

La Finestra

PERIODICO DEL COMUNE DI PERSONICO



LE DIECI CASCINE
DEL PATRIZIATO

A PAGINA 8

LA PENTABANCARELLA

A PAGINA 12

LA PAGINA DAL NAZEI

A PAGINA 16



SESSANT'ANNI DI PRO

A PAGINA 6

Servizio trasporto gratuito Personico - Grandi magazzini di Biasca



Dallo scorso mese di luglio è attivo un servizio di trasporto gratuito da Personico verso i grandi magazzini di Biasca.

La corsa, istituita per un periodo di prova fino alla fine dell'anno, ha una frequenza settimanale, al martedì. La partenza è alle 09:00 dalla fermata bus in Piazza e alle 09:05 dalla fermata bus sotto il Palazzo patriziale. Il ritorno da Biasca è previsto alle 10:40 dalla Coop e alle 10:45 dalla Migros.

In base ai primi mesi d'esperienza, il Municipio ritiene che la popolazione abbia apprezzato questa iniziativa. Fino alla fine di ottobre sono state effettuate 17 corse e 86 cittadini hanno usufruito del trasporto per una media di 5 passeggeri per viaggio.

Considerato il riscontro positivo, è intenzione del Municipio confermare questo servizio anche per il 2025.

2

Contributo comunale a favore dei giovani, delle famiglie e degli anziani

All'inizio del 2024 è entrato in vigore il rinnovato Regolamento comunale concernente il sostegno ai giovani, alle famiglie e agli anziani. Il Municipio invita i possibili interessati a rivolgersi alla Cancelleria per ricevere ulteriori informazioni e il formulario per presentare le richieste.

Ricordiamo brevemente quali sono le prestazioni previste:

- contributo per la nascita di un figlio;
- contributo alle famiglie per lo studio o la formazione dei figli dal termine dell'apprendistato o della scuola post-obbligatoria di livello secondario fino al compimento dei 24 anni;
- contributo alle famiglie per le attività a pagamento, della durata minima di 6 mesi e in ambito extrascolastico, dei figli fino al compimento dei 24 anni (es. corsi organizzati da società sportive, corsi di educazione musicale proposti da scuole di musica riconosciute dal Cantone, dalla Federazione bandistica ticinese o da altre scuole locali, corsi di teatro, ecc.);
- contributo alle famiglie per la partecipazione dei

loro figli fino al compimento dei 24 anni a colonie, campi Scout, corsi "Lingue e sport", corsi di lingue della durata minima di 5 giorni consecutivi;

- contributo ai giovani fino al compimento dei 24 anni che partecipano regolarmente e assiduamente quali monitori o istruttori ad attività svolte da enti/associazioni/fondazioni locali (comunali o ticinesi) senza scopo di lucro;
- contributo ai pensionati AVS per la fornitura di pasti a domicilio da parte di organizzazioni riconosciute dall'Autorità cantonale;
- casi di rigore per eventi straordinari o altri bisogni particolari.

4° Media

L'Ufficio patriziale da anni incontra nel mese di giugno le ragazze e i ragazzi che terminano la quarta media. L'incontro è pensato per sottolineare questo grande traguardo e per far conoscere il nostro Patriziato. Durante l'incontro di quest'anno Julia Bastone e Valentina Rodoni sono state omaggiate tramite un regalo da parte del Patriziato; si è poi trascorso un ottimo momento conviviale. Il Patriziato augura un futuro pieno di soddisfazioni.



Corso Protezione Civile 2024

Tra il 30 settembre e il 4 ottobre 2024 si è svolto un corso di ripetizione della Protezione civile sui monti di Sassano. Dopo tre anni di interventi si è portato a termine la pulizia della vegetazione attorno ai tubi che forniscono l'acqua alle cascine presenti sui monti e attorno all'acquedotto, oltre ad altri piccoli interventi di manutenzione ordinaria.



Sono poche le certezze della vita. Una è il tempo che passa: l'inesorabile ticchettare dell'orologio che ogni giorno ci rende un po' più vecchi e, se possibile, un po' più ricchi in esperienza. Anche di questo vi parliamo nel numero che avete tra le mani, iniziando dai 60 anni della Pro Personico, associazione dedita ad organizzare eventi per il paese e per la sua popolazione. Associazione giunta alla terza generazione (se non addirittura alla quarta) di persone che si impegnano nel comitato.

Tempo che passa anche nel contributo di Nazzaro Belli, nella sua "Pagina dal Nazi". In questo numero ci porta a scoprire due attrezzi il cui utilizzo si perde nel passato: in quello che vedeva praticamente ogni famiglia di Personico avere capre o mucche, e di conseguenza latte da gestire.

Ma di tempo parleremo in un certo senso anche raccontando del "Caffè delle donne" e delle ore messe da chi ne fa parte nella creazione di artigianato locale a favore di cause umanitarie. Un gruppo nato spontaneamente, che ha creato il proprio affiatamento ritrovandosi ogni giovedì.

Ci sarà spazio anche per gli importanti aggiornamenti da parte del Municipio e del Consiglio Comunale - tra decisioni già prese e progetti in arrivo - le pagine dedicate agli allievi della scuola e quelle dedicate ai rifugi del Patriziato.

Buona lettura.

La redazione

SOMMARIO

- 4 DAL MUNICIPIO
- 5 DAL CONSIGLIO COMUNALE
- 6 SESSANT'ANNI DI PRO
- 8 LE DIECI CASCINE DEL PATRIZIATO
- 10 LA MONDA 2024 GIORNATA DEI SENTIERI
- 11 OMAGGIO AL NOSTRO CANÉE VECC 2024
- 12 LA PENTABANCARELLA
- 13 IL TAVOLINO MAGICO
- 14 IL CAFFÈ DELLE DONNE
- 15 A TAVOLA CON DANIELA
- 16 LA PAGINA DAL NAZEI

IMPRESSUM

3

TIRATURA

250 esemplari

LA REDAZIONE

Luca Berti
Cristina Ceresa
Enea Ferrari
Wongsathorn Citino
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

Pro Personico

LE SFIDE DEL PROSSIMO FUTURO

Nel corso dei prossimi anni il Municipio si troverà confrontato con varie tematiche e progetti di rilievo che avranno un impatto importante sul nostro Comune. Ritenendo di fondamentale importanza condividere con i cittadini le sfide e le future tematiche che il Municipio dovrà affrontare, ci è sembrato opportuno indire **“La serata informativa del 23 settembre 2024”** alla quale hanno partecipato un gran numero di proprietari di fondi sul territorio di Personico.

Si è trattato di rendere partecipi i cittadini delle informazioni inerenti alla **Scheda di Piano Direttore R6** che è diventata un argomento molto dibattuto a livello politico, sugli organi di stampa e sui canali d'informazione. Pur coscienti di non poter dare delle risposte puntuali e precise sull'argomento, era doveroso da parte dell'Esecutivo dare una prima **“fotografia”** di quanto si sta muovendo a livello cantonale nell'ambito di questa sensibile problematica.

La scheda PD R6 definisce quali saranno gli indirizzi e le misure che dovranno essere adottate nella pianificazione del territorio finalizzati ad un utilizzo consapevole, razionale ed efficiente del suolo, alla valorizzazione degli spazi liberi, con lo scopo di favorire un'edificazione concentrata che viene definita **“centripeta”**.

Secondo questi principi tutti i Comuni sono chiamati a valutare le zone del proprio Piano Regolatore, ricambiando, là dove non ci sia compatibilità con le normative cantonali e federali, le proprie zone edificabili. È stato chiesto ai Comuni di verificare il dimensionamento di tali zone fornendo alle Autorità cantonali le tabelle della contenibilità e il compendio dello stato d'urbanizzazione del PR. La tempistica per tale operazione è stata più volte posticipata ed attualmente il termine di consegna è fissato per il 19 ottobre 2024.

Gli Enti comunali sono chiamati inoltre ad adottare un piano d'azione comunale (denominato PAC) per adeguare i PR in funzione degli esiti di questa procedura.

Il Municipio ha commissionato al proprio pianificatore, sig. Fabio Pedrina, il documento di valutazione richiesto

dal Cantone dal quale si evince un sovradimensionamento, come per la maggioranza dei Comuni ticinesi. Sarà nostra premura valutare anche di dotarci del PAC per avere un ulteriore strumento pianificatorio.

In occasione della serata informativa è stato coinvolto in prima persona il sig. Fabio Pedrina, il quale conosce nel dettaglio la situazione pianificatoria del nostro Comune, ma abbiamo ritenuto importante invitare anche il Gran Consigliere signor Omar Terraneo che, assieme all'avv. Gianluca Padlina, ha inoltrato una mozione al Consiglio di Stato per chiedere che vengano prese in considerazione le diverse realtà del territorio. Dei criteri più appropriati permetterebbero una valutazione differenziata delle peculiarità di singoli Comuni, soprattutto quelli periferici.

Attualmente, il Consiglio di Stato propone di respingere la mozione, ma non ci sono ancora delle chiare prese di posizione da parte del Gran Consiglio, pertanto non siamo a conoscenza di quali criteri definitivi di valutazione verranno adottati in futuro. Resta evidente che le disposizioni federali risultano comunque vincolanti, sia per il Cantone che per i Comuni.

Il Municipio si terrà informato sugli sviluppi che questa tematica subirà nel prossimo futuro e si impegnerà, nel limite delle sue possibilità, a perorare la causa e gli interessi dei cittadini del nostro Comune. In tal senso ha sottoscritto una missiva inviata al Consiglio di Stato da parte dell'Associazione dei Comuni di Leventina che ha l'intento di sensibilizzare le Autorità sulle particolarità delle Valli ticinesi.

Tra i **progetti di rilievo** che il Municipio è intenzionato a sviluppare nel prossimo futuro vi è la **ristrutturazione della Casa Comunale** che ha subito interventi di salvaguardia regolari e manutenzione puntuale, permettendo di mantenere lo stabile in buono stato.

Attualmente lo stesso non risponde più ai parametri di risparmio energetico che vengono richiesti per gli edifici di nuova costruzione. Il Municipio ha pertanto ipotizzato un intervento strutturale che miri ad un mi-

glioramento dei canoni energetici (es: termopompa, cappotto esterno, isolamento del tetto, ecc.).

Vista l'opportunità che si presenta è stato coinvolto il Consiglio Comunale per raccogliere le suggestioni sulla configurazione degli spazi che potrebbero meglio rispondere ai bisogni attuali e futuri della nostra comunità.

Dopo questa prima condivisione è stato dato mandato allo Studio Evolve SA di Giubiasco di effettuare una progettazione di massima in tre varianti di intervento con un'ipotesi di investimento che tenesse fede alle proposte suggerite dai consiglieri comunali. Dopo la presentazione da parte degli specialisti delle varianti

richieste, si è voluto nuovamente interfacciarsi con il Legislativo che ha proposto degli ulteriori approfondimenti in una quarta versione che consideri la possibilità di un ampliamento utilizzando lo spazio attualmente adibito a portico.

Grande importanza è stata data all'analisi di spazi per la mensa e la relativa cucina che riteniamo sia un elemento importante da promuovere per i servizi alla cittadinanza. Le prossime fasi saranno l'identificazione del progetto più consono alle esigenze espresse e la relativa valutazione dei costi, alla quale seguirà una progettazione più dettagliata che permetterà l'allestimento del messaggio municipale da sottoporre al Consiglio Comunale.

DAL CONSIGLIO COMUNALE

Prima sessione ordinaria – lunedì 08 aprile 2024

Nella sessione del Consiglio comunale per il 2024, l'Ufficio presidenziale è rimasto invariato a seguito delle elezioni che si sarebbero svolte in aprile. Inoltre, sono stati esaminati e approvati i conti consuntivi del 2023, che evidenziavano un disavanzo di CHF 336'666.70, dovuto principalmente all'azzeramento del contributo di livellamento per l'elevato capitale proprio del Comune. Due mozioni, inviate alla Commissione della legislazione, propongono di innalzare i contributi massimi previsti nel *Regolamento per gli incentivi alla mobilità sostenibile* e nel *Regolamento di sostegno a giovani, famiglie e anziani*. È stata inoltre presentata un'interpellanza per chiedere un investimento in una pista di ghiaccio artificiale, stimato tra CHF 85'000 e CHF 90'000 a stagione, come misura per ridurre il capitale proprio comunale.

È stata discussa anche la creazione di un Istituto scolastico intercomunale per la Media e Bassa Leventina, in collaborazione con altri Comuni vicini, mantenendo comunque una classe di scuola elementare in loco, con una gestione scolastica unificata e rappresentanza paritaria dei Comuni.

In chiusura, è stato fornito un aggiornamento sul progetto di urbanizzazione di via Centro civico, previsto per fine 2024. Diversi consiglieri uscenti, tra cui Riccarda Guzzi e Giovannina Pesenti, sono stati ringraziati per il loro impegno, così come la vicesindaco Michela Cislini Ferrari, che ha scelto di ricandidarsi solo per il Consiglio comunale.

Seduta costitutiva legislatura 2024-2028 – lunedì 13 maggio 2024

Il Consiglio comunale per la nuova legislatura, eletto ad aprile 2024, è composto da 15 membri: Borla Sarah, Bontà Chiara (in seguito è subentrato Bontà Luca), Chioni Gianluca, Cislini Ferrari Michela, Citino Maria Elena, Citino Wongsathorn, Cristina Massimo, Ebenhög Juliane, Imelli Rosselli Simona, Pesenti Terenzio, Rossetti Giovanni, Sargenti Karin, Sciaranetti Marco, Surer Janine e Tallarini Alan

Durante la prima seduta, i membri hanno dichiarato fedeltà alla Costituzione e sono stati nominati i ruoli dell'Ufficio presidenziale per le sessioni 2024, con approvazione unanime. Inoltre, sono stati nominati i componenti delle Commissioni permanenti e i delegati per i vari consorzi e altri Enti. La redazione del periodico La Finestra necessitava ancora di alcune nomine ma il Municipio si è impegnato a trovare una soluzione per garantirne la regolare pubblicazione.

Prima sessione straordinaria – lunedì 01 luglio 2024

Nella sessione del Consiglio comunale sono state approvate le dimissioni della Consigliera comunale signora Chiara Bontà, sostituita dal signor Luca Bontà, che ha assunto anche il ruolo di membro della Commissione edilizia e opere pubbliche. Sono stati inoltre concessi i crediti per due progetti: CHF 425'300 per la realizzazione della XII tappa PGS – Lotto E 1 – urbanizzazione di via Centro civico, e CHF 50'000 per la messa in sicurezza della zona di captazione a Pont da Picòl.

SESSANT'ANNI DI PRO

LA PRO PERSONICO SPEGNE 60 CANDELINE, CON LA QUARTA GENERAZIONE IN COMITATO. ECCO UN VIAGGIO A RITROSO NEL TEMPO.

DI LUCA BERTI

Di veramente certo c'è rimasta solo una data: 14 settembre 1964. È sicura, perché è scritta lì, nell'incipit dello statuto, al punto 1: "La Pro Personico Sportiva e Benefica è stata fondata il 14 settembre 1964". Punto. Anzi, punto e virgola. Perché lo statuto non è quello originale, ma è quello del 1995, quando "l'assemblea del 26 aprile... ha deciso di chiamarla semplicemente Pro Personico".

Per la "Pro" quella primavera fu di rinascita, in un periodo difficile. Eppure si narra che i primi anni di questa associazione – iniziati appunto 60 anni fa - furono gloriosi: quattro giorni di festa per celebrare "San Nazéi" (San Nazzaro), patrono del paese. Membri di quel primo comitato, persone già attive in comune: Diego Cislini, Guido Guzzi, Egidio Bontadelli e Nives Cislini, attornati da numerosi collaboratori.

Poi, con il passare degli anni, le cose rallentarono un po': le attività si ridimensionarono e la Pro Personico iniziò una fase di stasi. Qualche attività veniva sempre organizzata (immane per esempio l'arrivo del San Nicolao per i bambini di asilo ed elementari), ma le grandi feste erano diventate un ricordo del passato.

Tutto fino a quella primavera. Era appunto il 26 aprile 1995 quando la Pro Personico fu – in pratica – rifondata. Ad avere l'idea furono un paio di persone che avevano sino a lì contribuito all'attività del sodalizio, come Giovanna Pesenti. La nuova partenza fu invece

incarnata da un comitato quasi interamente rinnovato. Come presidente fu eletto Fabrizio Ferrari mentre Massimo Guzzi ricoprì inizialmente la doppia funzione di segretario-cassiere. Lo si evince dai verbali di quegli anni: documenti piuttosto essenziali, ma che permettono di ricostruire decisioni e iniziative della rinnovata Pro Personico. Vi si legge, ad esempio che dopo alcune dimissioni, nella primavera del 1997 il comitato era composto (oltre che da presidente e segretario) anche da Giusy Rezzin, Rosi Sciaranetti, Graziano Walzer, Debora Bontà e Rosalba Barbasio. I soci allora erano poco meno di una ottantina.

La nuova avventura partì con il botto, guardando subito ai bambini. Nei primi tre anni furono organizzate manifestazioni dedicate ai più giovani, generalmente tenute nei giorni successivi la fine della scuola. Si partì con il Gess-Art (concorso di disegno con gesso su manto stradale), per poi passare al Sass-Art (disegno su sasso), al Legn-Art (disegno su legno) e al T-shirt Art. Il 24 luglio 1997 si tiene poi la prima festa dell'alpe della nuova era, con una maccheronata a "Lèch" (Cascina di Lago), in fondo alla Val Marcri.

Nel 1999 si fece strada l'idea di organizzare tre giorni di festa di fine primavera. Diventerà poi un classico per la Pro Personico. Nel verbale dell'assemblea del 2000, fu definita "i Tre dì di baldoria": dal 21 al 23 maggio si susseguirono un teatro dialettale, una festa danzante e il pranzo degli anziani. Il tutto con un buon successo di partecipanti. Fu così che si decise subito di replicare a inizio giugno del 2000. Lo stesso anno fu formalizzata la proficua collaborazione con la Parrocchia per co-organizzare la festa della Madonna della cintura, la seconda domenica di settembre. Nell'assemblea del 19 dicembre si decise di acquistare il container che ancora attualmente fa da sede e magazzino della Pro Personico. La spesa di 13mila franchi viene finanziata in parte con mezzi propri e in parte con un prestito bancario.

Nel mentre, in comitato vi furono una serie di avvicendamenti: Daniele Pesenti prese il ruolo di cassiere; entrano Heidi Bontadelli, Cristina Ceresa, Tiziana Chioni e – a dicembre – Luca Berti.



Il 29 aprile 2005 arrivarono le dimissioni del presidente Fabrizio Ferrari, primo presidente della Pro Personico dopo la rifondazione. Il ruolo passò a Rosi Sciaranetti, eletta per acclamazione. A completare il comitato, fu pure eletto Massimo Piattini, che l'anno successivo prese il posto di cassiere dal dimissionario Daniele Pesenti. (Anna Lombardo aveva sostituito invece Heidi Bontadelli due anni prima).

In questo contesto, si decide di dare un nuovo volto alle feste di giugno, spostandole pian piano verso i grotti e ridimensionando la durata a un solo giorno. Venne mantenuta intatta la tradizione della festa all'alpe, in collaborazione con il Patriziato. Una tradizione tragicamente spezzata nel 29 giugno 2013, quando, poco dopo le 8, al primo volo verso il rifugio Trüsp dove doveva svolgersi la festa di quell'anno, un incidente di elicottero si portò via le vite di Severino "Seve" Fontebasso, Lauro Sciaranetti e Daniele Clerici: tre persone sempre in prima fila quando si trattava di dare una mano.

L'attività proseguì negli anni successivi nel solco della tradizione, con l'organizzazione della festa a giugno, la festa della Madonna della cintura in settembre e l'arrivo del San Nicolao in dicembre. Il tutto unito ad una donazione annuale in denaro per la settimana bianca dei bambini delle elementari. Anni di intenso lavoro per il comitato, con ottimi successi di partecipazione da parte dei soci e della popolazione. La festa ai grotti fu rilanciata in grande stile nel 2014, con l'aiuto dei proprietari, che aprirono le porte dei locali usati un tempo come cantine e frigoriferi. Il successo fu replicato l'anno successivo, in occasione dell'anno internazionale della

luce, e nel 2017, quando tra i massi che sovrastano i grotti, si organizzò il ritorno dei "Créscit", i folletti dispettosi che – stando a una leggenda – tutt'ora popolano quei luoghi.

Si arriva così al 2024. Il nuovo capitolo della Pro Personico è sancito, nuovamente, da un'assemblea. All'ordine del giorno ci sono le dimissioni dal comitato di Emilio Cristina così come di due dei membri con più anni di servizio: la presidente Rosi Sciaranetti e la vice-presidente Tiziana Chioni. Il direttivo dell'associazione viene rinnovato e diversi giovani danno la loro disponibilità a dare continuità all'ottimo lavoro svolto dagli uscenti. Il nuovo comitato, attualmente in carica, si compone della presidente Maria Elena Citino, dalla vicepresidente Alissa Belli, dalla segretaria Rebecca Guzzi, dalla cassiera Sarah Borla-Ferrari e dai membri Michele Clerici, Enea Ferrari, Sabrina Cristina e Luca Berti.

È la quarta generazione a prendere le redini di questo splendido sodalizio, e lo fa nell'anno in cui è importante festeggiare i primi 60 anni di storia, cui – ed è questo l'augurio che facciamo – se ne aggiungeranno molti altri.



LE DIECI CASCINE DEL PATRIZIATO

DOPO AVER SCOPERTO I RIFUGI DELLA VAL D'AMBRA, PER QUESTA SECONDA PUNTATA FACCIAMO VISITA A QUELLI RISTRUTTURATI IN VAL MARCRI, DOVE TUTTO EBBE INIZIO.

Zaino in spalla, prosegue il nostro viaggio tra sentieri e natura alla scoperta dei rifugi del Patriziato di Personico. Un cammino iniziato nel 1991 con la ristrutturazione della cascina di Stabio di Mezzo (*Stabil d'Mezz*) in val Marci. Fu quel primo passo, promosso da alcuni cacciatori del paese, che diede il via a un'impresa che si è tramutata nel rinnovamento di 10 cascine, ora messe a disposizione dei patrizi, degli abitanti e di chi ama la montagna. Per lo più frequentati da cacciatori o escursionisti, i rifugi del Patriziato costituiscono un fiore all'occhiello del nostro territorio.

Per questa seconda puntata, iniziamo dall'inizio: dalla Val Marcri da Stabio di Mezzo. Inerpichiamoci dunque per i sentieri di questa singolare e nascosta valle d'alta quota situata circa mille metri sopra il paese chiusa ad arco dalla barriera del Pian Tasin e dalla cresta dentata del Pizzo Pian Forno. Buon viaggio

Stabio di Mezzo (*Stabil d'Mezz*)

Situato a 1'746 metri di quota, questo rifugio è stato il primo ad essere ristrutturato dal Patriziato: era il 1991. La costruzione in sasso con tetto in piodo sorge immediatamente a lato del sentiero che attraversa la radura di questo alpe. Il luogo è raggiungibile in circa 3 ore e 45 minuti dalla strada che porta in Val d'Ambra (il "Cürvon"). Per raggiungere la Val Marcri si deve prima passare dal nucleo di Faidal e Sasan per poi incamminarsi lungo il percorso del riale Margherasca, oppure salendo dal bacino di accumulazione dell'Aet, passando per Cavalüm.

Il rifugio dispone di 6 posti letto ed è attrezzato con materassi e coperte, nonché con un camino e una cucina a legna. Il bagno si trova all'esterno. La cascina è sempre aperta e disponibile a qualsiasi passante che vuole pernottarvi. È comunque caldamente consigliato di informare l'Ufficio patriziale telefonicamente. Durante il periodo di caccia alta, il rifugio è riservato ai cacciatori della zona.



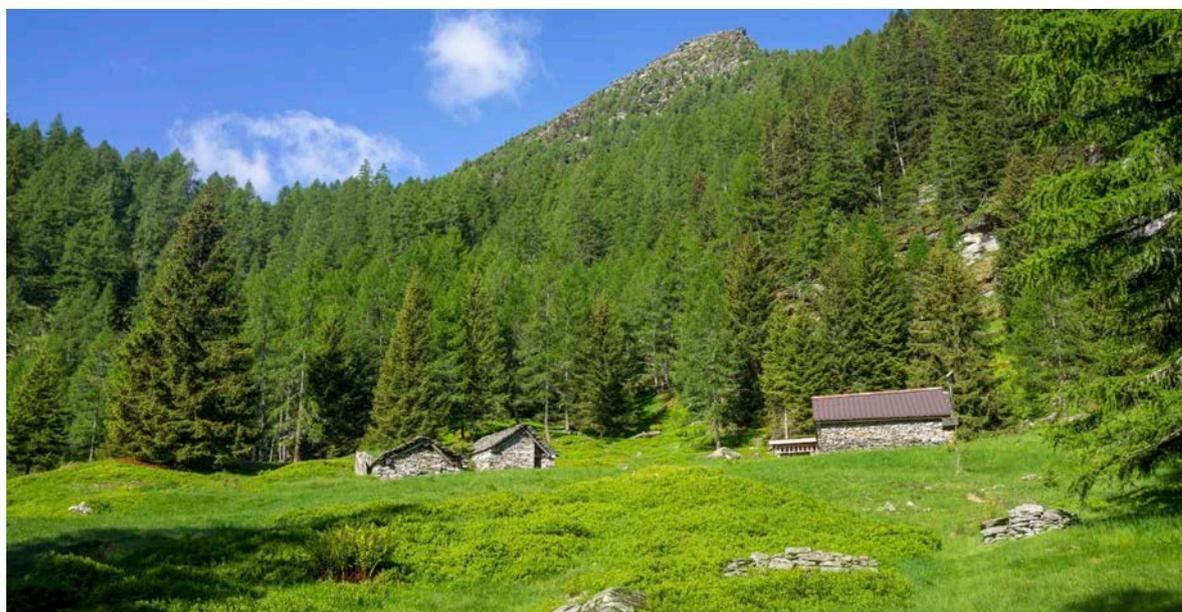
Canva ad Marcri

Prima di arrivare a Stabio di Mezzo, si passa dalla Canva. Qui, a 1'602 metri di quota, sempre sul lato destro del sentiero, si trovano le due costruzioni in sasso che compongono questo rifugio. L'edificio principale, con tetto in piodè, è la capanna vera e propria, dotata di camino e cucina a legna, ed è attrezzata con piatti e padelle. Il wc è all'esterno dell'edificio. Accanto al rifugio c'è una seconda costruzione, con tetto in lamiera, utilizzato quale deposito. Durante il periodo di caccia alta, il rifugio è riservato ai cacciatori della zona.

Il rifugio, ristrutturato nel 2003, dispone di 6 posti letto.

Cascina di Lago

La passeggiata in Val Marcri termina, per quanto ci riguarda, a 1'984 metri di quota, quando – arrivati nella conca che forma la fine della valle – i nostri occhi si specchiano nel laghetto che dà il nome a questa località: "Cascina di Lago". La cascina, diventata rifugio, si trova un po' appartata, sempre lungo il sentiero, appoggiata ad uno sperone di roccia sulla parte sinistra della valle (sulla destra per chi sale). La costruzione in sasso con tetto in piodè, si confonde con la pietra che la sovrasta. Il rifugio è il secondo ad essere stato ristrutturato dal Patriziato, un solo anno dopo aver completato quello di Stabio di Mezzo, ovvero nel 1992. Può ospitare 4 persone, è dotato di cucina a legna con piatti e padelle. Il bagno è all'esterno. Attenzione però: come per gli altri rifugi della Val Marcri, durante il periodo di caccia alta, è riservato ai cacciatori della zona.



LA MONDA 2024 GIORNATA DEI SENTIERI

DI DANIELA JELMINI

L'edizione 2024 della giornata dei sentieri è partita già il giorno prima. Essendoci diversi partecipanti, abbiamo pensato di organizzare bene gli spazi per tempo e almeno una parte dei contorni o dolci. Essendo i dolci uno dei punti deboli della squadra cucina e forti delle esperienze fatte in questi anni, abbiamo deciso di coinvolgere le partecipanti e suddividerci i compiti.

Il gruppo di donne de LaLobbia, ha scelto di nuovo la Val d'Ambra quale itinerario per la loro escursione e anche loro hanno aderito al progetto "dolci".

Alcuni ospiti sono arrivati in elicottero da Lodrino, dei rinforzi per la cucina e anziani che non se la sentivano di affrontare la salita. Altre partecipanti sono arrivate dal sentiero diretto, il gruppo invece ha rifatto il giro della Valle e assaporato la rudezza e naturalezza del posto.

I ragazzi che si sono occupati dei sentieri hanno scelto di rinnovare il tratto fra Badrescio e La Monda.

È stato bello vedere anche questa volta, l'adesione dei giovani a contatto con i più stagionati che insieme hanno sistemato tutto con un clima di allegria.

Quest'anno abbiamo ripristinato il sentiero che collega Badrescio ai sentieri che portano al Monte Gip (non più usato) e al nuovo sentiero che porta a Pozzo e quindi al Rifugio Tör. Questo senza dover passare dalla Monda.

Per circa metà percorso abbiamo seguito il tracciato originale, in seguito abbiamo deviato per andare a congiungerci con il nuovo sentiero.

Flavio si è dedicato alla cottura del maialino. Alzato di buon'ora, ha preparato il fuoco, poi salato e fissato l'a-

nimale sull'asta e ha curato pazientemente la cottura, ravvivando il fuoco e bagnando la carne dove necessario.

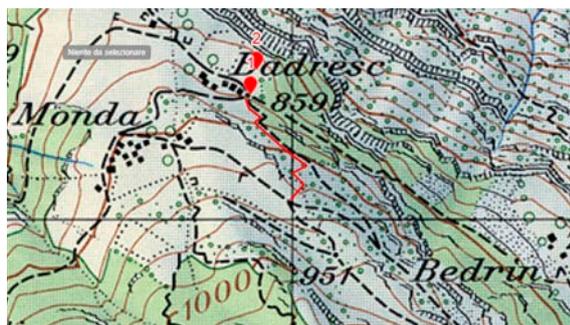
All'arrivo degli invitati, con il supporto del figlio e del fratello, il cuoco ha sezionato la parti e portato in tavola questa prelibatezza.

Con un accompagnamento musicale, alcuni bicchieri di buon vino e allegria, il pranzo è stato consumato rapidamente. Le torte, arrivate da Lurengo, Catto, dalla Mesolcina e da Badrescio, sono state apprezzate e spazzate fino all'ultima briciola. Resterà una regola per i prossimi anni!!

Nel pomeriggio è partito un simpatico duello con le carte dove, una parte partecipavano attivamente, e l'altra parte consigliavano creando un allegro bisticcio. Alcune hanno pensato di sfruttare una coperta militare e un albero per schiacciare un pisolino.

Verso l'ora della merenda la maggior parte ha scelto di tornare alla propria dimora, l'elicottero ha recuperato gli aiuti cucina e gli anziani portandoli di nuovo a Lodrino e sono rimasti gli abitanti più o meno stabili del monte.

I pochi pezzetti di maialino rimasti sono stati poi fritti dallo Chef Tiz e accompagnati da patatine per una cenetta frugale di chiusura. È sempre bello vedere come ogni volta si riesca a unire le forze per ottenere qualcosa di simpatico e semplice. Anche questa edizione è stata bella, interessante e...assolutamente da rifare!



OMAGGIO AL NOSTRO CANÉE VECC 2024

DI REMO E REBECCA GUZZI

Le note del duo *Nostranello* si diffondono per il paese, le risa dei bambini scaldano la tiepida giornata di autunno, le castagne scoppiettano nella "padela di Brasck" e gli occhi attenti di possibili acquirenti scrutano i prodotti esposti con cura sulle bancarelle. Ecco l'atmosfera del 28 settembre al Canée Vecc.



Ma partiamo dall'inizio. Dopo un primo incontro tra Patriziato e Pro Personico, si è deciso di proporre alla popolazione, ma non solo, la terza edizione della Festa d'autunno al Fontantone, o come veniva chiamato dai nostri Avi, al Canée Vecc. Buttate giù le prime idee e suddiviso i compiti, si è partiti con l'organizzazione vera e propria: quella fatta di telefonate, attese pazienti e serate dedicate al montaggio delle infrastrutture necessarie.

Venerdì sera, ore 17: aleggia nell'aria la domanda che nessuno osa pronunciare. Cesserà la pioggia di intonare la sua litania?

Sabato mattina, ore 11: ecco arrivare le prime persone, felici e accarezzate da un piacevole sole autunnale.

Polenta accompagnata da prodotti tipici e locali acquistati alle bancarelle, dolce preparato dalle mani esperte dalle signore della Parrocchia e castagne per colmare il languorino dettato dalla golosità. In totale sono state distribuite 195 porzioni di polenta e 77 di castagne.

I bambini hanno potuto conoscere l'operato della colonna di soccorso in maniera ludica e interattiva, mungere una mucca molto collaborativa e tranquilla, giostrarsi con le dispettose bolle di sapone, mettere alla

prova le proprie abilità sportive con il tiro della fune e molto altro. Grazie a tutte le bambine e i bambini per aver partecipato senza timore alle attività proposte!

Per i più grandi, oltre ad aver saziato le pance e aver onorato il Dio Bacco a dovere, ci sono stati momenti conviviali e di piacevole intrattenimento, come ad esempio un rilassante massaggio cervicale, una ricca lotteria e balli e canti nella notte fresca ai piedi della magnifica selva castanile.

Cari lettori, è giunto il momento dei meritati ringraziamenti a tutti coloro che hanno reso possibile questa bella giornata agghindata a festa. Partendo dagli organizzatori e membri di Patriziato e Pro Personico, ai volontari che hanno regalato il loro tempo per dare un colpo di mano in più momenti, agli sponsor che ci hanno gentilmente supportato e agli espositori che hanno preparato con cura le loro bancarelle. Un ringraziamento speciale va all'ideatore e al promotore di questa festa, uomo dalle mille energie e idee. Grazie Patrick.

Con l'augurio di rivederci alla prossima edizione 2026, i membri di Patriziato e della Pro Personico vi ringraziano per la calorosa partecipazione.



LA PENTABANCARELLA

LA PENTRACLASSE DI PERSONICO

Sabato 28 settembre a Personico, il paese si è riunito al Fontanone, per celebrare il Cané Vecc: una festa che si svolge ogni due anni. Durante questa giornata vengono venduti deliziosi prodotti artigianali a Km 0, per ricordare un'usanza che si svolgeva molti anni fa, ma anche per rinnovare il senso di comunità e per permetterci di riconnetterci un po' alla natura tutti assieme, come le radici dei magnifici castagni che si trovano alla Selva Castanile.

Tra le tante bancarelle presenti c'era anche quella della pentaclasses che vendeva prodotti realizzati a scuola insieme alla maestra Sara, la docente di educazione alle arti plastiche. Abbiamo preparato: delle succulente marmellate di zucca, alcune erano addirittura aromatizzate con la cannella o con il cioccolato. Per i più golosi c'era in vendita un perfetto kit per preparare la cioccolata densa, da gustare durante le giornate più fredde del periodo invernale, magari quando il sole decide di prendersi una vacanza. Ultimi, ma non meno importanti, per i veri estimatori della Nutella abbiamo preparato dei gustosi biscotti ripieni di questa deliziosa crema a base di nocciole, cotti grazie ai forni della casa parrocchiale. Per le persone più interessate all'arte visiva che culinaria erano stati preparati degli straordinari biglietti ispirati all'arte astratta.

L'incasso è stato straordinario perché abbiamo venduto tutti i nostri prodotti, grazie ai compratori e ai bambini impavidi che hanno fatto una clamorosa pubblicità alla bancarella.

Grazie quindi alla grande generosità della comunità di Personico potremo organizzare una splendida gita da fare tutti assieme.



IL TAVOLINO MAGICO

DI GIOVANNI ROSSETTI

La missione del Tavolino Magico, organizzazione fondata in Svizzera nel 1999, è riassunta in tre parole chiave: sociale, economica ed ecologica. Sociale perché rivolta esclusivamente a persone bisognose abitanti in Svizzera, accuratamente selezionate dai servizi comunali preposti. Economica perché fa da intermediario tra la produzione e le persone bisognose. Ecologica perché salva dalla distruzione delle derrate alimentari in perfetto stato di conservazione e che possono ancora essere mangiate senza rischi per la salute.

Chiariamo subito due malintesi, per rassicurare le persone con le braccia corte e la lingua lunga. Il primo è che i beneficiari sono in parte stranieri ma anche dei ticinesi. Il secondo è che non viene fornito cibo che mette in pericolo la salute degli utenti.

La legislazione svizzera impone di indicare la durata minima di conservazione sugli imballaggi dei prodotti ma questo non c'entra con l'eventuale rischio per la salute. Alzi la mano chi fra di noi, specialmente "a mont" non ha mangiato cibo che aveva oltrepassato da tempo la data indicata. Ci sono dei prodotti che se conservati bene possono essere consumati senza problemi anche dopo la data di scadenza, a patto di avere un bell'aspetto, un buon odore e un buon sapore. Ecco qualche esempio:

- Farina, riso, cioccolato, caffè: + 360 giorni
- Olio, conserve in scatola, Zwieback : + 120 giorni
- Formaggio, burro, prodotti surgelati: +30 giorni
- Uova, piccola pasticceria: +6 giorni

Nella Svizzera italiana attualmente il Tavolino Magico ha 16 centri di distribuzione: a Biasca è nell'ex stabile Pompieri, vicino alla stazione ferroviaria.

La merce arriva al centro di distribuzione di Biasca, portata dal centro di raccolta di Cadenazzo, il venerdì a inizio pomeriggio. Le volontarie, che a Personico sono Marisa Guzzi, Rosalia Sciaranetti, Rosa Pesenti e Barbara Rossetti, distribuiscono la merce ricevuta ai beneficiari in base al numero di persone che vive nel loro nucleo familiare indicato sulla tessera. Nel limite del possibile si cerca di andare incontro alle abitudini alimentari: se si è ricevuto da un grande magazzino del

cibo africano non lo si darà al ticinese che fa la fila, così come non tutti possono mangiare la carne di maiale. Le volontarie lavorano all'interno del locale (non riscaldata) per preparare la distribuzione, gli utenti fanno la fila tendendo la borsa che sperano sia riempita da qualcosa da aggiungere al piatto durante la settimana. Visto che si distribuisce soltanto quanto ricevuto dalla centrale, a volte non è molto.

La **Parrocchia di Personico** da anni organizza delle raccolte per il Tavolino Magico, come è stato il caso nello scorso autunno (vedi foto). Inoltre, durante l'anno, oltre al sostegno del "Caffè delle donne", alcune persone discretamente fanno dono di uova, cibo, prodotti per la pulizia e l'igiene, portandoli alle volontarie del nostro comune.

A tutti un grande grazie anche a nome di chi, ticinese o straniero, ha fame nella nostra Svizzera.



IL CAFFÈ DELLE DONNE

INSIEME POSSIAMO FARE GRANDI COSE

DI BARBARA ROSSETTI E CHIARA BONTÀ

Ogni giovedì mattina la sala parrocchiale apre le sue porte per *Il caffè delle donne*. Arrivano una a una, a piedi o in auto, ognuna con la propria borsa contenente aghi, ferri, lana, cotone, scampoli di tessuto, ma soprattutto molta voglia di ritrovarsi insieme, di mettersi in gioco e di lavorare per vari progetti. Lo spirito del gruppo può essere riassunto in questa frase di Madre Teresa: "Tu sai fare cose che io non so fare. Io so fare cose che tu non sai fare. Insieme possiamo fare grandi cose". E allora i dolori alle mani e alle varie articolazioni passano per un attimo in secondo piano. Lo stare insieme, il poter scambiare due parole con qualcuno e il lavorare tutte per un obiettivo comune, ognuna secondo le proprie possibilità e abilità, sono un incentivo incredibile, che le ha portate a realizzare grandi progetti.

Progetti di cui vanno giustamente fiere e che hanno permesso di conoscere nuove realtà e soprattutto di incontrare delle belle persone. Hanno fatto la conoscenza di Helen, che annualmente si mette in viaggio per la Moldavia e l'Europa dell'est con camion colmi di materiale da donare. Efra, che coordina l'invio di cuffiette, sacchi nanna e calzini lavorati a maglia per un reparto di neonatologia in Tanzania e per alcune maternità svizzere. Edvige, che partirà tra pochi giorni per il Nepal, diventata ormai la sua seconda patria per cinque mesi all'anno, dove segue in prima persona dei progetti di aiuto alla comunità locale. Quest'anno porterà anche guanti e calze per i bambini della scuola, fatti a maglia dal *caffè* delle donne di Personico.

Ma il loro aiuto non è andato solo all'estero: hanno aiutato le vittime dell'alluvione sia in Valle Maggia che in Mesolcina, l'associazione Tavolino Magico, l'associazione Dare e l'associazione Si alla Vita, solo per citarne alcune.



Il risultato più importante e significativo resta però il fatto di aver creato un bel momento di condivisione, di confronto e di socialità per le anziane e meno anziane del paese. Hanno creato legami che vanno oltre alle due ore del giovedì: un gruppetto è andato in vacanza assieme, si ritrovano ad andare a fare la spesa con il pulmino del comune e si mettono d'accordo per andare a passeggio in campagna. Il conoscersi ha permesso di sapere che possono contare sulle altre, come una vera comunità può fare. Sono loro il cuore pulsante del *caffè*: **BRAVE DONNE!!**

Discutendo dell'articolo da scrivere è uscito un bellissimo pensiero che citiamo molto volentieri: "Il nostro gruppo di Donne è favoloso, siamo affiatate e ci aiutiamo a vicenda, siamo **TUTTE** importanti. Impariamo sempre cose nuove e ci sono sempre delle novità. Ma la cosa più importante è aiutare e rendere felici bambini bisognosi. Sono felicissima di far parte di questo stupendo gruppo. Non finirò mai di ringraziare chi ha avuto questa bellissima idea. Grazie di cuore. Silva".

Da parte nostra possiamo solo essere riconoscenti per tutto quello che riceviamo in cambio da parte loro: stima, affetto e tanta bella energia positiva.

Ricordiamo che la porta del *caffè* delle donne è sempre aperta, anche solo per fare due chiacchiere o bere un caffè in compagnia. Non si ha bisogno di nessun tipo di abilità ma solo la voglia di ritrovarsi assieme per un momento.

DANIELA CULITA

DANIELA CULITA CI SVELA ALCUNI PIATTI TIPICI RUMENI

DI CRISTINA CERESA

Prosegue il mio viaggio "culinario", e sono stata ospite a casa dalla signora Daniela Culita, proveniente dalla Romania dell'Est, precisamente di Galati, la città è situata sulla riva del fiume Danubio. Daniela dallo scorso dicembre si è trasferita con la sua famiglia a Personico, (prima risiedeva nella provincia di Varese) di professione infermiera ha due bambini, Gloria e Leonardo. Gloria Teodora (dice che preferisce farsi chiamare con il secondo nome!) frequenta la scuola elementare nel comune e Leonardo va alle medie a Giornico.

Mi racconta che in Romania come primo piatto viene proposta una minestra chiamata "Ciorba". Questa zuppa tradizionale è popolare anche in altri paesi dell'Europa orientale e ogni zona ha la propria versione. Oltre alla Ciorba a Daniela piace cucinare anche i "Sarmale", gli involtini di verza ripieni di carne macinata, riso e verdure, o nella versione con foglie di vite quando c'è disponibilità. In seguito a tutte queste arricchenti informazioni, mi fa assaggiare un dolce preparato appositamente per l'occasione (era ora di merenda), dopodiché mi spiega che fanno anche un preparato detto "Bors". È un liquido derivato dalla fermentazione della crusca di frumento o orzo. Una volta pronto lo si utilizza come condimento, soprattutto da aggiungere alla Ciorba. Il preparato ha un sapore acidulo e lo si può sostituire al limone o alla panna acidula.

Ma nel frattempo adiamo a leggere le sue risposte:

Cosa significa per te cucinare?

Per me è soprattutto divertimento, deve essere un piacere, in particolar modo prediligo i dolci.

Chi te lo ha insegnato?

Come quasi tutte le ragazze anch'io ho appreso da mia nonna e dalla mia mamma. Seguo pure tante ricette da internet o sui social.

Quale piatto che hai cucinato ha riscosso un successo?

Il mio piatto forte che riscuote maggior successo sono gli involtini di carne avvolte con le foglie della vite e anche i dolci in generale.

Qual è stato il tuo sbaglio più clamoroso?

In Romania viene fatto il "Cozonac", è un dolce tipico per Natale o per le festività pasquali. Viene eseguito un impasto tipo il panettone, ma viene cotto negli stampi da plumcake. La lavorazione è abbastanza lunga e difficile

e una volta non ho messo il lievito, quindi non essendoci stata la lievitazione prevista, purtroppo non ho potuto presentare ai miei invitati il dolce!

Cosa ne pensi delle abitudini culinarie di altri paesi?

Mi piace assaggiare anche altri piatti provenienti da altri paesi, prediligo il cibo orientale, come il sushi

LA CIORBA DE VACUTA

Zuppa rumena a base di carne di manzo di Daniela Culita

INGREDIENTI:

500 g di carne di manzo (preferibilmente muscolo o spalla), 2 litri d'acqua, 2 carote, 1 cipolla, 1 peperone rosso, 1 patata, 1 pomodoro, 200 g di Bors (o succo di limone), 1 cucchiaino di olio d'oliva, sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO:

preparare la carne:

Mettere la carne di manzo in una pentola con 2 litri d'acqua. Porta a ebollizione e rimuovere la schiuma che si forma in cima.

Aggiungere le verdure:

Pelare e tagliare a cubetti le carote, la cipolla, il peperone e la patata. Aggiungere alla pentola con la carne. Cuocere a fuoco medio per circa 1 ora.

Aggiungere il pomodoro:

Tagliare il pomodoro a cubetti e aggiungere alla zuppa. Continuare a cuocere finché le verdure sono tenere e la carne è cotta.

Condire:

Aggiungere sale, pepe e il Bors (o succo di limone) secondo il proprio gusto. Lasciare cuocere per altri 10-15 minuti.

Servire:

Togliere dal fuoco, aggiungere prezzemolo fresco tritato e servire caldo con una fetta di pane.

Questa ricetta base la si può preparare anche con carne di pollo oppure con delle polpettine di carne trita mista e riso.



LA BINEIRA E AL TRESPAN

TESTI E FOTO DI NAZZARO BELLI

IL TRESPAN (FRANGICAGLIATA)



LA BINEIRA (SPANNAROLA)



16

Il latte appena munto viene filtrato con il "dartui" (vedi La Finestra n. 44) e messo nella "conga", recipiente di rame di forma rotonda alto circa 20 centimetri.

Quando il latte ha formato in modo naturale, si asporta lo strato in superficie. La scrematura viene effettuata con la "bineira", utensile a scodella, con manico e gancio in legno di solito di acero.

Si attinge la panna passando la "bineira" in superficie, con mano leggera, facendo attenzione di togliere solamente la parte solidificata/cremosa.

La panna viene versata in seguito nella "panagia" (vedi La Finestra n. 45) e lavorata per ottenere il burro.

La "bineira" viene anche utilizzata per rompere la cagliata prima di sminuzzarla con il "trespan", per ottenere la consistenza della "grana" per il formaggio.

Il latte appena munto, per produrre il formaggio grasso o dopo scrematura, per il formaggio magro, viene versato nella caldaia, riscaldato e fatto coagulare con l'aggiunta del caglio. Il caglio naturale viene ricavato dallo stomaco dei vitelli o capretti allattanti.

Il latte coagulato viene in seguito tolto dal fuoco, e dopo la rottura della cagliata con la "bineira", viene sminuzzato con il "trespan", quindi di nuovo riscaldato e rimescolato finché le particelle di formaggio "bugn" che si separano non abbiano raggiunto le dimensioni desiderate "grana".

L'operazione viene eseguita con il "trespan" strumento in legno formato da un manico centrale e una serie di diramazioni, anche in legno, fissate al manico stesso con un disco sul fondo per creare una turbolenza del liquido durante la lavorazione.

Per questo mestolo "trespan" di solito viene usato del legno di larice.