvazione del preventivo comunale per l'anno 2017 e determinazione del moltiplicatore di imposta 2017.
3. Approvazione dei conti preventivi dell'Azienda comunale acqua potabile per l'anno 2017.
4. Approvazione del Regolamento per la concessione di un incentivo per nuove famiglie con bambini in età scuola dell'infanzia e scuola elementare, e per assegnare un sostegno a favore delle famiglie domiciliare o residenti nel Comune con figli che frequentano il nostro istituto scolastico.
5. Mozioni e interpellanze.



Incontro con i diciottenni

Alessio Moretti, Matteo Ambrosini, Eveline Giugni e Elia Biadici (nella foto da sinistra a destra) sono i ragazzi lavizzaresi che nel corso del 2016 hanno compiuto i 18 anni. Un'età generalmente tanto attesa dai giovani, nella quale intravedono la seducente prospettiva di libertà, di presa a carico della propria vita. Il Municipio li ha incontrati venerdì 25 aprile presso la cancelleria comunale per una semplice cerimonia, in modo da sottolineare l'importanza dell'acquisizione, con la maggiore età, dei diritti civili e quindi dell'opportunità di partecipare attivamente alla vita sociale e politica.

Nel suo breve discorso il sindaco Gabriele Dazio si è rivolto ai quattro giovani con l'augurio che ognuno riesca a trovare un percorso di vita ricco di soddisfazioni, e con l'auspicio che il legame con la terra natia rimanga sempre ben saldo, rimarcando l'importanza che ognuno di loro ha per il futuro della nostra piccola ma interessante comunità.



Monte Cima - Anno Santo 2016

"Grazie per questa bellissima giornata!..."

Sono queste le parole espresse da chi ha potuto esserci il 1° agosto a Monte Cima per la festa dell'anno giubilare. Una commemorazione che di principio avviene ogni 25 anni, oppure eccezionalmente, come quest'anno, con l'apertura della Porta Santa decretata dal Papa per il 2016.

Il bel tempo, i canti e il suono delle chitarre hanno accompagnato la Santa Messa celebrata da Don Janner, immergendo tutti in un bellissimo momento di fede ai piedi della croce che domina la valle.

La festa è continuata con l'allegria della musica nostrana e il pranzo che la Parrocchia di Menzonio ha voluto offrire ai presenti.

Una giornata che, grazie anche all'aiuto prezioso di tutti coloro che si sono messi a disposizione, resterà impressa a lungo nei ricordi, almeno fino all'Anno Santo 2025, quando ci si ritroverà tutti a Monte Cima.



Acquarello di Ramona Matasci



Istituto scolastico Lavizzara

Il nostro istituto scolastico quest'anno è frequentato da 35 allievi, un numero stabile rispetto agli anni passati, che ci garantisce di mantenere aperte le due sezioni di scuola elementare e la sezione di scuola dell'infanzia. A partire da settembre di quest'anno si è instaurata una bella collaborazione con il Comune di Cevio che vive in questo momento il problema della mancanza di posti nella sua sede di scuola dell'infanzia.

Due famiglie hanno accolto in modo positivo la proposta di iscrivere presso il nostro istituto i loro figli che, essendo di soli tre anni e quindi non ancora in obbligo di frequenza, non avrebbero trovato posto presso la sede di Bignasco. Un bell'esempio di collaborazione intercomunale che sta funzionando molto bene grazie alla disponibilità di docenti, genitori e autorità.

Alla direzione delle scuole elementari e delle scuole dell'infanzia della Vallemaggia è stata assunta la signora Eusebia Togni, che subentra ad Alma Pedretti direttrice dal 2001. Alma ha accettato il posto di capoufficio aggiunta presso l'Ufficio delle scuole comunali diretto dal professor Rezio Sisini. Un grande grazie ad Alma per l'impegno che ha sempre dimostrato verso la nostra sede scolastica e tanti auguri ad Eusebia per il suo nuovo percorso professionale.

La signora Valentina Soldo sostituisce Morena Pozzi Quattrini, che dopo 24 anni di servizio quale docente di sostegno pedagogico, ha cessato la sua attività presso la nostra scuola, anche a lei un doveroso ringraziamento da parte di tutta la nostra comunità.

Anche quest'anno il nostro istituto è coinvolto nel progetto Harnos, che si prefigge quale obiettivo principale di armonizzare la scuola dell'obbligo. In questo ambito continua la stretta collaborazione tra scuola dell'infanzia e primo ciclo di scuola elementare con momenti di condivisione degli spazi e delle attività.



La nostra energia dalla Valle Tomeo

Dal dieci di agosto la centrale idroelettrica che sfrutta le acque della Valle Tomeo produce energia elettrica. L'entrata in servizio è stata ritardata di oltre un mese a causa dei problemi avuti durante la messa in pressione della condotta, che nella parte finale raggiunge i 98 bar!

A seguito di questi ritardi il Consiglio di amministrazione ha preferito rinviare al 2017 la festa di inaugurazione prevista in un primo momento il 24 settembre; la nuova data e il programma della manifestazione saranno inviati a tutti i fuochi a tempo debito. L'impianto funziona in modo ottimale e i tecnici hanno potuto approfittare di questi primi 4 mesi di esercizio per effettuare verifiche e controlli così da ottimizzarne il funzionamento. Nonostante il periodo secco e la scarsità di piogge, è stato prodotto 1,5 milione di KWh (il fabbisogno di tutta la Lavizzara è di circa 4,5 milioni di KWh all'anno).

L'impianto è di proprietà della CEL SA (Comune 60%, Patriziato Broglio 20% e Senco 20%) con sede presso il comune di Lavizzara a Prato (cel@lavizzara.ch).



Il nuovo stabile in località ai Cìòis a Broglio



Tiratori della Lavizzara Giovani tiratori agli onori

Da diversi anni si susseguono nelle varie manifestazioni di tiro gli ottimi risultati dei giovani tiratori della Società Tiratori della Lavizzara.

Anche nel 2016 nelle varie gare non sono mancati i risultati di spicco, da segnalare ai Campionati ticinesi individuali l'ottima prestazione di Daniele Rastegorac che si aggiudica il titolo cantonale mettendosi al collo la medaglia d'oro.

All'incontro della Svizzera centrale, a cui partecipano i migliori tiratori di otto cantoni, brillante prestazione di Noah Biadici, il quale si aggiudica la medaglia d'oro. Alle finali del Campionato ticinese gruppi buon secondo posto e medaglia d'argento sia per gli U17 (Eleonora Donati, Nicolò Filippini e Laetitia Bieri) che per gli U20 (Pamela e Alessio Moretti, Noah Biadici e Daniele Rastegorac).

Questi risultati hanno permesso ai due gruppi di qualificarsi una volta di più alla finale svizzera che si è svolta a Emmen a fine settembre ottenendo dei risultati

discreti che non hanno permesso di accedere al podio, così come avvenuto nel 2007 e nel 2011.

Infine alla finale svizzera Juniori individuale ottimo 6° posto, a pochi punti dal podio, per Laetitia Bieri.

Durante la stagione si sono tenute altre manifestazioni, come pure delle giornate dedicate ai nuovi giovani che vogliono cimentarsi in questo sport; attività che riproporremo nel corso del 2017.



Nella foto, dietro da sinistra: Alessio Moretti, Pamela Moretti, Daniele Rastegorac, Noah Biadici

Davanti da sinistra: Eleonora Donati, Laetitia Bieri, Nicolò Filippini.

Il Presidente della Confederazione a Mogno

Un folto gruppo di persone, tra cui l'architetto Mario Botta, l'architetto Giovanluigi Dazio e le autorità comunali, si è riunito a Mogno lo scorso 31 luglio aspettando la visita, quasi a sorpresa, dell'onorevole Johann Schneider-Amman. Il Presidente della Confederazione, dopo un'intensa giornata trascorsa a Lodano in occasione della commemorazione della Festa nazionale, ha infatti accolto l'invito a una breve fermata nel nostro Comune.

È stato un piacevole momento informale durato una mezz'oretta, durante il quale il Presidente ha visitato la chiesa dedicata a San Giovanni Battista, ha ascoltato le parole di Mario Botta e ha scambiato amichevolmente qualche pensiero con il nostro Sindaco.



Il nuovo Centro Raccolta Rifiuti di San Carlo (Zona Ex Latteria) è in funzione



La nostra rivista è pubblicata con il sostegno di

RAIFFEISEN

Vallemaggia

Sede principale:

Maggia

Tel. 091 759 02 50
Lu e Ve 09.00 - 12.00
14.00 - 18.00
Ma-Me-Gi 09.00 - 12.00
14.00 - 17.00

Agenzie:

Cevio

Tel. 091 759 02 50
Lu-Ve 09.00 - 11.00
15.00 - 18.00

Peccia

Tel. 091 759 02 50
Lunedì 15.00 - 18.00
Giovedì 15.00 - 18.00

Informazioni dall'ufficio controllo abitanti (1° dicembre 2015 – 30 novembre 2016)

Nascite

Busacca	Zeno	22. 04. 2016	di Marco Huber e Daphne	Brontallo
Bassetti	Eloisa	24. 05. 2016	di Fabio e Ivana	Fusio
Flocchini	Enrico	28. 05. 2016	di Alfio e Moira	Peccia
Marcia	Roberto	08. 07. 2016	di Mauro e Petra	Prato

Decessi

Rossi	Erminia	09. 01. 1925 – 20. 01. 2016	Peccia
Kunz	Urs	15. 06. 1958 – 28. 03. 2016	Broglio
Piccinotti	Angela	08. 02. 1942 – 26. 05. 2016	Piano di Peccia
Cavalli	Angelo	31. 08. 1937 – 25. 07. 2016	Sornico
Giacomini	Franco	20. 08. 1930 – 08. 08. 2016	Brontallo
Barzaghi	Rosanna	07. 04. 1954 – 13. 08. 2016	Peccia
Roeschli	Helena	26. 12. 1915 – 14. 09. 2016	Brontallo

Entrano nella vita civica

Ambrosini	Matteo	27. 02. 1998 Peccia
Giugni	Eveline	21. 06. 1998 Menzonio
Moretti	Alessio	14. 07. 1998 Sornico
Biadici	Elia	16. 07. 1998 Peccia

Auguri a...

Pifferi	Carlo	il 20. 05. 2017	compie	101 anni
Cadei	Olga	il 01. 05. 2017	compie	98 anni
Conti	Primo	il 27. 10. 2017	compie	97 anni
Donati	Emidio	il 22. 07. 2017	compie	95 anni
Mignami	Ester	il 21. 08. 2017	compie	95 anni
Patocchi	Amelia	il 22. 07. 2017	compie	93 anni
Biadici	Maria	il 10. 08. 2017	compie	93 anni
Rotanzi	Maria	il 21. 10. 2017	compie	93 anni
Conti	Emma	il 15. 04. 2017	compie	92 anni
Conti	Attilia	il 08. 07. 2017	compie	92 anni
Donati	Ines	il 03. 01. 2017	compie	91 anni
Donati	Leda	il 13. 05. 2017	compie	91 anni
Bagnovini	Ebe	il 20. 05. 2017	compie	91 anni
Bagnovini	Pierino	il 17. 06. 2017	compie	90 anni
Medici	Valeria	il 14. 07. 2017	compie	90 anni
Flocchini	Ambrogio	il 01. 12. 2017	compie	90 anni

Popolazione domiciliata

Iscritti nel catalogo elettorale

547 abitanti

Hanno portato il loro domicilio nel nostro comune

452 votanti

Hanno trasferito il loro domicilio in un altro comune

19 persone

19 persone



CENTRO SPORTIVO LAVIZZARA

Apertura invernale

29 agosto 2016 - 12 marzo 2017

pattinaggio pubblico

mercoledì	14.00 - 16.30
sabato	14.00 - 16.30
domenica	14.00 - 16.30
vacanze scolastiche	14.00 - 16.30

hockey libero

1/3 di pista durante le ore di pattinaggio pubblico, unicamente con dischi di gomma.

Tel. 091 755 12 53 - Fax 091 755 12 56 - Buvette 091 755 12 18

Informazioni: attività, riservazioni, iscrizioni - www.splavizzara.ch/e-mail: info@splavizzara.ch

Inaugurazione della galleria Bavorca 25.09.2016





Foto di Franziska Keller

Fondo svizzero per il paesaggio: da 25 anni al servizio del paesaggio rurale tradizionale

di Marco Delucchi, membro della Commissione federale

Il Fondo Svizzero per il Paesaggio (FSP) è stato istituito nel 1991 dal Parlamento elvetico in occasione dei festeggiamenti per il Settecentesimo della Confederazione. Il suo scopo consiste nel promuovere i progetti finalizzati alla conservazione e alla valorizzazione dei paesaggi rurali tradizionali.

Dotato con 50 milioni di franchi da investire sull'arco di dieci anni, il FSP è stato rinnovato dal Parlamento federale nel 2001 e nel 2011 e ridotato ogni volta di ulteriori 50 milioni. La Commissione del FSP, composta da 13 membri eletti dal Consiglio federale, di cui due dal Ticino (Rachele Gadea-Martini, Maggia e Marco Delucchi, Cugnasco), decide sulla concessione di contributi finanziari ai progetti inoltrati. La gestione amministrativa dei progetti è assicurata da un team di collaboratori scientifici competenti - per il Ticino e Grigioni italiano Nicole Kaesermann, Cavigliano.



Il FSP, un ente indipendente dall'amministrazione federale, nei suoi primi 25 anni ha sostenuto in tutta la Svizzera 2360 progetti locali e regionali, per un ammontare di oltre 140 milioni di franchi. Ai 366 progetti ticinesi il FSP ha stanziato 23 milioni di franchi. Il Ticino è quindi il Cantone che ha maggiormente beneficiato dei fondi del FSP, a riprova della grande ricchezza di paesaggi rurali tradizionali a sud delle Alpi; ciò costituisce inoltre un segno di riconoscimento per i numerosi e molteplici sforzi profusi in Ticino da singoli promotori a favore della gestione e della valorizzazione di questi paesaggi quali ad esempio muri a secco, terrazzamenti, sentieri storici, vigneti tradizionali, prati pensili, frutteti, selve castanili, boschi pascolati.

Ne sono la dimostrazione eccellente i progetti realizzati negli ultimi 2 decenni in Val Lavizzara. Dalla riattazione dei tetti in pioda nel Corte Casgioler sull'Alpe Froda inoltrato come primo progetto della Regione nel 1996, ai vari progetti promossi dall'Associazione Brontallo negli anni 2000 a 2002, come pure l'acquedotto di Vaccarisc, la torba a Camblee, i



In primo piano: Marco F. Suter, presidente del Fondo Svizzero per il Paesaggio (FSP). Dietro, da sinistra, Fabio Badasci, presidente del Gran Consiglio; Marco Delucchi, membro della Commissione FSP; Armando Donati, Daniele Zoppi, Gabriele Dazio, Sergio Donati.

mulini e la pesta di Fusio promossi dall'APAV, fino ai recenti progetti di valorizzazione del paesaggio rurale tradizionale ai Monti di Rima e di ripristino della selva castanile a Veglia, il Fondo Svizzero per il paesaggio ha portato poco più di 1,9 mio CHF di contributi in Val Lavizzara.

Il FSP promuove la collaborazione fra i diversi attori regionali e locali, agevola le sinergie tra agricoltura, turismo, edilizia e artigianato tradizionale. Grazie ai suoi contributi il FSP favorisce lo sviluppo regionale, incentivando l'occupazione in zone economicamente deboli. I suoi aiuti finanziari hanno spesso un "effetto domino" che attira ulteriori investimenti e stimola la realizzazione di nuovi progetti.

Il nostro terzo mandato, conferito dal Parlamento elvetico nel 2011 scadrà nel 2021, dunque tra cinque anni. Già oggi stiamo preparando il terreno per un quarto mandato e in questo ambito è importante e fondamentale dimostrare la validità e l'utilità del nostro impegno a favore del paesaggio rurale tradizionale. Per far sì che anche in futuro il Fondo possa impegnarsi a favore del paesaggio svizzero abbiamo bisogno del sostegno di tutti. Vi chiediamo dunque di parlare del FSP ogni qual volta si presenti l'occasione e di fare da eco ai nostri sforzi per il suo rinnovo. In occasione della ricorrenza dei 25 anni di attività del Fondo svizzero per il paesaggio sono stati organizzati quest'anno 43 eventi-anniversario in tutta la Svizzera. Tre di questi hanno avuto luogo in Ticino, uno dei quali in Lavizzara, a Rima. Il 6 agosto 2016,

in collaborazione con l'Associazione Monti di Rima, è stata offerta a un folto pubblico la possibilità di visitare l'importante progetto di recupero e valorizzazione in atto. La festa si è conclusa con la parte ufficiale, con un concerto di musica barocca proposto dai *Virtuosi italiani* e con la cena in comune.

In questi due anni, i Monti di Rima (grazie all'impegno dell'Associazione omonima) stanno ritrovando le proprie caraa, i muri di sostegno e i bei prati, così come erano fin verso la metà del secolo scorso.



“L'osteria della Mira a Sornico era come una grande famiglia”

Incontro con Berta Moretti-Mignami di Prato Sornico, classe 1933

a cura di Bruno Donati

Berta, non è un nome molto diffuso da noi; riporta a rievocazioni lontane, a modi di dire che ai nostri giorni vanno perdendosi. Ogni tanto vengono in superficie alcuni vecchi ricordi di scuola: si tratta di volti di compagni, di ritratti di maestri, di lezioni o gite, del vivere tutti assieme in una piccola aula. La scuola chiudeva le porte al dialetto, la lingua materna, e le schiudeva a una lingua nuova, l'italiano; sui banchi si aprivano spiragli su luoghi e tempi lontani, permettendo alla mente di spostarsi ben oltre le montagne di casa e di galoppare con la fantasia a cavallo dei secoli. In fondo erano le prime nozioni di cultura generale, da sviluppare accanto alla cultura materiale che si apprendeva dai genitori e fornita dalla tradizione.

Tra le tante cose apprese dai maestri si possono mettere anche le espressioni figurative, che entravano a far parte del linguaggio comune e utilizzate senza conoscerne bene il significato. Tra queste si può mettere il seguente modo di dire: “Quando Berta filava”. Il significato era chiaro a tutti: “tanto tempo fa”. La persona cui si fa riferimento non era un individuo qualsiasi, poiché la Berta in questione non era nient'altro che la moglie del re dei Franchi, Pipino il Breve, e madre di Carlomagno.

La Berta che vive oggi in Lavizzara non può vantare origini illustri, imprese memorabili, capacità fuori dalla norma. Lei è una persona semplice, affabile e di poche parole, determinata nel portare a termine quanto intraprende e così ingegnosa da riuscire bene non solo nelle attività che la tradizione affidava alle donne, ma pure in parecchie attività maschili. Nell'incontro e durante la chiacchierata che abbiamo avuto, ha raccontato del suo vissuto con piacere e senza nostalgia, descrivendo pacatamente le condizioni di vita al femminile, un destino che accomunava molte donne contadine e di montagna.

A cosa pensi quando ritorni con la mente alla tua infanzia?

In paese eravamo in tanti ragazzi e tante ragazze, riempivamo di voci e di allegria le case e le strade.



Berta a Prato, fine anni Trenta.

A scuola – diretta con sicurezza e buon cuore dalla maestra Cesira Lanzi – occupavamo tutti i banchi, eravamo oltre una ventina di allievi suddivisi in otto classi. La sede della scuola si alternava annualmente tra Prato e Peccia e ciò costringeva gli allievi di uno dei villaggi a lunghi spostamenti a piedi, due volte al giorno e con qualsiasi tempo. Per noi era normale e facevamo volentieri quelle lunghe camminate in compagnia, come se fosse un gioco. La maestra ci insegnava a fare maglia, maschi e femmine, e anche i ragazzi erano fieri dei loro maglioni che potevano esporre a fine anno.

Quali scelte hai fatto terminata la scuola dell'obbligo?

I ragazzi di solito andavano a mestiere, chi come falegname, muratore o scalpellino, ma per la maggior parte delle ragazze, niente: erano destinate all'agricoltura, al matrimonio, alla conduzione della casa e a tirare grandi i figli. A 15 anni i genitori mi hanno fatto seguire un corso di economia domestica a Riva San Vitale, fu in quella circostanza che vidi per la prima volta Locano. Una breve parentesi di alcuni mesi e poi tornai in Lavizzara, dove mi aspettava il lavoro di contadina sui campi e sui prati, in stalla e sull'alpe. Non per questo mi sentivo destinata a una





Arnoldo Poncetta e Giovanni Mignami.

vita grama, perché uscivo da una famiglia contadina e quei valori mi erano stati inculcati e li condividevo pienamente, d'altronde non conoscevo alternative possibili per il futuro di una ragazza.

Ma in fondo non ti sembra di aver imparato più di un mestiere?

Sì, credo proprio che la vita mi abbia aperto molte porte, anche perché mi piace lavorare e imparare. A me davano grande soddisfazione le capre, un animale genuino, molto interessante e produttivo, ma sapevo pure allevare vacche, galline, conigli e pecore. La lana di queste ultime, che filavo io stessa, proprio come la leggendaria Berta, mi serviva per fare calze.

Ho imparato a curare il bestiame malato, ad aiutare le bestie durante il parto, a mungere, a lavorare il latte, a macellare e a fare insaccati. Ho imparato tecniche di lavorazione e ricette tradizionali che danno carattere ai prodotti locali, come ad esempio i *cicitt*. Fin da giovane falciavo per ore e sapevo battere la ranza per affilarla come un rasoio (*merlaa*). Alle donne non era risparmiata la fatica del vangare, dello spaccare legna, del portare patate e fieno, così come altri faticosi trasporti a spalla con il gerlo, il *ràs* e la cadola.

In estate, fino a 15 anni, salivo con mio padre e con i fratelli sull'alpe Soveltra, dove facevo anch'io il gene-

re di lavori riservati ai ragazzi. Un periodo bello, di fatiche e di libertà, che ricordo con grande piacere.

La vostra casa era anche osteria?

I miei genitori, il padre Giovanni Mignami e la mamma Amira nata Medici (da tutti chiamata Mira), vivevano di agricoltura con vacche e capre e inoltre hanno caricato per decenni l'alpe Soveltra. In paese hanno cambiato tre volte abitazione, dapprima in due edifici a Prato e in seguito si sono trasferiti a Sornico, in una casa con

osteria, dopo averla acquistata da una famiglia Janner di Bignasco. Era un po' come un porto di mare: sotto gli spazi aperti al pubblico e sopra dormivamo noi. La porta dell'osteria era sempre aperta, dalla mattina presto, appena alzati, fino a notte fonda, quando finalmente usciva l'ultimo cliente. Era quasi tutta gente del posto e dei paesi vicini, alcuni erano di passaggio, altri restavano per ore, altri ancora vi trascorrevano la giornata. Capitava delle volte che qualcuno, a sera tardi e un po' bevuto, si addormentasse al tavolo, allora noi andavamo a letto, e quando si svegliava spegneva la luce, chiudeva la porta e riponeva la chiave nel luogo solito, ben conosciuto da questi clienti. All'osteria



Osteria della Mira all'inizio degli anni Cinquanta. Da sinistra: Giovanni Mignami con la moglie Mira e i figli Berta e Giuseppe, Peppino Mattei. Le persone sedute non sono state identificate.

molti venivano per mangiare, niente piatti caldi, ma ottimi prodotti nostrani da noi preparati: ogni ben di Dio datoci dalla mazza, *cicítt* e formaggio al fuoco. Specialmente la sera, l'atmosfera si riscaldava e il tono delle voci arrivava fino alle nostre camere e si diffondeva nei dintorni: si giocava a carte, ci si disputava animatamente nel gioco della *móra*, riscaldati dal vino si cantava a squarciagola, ma poi il bello arrivava quando Giovanni imbracciava la fisarmonica a bottoni e, con le sue mani nodose scolpite dal duro lavoro, sapeva far uscire dallo strumento melodie coinvolgenti. Non sapeva leggere una sola nota, ma la musica l'aveva nell'orecchio, da sempre. Così, spesso, l'osteria diventava una grande famiglia, dove ci si sentiva bene e si dimenticavano i crucci quotidiani.

Il lavoro vi obbligava a frequenti spostamenti?

Eravamo sempre in movimento su strade e sentieri: in valle di Prato avevamo prati, cascine e stalle, senza contare i tre mesi in Soveltra; pure in paese beni immobili e lavoro della terra; a Mogno mio marito aveva diverse proprietà e in estate si apriva un'osteria per clienti locali, villeggianti, turisti. Come se non bastasse terreni anche a Cambleo, a *C'iépi* e a *Cortásc*. C'era tanto da fare e per tutti. Nessuno si faceva problemi a dover percorrere a piedi la valle di Prato o salire a Peccia o fino a Mogno, senza contare che non si camminava mai con le mani in tasca e vuoti. Le spalle erano fatte per portare e la schiena per reggere il peso.



La prima auto l'abbiamo comperata appena sposati nel 1958 e il percorso più battuto era la strada carrozzabile della valle di Prato, dove capitava spesso di dare un passaggio a qualcuno che era ancora ai tempi del "cavallo di San Francesco", come ad esempio la mia suocera Pia. Ma prima dell'auto abbiamo avuto una grossa motocicletta, una 600. Andare in moto era la mia passione, poco importa se non era un mezzo di trasporto usuale per le donne. La usavo spesso per andare a Faedo a mungere le capre e tornavo con la brenta di 20 litri piena di latte. Dopo tanto camminare apprezzavo la comodità offerta dal progresso.

Quante occasioni hai avuto di vedere il mondo?

Il lavoro ci legava al paese e alla nostra terra, riducendo al minimo le occasioni di viaggi al di fuori degli spostamenti stagionali dovuti alla transumanza. Nei ricordi di quando ero ragazza emerge nella mia memoria solo una gita scolastica che ci ha portati a Campo Vallemaggia: un viaggio memorabile, che di passaggio a Cevio aveva dato l'impressione di essere già al piano. Poche, pochissime volte a Locarno, Bellinzona, Lugano. Mai stata a Milano in vita mia o nelle altre città italiane, Zurigo una sola volta per necessità, sconosciute Berna, Losanna, Basilea. Il viaggio più lungo che ho fatto mi ha portata fino a Lourdes e questo per ben sei volte.

Fra queste quattro mura, dove vivo tuttora, non soffro di solitudine; con il giornale, la radio, la televisione

e le letture partecipo anch'io, e a modo mio, a tutto quanto avviene nel mondo. Fisicamente sono qui, fra queste montagne, ma la mente e il cuore mi sanno offrire ampi orizzonti. Partecipo con piacere al presente, non rimuovo e non ho rimpianti per il passato.



Berta con un escursionista sull'alpe Soveltra all'inizio degli anni Quaranta.

Lei vive in Lavizzara e la sua opinione ci interessa!

A metà gennaio del 2017 ogni domiciliato/a del Comune di Lavizzara riceverà al proprio domicilio un invito a partecipare a un sondaggio che mira ad approfondire le opinioni e i vissuti della popolazione residente attorno ad alcuni temi legati al contesto di vita nelle sue numerose dimensioni (economiche, sociali e culturali). Dalla sua nascita nel 2004 il Comune di Lavizzara si è molto adoperato per dotare la Valle di moderne infrastrutture per creare delle condizioni di vita accoglienti per i propri abitanti. Malgrado questi importanti sforzi rimangono aperte alcune problematiche a cui le autorità politiche lavizzaresi vorrebbero cercare di rispondere nei prossimi anni (demografia, collegamenti viari, qualità di vita, iniziative economiche, ecc.).

Per meglio indirizzare gli sforzi rivolti a dare un futuro promettente alla Valle, nell'ambito della Commissione *Vivere in Lavizzara* è nata l'idea di promuovere un sondaggio volto a interpellare tutti gli abitanti (nati nel 2004 e prima) per cogliere meglio le esigenze e le aspettative di chi vive nei vari villaggi. L'idea è so-

stenuta con entusiasmo dal Municipio e dal Consiglio Comunale che si impegneranno a favorirne l'organizzazione e il buon esito.

Il questionario sarà anonimo, ma chi volesse rendere esplicite le proprie generalità, può farlo liberamente. Indispensabile invece fornire i dati personali riguardanti l'età, la formazione, la professione e il luogo di residenza, perché queste variabili sono suscettibili di influenzare le opinioni, le idee, le aspettative, le eventuali critiche e ciò per meglio tenerne conto nell'ambito delle strategie politiche del Comune.

Per dare validità ai risultati è auspicabile tenere il più alto possibile il tasso di risposta, per cui il Municipio di Lavizzara, il Consiglio Comunale, così come i membri della Commissione *Vivere in Lavizzara*, ripongono grande speranza affinché ogni abitante interpellato dedichi approssimativamente venti minuti circa del proprio tempo per compilare il questionario.

Ulteriori dettagli verranno precisati al momento dell'invio del questionario.



Corsi di sci e snowboard a Mogno

26 - 30 dicembre 2016

Orari: 09.30 - 11.45 (pranzo) 13.30 - 15.30

Pranzo: Presso la buvette della colonia

Tassa di partecipazione:

T. Corso - Giornaliera - Pranzo = Fr. 250.-

T. Corso - Giornaliera - Senza Pranzo = Fr. 200.-

T. Corso - Stagione 16/17 - Pranzo = Fr. 190.-

T. Corso - Stagione 16/17 - Senza Pranzo = Fr. 150.-

Per i **Soci 2016/2017** con tassa famiglia, verrà applicato uno sconto di Fr. 20.- sulla tassa d'iscrizione per ogni figlio.

Iscrizioni e informazioni presso:

Bieri Nadia

Terra di fuori, 6670 Avegno
scuolasci@sciclublavizzara.ch



2 - 5 gennaio 2017

Orari: 09.30 - 11.45 (pranzo) 13.30 - 15.30

Pranzo: Presso la buvette della colonia

Tassa di partecipazione:

T. Corso - Giornaliera - Pranzo = Fr. 180.-

Per qualsiasi informazione contattare
Colombi Joel, 6677 Aurigeno-Ronchini

Corso in collaborazione con lo Sci Club Bassa Valle
iscrizioni e info Joel Colombi: 079 209 35 32



Bravo Davide!

L'hanno portato lontano le abilità mentali e manuali che Davide Donati possiede! Fino a Göteborg (Svezia) dove tra l'1 e il 3 dicembre ha partecipato a Euroskills: il campionato europeo dei mestieri, che ha visto più di 500 giovani professionisti (sotto i 25 anni) provenienti da 26 paesi, confrontarsi in ben 40 professioni. Per Davide l'avventura è cominciata nel 2014, quando la vittoria al campionato svizzero gli ha aperto le porte per una sfida ancora più grande: rappresentare la Svizzera al campionato europeo per la professione di piastrellista. Unico ticinese fra i nove concorrenti svizzeri distribuiti su altrettante professioni. Una prova importante che ha richiesto al nostro ragazzo di Broglio una grande preparazione, sia professionale che mentale, nonché il sostegno morale e finanziario della famiglia, della ditta Bazzi Piastrelle SA presso la quale ha svolto l'apprendistato e ora lavora come dipendente, nonché dell'Associazione piastrellisti sezione Ticino.

Il grande impegno e il talento hanno indubbiamente dato i loro frutti: infatti dopo le 18 ore di tempo concesse dalla gara, Davide ha potuto sottoporre alla giuria internazionale l'esecuzione di un progetto as-

segnato, pressoché perfetta, che gli ha fatto sfiorare il podio. Il suo 4° posto merita un grandissimo applauso ed è motivo di orgoglio per tutti noi lavizzaresi. Piccola terra la nostra che già nel recente passato ha visto brillare altri giovani apprendisti: un incentivo per tutti a mirare sempre più alto.

Per chi volesse immergersi nello straordinario ambiente della kermesse di Göteborg può cliccare il link: <http://www.swiss-skills.ch/it/home/mikrosites/goeteborg2016/galleria/articolo/article/sensatio-nell-swiss-team-ist-europameister.html>.



PISTA CAPPELLINA
...primi passi sulla neve

Buvette
Siate notturne
Corsi di sci e snowboard
Parco giochi per i più piccoli

Dal 27 dicembre piste aperte dalle 13.30



Informazioni:

www.scpizzocastello.ch

info@scpizzocastello.ch



L'è scia al Magnan. Fusio, anni Quaranta del secolo scorso. Foto Eredi Guglielmoni Romano.

La vita in montagna

di Cora Dazio, racconto premiato al concorso letterario
 “Salviamo la montagna giovani 2015”

A som al Cort di Zott dove a iò la casina.

Lè i 6.15 da matign, à som già scveglia parchè al soo u riva ai 6.05 e u vegn ent dai finèsctri ma da solit um mett là i cusitt; domà che ier sira as sem dimentichecc da metai là.

Som nada fora dala casina e a iò sentid al rumor dai ciochit di chiaor.

Al papi leva dre a vardaa col binocol i chiaor, am som vesctida e a iò preparao la colazione insem a al papi pal taol ad fora, um à scpeciao che um sea scvegli tutt e poi um à fec colazione.

Finid da fa colazione um à jogao a battaglia navale.

Dopo discnaa al papi col Gioele e al Noè ie necc a cataa i chiaor par chiuntai e dai al pagn.

U sè metù a piov e i mei fradei e al me papi i eva amò mia rivecc in casina.

Mi a iò cominciao a met a pòsct l'armadi e a tira fora i rop scadu.

L'è rivada anchia la mè sorela a iütam.

Dopo quasi un'ora ie rivec i mei fradei col me pà, dopo um a fecc marena.

La mama vers i ses l'ha dovù na a chià e mi a iò dovù preparaa al risot, intant i mei fradei i gioghèva ai capla in chel alta casina.

Quando a iò ciamecc i mei fradei ia dic che al risot lea püsee bon da chèl dala mama.

Finida la scena al papi lè nao a vede dai vach, lea nasù un audel.

A sem necc a dormii, lea belisim sentii al rümor da l'acqua süi lamer dal tec.

Chescta lèa vüna da chi giornadi impegnativ al “Cort di Zott”.

Chescta lèa una sctoria in dialètt da Füs.



Cora con i fratelli Noè e Gioele.

Avviso

A partire da lunedì 2 gennaio 2017 gli orari
 di apertura saranno i seguenti:

da lunedì a venerdì 15.15 - 17.15

il sabato 07.30 - 08.30

Manifestazioni invernali

Sci Club Lavizzara:

- Lunedì 26.12: inizio stagione – corso di sci
- Giovedì 05.01: tombola dell'Epifania, Ristorante Medici Peccia
- Domenica 15.01: gara Kids Race OFIMA, Mogno
- Domenica 26.02: carnevale di Fusio, Mogno

Società Pattinaggio Lavizzara:

- Durante tutta la stagione: partite campionato 3° lega, settore giovanile e torneo amatori
- 02 - 03 - 04 gennaio: torneo U13. Squadre: Ticino, Grigioni, Bayern 1, Bayern 2
- Domenica 05.03: gara delle stelle
- Domenica 11.03: spettacolo Gruppo pattinaggio artistico Vallemaggia

Calendario liturgico per le celebrazioni del tempo di Natale

VIGILIA DI NATALE

Sabato 24.12

Ore 22.00 Sornico
Ore 24.00 Bignasco

Domenica 01.01.2017

Ore 09.00 Fusio
Ore 10.30 Brontallo
Ore 10.30 Prato

NATALE DEL SIGNORE

Domenica 25.12

Ore 09.00 Fusio
Ore 09.00 Menzonio
Ore 10.30 Brontallo
Ore 10.30 Broglio
Ore 10.30 Cevio - chiesa parrocchiale
Ore 10.30 S. Carlo Valle di Peccia

MARIA SS.^{MA} MADRE DI DIO

Sabato 31.12 Messe della vigilia

Ore 17.30 Peccia
Ore 19.00 Bignasco
Ore 19.00 Broglio
Ore 19.00 Menzonio

EPIFANIA DEL SIGNORE

Giovedì 05.01 Messe della Vigilia

Ore 17.30 S. Carlo Valle di Peccia
Ore 19.00 Broglio
Ore 19.00 Menzonio

Venerdì 06.01

Ore 09.00 Fusio
Ore 10.30 Brontallo
Ore 10.30 Sornico





Buon Natale
Felice Anno Nuovo