Giugno 2023 • Numero 44

La Finestra

PERIODICO DEL COMUNE DI PERSONICO

L'Africa di Jule
A PAGINA 10

L'american dream di Gianpiero Guizzetti
A PAGINA 15

La pagina dal Nazar
A PAGINA 20

Caro Maestro ti scrivo

A PAGINA 7

Sperando di farvi cosa gradita vi informiamo che:

Personico all' "ora della terra"

Il 5 marzo 2023, presso il ristorante Personico, si è tenuta la registrazione delle trasmissioni "L'ora della terra" e "La Domenica popolare".
È stata una bella occasione per far sentire la voce del nostro paese. Le testimonianze delle persone intervenute (oltre una ventina) sono state spontanee e simpatiche, ma molto significative.

Pranzo anziani

Il 23 aprile 2023 ha avuto luogo il pranzo delle persone in età AVS.
A causa della pandemia, negli ultimi 3 anni l'evento non ha potuto svolgersi "in presenza". Fortunatamente quest'anno 36 cittadini e 6 accompagnatori, unitamente ai municipali, si sono ritrovati tutti assieme in palestra per questo piacevole momento di condivisione.

Grazie ai volontari della Pro Personico che hanno preparato l'ottimo pranzo e si sono occupati del servizio, si può affermare che la manifestazione è perfettamente riuscita.

Patriziato

lo scorso 13 giugno il Patriziato con i suoi membri dell'ufficio patriziale ha incontrato come da tradizione gli allievi che hanno terminato la scuola dell'obbligo, augurando loro un futuro ricco di soddisfazione!

Care lettrici e cari lettori della Finestra

l'edizione estiva che vi presentiamo ha come filo conduttore le radici. Non soltanto nel senso botanico di organo infisso nel terreno che sostiene la pianta e assorbe quanto necessario al suo sviluppo: questo è uno degli aspetti che Juliane Ebenhoeg ha studiato nel suo periodo di stage in Kenya e in Senegal.

La radice è anche la parte più bassa di una montagna e il Municipio ci illustrerà le sfide necessarie per lo sviluppo del territorio.

Parlare delle proprie radici significa anche ricordare le origini, il proprio luogo del cuore ed è in questo senso che proponiamo l'intervista a Gianpiero Guizzetti, emigrato in California.

L'appartenenza a un luogo è anche legata ai volti che ci abbiamo incontrato e la figura indimenticata del Maestro Giorgio Marti, che tanto ha dato per la formazione dei suoi allievi, meritava di essere sottolineata.

Un articolo che poi contiene una chicca, la foto dei suoi allievi nati a cavallo degli anni 70, con molte facce note.

A tutti buona lettura e buona estate

La redazione

SOMMARIO

4 *Dal Consiglio Comunale*

5 *Dal Municipio*

6 *Le nostre donne colpiscono ancora*

7 *Caro maestro ti scrivo*

10 *L'Africa di Jule*

13 *Prossima fermata: Losanna*

15 *L'american dream di Gianpiero Guizzetti*

18 *A tavola con Nadine*

20 *La pagina dal Nazar*

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
Giorgio Marti

SEDUTA ORDINARIA

Lunedì 22 maggio si è tenuta la prima sessione ordinaria del 2023 dove, come da prassi, è stato sottoposto per l'esame e l'approvazione il consuntivo dell'esercizio 2022 del nostro Comune.

I conti sono stati approvati all'unanimità dei consiglieri presenti ed evidenziano un eccezionale avanzo di esercizio di ca. CHF 1'950'000.00. Risultato nettamente superiore rispetto a quanto indicato nel preventivo 2022 dovuto essenzialmente all'imprevedibile incasso straordinario del recupero d'imposte delle persone giuridiche del periodo 2005-2010.

Nella stessa seduta sono stati affrontati alcuni avvicendamenti e sostituzioni all'interno del CC.

I giovani Rebecca Guzzi e Kevin Sala hanno dovuto lasciare la carica di Consigliere comunale per motivi personali e professionali.

Si ringrazia Rebecca e Kevin per essersi messi a disposizione e aver contribuito attivamente alla gestione della "cosa pubblica" del nostro Comune. A loro formuliamo i migliori auguri per il futuro.

Al loro posto sono subentrati la signora Maria Elena Citino e il giovane Kevin Robyr ai quali, a loro volta, formuliamo i migliori auguri di buon lavoro.

Durante la stessa seduta il Consiglio comunale ha provveduto alla nomina del nuovo Ufficio presidenziale per le sessioni 2023 che sarà così composto:

Presidente:	Enea Ferrari
I Vice Presidente:	Janine Surer
II Vice Presidente:	Giovanni Rossetti
Scrutatori:	Giovannina Pesenti
	Marco Sciaranetti

Il Consiglio comunale è stato poi informato del suo prossimo coinvolgimento su due importanti progetti che il Municipio intende affrontare:

- La ristrutturazione della Casa comunale: gli intendimenti del Municipio sono quelli di procedere a un risanamento energetico della Casa comunale con il relativo miglioramento della cucina e mensa scolastica nonché un ripensamento degli spazi al fine di valutare l'opportunità di creare le premesse per l'insediamento di attività a favore della comunità. Sarà inoltre l'occasione di valutare la possibilità di realizzare un sistema di teleriscaldamento della Casa comunale e degli edifici adiacenti di proprietà del Patriziato e della Parrocchia.

- PGA (Piano Gestione Acquedotto): il Municipio ha deciso di dotarsi di un importante strumento pianificatorio per quanto attiene al tema della distribuzione dell'acqua potabile sul proprio territorio, il PGA appunto.

PIANO GENERALE DI SMALTIMENTO (PGS)

La pianificazione dello smaltimento delle acque è fatta attraverso il PGS che ha lo scopo di garantire una corretta evacuazione delle acque di scarico provenienti dalle zone abitate.

Il PGS è uno strumento di gestione dello smaltimento delle acque dei fondi che permette la pianificazione, la verifica dello stato e la corretta valutazione dei costi degli interventi. In tale ottica deve periodicamente essere aggiornato e ciò nel nostro comune è stato eseguito nel 2017 dallo studio ing. Reali e Guscetti SA. Il Municipio è in possesso ora di un piano di attuazione del PGS che permette di valutare con maggiore attenzione le restanti priorità di intervento sulla nostra rete fognaria.

Gli interventi eseguiti negli anni passati hanno permesso di portare avanti la pianificazione del territorio in modo armonico ed efficace. Attualmente, per completare gli interventi previsti dal PGS, restano da realizzare quattro lotti sul nostro comprensorio.

Oltre a quello di Via Binenca, di cui si riferisce sotto in dettaglio, rimarranno poi da completare quello che, partendo dalla casa comunale, si innesta con il collettore consortile in zona "Lavas" e gli ultimi due sulla strada cantonale. Questi ultimi saranno i più impegnativi sia dal punto di vista tecnico che economico in quanto i lavori dovranno essere svolti in coordinazione con il Cantone (proprietario della strada) senza interferire troppo sulla viabilità del paese.
Il completamento di tutto il PGS è previsto indicativamente entro i prossimi 10 – 12 anni.

Contributi di costruzione
Nelle scorse settimane, tutti i proprietari hanno ricevuto la documentazione inerente all'emissione del 2° acconto dei contributi di costruzione delle canalizzazioni pubbliche.

Come preannunciato nei precedenti numeri de "La Finestra", Il Municipio ha considerato opportuno proporre al legislativo questo passo in quanto la prima richiesta di acconto venne emessa nel 1995.

L'invio di questi acconti è previsto dalla legge finanziare le opere di canalizzazione e di depurazione delle acque. I comuni sono tenuti a imporre i contributi per l'esecuzione degli impianti comunali e per la partecipazione agli impianti consortili.

Visto il difficile periodo per tutta la popolazione a cavallo tra la pandemia e la crisi energetica, la decisione sull'emissione presa a suo tempo dal Consiglio Comunale era stata posticipata di un anno.

Municipio e Consiglio Comunale sono coscienti dell'importante sforzo finanziario richiesto ai propri Cittadini ma rimangono fiduciosi che essi capiranno la necessità di tale decisione.

Urbanizzazione di via binenca
Dopo l'approvazione da parte del Consiglio comunale del credito per la progettazione (14 novembre 2022) lo studio ing. Reali e Guscetti SA ha elaborato, su mandato del Municipio, la documentazione relativa alla progettazione definitiva e quantificato le relative spese preventivabili.

Possiamo pertanto presentarvi il progetto approvato lo scorso 22 maggio dal legislativo.

Si tratta del Lotto C (XI della tappa PGS) inerente alla completa urbanizzazione di via Binenca che parallelamente alla posa delle canalizzazioni prevede il rinnovo delle condotte della distribuzione dell'acqua potabile e un intervento sulle infrastrutture di servizio di SES e Swisscom.

Il progetto è completato dal ripristino della pavimentazione su tutta la zona interessata dall'intervento.

Si tratta di un intervento con un costo complessivo di CFH 548'600.00 ; eventuali sussidi o contributi andranno a degrado della spesa.

Dopo la presentazione alla Sezione protezione aria, acqua e suolo per l'approvazione e lo stanziamento dei sussidi per le opere di canalizzazione si potrà procedere alla programmazione dei lavori.
I progettisti hanno ipotizzato la seguente tempistica:
- Fine giugno 2023: delibere lavori
- Luglio2023 : inizio cantiere
- Fine ottobre 2023: fine opere da impresario costruttore
- Fine novembre 2023: fine opere di pavimentazione

Siamo consapevoli che per i cittadini della zona sia un periodo particolarmente disagiato, in quanto sono già toccati dal rifacimento del ponte Margherasca che andrà a concludersi comunque prima dell'inizio lavori in via Binenca. Essendo l'ultima tratta del PGS che interessa le strade comunali non possiamo posticipare oltre l'intervento e ci auguriamo che tale opera non crei troppi disagi alla popolazione per i quali ci scusiamo fin da subito.

LE NOSTRE DONNE COLPISCONO ANCORA

Le nostre allegre ragazzine del "caffè delle donne" ne hanno combinata un'altra. Instancabili nelle loro molteplici attività del giovedì, hanno desiderato approfittare della visita negli ospedali missionari del Kenya del dr Giovanni Rossetti per dargli un sostanzioso contributo. Questo sostegno, così come quello della Parrocchia di Personico e di altre generose persone, è stato devoluto ai bambini dell'orfanotrofio di Karungu, tutti bimbi affetti da AIDS.
Un bel gesto di generosità che è stato molto apprezzato, come si può leggere nella lettera di ringraziamento inviata dal padre missionario P. Emilio al "Caffè delle donne".

ST. CAMILLUS DALA KIYE
CHILDREN WELFARE HOME

Al carissimo gruppo del caffè delle donne,

Il dottor Giovanni, durante la sua visita alla missione del St. Camillus, mi ha molto parlato delle vostre attività del giovedì e del senso di Comunità che avete instaurato tra di voi.

Mi fa molto piacere che siate sensibili anche al nostro progetto e per il sostegno che continuiamo a ricevere. Le nostre iniziative ruotano attorno ai valori di amore e compassione per i bambini bisognosi. Come sapete, il progetto del Dala Kiye a Karungu ha come obiettivo di migliorare la qualità della vita a 60 bambini orfani, affetti da AIDS e la visione finale è quella di vedere I nostri bambini completamente integrati nella normale vita della comunità: una vita che offre ai bambini bisognosi la possibilità di riconoscere e comprendere le proprie capacità con il fine di renderli capaci di crearsi un futuro migliore. Le nostre giornate sono sempre più impegnate. Nuovi volontari continuano ad arrivare ed aiutarci nel centro e di nostri bambini continuano a crescere forti e sani, frequentando la scuola e imparando cose nuove.

Vi ringrazio di cuore per il continuo sostegno che continuiamo a ricevere da voi.

Un caro saluto,

P.Emilio

CARO MAESTRO TI SCRIVO

di Roberta Guidotti (-Cristina)

Monte Carasso, 20 marzo 2023

Nel primo giorno di primavera ci ha lasciati il nostro caro Maestro Giorgio, e come sua ex allieva mi piacerebbe ricordarlo con una lettera aperta...

Caro Maestro ti scrivo ...perché te lo devo veramente!
Un omaggio per quello che sei stato per me e forse anche per la mia generazione di quei bambini, sessantottini ormai cresciuti, che hanno percorso strade infinite ma che custodiscono nel cuore il tuo primo insegnamento, quello per le mille sfaccettature della vita.

Per me sei stato il primo vero maestro, che mi ha insegnato a leggere, a scrivere e a far di calcolo e che con paziente attenzione mi ha accompagnata per ben quattro anni su cinque sulla strada della conoscenza, del rispetto per gli altri e per l'impegno da mettere in tutto quello che avrei poi fatto nella mia vita e per la mia vita.
Per me sei stato un esempio di meticolosità; rivedo con la memoria i tratti precisi e ordinati delle lettere dell'alfabeto che tu scrivevi sul mio quaderno di "bella scrittura" e che io con altrettanto impegno cercavo di riprodurre. Con tratti sottili e decisi mi hai insegnato i primi rudimenti di geometria, tracciare linee tanto perfette con la mitica Caran d'Ache, dovutamente temperata! La scoperta delle figure geometriche ed il mondo della matematica, attraverso gare di calcolo e trucchi vari, mi hanno fatto amare anche questa materia (ahimè ancora oggi ostica a molti nostri bambini).

Per me sei stato il primo che mi ha invogliata alla lettura, ricordo con piacere un testo fra tanti, "Il paese di laggiù", o le diverse filastrocche e poesie imparate a memoria, che erano motivo di esercitazioni quotidiane a casa e che testavi regolarmente attraverso le nostre esibizioni ad alta voce la sera al termine della scuola. Nacque forse lì la lettrice onnivora che ancora oggi sono, frutto di quei primi semi lasciati germogliare in quella bambina curiosa e desiderosa di conoscere il mondo. E anche la passione per l'italiano, divenuta nel corso degli studi la mia materia preferita, per affinità e sensibilità personali, che ho continuato ad alimentare e a trasmettere con piacere ai miei allievi.

Per me sei stato il primo esploratore della natura nascosta, chi mi ha insegnato ad osservare con attenzione e nei dettagli quanto mi circondava, dal minuscolo animaletto scrutato in natura alla vastità del nostro paesaggio, grazie alle piacevoli uscite di studio che rappresentavano un utile esercizio di crescita in una comunità piccola, ma ricca di tesori nascosti.
L'attività fisica in palestra poi era una vera goduria, dagli esercizi agli attrezzi che cercavi di svolgere con sorprendente agilità, ai giochi con la palla che ci rendevano tutti felici e spensierati.

Per me sei stato un esempio di positività e generosità, sempre pronto ad ascoltare ed infondere fiducia nei propri mezzi. Mi hai saputo dare la giusta misura e prospettiva per quanto avrei poi fatto dopo la scuola elementare. Mi sono infatti incamminata nelle scelte successive con impegno e la giusta fiducia nella riuscita scolastica in generale. Caso vuole, ma forse un caso non lo è stato, sono pure io diventata una maestra di scuola elementare, che ha calcato per diversi anni le aule scolastiche di penta e pluriclassi nella regione.
Se mente e cuore sono inscindibili ecco che il tuo cuore di maestro conosceva una profondità d'animo e una saggezza ammirevoli, capaci di indirizzarci in un percorso di trasformazione e che sono stati per me come una lucerna che ha illuminato la mia strada a ogni passo. La continua ricerca del bello e della bellezza è una costante nella mia vita e a te caro maestro dico grazie.

Caro Maestro Giorgio, ti auguro un buon viaggio ma sappi che quella bambina che sono stata continua ancora oggi come allora a ricercare in ogni gesto, in ogni fiore, in ogni foglia e in ogni dove l'immensità del nostro creato. Grazie!

Prima fila in basso da sinistra: Moreno Guzzi, Daniele Clerici, Stefania Clerici, Ivan Capoferri, Luana Cremini, Marina Rezzin, Massimo Guzzi;
seconda fila in mezzo da sinistra: (bimbo di Ma. Carmen?) , Danila Marsadri , Mirella Bontà, Maria Teresa Zufolo, Fabio Cresta, Lara , Monia ?, Christian Cremini abbracciato da Tiziano Lompa;
terza fila in alto da sinistra: Ma Carmen Andreetta, Marzia Marsadri, Roberta Cristina, Luca Bontà Simone Guzzi, Mauro Cremini, Michela Beccalossi, Ma. Giorgio.

L'AFRICA DI JULE

DI GIOVANNI ROSSETTI

Juliane Ebenhoeg, che tutti chiamano affettuosamente Jule, è nata il 20.04.2000 a Bensheim in Germania. Arrivata a Personico nel 2003, ha frequentato da noi tutte le scuole. Dopo aver conseguito la maturità a Bellinzona, da settembre 2019 studia scienze agrarie al Politecnico di Zurigo. Dopo il Bachelor, Jule ha iniziato la seconda parte del suo studio, il Master. Per farlo ha dovuto scegliere tra un indirizzo piuttosto mirato alla politica agraria, un altro sulla produzione animale e un altro ancora sulla produzione delle piante, su cui Jule ha optato. La lingua ufficiale dei corsi, per le lezioni e per gli esami, è l'inglese. Nel corso di questo suo 4° anno di studio, Jule è dovuta partire per due volte per un periodo di stage professionale in Africa. Il primo è stato in Senegal, dove Jule ha soggiornato per 5 settimane nel mese di agosto 2022. Il Senegal è uno stato dell'Africa Occidentale dove le lingue principali sono il francese e il wolof. Il territorio nazionale si estende nel così detto Sahel, la zona di transizione tra il deserto del nord e la parte più umida a sud. In Senegal abitano circa 16 milioni di abitanti, di cui 2,6 milioni nella capitale Dakar.
Jule è stata inviata in Senegal dal Politecnico assieme ad altri 3 studenti in una scuola per la formazione agraria. La scuola, situata in riva all'Oceano Atlantico, è nata dalla collaborazione di tre partners. Il primo, un'organizzazione non governativa italiana che ha provveduto alla costruzione degli edifici per ospitare gli studenti. Il secondo è il governo del Senegal, che ha ceduto i terreni (40 ettari) per gli edifici ma anche per i campi necessari alla produzione di beni alimentari la cui vendita dovrebbe permettere di finanziare le spese della scuola. L'ultimo partner è una ditta privata, specializzata nella trasformazione alimentare. Questa ditta si occupa di sterilizzare il cibo, di produrre succhi di frutta e passate di pomodoro e impasti vari e anche di distribuire il cibo trasformato sul territorio nazionale.
Dopo un comprensibile periodo di adattamento, Jule e i suoi compagni si sono occupati di osservare e di riorganizzare la parte amministrativa della scuola. Questa scuola è aperta a tutti gli interessati dopo la scuola obbligatoria ed è frequentata da circa una sessantina di studenti per la durata di 2 anni. Nella seconda parte dello stage, Jule ha dovuto insegnare nella scuola agraria dei corsi di management e di compostaggio vegetale.

Come giudichi questa tua prima esperienza in Africa?
Non è facile essere catapultati in una realtà completamente diversa da quella che conosci e che deve affrontare grandi problemi organizzativi ed economici. Ma a volte bisogna sapere soltanto osservare. Per trovare i pregi delle scelte fatte e anche per cercare di capire i problemi reali in cui incorrono delle realtà completamente diverse, in modo da farne tesoro per il resto della vita professionale. Ed è quello che mi sembra d'aver fatto.

Il secondo periodo pratico che Jule ha trascorso in Africa è stato più breve, tre settimane. Con altri studenti del Politecnico e alcuni studenti dell'università locale, è stata mandata nel nord-ovest del Kenya, nella zona di Eldoret. L'obbiettivo della prima settimana era quello di studiare come i contadini locali reagiscono ai cambiamenti climatici e strutturali. Cambiamenti che possono sconvolgere la vita dei contadini in modi diversi: naturali (siccità, inondazioni, cavallette) sociali (politiche migratorie, la disparità di trattamento tra i due sessi, guerre) e indiretti (aumento del prezzo del cibo e dei fertilizzanti). Forti di una base teorica che le ha insegnato i principi che definiscono lo sviluppo di una agro-ecologia sostenibile, Jule ha vissuto la prima settimana in un piccolo villaggio. Dalla casetta in cui lei e altri sei studenti cucinavano e dormivano insieme, ha fatto visita a diversi contadini della regione, accompagnata da un responsabile politico locale. Ha incontrato contadini che coltivavano grandi superfici (più di 100 ettari), ma anche famiglie con dei piccoli appezzamenti di terreno e li ha intervistati.

Cos'hai chiesto ai contadini del Kenya?
Si trattava di un'intervista strutturata per analizzare la biodiversità delle loro coltivazioni: che tipo di piante erano presenti sui loro appezzamenti, quali prodotti coltivavano, che tipo di colture producevano, come fertilizzavano e si occupavano dei campi. Poi in un secondo momento abbiamo proceduto all'analisi del suolo delle varie coltivazioni, e a quella della biodiversità nel dettaglio (numero di piante, diametro, superficie delle varie culture misurata con il GPS).

Cosa si produce in quella zona del Kenya?
Il così detto mais bianco (il nostro è il mais" giallo"), che è per l'alimento tipico e quotidiano della regione e una polentina chiamata "ugali" che si mangia quasi senza sale e facendone una poltiglia con le dita. Si coltivano anche le leguminose, fagioli di vari tipi , verdure (tra cui i cavoli verdi detti sukuma, che accompagnano la polentina ogni giorno). Ma anche vari tipi di frutta :le banane (usate anche per cucinare), manghi, frutti della passione e meloni particolari (il Kiwano).

Come lavorano i contadini locali?
In modo molto diverso tra di loro, a differenza del loro grado d'istruzione e della grandezza dei terreni. In questa zona ai "soliti" problemi dell'Africa (disoccupazione, alcolismo, corruzione, emigrazioni dei giovani verso le città e le loro bidonville, poca istruzione) si associa una grande erosione del suolo. Essendo questa zona posta su un altopiano a circa 2500 m s/m , ci sono molte sorgenti che con la loro acqua possono rovinare le zone coltivate.

Ci sono aiuti per i piccoli contadini?
Mi ha colpito una ONG presente in quasi tutti i villaggi. Si occupa di aiutare i contadini dando loro degli attrezzi a bassissimo costo, e i mezzi per coltivare i piccoli campi. L'idea di questa ONG, www.oneacrefundorg, è che i veri eroi in quelle zone sono i piccoli contadini che coltivano la terra, provvedono al cibo necessario per la loro famiglia e sostengono i villaggi dalla fuga verso le città.

A quali conclusioni siete giunti dopo le interviste e le analisi effettuate?
Premesso che sarebbe pretenzioso dopo pochi giorni in Kenya giudicare il lavoro di chi ci vive da secoli ed è alle prese con grandi difficoltà, durante la stesura del rapporto finale, frutto dello studio dei dati raccolti, siamo rimasti colpiti dalla forza della comunità. Dove i contadini condividevano gli attrezzi e collaboravano, la situazione era appunto migliore. Infatti chi tra loro aveva una migliore istruzione presentava i migliori risultati di produzione., perché usano fertilizzanti diversi, ruotano le colture, collaborano meglio con gli esperti. Visto però che l'istruzione è affidata soltanto allo stato, con delle scuole lontane dalla periferia, il loro accesso per i contadini non é facile. Bisognerebbe trovare il modo di garantire ai piccoli contadini delle zone periferiche una formazione continua, regolare e capillare, perché altrimenti quelli meno istruiti continueranno con il loro sistema antico di coltivare la terra secondo il motto "try by error". Ossia prima sbaglio e (forse) dopo magari mi correggo.

C'è qualcosa che ti ha colpita nelle cure di quella zona del Kenya?
La messa in pratica di un concetto che già conoscevo, ossia l'uso di piante nella lotta contro gli insetti nocivi. Al centro del campo si piantano quelle che con il forte odore fanno scappare gli insetti, lungo i bordi esterni quelle che li attirano. Le piante all'interno si chiamano desmodo, quelle all'esterno erba nager e sono anche molto apprezzate come foraggio per gli animali, oltre che far del bene al terreno. Ma naturalmente questa tecnica dev'essere conosciuta e, se usata, limita leggermente lo sfruttamento dell'appezzamento di terra. Un altro fatto che mi ha colpito è l'uso intelligente dei drenaggi nelle zone in pendenza, che permette di limitare l'erosione e la perdita produttiva ma necessita di essere conosciuta e di un lavoro regolare di manutenzione che non tutti i contadini praticano.

Poi c'è il problema delle sementi...
Quello è un altro punto su cui lavorare. Il Kenya ha la possibilità di usufruire di una ditta privata che rifornisce tutto il paese a basso costo, garantendo semi di qualità. Tuttavia i semi usati sono sempre gli stessi e non tengono conto della genetica locale che ha permesso di selezionare dei ceppi meno sensibili alle malattie. Inoltre c'è il grosso problema dei fertilizzanti, il cui costo è salito alle stelle dopo la guerra in Ucraina.
C'è dunque molto da fare per una futura laureata. Per finire, Jule, da futura specialista della natura, come vedi la situazione del nostro pianeta terra?
Considerando che è provato scientificamente che la terra si sta scaldando troppo a causa dell'intervento dell'uomo, bisogna dunque agire, a livello personale e globale. Dal lato personale usando meno l'auto, sprecando meno cibo, favorendo i prodotti locali e il cibo sostenibile. Dobbiamo capire che facciamo parte di un mondo che noi uomini stiamo distruggendo. Da un lato globale bisognerebbe favorire i viaggi in treno rispetto a quelli in aereo, limitare gli spostamenti e introdurre un budget di produzione massima di CO2 per persona.

Ringrazio Jule per la gradevole chiacchierata e le faccio gli auguri per il prossimo semestre che trascorrerà in Finlandia per studiare gli insetticidi e la robotica. La guardo e sorrido orgoglioso... come sanno volare lontano i ragazzi che hanno frequentato le nostre scuole!

PROSSIMA FERMATA: LOSANNA

ANDIAMO A CONOSCERE MEGLIO WONG CITINO, FARMACISTA E FUTURO EDUCATORE SOCIALE DI RADICI PERSONICHESI

di Enea Ferrari

Questo è uno dei viaggi in treno più odiati dai ticinesi. Il motivo? Semplice: è uno dei più lunghi. Lo sa bene Wongsathorn, personichese con nome di origine thailandese, che preferisce comunque farsi chiamare più semplicemente Wong. Lui lo ha percorso numerose volte per recarsi a studiare a Ginevra e successivamente a Losanna. Lo abbiamo incontrato proprio nella città sul Lemano.

Ciao Wong, raccontaci un po' come sei finito a Losanna e cosa hai fatto qui.
Il mio percorso di studi è molto diversificato e, per così dire, tocca un po' tutta la Svizzera. Per 4 anni ho vissuto a Basilea dove ha concluso il Bachelor in scienze farmaceutiche. Successivamente, interessato ad ampliare le mie competenze linguistiche, decido di svolgere il Master di farmacia a Ginevra. Sempre in questa città, porto a termine l'esame federale per diventare a tutti gli effetti un farmacista.

Cosa ti appassiona di più?
Durante gli ultimi anni universitari, mi rendo conto che il farmacista non rappresenta ciò che voglio essere. Ho sempre desiderato aiutare le persone meno fortunate, quelle persone che la nostra società, per un motivo o per l'altro, non considera e non ritiene funzionali ai propri interessi. Le persone emarginate che non hanno il privilegio di scegliere. La materia in cui andavo meglio al liceo era la chimica, perciò ho pensato che avrei potuto aiutare il prossimo diventando un farmacista; ma mi sbagliavo, almeno per come sono fatto io.

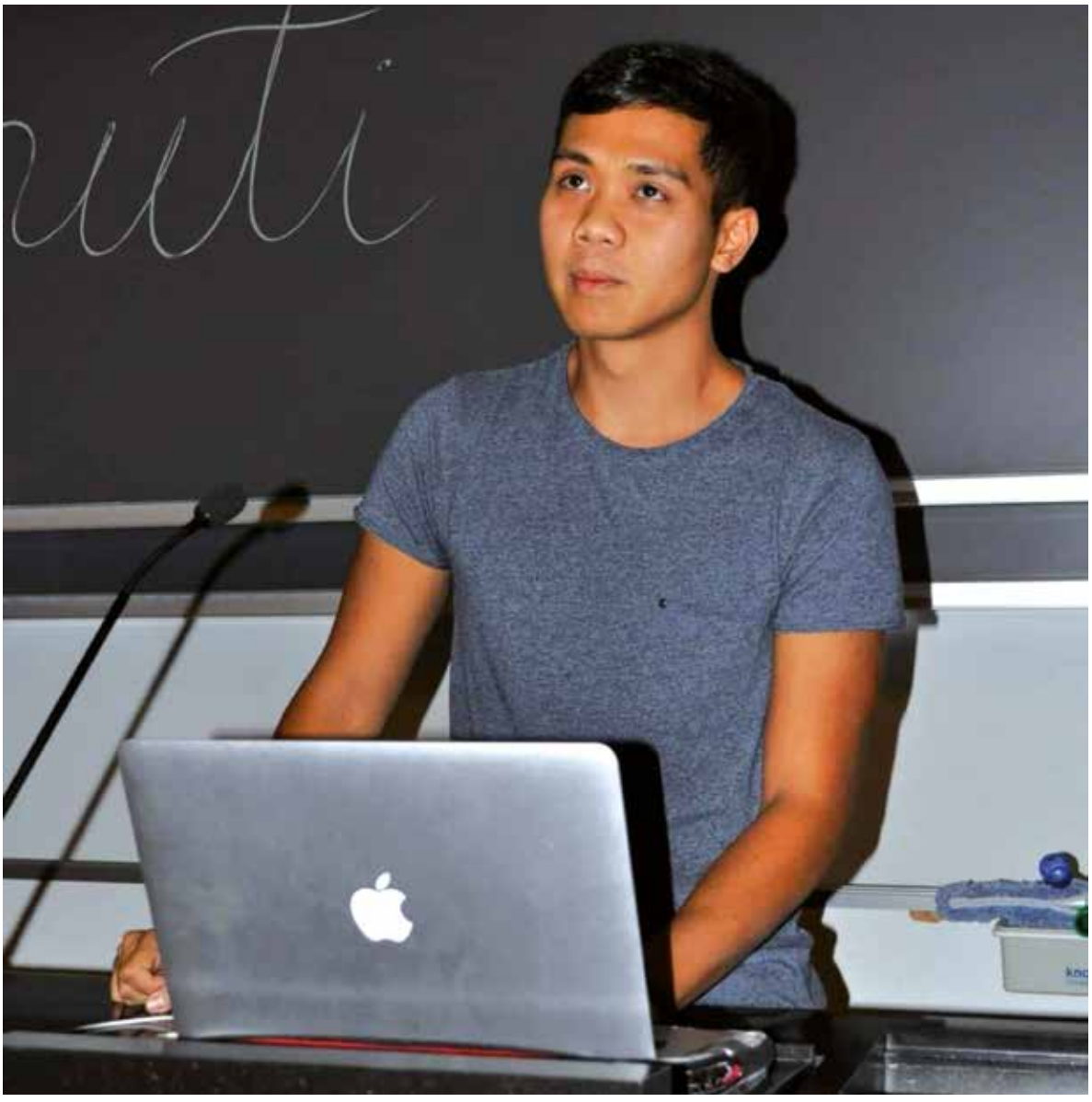
In cosa ti piacerebbe ancora specializzarti?
Attraverso varie associazioni, per cui svolgevo e svolgo tuttora beneficienza e volontariato, inizio a interessarmi all'universo del così detto "lavoro sociale". Realizzo che preferisco aiutare le persone nel loro piccolo e nella loro quotidianità, accompagnandole nel proprio processo di autodeterminazione. Preferisco agire nell'ambito sociale piuttosto che in quello medico.
Di conseguenza, inizio la Haute école de travail social a Losanna (HETSL), il cui Bachelor mi permetterà di diventare allo stesso tempo educatore sociale, assistente sociale e animatore socioculturale. Parallelamente, continuo a lavorare in farmacia per poter contribuire il più possibile a pagare gli studi. L'ambito del lavoro sociale è molto ampio (immigrazione, protezione dell'infanzia, case di quartiere, protezione delle donne,...) e quindi sono ancora indeciso in quale ambito specializzarmi. Attualmente ho molta esperienza per ciò che riguarda le situazioni di handicap, ma nei prossimi mesi inizierò una formazione pratica in un'associazione che ha lo scopo di rendere accessibili le attività sportive a persone momentaneamente in difficoltà sociali, psicologiche o in situazioni di tossicodipendenza.

E come trovi Losanna?
Losanna è una città magnifica. Il fatto che sia presente una struttura sociale molto diversificata mi ha permesso di scoprire che esistono maniere alternative di vivere la propria vita. La mia generazione e quelle successive sono cresciute con la perenne idea di dover raggiungere determinati traguardi entro momenti della vita prestabiliti. Con la costante pressione di dimostrarsi all'altezza. Beh, il lato positivo di Losanna è che ha permesso, in parte, di alleviare questi pensieri.
Il lato negativo è abbastanza ovvio, si trova veramente lontano dal Ticino. Per fare un paragone: impiego meno tempo ad andare a Parigi che tornare a Personico.

Raccontaci un aneddoto divertente su di te.
È sempre interessante vedere la reazione delle persone quando svelo la mia età e il mio percorso di vita. Immagino che non avendo la barba, dimostri meno anni di quelli che ho. Ok, non è divertente, ma è un sempre aneddoto.

Prima di salutarci, dove ti vedi fra 10-15 anni?
Difficile da dire, non riesco a proiettarmi così lontano. Può darsi che fra cinque anni sarò a Parigi ad arricchire il mio bagaglio di esperienze nel campo del lavoro sociale. Non nego che prima o poi vorrei tornare in Ticino per poter condividere ciò che avrò imparato in giro per il mondo.

Saluto così Wong, e mentre cammino verso la stazione penso sconsolato a come lui possa andarsene e arrivare a Parigi ancora prima che io possa intravedere il bel sole caldo del Ticino.

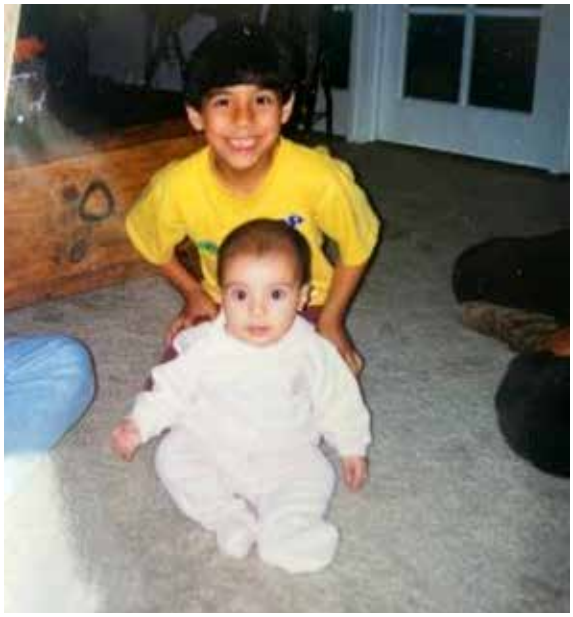


L'AMERICAN DREAM DI GIANPIERO GUIZZETTI

Testo di Giovanni Rossetti foto di Gianpiero e Victoria Guizzetti

"Mamma mia dammi cento lire che in America voglio andar ..."
Altro che cento lire, in barba al canto popolare italiano della seconda metà del XIX secolo, quelle che Gianpiero spese nel 1985 quando varcò l'oceano Atlantico per inseguire un sogno.
Gianpiero Guizzetti, nato a Faido il 29 giugno 1961, aveva frequentato i cinque anni di scuola elementare nel nostro comune seguiti da due anni di scuole maggiori a Bodio. All'età di 15 anni aveva cominciato tre anni di apprendistato di panettiere pasticcere presso la pasticceria Indiana di Biasca (il titolare era Jean Bruchez). Diventato operaio, vi aveva lavorato fino ai 24 anni. Dopo un breve periodo alle officine del Gottardo di Bodio, collabora nella panetteria pasticceria Rusconi di Bodio e in seguito alla panetteria Marti di Bodio.
Ma, ed è un ma che gli cambia l'esistenza, Gianpiero ha voglia di qualcosa di diverso e guarda lontano: desidera andare in America per nuove esperienze lavorative e anche per imparare una nuova lingua.

"Sogno California e un giorno io verrò"
I Dik Dik non consolano molto mamma Gesuina, lo sconforto alla partenza è tanto. Gianpiero parte con un biglietto aperto nel 1984. L'intenzione era di restare solo un anno per fare una nuova esperienza professionale, affrontando una nazione molto grande come l'America, senza sapere la lingua e conoscere i costumi della gente. Almeno c'è un posto di lavoro: visto che conosce la nipote di Alma Campanini di Bodio inizia presso la loro pasticceria a Beverly Hills, California. I primi mesi sono molto difficili perché a Gianpiero mancava tutto: la famiglia, gli amici, i luoghi cari. Però la testa è dura e Gianpiero resiste alle difficoltà: il fuso orario, l'impossibilità di comunicare, le nuove abitudini di vita. Ha la fortuna di trovare chi gli spiega tutto con calma, in spagnolo, in inglese o a gesti.
E Gianpiero impara presto un po' di spagnolo e di inglese, e si integra molto bene sul lavoro anche perché ha avuto un grande maestro come Jean Bruchez. Lavora nella ditta Victor Benes Bakery fino a quando, durante una vacanza in Messico nello Stato di Chihuahua con un amico, conosce Victoria, una ragazza molto simpatica e carina che lavorava come segretaria comunale.



"Par bailar la Bamba se necessita una poca de gracia"
Si canta e si balla in Messico il 6 giugno del 1992, al matrimonio di Victoria e Gianpiero. Nel 93 nasce il primogenito Christopher Guizzetti e nel 98 la figlia Samantha. Tutti e due sono molto bravi a scuola e dopo l'high school Christophcr lavora come ingegnere informatico presso la ditta Snapchat mentre Samantha come manager in una catena molto rinomata di hamburger che si chiama in-N-

Out. Christopher è un grande sportivo, amante della bicicletta, del tennis, dello snowboard e del podismo mentre Samantha pratica il softball.
Nel 1995, la famiglia Guizzetti prova a tornare a Personico per un anno e Gianpiero riprende il lavoro a Biasca ma poi la decisione definitiva: si torna in America. Ancora a Los Angeles fino al 2002 poi a Phoenix (Arizona) fino al 2005 presso la pasticceria Chompies dove Gianpiero prepara differenti torte per gente famosa. Come per esempio il costruttore di auto Carol Shelby che ha prodotto la famosissima macchina AC Cobra: Gianpiero ha avuto l'onore e il piacere di riprodurre la sua macchina in forma di torta dalla lunghezza di quasi 1,50 m. E altre torte per un attore americano, Tim Allen, e anche per Bob Boudurant, famoso pilota di macchine da corsa che vinse anche Le Mans.

Back to California
Nel 2005 la famiglia Guizzetti torna a Los Angeles, accettando una bella offerta di lavoro della stessa compagnia in cui lavora Gianpiero lavora attualmente. La moglie Victoria lavora come manicure pedicure e massaggiatrice diplomata. Ma non c'è soltanto il lavoro: a Gianpiero piace andare in bicicletta da strada o con la mountain-bike. In Simi Valley California, dove vivono adesso, ci sono tanti sentieri per andare in bicicletta o per fare delle belle camminate con il cane (un siberian Husky di nome Kona). È inscritto a due club di fuoristrada perché ama l'off road, gli piace essere a contatto con la natura e in estate sovente va a campeggiare cercando di evadere il caldo che anche lì negli ultimi anni è aumentato. Avendo la moglie messicana, in casa Guizzetti si mangia sovente messicano ma non solo. Gesuina, nel 2015, ha insegnato a Victoria a cucinare molti piatti svizzeri e italiani. Che gran moglie che ho trovato, mi dice Gianpiero, aggiungendo che è proprio stato fortunato a fare quel viaggio in Messico. Quest'anno festeggeranno i 31 anni di matrimonio, complimenti!
"Born in the USA, I was born in the USA".
Gli americani, mi dice Gianpiero, sono gente come gli svizzeri. Molto patriottici, legati alla loro nazione. Quando arrivò in California, le pietanze erano soprattutto hamburger, hotdogs o sandwich. Adesso la cucina americana è molto variata e

quasi squisita anche perché dopo che l'americano é stato in vacanza cerca di ritrovare nel suo paese dei cibi che gli sono piaciuti in Europa come pane, formaggio, salumi, insalate varie e ricette molto elaborate.

"La malinconia ha le onde come il mare, ti fa andare e poi tornare".
"Dal 1984 mi manca sempre Personico: non vedo l'ora che arrivi l'estate per poter venire in vacanza a vedere i miei familiari, i miei amici, specialmente i coetanei, per poter celebrare assieme una bella cenetta al famoso Grotto Val D'ambra *fò gnè* da la Nadine. Non devono mancare il caffè dalla Stefanina (Cesira -Irma) e le passeggiate ai mont da Parsoni , la Val Macri , Monda ,Faidal ,Sasan, Casinon , Ramlit e ol Casinon. Cerco sempre di farli tutti gli anni quando posso, sebbene già da 32 anni sono cittadino americano. Tante volte per aver qualcosa devi perderne un'altra: aver perso la residenza mi è dispiaciuto molto e anche non essermi fatto svizzero quando ne avevo l'occasione. Quando vengo in vacanza non vedo l'ora di venire a Personico e quando finisco le vacanze sento tristezza a lasciare il mio paese anche se la mia vita é qui in California."

A TAVOLA CON NADINE

NADINE AMBORD, DI ORIGINE VALLESANA, DAL 2006 GESTISCE IL GROTTO VAL D'AMBRA

di Cristina Ceresa

Continuano le tappe culinarie per il paese scovando persone che hanno scelto di stabilirsi nel nostro comune , e questa volta vado a trovare Nadine al grotto Val d'Ambra. Nadine mi svelerà la sua ricetta per un dessert super gustoso, anche se come tanti di noi sanno, il suo "cavallo di battaglia" al Grotto rimane il tenerissimo Roastbeef con la sua salsina tiepida!
Nadine si trasferisce nel 1988 in Ticino dal canton Vallese (Bramois - Sion). Proviene da una famiglia numerosa: tre coppie di gemelli e una sorella, lei stessa ha un gemello. Dall'inizio del 2000 è stata gerente al grotto Spruch di Ludiano, dove ha conosciuto il suo Remo, in seguito dal 2006 gestisce il Grotto Val d'Ambra diventato di sua proprietà.

COSA SIGNIFICA PER TE CUCINARE?
Ho sempre amato cucinare, quindi per me oltre che un lavoro è anzitutto una passione.

CHI TE LO HA INSEGNATO?
I miei genitori, in particolar modo mio papà: lo seguivo sin da adoloscente, lui gestiva una "cantina" per gli operai e quindi stavo molto volentieri con lui a dare una mano in cucina durante l'estate dove si faceva un menù al giorno per circa 180 persone.

QUALE PIATTO CHE HAI CUCINATO HA RISCOSSO UN SUCCESSONE?
Nel mio grotto viene tanta gente per mangiare i prodotti locali, ma soprattutto la crème brulée è un dolce che propongo molto volentieri e sta riscuotendo un bel successo!

QUALE È STATO IL TUO SBAGLIO PIÙ CLAMOROSO?
Tempo fa avevo ricevuto un ordine di preparare delle torte, e mi ricordo di aver messo sbadatamente vicino i barattoli di sale e zucchero. Il disastro protrete immaginarlo pure voi.... Il risultato di una torta ai mirtilli "salata" è stato veramente un clamoroso errore!

COSA NE PENSI DELLE ABITUDINI CULINARIE DI ALTRI PAESI?
In generale quando vado in un altro paese all'estero mi piace assaggiare la cucina del posto.

Fig. 1

Fig. 2

CREME BRÛLÉE

di Nadine Ambord

INGREDIENTI
- 90 g rosso d'uovo
- 100 g di zucchero
- 500 ml di panna intera
- 1 stecca di vaniglia
- q.b. zucchero di canna per caramellare

PROCEDIMENTO:
Mischiate con una frusta a mano i rossi d'uovo con lo zucchero fin quando é ben amalgamato (ma non spumoso!). **Fig.1**

Scaldare la panna a 80° (prima che bolla), aggiungendo la stecca di vaniglia. **Fig. 2**

Una volta raggiunto il bollore, unite la panna alle uova e allo zucchero precedentemente amalgamati, versandola a filo e mescolando continuamente. **Fig. 3**

Trasferite il composto ottenuto nelle apposite ciotoline da forno riempiendole per circa 3/4 della capienza. Infornare le ciotoline per 40 minuti a 90° coperte (con coperchio), modalità vapore. Chi non ha lo steamer potrà procedere nel seguente modo: versate in una teglia, abbastanza grande da contenere tutte le cocotte, un paio di cm di acqua calda (bagnomaria). Appoggiatevi le cocotte e cuocete nel forno preriscaldato a 100° C per circa 60 minuti. La cottura è raggiunta quando il composto risulta solido come un budino. **Fig. 4**

Lasciate raffreddare completamente le pirofiline e mettetele nel frigo.
Al momento di servire la creme brûlée, cospargete la superficie di ogni pirofilina con dello zucchero di canna e fate caramellare la superficie sotto il grill caldo del forno per qualche minuto. **Fig. 5**

Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

LA PAGINA DAL NAZAR

testi e foto di Nazaro Belli

MASTRÉI
Botticella verticale per conservare l'acido lattico *(maistra)* che serve a produrre la ricotta *(zufa)*. È in doghe di legno cerchiate, munita di un foro in alto per versare il siero e di un "rubinetto" *(bondon)* sul fianco per scaricare il liquido per la fermentazione. La parola viene anche usata per indicare un bimbo completamente fasciato: *"la gheva scià al masctrei in brascia"*.

DARTUI
Ciotola di legno duro con un foro sul fondo, chiuso da un tappo *(buscion)* di erba *(monch)* per filtrare il latte. Veniva posto sopra la conca o la caldaia.
La parola veniva anche usata in modo spregiativo per indicare una donna facile che non *"filtrava"* bene gli uomini.... *"...a l'é come un dartui..."* oppure *"...chi sa che dartui la ga sota..."*.