

La Finestra

PERIODICO DEL COMUNE DI PERSONICO



*SAN ROCCO
E LA SUA FESTA A FAIDAL*
A PAGINA 11

RE MICHAEL
A PAGINA 12

LA PAGINA DAL NAZEI
A PAGINA 16

*LE DIECI CASCINE
DEL PATRIZIATO*

A PAGINA 7

Patriziato

Il Patriziato di Personico ha svolto come di consueto la giornata sentieri in data 5 agosto 2023.

Quest'anno è iniziata la pulizia-sistemazione della tratta Cavallum-Sassan. Ringraziamo di cuore i volontari che ogni anno aiutano nella conservazione dei sentieri e chi si adopera privatamente al di fuori della giornata ufficiale.

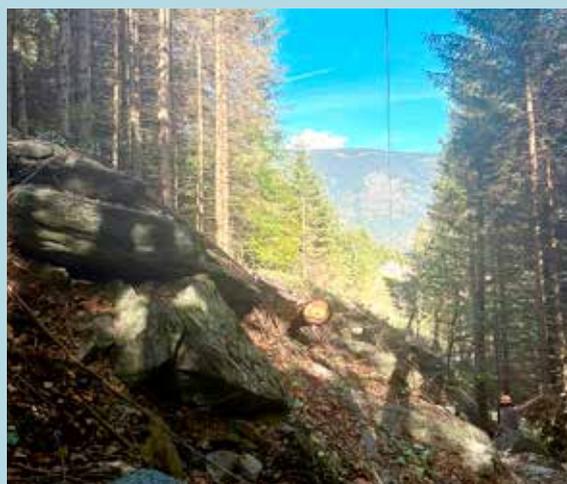
Se qualcuno è interessato a partecipare all'edizione 2024 può annunciarsi da subito a patriziatopersonico@bluewin.ch



2

Protezione civile

All'inizio del mese di ottobre una squadra della Protezione Civile, durante un corso, ha proseguito i lavori già iniziati nel 2022 nel nostro comune. Gli interventi servono a proteggere le tubazioni che riforniscono di acqua le cascate di Sassan.



*Lo scorso 14 novembre è deceduta la decana del nostro paese, Maria Guizzetti nata Todeschini, nota a tutti come **Gesuina**. Era nata il 19 giugno 1924 e giunse a Personico nel 1946. La notizia ha rattristato tutti, perché tutti ne apprezzavano la discrezione, la gentilezza e l'umiltà. Riposa in pace, dolce decana di Personico.*

Care lettrici e cari lettori della Finestra, il Municipio di Personico è felice di presentare in questa nuova edizione della nostra rivista il suo ultimo progetto editoriale: un libro storico dedicato al nostro amato villaggio. Questo libro rappresenta un'occasione per immergersi nella nostra storia, scoprire le nostre radici e riscoprire il senso di appartenenza alla nostra comunità.

Inoltre, siamo felici di annunciare l'inizio di una nuova rubrica. Questa volta ci impegneremo a raccontare le storie affascinanti dei rifugi patriziali che caratterizzano le nostre belle valli.

Attraverso queste testimonianze di un passato ricco di fascino e mistero, vogliamo rendere omaggio alle nostre tradizioni e al nostro patrimonio architettonico, invitando i lettori a scoprire le bellezze nascoste del nostro territorio.

Un altro motivo di gioia è parlarvi dell'opportunità offerta alla pentacoste di visitare la fattoria Sargenti, una bella avventura nella natura che è stata un'opportunità per entrare in contatto con il mondo agricolo.

Parleremo anche della festa del monte Faidal, la festa di San Rocco.

Infine, vorremmo sottolineare la pubblicazione del libro "Il gruppo della Gioventù bruciata" di Michael Lompa, un talentuoso concittadino, la cui opera moderna e provocante è stata anche premiata.

Non dimentichiamo il prezioso contributo delle ricette proposte da Cristina Ricciardelli e quello di Nazzaro Belli, con la sua gradita rubrica sui vecchi arnesi.

Concludiamo porgendo a tutti voi un augurio di buon Natale e di un anno ricco di Pace, salute e serenità. Un 2024 che sarà anche l'anno delle elezioni comunali e la redazione spera che siano molti i cittadini (uscenti e nuovi) che vorranno mettersi a disposizione per lo sviluppo del nostro Paese, chi in Municipio, chi in Consiglio comunale e chi invece nella redazione di questa rivista.

La redazione

SOMMARIO

- 4 DAL MUNICIPIO
- 6 DAL CONSIGLIO COMUNALE
- 7 LE DIECI CASCINE DEL PATRIZIATO
- 10 ALLA SCOPERTA DELLA FATTORIA SARGENTI
- 11 SAN ROCCO E LA SUA FESTA A FAIDAL
- 12 RE MICHAEL
- 14 A TAVOLA CON DANIELA
- 16 LA PAGINA DAL NAZEI

IMPRESSUM

3

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

Mont d'Int in Val d'Ambra

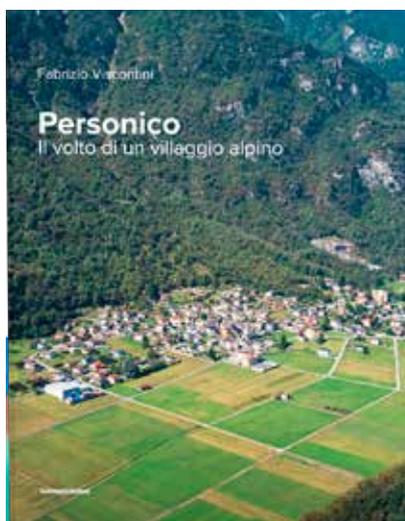
LA STORIA COSTRUISCE LA MEMORIA



4

La nostra storia ha una grande valenza culturale, ci insegna le origini, ci porta la conoscenza delle nostre radici e ci avvicina ad un mondo lontano ma familiare con il quale condividiamo l'eredità. Qualsiasi storia non finisce mai perché si produce giorno per giorno, è ricca di sorprese e non sarà mai scritta del tutto. Con questo

stimolo abbiamo pensato che fosse importante lasciare una traccia visibile della storia della nostra comunità per farne tesoro, per arricchirci e per emozionarci. Con grande piacere veniamo a presentarvi il frutto di mesi di lavoro in collaborazione con la Salvioni Edizioni SA.



“IL VOLTO DI UN VILLAGGIO ALPINO”

Il Municipio ha voluto cimentarsi in un libro che racchiudesse la storia di Personico vista da diverse angolazioni in modo da suscitare interesse in tutte le persone che, in un modo o in un altro, si sentono parte della nostra piccola comunità. Si sa che “mettere nero su bianco” permette di tracciare fatti ed eventi significativi che costituiscono la nostra memoria e che, con la loro salvaguardia, fanno da ponte tra il nostro passato, il presente ed il futuro.

Per questa pubblicazione sono stati coinvolti parecchi attori che hanno curato diversi aspetti:

Fabrizio Viscontini ha approfondito la parte storica con la redazione di uno studio documentato ed una parte riassuntiva di introduzione che permette di farsi una prima idea del nostro vissuto storico.

Michela Pini e **Fabrizio Biaggi** hanno contribuito all'allestimento dei dossier fotografici che arricchiscono la pubblicazione con immagini particolari di angoli del territorio.

Luca Berti si è cimentato con le interviste di cittadini che con il loro vissuto hanno dato un contributo significativo al libro.

Come complemento il Municipio ha aggiunto un opuscolo nel quale sono state raccolte alcune leggende che nel corso degli anni sono state tramandate tra le varie generazioni, anche in questo caso con l'intento di non perdere una parte delle credenze popolari che fanno parte del nostro vissuto. Per l'illustrazione di questo contributo aggiuntivo è stata coinvolta **la pentaclassa delle Scuole Elementari con la docente Sophie.**

Sperando vivamente di aver suscitato interesse e curiosità nei confronti di questo libro, vi informiamo che sarà disponibile nelle librerie ed in Cancelleria, dopo la serata di presentazione del 5 dicembre 2023, al prezzo di acquisto di fr 40.–.

Vi auguriamo di passare del tempo gradito immersi nelle storiche vicissitudini di Personico.



IL CONSIGLIO COMUNALE HA BISOGNO DI VOI

E PER CONVINCERVI CHIEDIAMO AIUTO ALL'INTELLIGENZA ARTIFICIALE

DI GIOVANNI ROSSETTI

Attualmente i Consiglieri comunali sono 20:

PARTITO LIBERALE RADICALE

Chioni Gianluca
Clerici Michele
Ferrari Enea
Borla Sarah
Pesenti Terenzio
Robyr Kevin (dal 22.5.23, in precedenza Sala Kevin)
Rüegg Luca
Sargenti Karin
Sciaranetti Marco

Per convincere eventuali candidati, ho chiesto aiuto all'intelligenza artificiale. Dapprima mi ha proposto una **tattica negativa-provocatoria, usata dalla pubblicità.**

Vieni a raggiungerci in Consiglio comunale! Le indennità sono così alte da permetterti un caffè a settimana, la visibilità inesistente. Si lavora tre volte l'anno, quindi potrai continuare a goderti la vita. E durante il fantastico lavoro serale puoi goderti una sedia scomodissima e una vista sugli sbadigli dei colleghi di fronte. Senza dimenticare che hai diritto a un pezzo di panettone a Natale. Non farti scappare questa incredibile opportunità di sonnecchiare in gruppo!

Caro CHAT GPT, questi messaggi provocatori non sembrano funzionare per convincere i cittadini. **Prova con qualcosa di più positivo.**

Vivi l'emozione di essere un protagonista attivo nella tua comunità! Unisciti a noi e scopri quanto sia meraviglioso fare il Consigliere comunale. Immagina di avere l'opportunità di trasformare il tuo paese in un luogo migliore per te, la tua famiglia e tutti quelli che lo abitano. Essere un Consigliere comunale significa dare voce alle tue idee, essere parte integrante delle scelte che determinano il futuro di Personico, affrontare le problematiche che ti stanno a cuore, lavorare per il benessere dei cittadini.

Immagina le soddisfazioni che derivano dal vedere i risultati tangibili dei tuoi sforzi: con il tuo impegno, la tua dedizione e la tua esperienza puoi diventare un faro di speranza per la tua comunità.

È il momento di prendere una decisione coraggiosa e candidarti a Consigliere comunale. Non perdere questa occasione unica e potrai contribuire attivamente al miglioramento del territorio e della tua gente.

Se lo dice l'intelligenza artificiale, come si fa a non crederle e a non candidarsi?

GRUPPO DELLE SINISTRE

Citino Maria Elena (dal 22.5.23, prima Guzzi Rebecca)
Citino Wongsathorn
Guzzi Riccarda
Pesenti Giovannina
Pesenti Luisa
Surer Janine

INSIEME PER PERSONICO

Bontà Chiara
Bontà Luca
Imelli Rosselli Simona
Rossetti Giovanni
Rossetti Marta

Lo scorso 20 novembre 2023 il Consiglio comunale ha approvato il nuovo Regolamento comunale, che prevede una diminuzione del loro numero a 15. Questo a causa della diminuzione degli abitanti nel nostro comune e della difficoltà nel convincere dei cittadini a mettersi al servizio della collettività.

Nello scorso quadriennio il Consiglio comunale si è riunito 9 volte, votando 37 Messaggi municipali. La più giovane Consigliera è Marta Rossetti, la decana Giovannina Pesenti. Un plauso a Luca Bontà, Gianluca Chioni, Michele Clerici, Enea Ferrari, Sarah Borla, Riccarda Guzzi e Marco Sciaranetti, che non hanno perso una sola seduta.

LE DIECI CASCINE DEL PATRIZIATO

ALLA SCOPERTA DEI DIECI RIFUGI RISTRUTTURATI A PARTIRE DAL 1991 E MESSI A DISPOSIZIONE DI TUTTI GLI APPASSIONATI DI MONTAGNA

DI LUCA BERTI

PRIMA PUNTATA.

Questa storia inizia nel 1991, in Val Marcri, su iniziativa di alcuni cacciatori che frequentano regolarmente quei luoghi. Stare al caldo ed avere un posto dove dormire è importante durante le prime settimane di settembre, nel corso della caccia alta. Fino ad allora i rifugi usati a questo scopo erano a dir poco spartani: un camino, quattro mura, un tetto e – non di rado - un letto rialzato (*scòra*) coperto erba (*mönch*) per evitare di dormire troppo vicini al terreno e agli eventuali animali selvatici che avevano accesso facile alla cascina. Viste queste condizioni, e con il rischio che molti di questi edifici crollino per incuria, si fa strada l'idea di migliorare la situazione.

Il primo rifugio ad essere trasformato è quello di Stabio di Mezzo (*Stabil d'Mezz*) nel 1991. Ne esce una cascina da sei posti, con camino, cucina a legna e gabinetto

esterno. L'anno successivo la storia si ripete più in alto nella stessa valle, a Cascina di Lago e poi, tre anni dopo, a Portri, in Val Nadro. La strada è così tracciata e da lì in poi, in quasi venticinque anni di lavori, il Patriziato di Personico – con l'aiuto di moltissimi volontari e un investimento stimato attorno ai 600 mila franchi - ha recuperato, restaurato e messo a disposizione di tutti un totale di dieci rifugi alpini, tutti situati sopra i 1000 metri o quasi: solo il Monte di Dentro rimane un po' più in basso. Si trattava di cascine già di proprietà del Patriziato o cedute da privati.

Obiettivo minimo per ogni ristrutturazione è quello di fornire acqua corrente, un focolare, una cucina e dei posti letto dotati di materassi, coperte e cuscini. Ogni rifugio è rifornito con una piccola scorta di viveri e caffè, così come di legna: le stufe e le cucine sono alimentate così.

I rifugi sono comodi, ma conservano un certo carattere



spartano, che li rendono particolarmente apprezzati da chi oggi rifugge la montagna mordi-e-fuggi del turismo di massa. Ovvero quello che ha trasformato l'idea di capanna alpina in una sorta di albergo ad alta quota. A frequentare le cascate del Patriziato sono molte persone della zona ma anche parecchi svizzero-tedeschi e italiani. I rifugi sono sempre aperti (tranne Tei che viene chiuso per la stagione invernale), l'accesso è libero, ma richiede la prenotazione (possibile sul sito del patriziato) e un contributo finanziario volontario. Tuttavia, in onore di chi diede vita al progetto e contribuì con il sudore della fronte a queste ristrutturazioni, durante il periodo di caccia alta i rifugi sono riservati ai cacciatori della zona.

In questa e nelle prossime edizioni della Finestra vi faremo scoprire questi piccoli gioielli incastonati nelle tre valli di Personico, tutte presenti anche nel volume "Capanne e rifugi del Ticino e della Mesolcina di Massimo Gabuzzi, edito da Salvioni.

CAPANNA MONTI DI DENTRO (MONT DINT)

Situato a 917 metri sopra il livello del mare in Val d'Ambra, appena dopo il nucleo di Monastei e prima della biforcazione che conduce a Cassinon, il rifugio Monte di Dentro (*Mont dint*) è il più basso dei dieci messi a disposizione dal Patriziato. Completamente rinnovato nel 2002, dà inizio alla seconda ondata di ristrutturazioni dopo le prime di inizio anni Novanta in Val Marcri e Val Nadro.

Con 10 posti-letto (materassi, coperte e cuscini inclusi),



è tra i più capienti messi a disposizione dal Patriziato. La struttura è in sasso con tetto in piode. All'interno si trovano un camino e una cucina a legna. Piatti, posate e padelle sono a disposizione. Il gabinetto è a secco e si trova all'esterno della struttura. Il rifugio dista 1 ora e



20 minuti dalla diga della Val d'Ambra. Assieme a Tecc Stevan (vedi di seguito) è il rifugio più frequentato.

CAPANNA TECC STEVAN

Inoltrandosi nella Val d'Ambra per altri 25 minuti dai Monti di Dentro, all'imbocco della Val Gagnone e dopo aver attraversato il ponte sul riale di Rierna si raggiunge la radura di Tecc Stevan, dove spicca il rifugio che ne prende il nome. Siamo a 1'013 metri di quota e qui un tempo sorgevano tre cascate, due delle quali sono diventate ruderi in seguito all'inutilizzo. La terza, che costituisce la base per questo rifugio, era stata tenuta in piedi dai cacciatori del paese. Prima della ristrutturazione, avvenuta nel 2006, era equipaggiato solo con un camino e con una "scòra", un letto sospeso, mentre in seguito al progetto di rinnovo - iniziato dal dottor Giovanni Frey e completato dal Patriziato dopo la malattia che ha colpito il medico - presenta 10 posti-letto con materassi e coperte, un camino, una cucina a legna con piatti e pentole, nonché servizi igienici.



ALLA SCOPERTA DELLA FATTORIA SARGENTI

LA PENTACLASSE

Venerdì 27.10.2023 noi della pentaclasse di Personico siamo andati a visitare la fattoria Sargenti.

La giornata è iniziata conoscendo i proprietari della fattoria: Sascha, un uomo solare con molta passione per il suo lavoro, e Karin, una donna accogliente e gentile. La coppia ci ha fatto vedere come si svolgono i vari lavori in fattoria, per esempio: nutrire le mucche, la mungitura, la funzione dei vari macchinari, ...

In seguito, abbiamo fatto uscire le mucche dalla stalla, in modo che andassero a sgranchirsi le zampe e a prendere un po' d'aria fresca. Nel frattempo, siamo saliti nel fienile a vedere come si prepara la miscela e ne abbiamo approfittato per, anche noi, sgranchirci le ginocchia saltando in mezzo al fieno. Poi, abbiamo pulito le mangiatoie e le abbiamo riempite con della nuova miscela.

Dopodiché, ci siamo divisi in due gruppi che si sono alternati per visitare il caseificio e dare il sale alle vacche. Le mucche erano molto felici di essere all'aria aperta e incuriosite dalla nostra presenza.

Prima di pranzare, abbiamo svolto delle schede di verifica per vedere se abbiamo ascoltato attentamente Karin e Sascha.

Finalmente è arrivata l'ora di pranzo, che ha calmato la nostra fame con una squisita polenta e dello strabiliante formaggio a Km 0, che consigliamo vivamente e che è acquistabile al piccolo self-service in paese.

Purtroppo, la nostra visita è giunta al termine. Abbiamo quindi salutato e ringraziato Karin e Sascha per la meravigliosa esperienza alla loro fattoria e siamo tornati a scuola, rotolando con le pance belle piene!

10



SAN ROCCO E LA SUA FESTA A FAIDAL

DI GIOVANNI ROSSETTI

San Rocco di Montpellier, pellegrino e taumaturgo francese, vissuto tra il 1350 e il 1376, è un santo della Chiesa Cattolica molto noto e amato. Nel Medioevo era il santo più invocato per proteggersi dalla peste e non è un caso che ci sono diverse chiese e oratori dedicati a San Rocco, come quello di Faidal.

Ancora durante la recente pandemia da COVID-19, San Rocco è stato il secondo santo a cui i fedeli hanno rivolto più preghiere per ottenere la guarigione. San Rocco è il protettore, tra gli altri, dei pellegrini, dei chirurghi, dei farmacisti e degli operatori sanitari.

Lo scorso 19 agosto a Faidal, in una splendida giornata di sole, si è festeggiata la festa di San Rocco. La messa è stata celebrata da Fra' Michele Ravetta, frate Cappuccino che da 13 anni è il cappellano delle carceri ticinesi, che ancora ringraziamo per la sua disponibilità e cortesia.

Visto il ritiro di Laura Cislini, che per tanti anni si è occupata dell'oratorio e della festa, e che cogliamo l'occasione di ringraziare nuovamente, la cucina è stata affidata alle mani sapienti di Graziano Walser e di José Mateus Nunes Da Silva. Insieme ad altri volontari hanno preparato un aperitivo molto apprezzato e un'ottima maccheronata.

Il Consiglio parrocchiale ha ribadito recentemente la sua disponibilità a trovare un celebrante per le prossime edizioni della festa e a cedere completamente la parte culinaria e ricreativa ai volontari di Faidal, che ringrazia già sin d'ora.



RE MICHAEL

INTERVISTA A MICHAEL L.KING (MICHAEL LOMPA)

DI GIOVANNI ROSSETTI



12

Gli amici a Zurigo lo chiamano "king", il Re. Il soprannome è legato alle sue molteplici conoscenze che hanno impressionato i compagni. Un soprannome, forse, anche dovuto alla sua camminata particolare, regale in un certo modo, e all'abitudine di passarsi le dita tra i capelli quando parla, come un elegante principe.

Michael L. King, all'anagrafe è Michael Lompa, nato nel 1995. Ha frequentato le scuole elementari e medie a Biasca e si è trasferito nel 2009 a Personico. Ha frequentato il liceo a Bellinzona, studiando latino e greco. Nel 2015 ha iniziato l'Università di Zurigo, scegliendo storia generale, letteratura italiana e linguistica italiana.

A Michael piace la tragedia greca, con la sua metrica particolare e i suoi schemi complessi, la letteratura medievale con i poemi cavallereschi, ma soprattutto Dante e la sua Commedia. Di Dante ha letto quasi tutto ma

preferisce il Paradiso, la parte più difficile della Commedia, perché ricca di tematiche complesse che necessitano anni di studio per essere comprese. Michael si descrive come un lettore lento, che si sofferma volentieri su ogni parola dei testi che ama, attento a "come" e non soltanto a "su cosa" è scritto il testo. Ama Leopardi, Eco, Primo Levi e Elsa Morante. Tra la letteratura più moderna, predilige quella beat degli anni 50, Bukowski e Jack Kerouac.

Perché hai scelto di studiare storia?

"Perché è sempre stata la mia passione -mi spiega ravigliandosi i capelli un'altra volta. - Una materia che permette di chiarire il passato, capire il presente e prevedere in parte il futuro. Una materia che a molti provoca sbadigli ma ciò è legato al modo in cui è proposta nella scuola dell'obbligo. Andrebbe insegnata con un approccio diverso, partendo dal presente per cercare di capire a ritroso quanto è successo, portando curiosità e passione in classe, spiegando i fatti e i testi. Al liceo la storia andrebbe approfondita stimolando di più il senso critico degli studenti, che dovrebbero essere più invogliati a esprimere i loro pareri con relazioni e dibattiti, al posto di limitarsi a riempire loro la testa di date e di fatti che possono essere facilmente trovati su Google".

Come ti sei trovato a Zurigo?

"In questi otto anni ho imparato ad apprezzare l'ambiente universitario, variegato e stimolante, e anche la città. Ho conseguito il Bachelor nel 2019 e frequento il Master. Parallelamente insegno anche agli studenti dei primi anni della facoltà di italiano. La distanza, ma anche la pandemia, hanno contribuito ad allontanarmi dal Ticino, in cui torno raramente. Naturalmente sono legato al Ticino dal mio passato, dai ricordi e dalle persone care, ma ammetto di aver perso molti contatti".

E a Zurigo hai trovato anche la forza di scrivere un libro. Parla di "Il gruppo della Gioventù bruciata".

"Si tratta di un romanzo (post) post moderno, di matrice punk".

A questo punto, il sottoscritto è molto contento che non deve intervistare in diretta Michael, così da poter avere



il tempo di informarsi senza fare troppe figure. L'enciclopedia Treccani mi viene in aiuto: post-moderno è un termine usato per descrivere la condizione antropologica e culturale conseguente alla crisi della modernità delle società capitalistiche, una corrente che abbandona volontariamente la ricerca del nuovo, dando poca importanza alla storia e concentrandosi invece sullo stile in cui è abolita la distinzione tra prodotti di cultura alta e quella di massa.

Digerita questa definizione, inizio a comprendere meglio la descrizione entusiasta che Michael fa del suo libro, scritto nel 2020 e pubblicato nel 2023 dalla casa editrice Paguro di Salerno. Un libro che l'autore, secondo la sua visione post-moderna, ammette che "non sarà mai grande come uno di Leopardi, ma questo non è importante. L'importante è che sia qualcosa di diverso".

"Il libro è scritto tutto al presente. Il presente è il tempo verbale dell'adesso, in cui non c'è tempo per ragionare e tutto è immediato. È suddiviso in capitoli in cui l'io narrante cambia continuamente, creando un gioco di prospettive e racconta un giorno a caso del protagonista, senza riferimenti al mondo attuale. In questo modo ho voluto creare dei personaggi immaginari, che rappresentano ciascuno uno dei temi affrontati: la rabbia, la solitudine, la tossicodipendenza, l'incapacità di avere rapporti con gli altri. Sono personaggi forti, di cui volontariamente ho nascosto le caratteristiche per concentrarmi sulle emozioni."

Michael, scusa la schiettezza. Il tuo stile è immediato e semplice, la lingua è quella di un dotto intellettuale, ma perché hai voluto usare un linguaggio così volgare?

"Il termine volgare viene da volgo. E visto che è il linguaggio del popolo, non è necessariamente qualcosa di negativo. Usarlo permette al testo di essere più provocatorio, dando al lettore la possibilità di concentrarsi sul linguaggio e non soltanto sul contenuto del testo, e mettendolo alla prova. Mi accorgo di aver scritto senza essere alla ricerca di lettori a ogni costo, anche se i lettori ideali che ho in mente per questo libro sono i giovani di oggi. La mia intenzione era quella di descrivere delle emozioni forti, quelle vissute da una parte dei ragazzi di oggi. Ma senza usare il linguaggio volgare, che fa parte del post-moderno, i personaggi sarebbero stati meno credibili."

Nel tuo libro c'è molto spazio per la musica.

"La musica per me è tutto. Sembra strano detto da un autore, ma la musica è l'arte regina. Senza musica questo libro non sarebbe stato scritto. Ho ereditato la passione per la musica da mia mamma Brigitte, e la uso molto per ispirarmi nella scrittura".

Non parli molto del nostro paese nel testo, anzi definisci Personico "un cimitero di anime morte". Perché?

"Zurigo mi ha permesso di allargare la prospettiva e in questa città mi sento a mio agio. A Personico la realtà è troppo ristretta e poi questa definizione fa parte delle provocazioni del libro".

Michael, da tuo ex pediatra quando leggo che i tuoi personaggi sono tutti alcolizzati o drogati, o tutti e due, non posso essere certo tranquillo. Cosa puoi dire per rassicurarmi?

"Il mio libro è stato costruito e pensato nei minimi dettagli. Non è una narrazione reale, non è autobiografico e i personaggi sono tutti fittizi. I personaggi sono provocanti perché le emozioni che devono trasmettere sono forti. Ho cercato di creare un ambiente di ansia, lasciando in sospeso alcune situazioni della trama, per permettere al lettore di cogliere al meglio il malessere dei personaggi".

Nel salutare Michael, che ha usato il suo soprannome per creare un pseudonimo, mi congratulo per il premio letterario ricevuto. Mentre lo guardo partire, con la sua camminata regale, non riesco a evitare di pensare che "de gustibus non disputandum est" ma che a quel ragazzo il coraggio di sicuro non manca.

Il libro è ordinabile dal sito Edizioni Paguro e da Amazon.

A TAVOLA CON DANIELA

DANIELA CRISTINA E LA SUA TORTA ALLA PASTA FROLLA

DI CRISTINA CERESA

Daniela Cristina è conosciuta per le sue doti culinarie nell'ambito della pasticceria (e non soltanto perché è la moglie del primo cittadino di Personico). Per la comunità durante tutti questi anni avrà sfornato un migliaio di torte di diverso genere, biscotti e altro ancora.

Daniela si è sempre messa a disposizione nelle varie occasioni che si presentavano durante il periodo scolastico delle figlie Alessia e Sabrina e del figlio Massimo, durante il quale ha colmato (non solo lei naturalmente) molti buffet per San Nicolao, la Notte del Racconto e in occasione delle feste di fine anno scolastico. Lo ha fatto pure per la Parrocchia durante le varie manifestazioni in collaborazione con la Pro Personico, allestendo un banco dolci degno di una pasticceria professionale. Sicuramente la maggior parte di voi lettori avrà avuto modo di degustare le sue prelibatezze!

Dopo aver scoperto le sue doti in cucina, Daniela ci svelerà la sua ricetta preferita!

viene ben apprezzato. Bisogna dedicare il tempo necessario e i risultati saranno più che ottimi.

CHI TE LO HA INSEGNATO?

Guardando tanto i miei genitori e alla domenica sperimentavo quello che avevo appreso.

QUALE PIATTO CHE HAI CUCINATO HA RISCOSSO UN SUCCESSONE?

Il ragù e i Knöpfli con i filetti di pollo alla panna e vino bianco, una ricetta di mia mamma e che piace molto a tutta la mia famiglia.

QUALE È STATO IL TUO SBAGLIO PIÙ CLAMOROSO?

Nell'ambito della pasticceria avevo dimenticato il lievito...

COSA NE PENSI DELLE ABITUDINI CULINARIE DI ALTRI PAESI?

Premetto che sono propensa alla cucina tradizionale, comunque non mi dispiace la cucina asiatica.

14

COSA SIGNIFICA PER TE CUCINARE?

A volte manco di idee, altrimenti mi dà soddisfazione stare ai fornelli e vedere che ciò che è stato cucinato

LA RICETTA

TORTA PASTA FROLLA

DI DANIELA CRISTINA

INGREDIENTI pasta frolla:

	1 torta	2 torte	3 torte
Farina	300 gr	600 gr	900 gr
Lievito per dolci	½ bustina	1 bustina	1 ½ bustina
Zucchero	125 gr	250 gr	375 gr
Zucchero vanigliato	1 bustina	2 bustine	3 bustine
Sale	1 pizzico	1 pizzico	1 pizzico
Scorza di limone non trattato	1/2	1	1 ½
Uovo	1	2	3
Burro morbido	150 gr	300 gr	450 gr
Marmellata	250 gr (280)		

VARIANTE: Ingredienti impasto alle mele per torta frolla coperta "sbrisolona":

Mele	3-4 pz
Zucchero di canna (dipende dalla dolcezza delle mele)	50-80 gr
Succo limone + scorza	½ limone
Cannella	1 c. da tè (a piacere)

PROCEDIMENTO:

Impastare e formare un panetto con tutti gli ingredienti per la pasta frolla. **(fig. 1 e 2)**

Utilizzare circa 2/3 dell'impasto per foderare il fondo della tortiera facendo anche il bordo. **(fig. 3)**

Lasciare riposare la frolla pronta per almeno 1-2 ore in frigo (o durante tutta la notte) già nella tortiera 24-25 cm (per praticità utilizziamo quelle in alluminio usa e getta) e con le decorazioni già preparate (bricciolone, righe, stampini, ecc) divise da pellicola per alimenti. **(fig. 4)**

In seguito aggiungere la marmellata di ciliegie o altra marmellata a piacere oppure le mele caramellate (variante) e con il resto della pasta frolla coprire facendo delle grosse briciolone appiattite, o le formine oppure le righe. **(fig. 5)**

Suggerimenti:

Per la torta frolla decorata con gli stampini si può utilizzare la marmellata di albicocche, mentre per la torta decorata con le strisce la marmellata ai frutti di bosco. Se piace potete spennellare con il rosso d'uovo le strisce o gli stampini.

A cottura ultimata lasciare raffreddare, spolverare con zucchero a velo la torta coperta. **(fig. 6)**

Preparazione impasto variante frolla coperta alle mele "sbrisolona":

Mentre è a riposo la pasta frolla si può procedere con la cottura delle mele.

In una padella far cuocere le mele a pezzetti con tutti gli ingredienti per circa 10 minuti, lasciare raffreddare, togliere il liquido in eccesso e mettere le mele sul fondo della torta.

Biscotti (se rimane dell'impasto)

Formare delle palline, fare un buchino nel mezzo e mettere poca marmellata a piacere.

Modalità cottura:

Torta "coperta" per circa 30-35 minuti a 185°C, modalità aria.

Torta frolla semplice per circa 25-30 minuti a 185°C, modalità aria.

Biscotti per circa 12-15 minuti a 185°C, modalità aria.

A dipendenza del modello del proprio forno, in genere io riesco a cuocere le torte su due livelli ad aria.



Fig. 1

Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5

Fig. 6

PANAGIA E MASTELL

TESTI E FOTO DI NAZZARO BELLÌ

LA PANAGIA (ZANGOLA)

La "panagia" (zangola) è costituita da un recipiente di legno, di forma quasi sempre cilindrica; l'altezza è quasi sempre di 70 cm, ma ne esistono di più piccole. Essa è generalmente costruita a doghe cerchiata. Di solito è chiusa in alto da un coperchio rotondo mobile, tornito, attraverso il quale un pistone viene mosso in senso verticale. Il pistone reca all'estremità inferiore un disco di legno orizzontale che può essere anche intagliato o forato, e che serve per sbattere la panna. Il pistone viene azionato a mano per sbattere la panna, un lavoro che può risultare assai faticoso, specialmente quando la zangola è grande.

Nota interessante: dopo aver ottenuto il burro, rimane nella "panagia" il latticello "pen".

In primavera le persone contadine di una certa età facevano la cura del "pen" bevendone circa 2 litri al giorno per "purgare" il corpo, questo per almeno dieci giorni. La parola "panagia" viene anche usata in modo spregiativo per indicare una donna senza curve e fianchi che, per i canoni estetici di un tempo, non piaceva a nessuno! "L'è come una panagia".

FIG. 1



LO STAMPO DAL BIDÜ (STAMPO DEL BURRO)

Il burro (bidü) estratto dalla zangola veniva dapprima impastato per spurgare tutto il latticello e quindi modellato in pani cubici del peso di diversi chilogrammi, balla del burro. Ciò veniva fatto generalmente mescolando e sbattendo il burro in una ciotola bassa e rotonda di legno (mastell).

Per la vendita al minuto o per l'uso familiare si preparavano dei panetti più piccoli, del peso di qualche etto, pressando il burro entro stampi rettangolari di legno (stampo da bidü), che imprimevano sulla superficie e sul bordo dei panetti dei disegni ornamentali o, eventualmente, delle scritte.

FIG. 2

