Dicembre 2022 • Numero 43

La Finestra

PERIODICO DEL COMUNE DI PERSONICO

PUMPTRACK: E COSA L'È?
A PAGINA 7

LA PENTACLASSE SCRIVE AL MUNICIPIO
A PAGINA 10

PULIZIA DEI SENTIERI DI PERSONICO
A PAGINA 12

UNO PER TUTTI... TUTTI PER UNO

LA FAMIGLIA CREMINI UNITA
PER UNA NUOVA AVVENTURA.

A PAGINA 14

Sperando di farvi cosa gradita vi informiamo che:

Leventina SKI Card 2022

Il Municipio ha aderito anche quest'anno alla proposta della Valbianca SA di Airolo di offrire ai cittadini di Personico la Leventina-Ski-Card per la stagione invernale 2022/2023 con uno sconto del 10%. Questa promozione è possibile perché il Municipio offre ai cittadini questo sconto.

A teatro in bus

Si è deciso di sostenere anche per la stagione 2022/2023 la promozione del Teatro Sociale di Bellinzona denominata "A teatro in bus e viaggio gratis". Con questa adesione, il Comune sarà chiamato a partecipare parzialmente al finanziamento del viaggio in bus da Bodio (bivio Personico) a Bellinzona e ritorno per i cittadini che desiderano andare a teatro utilizzando i mezzi pubblici appositamente organizzati.

Ticino Rockets

Ricordiamo che il Municipio mette a disposizione due tessere d'entrata per seguire le partite casalinghe dei Ticino Rockets a Biasca.

Albero di Natale

Il Municipio quest'anno, sensibile alle raccomandazioni della Confederazione di promuovere attivamente il risparmio energetico, ha deciso di rinunciare a illuminare l'abete del parco giochi. Per offrire ai bambini della scuola e ai cittadini un segno tangibile del periodo natalizio, si è optato per un albero di Natale sul piazzale della casa comunale, decorato dai nostri bambini.

Foto: Zaccaria Rossetti

Cari lettori della Finestra è con gioia che la redazione vi presenta questa edizione natalizia della nostra rivista. Un'edizione all'insegna del territorio.

Territorio come quello che grazie a interventi puntuali e necessari il nostro Municipio si appresta a migliorare.

Territorio come quello che, sui nostri bei monti, le volontarie e i volontari del Patriziato sanno salvaguardare.

Territorio come quello in cui sfrecciano felici i nostri bambini in bicicletta, forti e allenati dall'esperienza con il pumptrack.

Territorio su cui ha scommesso Andrea Cremini, che ha deciso di lanciarsi nella dura vita del contadino e di farlo allevando animali speciali.

Territori ma anche persone e bambini, che insieme formano il villaggio che amiamo.

A tutti buona lettura e buone Feste

La redazione

SOMMARIO

4 Investimenti a breve e medio termine

6 Consiglio Comunale

7 Pumptrack: e cosa l'è?

8 Canè Vecc in festa

10 La pentaclasse scrive al Municipio

12 Pulizia dei sentieri di Personico

14 Uno per tutti... tutti per uno

16 A tavola con...

IMPRESSUM

Tiratura
250 esemplari

La redazione
Luca Berti
Cristina Ceresa
Enea Ferrari
Giovanni Rossetti
Manuela Walzer

Stampa
Tipo-offset Jam
6526 Prosito

Materiale da pubblicare
Comune di Personico
6744 Personico
E-mail: comune@personico.ch
Telefono: 091 873 20 60

Copyright
Creative Commons BY-NC-ND

Foto copertina
Azienda Cremini, foto di Enea Ferrari

INVESTIMENTI A BREVE E MEDIO TERMINE

Care concittadine, cari concittadini,

come vi avevamo anticipato nell'ultimo numero della Finestra, l'esecutivo si è chinato in modo puntuale sull'analisi delle nostre infrastrutture dell'acquedotto comunale. In qualità di fornitore di acqua potabile (derrata alimentare), il Municipio deve garantire un approvvigionamento alla popolazione di qualità ineccepibile ed in quantità sufficiente, sottostando alle normative delle istanze superiori.
Nel dicembre 2021, il Consiglio comunale ha approvato la richiesta di credito per l'allestimento del Piano Generale dell'Acquedotto dal quale, già in fase di prima stesura, si evince che alcuni interventi hanno un'alta priorità e richiedono risanamenti importanti per garantire la qualità del servizio.
Il primo progetto che il Municipio ha ritenuto di dover realizzare è la posa e la messa in esercizio dell'impianto di trattamento dell'acqua tramite raggi UV.

L'impianto è stato installato provvisoriamente all'esterno del serbatoio in Vall e, in un secondo tempo, quando anche quest'ultimo verrà rinnovato, sarà posizionato definitivamente al suo interno.
Un altro intervento che si è ritenuto di estrema importanza ed urgenza è stato la sostituzione della camera di rottura R1 presso il Ponte di Faidal . La rottura della tubatura d'ingresso alla camera, alla quale era stato posto rimedio con un intervento provvisorio, non garantiva a lunga durata un funzionamento ottimale.
Il Municipio ha optato per la sua sostituzione che porterà una serie di benefici a tutta la rete rendendo la gestione della distribuzione dell'acqua potabile più performante.

Per quanto concerne l'ottimizzazione delle risorse idriche, sarà dato avvio allo studio di fattibilità per la realizzazione di una seconda Microcentrale sul trop-

IMPIANTO UV

CAMERA ROTTURA ESTERNO

Ponte Margherasca

Interno nuova camera rottura

po pieno di quella già esistente, allo scopo di valorizzare ulteriormente l'acqua che attualmente viene restituita al fiume Ticino.
Per quanto riguarda la viabilità, verrà risanato integralmente il ponte Margherasca (realizzato alla metà degli anni '60) essendo lo stesso in condizioni non più idonee. La verifica statica ha infatti evidenziato un deficit strutturale che ha portato il Municipio ad optare per un rifacimento integrale del ponte, garantendo così maggiore sicurezza e longevità. Si prevede che i lavori inizieranno tra febbraio e marzo 2023 e che l'opera sarà completamente terminata alla fine di maggio.

Da ultimo, per quanto riguarda gli investimenti a più ampio respiro, sarà dato mandato a degli specialisti di effettuare un'analisi completa della Casa comunale, con lo scopo di valutare una eventuale riqualifica di alcuni spazi, anche a scopo sociale, e un'analisi generale della struttura, dando particolare importanza alla problematica del risparmio energetico.

CONSIGLIO COMUNALE

Nel corso del secondo semestre 2022, il Consiglio comunale si è confrontato con tematiche importanti per il nostro comune. Il momento storico ci vede confrontati con il protrarsi dell'emergenza sanitaria a cui si è purtroppo aggiunta la grave situazione dalla guerra in corso che inevitabilmente ha comportato, e continuerà a farlo, tragiche conseguenze a livello umano, ma anche dure ripercussioni dirette ed indirette a livello internazionale. L'aumento del costo delle materie prime e dei prodotti in genere, la difficoltà di approvvigionamento energetico e l'inflazione che ha visto diminuire il potere di acquisto dei salari, sono solo alcuni degli aspetti congiunturali che ricadono negativamente anche a livello locale.

In occasione della **seduta ordinaria di lunedi 20 giugno** il Consiglio comunale è stato informato dell'intenzione del Municipio di rallentare momentaneamente l'attività per permettere un adeguato trapasso di consegne tra la segretaria uscente ed il nuovo segretario Luca Castelli. La Cancelleria, infatti, dovrà in primo luogo riorganizzare l'attività corrente e a questo proposito cogliamo l'occasione per ringraziare Olivia e Luca per l'impegno e la dedizione dimostrati.

Quest'anno il nostro comune si ritrova con una consistente sopravvenienza nella voce imposte. L'importo supera i CHF 2`000`000.00. Si tratta senz'altro di un'ottima notizia per le finanze comunali che però produrrà a breve/medio termine delle conseguenze importanti quali la diminuzione del debito pubblico, che causerà una sensibile riduzione del contributo di livellamento.

LA SERATA INFORMATIVA DEL 29 AGOSTO

ha permesso al Municipio di condividere con i Consiglieri comunali una prima riflessione sul possibile impiego della consistente sopravvenienza registrata nel 2022. Si vorrebbe evitare di destinare questi soldi per misure puntuali, preferendo piuttosto investire in progetti più a lungo termine che permettano di creare nuove opportunità e ricadute positive durature. Malgrado l'intenzione di non sovraccaricare la Cancelleria comunale, alcuni progetti presentano una certa urgenza e pertanto non potranno essere posticipati, ed è in questa ottica che è stata convocata la

SEDUTA STRAORDINARIA DEL 14 NOVEMBRE

dove sono stati approvati i seguenti Messaggi municipali:

- Richiesta di credito di CHF 19'660.00 per la progettazione definitiva della XI tappa di urbanizzazione secondo il Piano generale di smaltimento delle acque (PGS).
- Richiesta di credito di CHF 88'000.00 per la sostituzione della camera di rottura R1 al ponte di Faidal.
- Richiesta di credito di CHF 100'000.00 per l'installazione e la messa in esercizio di un impianto UV per il trattamento dell'acqua potabile.
- Richiesta di credito di CHF 186'000.00 per il rifacimento del ponte Margherasca.

LA SECONDA SESSIONE ORDINARIA DEL 19 DICEMBRE

come consuetudine, vedrà il Municipio sottoporre al Consiglio comunale i conti preventivi del Comune del 2023 per l'esame e la loro approvazione. Le entrate fiscali del nostro comune sono prevalentemente provenienti dalle persone fisiche. Questa particolarità permetterà di mitigare le conseguenze finanziarie dirette della crisi in corso, anche se certamente non ne saremo esenti. Non possiamo però nascondere il fatto che le imposte delle persone fisiche sono tendenti al ribasso e pure il gettito fiscale delle persone giuridiche subirà una contrazione.

Nella stessa seduta sarà discussa anche la richiesta di credito di CHF 95'000.00 per il rifacimento della pavimentazione di via Campagna (tratto sud), che nel frattempo è già stata eseguita.

PUMPTRACK: E COSA L'È?

di Giovanni Rossetti
foto di Luca Castelli

Le pumptrack sono delle piste a forma di onde con delle curve paraboliche. Inizialmente pensate per ciclisti con la BMX o la mountain bike, oggi sono percorse da qualsiasi mezzo non motorizzato e dunque anche da monopattini, biciclette e pattini a rotelle.

Il termine pumtrack deriva dall'inglese: con "track" si intende la pista a forma di onda, con "pump" il movimento di spinta verso l'alto e il basso che avverte chi si cimenta nel percorso. Lo slancio e la velocità vengono acquisite dal "pompaggio" del ciclista nelle brevi discese, alternando momenti di spinta su e giù con il corpo.

Le prime piste su un terreno a dossi risalgono agli anni '70, quando scoppiò il boom delle bici BMX. Poi, negli anni 2000, quando entrò in scena la mountain bike, si cominciò a usarle come terreno di allenamento. Se all'inizio le pumptrack erano dei percorsi costruiti nella terra e la loro manutenzione più difficile, oggi sono in asfalto e pensate per una durata di vita più lunga.
Le piste sono diventate dei punti d'incontro locale e una bella possibilità di fare movimento. Cunette, dossi, curve paraboliche... queste piste sono spuntate in Svizzera come funghi. La prima pumptrack in asfalto è stata costruita a Coira nel 2000 e misura 220 metri, e poi ne sono arrivate molte altre, tra cui Faido, Cevio e Mendrisio.

Il Municipio di Personico, raccogliendo la proposta in Consiglio Comunale di Janine Surer (una che se ne intende, avendo dei figli che sono andati in bicicletta prima di aver appreso a camminare) ha affittato dal 5 al 23 settembre 2022 una pista di pumptrack, che è stata posizionata "al campetto", e costata CHF 7'323.60.

I nostri ragazzi si sono divertiti per delle ore, rispettando le consegne di sicurezza (casco e protezioni).

Visto il successo dell'iniziativa, il Municipio sta valutando se costruire o mettere in funzione una pumptrack definitiva. Ci sono però delle questioni legali e logistiche da risolvere (dove metterla in modo che non sia troppo fuori mano e non cada nel dimenticatoio) e economiche, che dovranno essere valutate attentamente dalle nostre autorità.

CANÈ VECC IN FESTA

Articolo elaborato da Giovanni Rossetti
dopo un'intervista con gli organizzatori della manifestazione

Tutto nacque nel 2019, quando il Patriziato volle promuovere il proprio operato riunendo in una giornata di festa gli attori che collaborano al mantenimento del territorio: forestali, agricoltori e volontari. L'intento era di mostrare ai visitatori ciò che viene fatto sul e per il territorio, con la speranza di coinvolgere anche le nuove generazioni per garantire un presente e un futuro all`operato del Patriziato, organo che da sempre ha dato molti contributi alla nostra realtà.
Per riuscire a organizzare tutto questo è stato essenziale unire le forze con la Pro Personico, ciò che ha garantito un buon esito già nella prima edizione. La pandemia ha bloccato la possibilità di riproporre l'attesa manifestazione fino al 2022.
Personico sicuramente non ha l'attrattività di cui puo` vantarsi una qualsiasi città del cantone... ma contrariamente ai centri ha altro e più da offrire: l'allegria del posto, la bellezza dei luoghi, la ricchezza del passato. Personico può inoltre contare su persone che ci fanno visita ricche di un sano spirito di divertimento, contribuendo alla riuscita della nostra vita e di questa festa, in un mondo dove la frenesia lavorativa con la produzione di beni e servizi non indispensabili crea il "non progresso" e avvelena il genere umano, mentre invece con la cordialità e l'aiuto reciproco si riesce a raggiungere elementi sani e necessari.
Il Canè vecc con il suo fontanone datato 1871, il torchio del 1803, la latteria del 1962, e il ricordo del bestiame inviato sugli alpeggi di Personico (nel 1911 furono caricati 141 capi di animali grossi e 512 mi-

nuti) sono tra gli elementi che hanno caratterizzato la vita della maggioranza delle famiglie di Personico. Un paese dalla vita rurale, scandita dalle attività di semina delle patate, della segale, dalla coltivazione della vite e dalla raccolta delle castagne che ne garantivano la sopravvivenza, avendo cura del territorio dal piano fino alle cime. Erano inoltre sfruttate tutte le risorse presenti sul territorio: attività forestali (Büsan 1892), cava del quarzo (nei Dragoi 1912) e le altre cave di granito. La presenza di parecchi fili "a sbalzo" ha garantito lo sfruttamento del territorio fino all'ultimo centimetro e l'edificazione di molte costruzioni ancora presenti tutt`oggi: basta osservare questi manufatti per ammirare la manualità, l'abilità e il coraggio di cui hanno fatto prova i nostri antenati, in momenti dove fatiche non indifferenti e miseria erano all`ordine del giorno.
Non servono molte spiegazioni per capire che i servizi e il progresso di cui godiamo oggi sono frutto del lavoro fatto in passato .... quindi è giusto progredire ma è anche giusto ricordarsi di preservare quanto fatto dai nostri antenati.
È da queste basi di storia e di riconoscenza che parte l'idea di un giorno di allegria, abbinando quei sani sapori che sono parte delle nostre tradizioni di polenta e castagne ai prodotti degli agricoltori presenti, animando la manifestazione con della musica, proponendo ai bambini giochi e animazioni attente alla cultura di una vita con gli animali. Proponendo inoltre un'esposizione artigianale, delle dimostrazioni di lavorazioni e costruzioni che facevano parte della quotidianità del passato, delle esposizioni di mezzi e attrezzature moderne di vario genere, dimostrazioni con macchinari di lavorazione di legname e coinvolgendo la scuola del paese. Tutto questo, oltre che gli stand informativi, la riffa e il tiro alla fune, ha contribuito al buon esito della giornata, grazie anche agli sponsor che ci hanno sostenuto ciò ha permesso di far conoscere Personico, il Patriziato e i nostri valori.
Questa festa è stata pure l'occasione per rivedere persone cresciute in paese e incontrare persone che non conoscono Personico, che hanno potuto apprezzarne le piccole realtà e le qualità.
Gli sforzi fatti dagli organizzatori non sono stati indifferenti, e gli imprevisti sempre dietro l'angolo. Non è stato facile organizzare tutto al meglio, cercando di inserire delle novità rispetto alla prima edizione e di non essere ripetitivi con la speranza di poter soddisfare tutti.
È stato molto gratificante vedere come chi è stato pregato di dare una mano nei preparativi ha risposto presente e altri si sono proposti spontaneamente.
Assieme ad altre attività proposte in paese, questa festa ha permesso di valorizzare Personico in più ambiti, basta avere volontà e voglia di collaborare. E chi non abita a Personico deve ricordarsi che da noi non ci sono solo momenti durante l'anno dove manca il sole ma molto di più e che il poco sole ci regala una pista di ghiaccio naturale d'inverno e la freschezza dei grotti in estate.
Nella speranza di avere accontentati tutti e di aver portato allegria con la festa, oltre che ad avere messo in evidenza i punti di forza del nostro comune e della nostra realtà, gli organizzatori vi ringraziano e sperano di accogliervi numerosi alla prossima edizione.

LA PENTACLASSE SCRIVE AL MUNICIPIO

Cara comunità di Personico,

siamo lieti di presentarvi cosa stiamo facendo a scuola durante quest'anno scolastico.
Dovete sapere che il tema dell'anno è "Vivere assieme ed educazione alla cittadinanza", per questo motivo stiamo studiando come funziona il Comune. Per farlo, abbiamo iniziato intervistando le persone che ci lavorano: il Sindaco, alcuni municipali, il segretario comunale, l'operaio comunale eccetera.
Questo ci ha permesso di scoprire di cosa si occupano durante una normale giornata lavorativa, quale é lo scopo di una seduta municipale e come funzionano le votazioni.
Abbiamo inoltre scoperto che il Comune si occupa di tutto ciò che riguarda l'educazione scolastica: assicura che ogni bambino abbia un posto alla scuola elementare e garantisce i materiali necessari allo svolgimento delle lezioni sia per i docenti che per gli alunni.
Per tale motivo abbiamo provato a scrivere una mozione al Municipio, facendo la seguente richiesta:

Egregi Municipali di Personico,
noi, allievi della Pentaclasse di Personico, vi scriviamo questa lettera per chiedervi cortesemente se sia possibile esaudire un nostro desiderio: dato che, i nostri banchi sono piuttosto scomodi e inadeguati alle nostre esigenze e le sedie non ci permettono di stare comodi perché non possono essere regolate per permetterci di adottare una buona postura, vorremo dunque poterli cambiare.
Siamo coscienti che questa richiesta sia una spesa molto onerosa, però noi auspichiamo che riuscirete ad esaudire il nostro desiderio visto che il Natale si sta avvicinando. In caso non sia possibile accontentarci, sappiate che capiremo la vostra decisione e saremo comunque contenti lo stesso, anche perché già un nostro desiderio lo avete esaudito: rinfrescare le pareti delle aule.
Vi ringraziamo per la vostra attenzione.
Cordiali saluti,

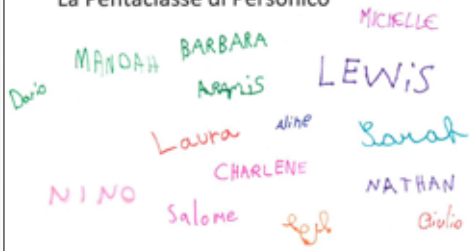
La Pentaclasse

Spettabile Municipio di Personico,

la mattina del 29.11.2022, entrando nelle nostre aule, siamo rimasti letteralmente a bocca aperta perché non ci aspettavamo di trovare una così Wonder Sorpresa! Con nostro grande entusiasmo abbiamo trovato banchi e sedie super comodi e bellissimi, adatti a qualsiasi nostra esigenza.
Perciò vorremmo ringraziarvi di cuore per questo fantastico regalo, siete quindi calorosamente invitati alla nostra festa d'inaugurazione delle nostre super nuove aule, che si terrà lunedì 12.12.2022 alle ore 16:30, vi accoglieremo con piacere e tanti stuzzichini sfiziosi.

Cordiali saluti,

La Pentaclasse di Personico



PULIZIA DEI SENTIERI DI PERSONICO

TESTO E FOTO: DANIELA JELMINI

Da alcuni anni viene proposta la giornata di pulizia dei sentieri dal Patriziato di Personico.
Obiettivo della giornata; valorizzare, pulire e controllare il territorio, ma non meno importante, far conoscere ed apprezzare alle nuove generazioni gli sforzi che negli anni si sono portati avanti e le numerose migliorie.
Hanno partecipato vari gruppi, noi qui riferiremo del gruppo che ha lavorato sui sentieri sopra la Monda e del gruppo di escursioniste che ci hanno fatto visita per pranzo.
Partecipanti per la pulizia: Kate, Christian, Alfio, Gregorio, Agata, Sara, Tiziano, Mirko, Athos, Flavio e LaPlüsh.
Escursioniste: Manuela, Leana, Loretta, Elisa, Luana, Cesarina e Lara (Rosy ha fornito le zucchine in carpione ma non ha potuto partecipare).

PAUSA CON CAFFÈ CALDO E DOLCETTI FRESCHISSIMI

CHEF FLAVIO HA PREPARATO PER TUTTI IL MAIALINO, LAPLÜSH CON I PICCOLI AIUTANTI SI È DEDICATA AI CONTORNI E TUTTI INSIEME ABBIAMO BRINDATO E FESTEGGIATO QUESTA GIORNATA DI CONDIVISIONE, ATTACCAMENTO AL TERRITORIO E GIOIA DI VIVERE.

IMPRESSIONI A CALDO E POI A FREDDO DI QUESTA GIORNATA

Nulla di meglio che camminare nella natura per ritrovare se stessi ed apprezzare quanto ci circonda.

Il valore aggiunto che danno dei sentieri ben tenuti e spazi verdi liberi da alberi, sono un bellissimo biglietto da visita per i nostri monti. L'entusiasmo portato dai giovani partecipanti fa ben sperare in un futuro vivo per le cascine e il territorio.
Conoscere la storia e i sacrifici dei nostri avi ci aiuta a sentirci parte integrante del mondo. Sicuramente, per chi non ha potuto seguirci in quota, sarà piacevole sentire che è andato tutto bene, che i lavori sono stati fatti con dedizione e alla fine, con un buon bicchiere di vino, è nata una bella festicciola.

Flavio ha pulito il sentiero che si allaccia al giro della Valle alcuni giorni prima perché un gruppo di donne ha deciso di fare il giro completo lo stesso giorno, e sono state poi accolte da noi per il pranzo. L'atmosfera di allegria si è percepita da subito.

Ci sono molti cascinali e sentieri sul territorio di un patriziato e spesso è difficile raggiungere tutto e tutti. Fortunatamente, i proprietari delle cascine sono anche persone che si impegnano regolarmente a tenere in ordine i loro monti.

Sarebbe un passo importante, riuscire a coinvolgere anche chi è proprietario di un monte, ma non lo utilizza. Sensibilizzarlo al lavoro che stiamo portando avanti e promuovere le giornate organizzate.

L'importante sono i giovani. Portarli a conoscere ciò che è stato abbandonato e sostenerli per farlo rivivere.

Settimane dopo, ci sono state persone che hanno chiesto informazioni per le escursioni a Personico. Il messaggio che è uscito è stato quello di un gruppo affiatato ma anche di una valle molto bella, selvaggia ma accogliente. Complimenti a tutti per l'impegno e la disponibilità.

Durante il giro nella valle, le donne del gruppo soprannominato "Lobbia", hanno trovato caffè caldo dopo Ramlit, compiti da fare sul percorso, meditazioni guidate e un ricco aperitivo proprio alla Lobbia (simpatica coincidenza). Bioethic da 5 anni propone cene a tema per donne e, da quest'anno, piccole escursioni tematiche. Buona e gustosa la prima in Val d'Ambra!!

UNO PER TUTTI... TUTTI PER UNO

LA FAMIGLIA CREMINI UNITA PER UNA NUOVA AVVENTURA.

Di Giovanni Rossetti
foto di Enea Ferrari

È Andrea, il futuro titolare dell'azienda Val Nedro, che mi accoglie sorridente per questa piacevole visita in stalla. Andrea, classe 1998, dopo le scuole medie ha ultimato l'apprendistato di selvicoltore lavorando per il patriziato di Quinto. Poi ha deciso di iniziare una seconda formazione, quella di agricoltore. Dopo due anni nell'azienda agricola di Omar Pedrini a Chiggiogna, questa estate si è diplomato con la media del 5, tra i migliori apprendisti del Ticino. Lo scorso settembre ha iniziato a lavorare nell'azienda di famiglia che, nel 2021, aveva deciso di raccogliere una sfida particolare: quella di allevare pecore da latte. Un'idea coraggiosa, poiché se ci sono altre famiglie nelle nostre valli che allevano delle pecore, spesso come attività accessoria, esistono poche aziende che si occupano soltanto di pecore da mungere.
La scelta della pecora è stata abbastanza facile, perché ha seguito la tradizione di nonno Ledo e nonna Cesarina, continuata poi da papà Ivan e dallo zio Mauro nel dopo lavoro. Per lui invece una sorta di tradimento, mi racconta Andrea ridendo, poiché il suo cuore batte per le mucche Brown Swiss, "chissà forse un giorno alleverò quelle ..." prosegue sorridendo.

Per iniziare l'attività bisognava modificare la stalla acquistata da Massimo Piattini. Si è proceduto a risistemare le pareti esterne, ma soprattutto è stato rimodernato il caseificio, dove il pavimento è stato completamente rifatto, un muro abbattuto e si è proceduto alla revisione della "caldéra" e all'acquisto di vari macchinari per la lavorazione del latte, tra cui una cisterna frigo da 300 L.
Una volta sistemato l'alloggio per il gregge, si è trattato di acquistarne uno, impresa che si è rivelata più difficile del previsto. Acquistare pecore dall'Italia comporta infatti grosse spese e molta burocrazia. Si è dunque optato per la Svizzera, ed è finalmente nel Canton Obwaldo che sono state reperite e acquistate un centinaio di pecore, la metà di razza Lacaune, una delle razze più allevate in Francia, originaria della regione del Roquefort, il cui latte produce il famoso formaggio blu. Questa pecora ha una scarsa copertura di lana, testa, addome e arti scoperti. La seconda razza scelta è la Frisona, originaria della Frisia (tra Olanda e Germania). La razza è nota per raggiungere un'ottima produzione di latte e ha come caratteristiche una taglia più grande e un tempe-

ramento più vivace ... ed è infatti una Frisona che si diverte a spingere le gambe del sottoscritto quando chiacchiera con Andrea.
Il progetto per l'azienda è quello di avere continuamente una metà del gregge da mungere, tutto l'anno, in modo da avere una produzione costante di latte per 12 mesi, anche in estate quando dunque le pecore non andranno sull'alpe.
Casare il formaggio non è un'impresa facile e la famiglia Cremini ha approfittato all'inizio del grande aiuto di Mariangela Paganessi, moglie di Vasco, che abitava a Personico qualche anno fa. Büscion, robiola, formaggella, yogurt e ricotta, tutti di pecora, un latte molto ricco ma facilmente digeribile, anche per chi fa fatica con il latte di mucca.
La giornata di Andrea è bella pienotta, con un paio d'ore al mattino e alla sera dedicate alla mungitura e al foraggiamento, aiutato da un impianto di mungitura a sala che permette di mungere 16 pecore contemporaneamente in circa 10 minuti. Si prosegue con la pulizia della stalla e i vari lavori annessi. Nella bella stagione si aggiunge la fienagione che, come anche per altri agricoltori, presenta la difficoltà nel reperire dei prati da sfalcio, complice l'urbanizzazione crescente del territorio.
La famiglia Cremini, uno per tutti e tutti per uno, si aiuta molto. Ivan lo fa da una vita, Roberta si occupa anche della nursery degli agnelli, mentre Loris, data la sua esperienza con i parti nel suo apprendistato in Valcolla, è il maestro che insegna ad Andrea la gestione dei parti difficili.
Non tutte le pecore hanno un nome, ma alcune di loro, le più caratteristiche, lo ricevono, come Trudi, Mietta e Flügen. I due arieti si chiamano Fidelio e Sami (senza la "L" e senza accento, mi fa notare Ivan sorridendo).
"Nessuna pecora però ha ricevuto il nome di un politico" mi rassicura ancora sorridendo Ivan "neanche gli asini che sono fuori". Asini che piacciono molto a Roberta, che mi mostra orgogliosa l'albero genealogico di Anna, arrivata nel 2015, che ha dato alla luce ogni anno un bell'asinello e che ora è la nonna dell'ultimo nato, Edgard. Gli asini, mi insegna Roberta, sono però meno puliti dei quattro maiali. "I pèrsch?" chiedo io. "No, i biscèi", mi corregge Ivan insegnandomi il nome esatto del maiale nel dialetto di Personico.
Le pecore, che vengono tosate due volte l'anno da un professionista, necessitano di cure regolari delle zampe ed eventualmente dei vermi intestinali. La lana tosata viene portata nei centri di raccolta ticinesi ma è un prodotto che non ha più mercato nell'industria tessile. Si era provato qualche anno fa a usarla come isolamento per le costruzioni ma questo progetto sembra essere fallito.
Pianificare la gestione e la vendita dei prodotti in un'azienda in divenire non è certo facile e la famiglia Cremini gradirebbe che si riservasse in anticipo in caso di bisogno, in modo da potersi regolare al meglio.
Per la famiglia Cremini non esiste soltanto il faticoso lavoro quotidiano, ci sono anche dei momenti di gioia e condivisione, come è stato il caso lo scorso 1° agosto per il brunch (un centinaio le persone presenti), cominciato al mattino con una colazione a base di pane, burro, marmellata, uova e formaggio, proseguito a pranzo con polenta e agnello, finito in bellezza la sera con un gustosissimo risotto.
Fatica, progetti, lavoro ma anche piccole gioie e grandi soddisfazioni. La famiglia Cremini è unita in questa grande sfida e nei loro occhi si indovina la fierezza del contadino e la forza dei nostri avi, quelli che portavano le pecore all'alpe di Nedro, che ha dato il nome all'azienda. Un nome che non è stato scelto a caso: "Ciao nono quescto l'é per ti..." conclude Andrea, con la voce commossa da un forte sentimento di nostalgia.

Vendita diretta in azienda

L'acquisto di prodotti dell'azienda Val Nedro è possibile tutto il giorno grazie a un piccolo frigo self-service ubicato dietro la stalla.
Sono disponibili derivati dal latte di pecora, ossia formaggelle, robiola, büscion at péura, ricotta e yogurt. Ci sono anche dei gustosi salametti di pecora, loghèni (luganighe, pecora o maiale) e codeghitt (cotechini, maiale). Naturalmente è possibile riservare gli agnelli macellati.

Per prenotazioni e informazioni,
grazie di rivolgersi a:
Andrea 079 900 45 95
Roberta 076 544 30 50

... IL GRUPPO BANCO DOLCE

di Cristina Ceresa

Per questa edizione, visto il periodo natalizio, il mio itinerario culinario arriva alla casa parrocchiale, dove laboriose signore del paese si prestano per tutta la comunità a fabbricare biscotti, torte, pasticcini e pure pasta fresca.

Durante le diverse festività il gruppo "Banco del Dolce di Personico" organizza la vendita dei prelibati dolci, e per questo evento vicino al Natale mi sono fatta consigliare una ricetta di biscotti molto stuzzicante.

LA RICETTA

BISCOTTI ALLA CANNELLA

INGREDIENTI:

- 500 g farina
- 250 g zucchero
- 100 g nocciole macinate
- 200 g burro
- 3 uova
- 1 bustina lievito
- 1/2 cucchiaino di cannella
- 1 scorza di limone grattugiata
- un po' di miele
- un po' di noce moscata

ALCUNI PRODOTTI PROPOSTI DAL GRUPPO BANCO DOLCE

PROCEDIMENTO:

1. Mescolate le **nocciole** già macinate con la **farina**, il lievito, lo **zucchero**, la **cannella**, la **noce moscata** e la scorza di limone grattugiata.
2. Aggiungete il **burro** a tocchetti, e fatelo assorbire dagli altri ingredienti, finite di impastare aggiungendo le **uova e il miele**.
3. Formate un panetto, appiattitelo e copritelo con pellicola, mettete in frigo per circa 2 ore.
4. Stendete la pasta con il mattarello (spessore 3 mm), formate i biscotti con le formine (gli avanzi reimpastateli per ottenere altri biscotti). Sistemate i biscotti su una placca foderata con carta da forno.
5. Cuoceteli in forno preriscaldato a 180° statico per circa 20 minuti. A cottura ultimata sfornateli e trasferiteli sulla gratella a raffreddare.