Luglio 2025 • Numero 47

La Finestra

PERIODICO DEL COMUNE DI PERSONICO

Le dieci cascine del Patriziato
A PAGINA 8

Intervista a Chiara Caretti
A PAGINA 12

La pagina dal Nazei
A PAGINA 16

Prossima fermata: Grossdietwil

A PAGINA 6

Pagare comodamente con eBill

Da qualche mese anche il Comune di Personico offre la possibilità di gestire comodamente online le proprie fatture e pagarle dal proprio conto e-banking tramite il sistema di fatturazione eBill.

Grazie a eBill ogni singola fattura elettronica inviata dal Comune è consultabile direttamente sul proprio conto e-banking, dove può essere verificata e poi pagata in pochi, semplici passi. Il servizio eBill permette inoltre di tenere un resoconto dei pagamenti effettuati e di averne il pieno controllo nell'ambiente sicuro del proprio e-banking.

Come avviene la registrazione?

La registrazione al servizio è guidata, semplice e veloce. Al momento della ricezione di una fattura cartacea è sufficiente connettersi al proprio conto e-banking, accedere all'area eBill, cercare la voce "Comune di Personico" e registrarsi. Dopo che il sistema avrà confermato i dati, l'iscrizione verrà attivata e le fatture perverranno automaticamente nella home del proprio conto e-banking.

I nostri diciottenni

In occasione della festa di fine anno scolastico che ha avuto luogo il 17 giugno 2025, il Municipio ha festeggiato i nostri due giovani cittadini che nel 2025 hanno raggiunto o raggiungeranno la maggiore età. Si tratta di Giorgia Ricciardelli e Simone Bastone.

Con molto piacere il Sindaco li ha accolti come nuovi "cittadini attivi" e li ha omaggiati con una copia del libro su Personico e un buono regalo.

Michael Lompa

Dopo il suo esordio narrativo nel 2023 con Il gruppo della Gioventù bruciata, coronato da numerosi riconoscimenti internazionali, fra cui il secondo posto al premio "Il Canto di Dafne" (Pisa) nella categoria "Autori Stranieri" e l'inserimento nella XVII antologia del Premio Alberoandronico (Roma), Michael Lompa (in arte Michael L. King), torna in libreria con una nuova fatica letteraria.

Il suo secondo romanzo, Follia Musicale, pubblicato da Edizioni Paguro nel giugno 2025, narra la vicenda di una giovane band metal del Luganese decisa a trasformare la propria passione in professione. Con un linguaggio che si sposta continuamente dall'ironia tragicomica alla serietà del dramma, King conferma la propria maturità espressiva. Il prestigio di King è ulteriormente sancito da ulteriori onorificenze: il Diploma d'onore dell'Accademia Internazionale Il Convivio, la Segnalazione di merito al Premio Letterario Internazionale Città di Latina e, sempre nel contesto del Premio Alberoandronico 2024, un Diploma di merito insieme a due Medaglie d'onore per le categorie "Romanzi Editi" e "Autori Stranieri".

Aiuti sociali comunali

Il Municipio ricorda alla popolazione che, grazie al Regolamento concernente il sostegno ai giovani, alle famiglie e agli anziani, a determinate condizioni, è possibile ottenere un contributo dal Comune per:

- la nascita di un/una figlio/a,
- 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,
- 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.),
- 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,
- i 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,
- i pensionati AVS per la fornitura di pasti a domicilio da parte di organizzazioni riconosciute dall'Autorità cantonale.

Oltre a questi interessanti contributi, si rinnova l'invito a verificare anche il diritto ad eventuali contributi per l'acquisto di titoli di trasporto. In questo ambito sono riconosciuti incentivi per acquisto di abbonamenti nominativi FFS o Arcobaleno con una validità di almeno un mese.

a) Giovani in formazione e studenti fino a 25 anni
   - Abbonamento AG (tutti i tipi di AG)
     20%, massimo CHF 600.00/anno
   - Abbonamenti Arcobaleno
     40%, massimo CHF 600.00/anno
   - Abbonamento metà prezzo PLUS Giovani
     20%, massimo CHF 600.00/anno
   - Abbonamento metà prezzo
     80%, massimo CHF 600.00/anno

b) Altri beneficiari
   - Abbonamento AG (tutti i tipi di AG)
     10%, massimo CHF 300.00/anno
   - Abbonamenti Arcobaleno
     10%, massimo CHF 300.00/anno
   - Abbonamento metà prezzo PLUS
     20%, massimo CHF 300.00/anno
   - Abbonamento metà prezzo
     80%, massimo CHF 300.00/anno

Invitiamo i possibili interessati a rivolgersi alla Cancelleria comunale per ottenere maggiori informazioni e il relativo formulario per inoltrare la richiesta (scaricabile anche online dal sito www.personico.ch).

Cosa hanno in comune Personico, la città di Zurigo, la Finlandia, un paesino nella campagna lucernese e la Costa d'Avorio? La risposta la trovate in questo numero, dove potrete leggere l'intervista a Jule Ebenhög, ricercatrice in agraria cresciuta nel nostro paese. La sua è un'avventura cominciata nel 2019, con l'inizio del bachelor in scienze agrarie e poi continuata con diversi viaggi, incentrati sulla sua passione nel cercare di risolvere un problema grande come il mondo: preservare la natura e riuscire comunque a soddisfare i bisogni di ogni singola persona.

A proposito di viaggi e impegno sociale, troverete pure un'intervista a Chiara Caretti, che si è recata in Ghana per due mesi per insegnare. Ha avuto a che fare con classi di 80 allievi – quindi nettamente di più dei 24 delle classi ticinesi. E non è l'unica differenza culturale in cui si è imbattuta.

Con l'ultima puntata dedicata ai rifugi del Patriziato, andremo invece in Val Nèdro.
Scopriremo anche la ricetta dal Lomo Saltado, che ci arriva da Patricia Salinas De Ambord (e dal Perù), e poi – a proposito di curiosità in cucina – scopriremo la differenza tra la "conga" e la "caudera" così come la conoscevano i nostri nonni.

Buona lettura!

La redazione

SOMMARIO

4 Dal Municipio
5 Dal Consiglio Comunale
6 Prossima fermata: Grossdietwil
8 Le dieci cascine del Patriziato
10 Elezioni Patriziali
10 Giornata pulizia dei Grotti
11 Grande festa! inaugurazione riserva forestale Val Marcri
12 Intervista a Chiara Caretti
13 Il Caffè delle donne
14 A tavola con...
15 La ricetta
16 La pagina dal Nazei

IMPRESSUM

Tiratura
250 esemplari

La redazione
Luca Berti
Cristina Ceresa
Wongsathorn Citino
Enea Ferrari
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
Una comunità viva

PROGETTI CHE ANIMERANNO IL FUTURO DEL NOSTRO COMUNE

Care Concittadine, cari Concittadini,
da qualche anno si discute sul risanamento della **Casa Comunale** ed il Municipio si è adoperato nell'approfondire le varianti possibili di tale progetto.
La ditta Evolve SA è stata incaricata di elaborare un progetto di massima sulla base delle suggestioni ricevute dai consiglieri comunali con i quali il Municipio si è confrontato regolarmente.
Dalla prima stesura comprendente una completa ristrutturazione sia dello stabile che degli spazi interni, ci sono state presentate tre varianti con dei costi che il Municipio ha ritenuto fossero troppo onerosi per la nostra realtà.

Si è passati pertanto a identificare delle priorità d'intervento che rispondessero alle attuali necessità dello stabile per quanto riguarda la manutenzione e una riqualifica degli spazi interni che rispondesse alle esigenze dei servizi che il Comune fornisce attualmente o che potrebbe erogare in futuro, in primis la mensa scolastica che potrebbe servire ulteriori utenze.
Rileggendo la Finestra del 2018 si cita la volontà di garantire questo servizio al nostro Istituto scolastico, oggi ancora di più si ritiene importante continuare e se possibile migliorare tale servizio.
Infatti, la quarta variante del progetto ha dato priorità al rifacimento della cucina e degli spazi dell'ex Scuola dell'infanzia che potranno ospitare in modo più funzionale gli allievi che pranzano in mensa.
Gli spazi che attualmente sono occupati dal SEPS garantirebbero una sala multifunzionale spaziosa ed accogliente.
La quarta variante che il Municipio ha ritenuto essere la più consona ha però dovuto essere ancora analizzata nel dettaglio per garantire un investimento sostenibile a media e lunga scadenza.

Nella Finestra del 2018 si informava che le **Scuole comunali** subivano un cambiamento con la chiusura della Scuola dell'infanzia e la creazione della Pentaclasse di scuola elementare.
Oggi torniamo ad informarvi che, per poter organizzare in modo più funzionale le scuole della regione, è stato costituito un unico Istituto scolastico per la Media e Bassa Leventina. Faido fungerà da Comune polo ospitando già attualmente la sede della direzione.
Per l'anno scolastico 2025/2026 i bambini del nostro Comune che frequenteranno la Scuola dell'infanzia si recheranno a Giornico poiché una delle sezioni di Bodio chiuderà per mancanza del numero minimo di allievi.
Per ora la Pentaclasse è ancora garantita ed il Municipio farà il possibile per mantenere una sezione nel nostro Comune. Sarà inoltre nostra premura garantire i trasporti scolastici come finora.

Dal Consiglio Comunale è più volte giunta al Municipio la suggestione di una rivalutazione dei costi di gestione e manutenzione del **Campo Sportivo "In Coutri"**.
Il Municipio ha sicuramente notato che l'utilizzo che ne viene fatto attualmente non giustifica a pieno le spese che ne derivano. Pertanto, si è interessato in modo proattivo per capire se vi fossero delle possibilità di riqualifica del fondo e delle infrastrutture.
Essendoci sul territorio la possibilità di confrontarsi con l'Antenna Leventina dell'Ente regionale di sviluppo Bellinzona e Valli che si è dotata di un Masterplan per promuovere e sostenere progetti di vario tipo nelle regioni periferiche, il Municipio ha contattato il suo responsabile, signor Michele Guerra, che ci ha indirizzati sulle opzioni che potrebbero interessarci per un eventuale nuovo utilizzo del nostro campo di calcio.
Dai vari abboccamenti emersi ci è sembrata interessante l'opportunità di un contatto diretto con TCS, nella persona del signor Mattia Galli, che si è prestato ad analizzare la nostra realtà e sottoporci uno studio preliminare per la realizzazione di un Area camper.
Attualmente siamo ancora in una fase di studio e di fattibilità del progetto sottopostoci, inquanto saranno necessarie delle modifiche al Piano Regolatore che dovranno ricevere il benestare dell'Autorità cantonale prima di poter essere sottoposto al nostro Consiglio comunale.
Lo studio di fattibilità prevede per il Comune un investimento sostenibile e finanziariamente neutro grazie al partenariato con il TCS che merita di essere approfondito.

Seconda sessione ordinaria 2024
lunedì 16 dicembre 2024

Nel corso della seconda sessione ordinaria 2024 del Consiglio comunale, è stata approvata all'unanimità la modifica dell'articolo 29 dello Statuto del Consorzio Depurazione Acque Biasca e dintorni come anche il credito di CHF 100'000.00 destinato all'acquisto di un nuovo trattorino per il Servizio comunale.
I conti preventivi 2025 hanno ottenuto il via libera da parte del Consiglio comunale, con un solo voto contrario. Inoltre, il prelievo dell'imposta comunale atto a coprire il fabbisogno di CHF 908'020.00 e il mantenimento del moltiplicatore politico al 90 % sono entrambi stati approvati.
Le due mozioni - una riguardante il Regolamento degli incentivi per l'efficienza energetica, le energie rinnovabili e la mobilità sostenibile e l'altra relativa al Regolamento sul sostegno a giovani, famiglie e anziani - sono state invece respinte.
In chiusura di seduta, il Municipio ha presentato un progetto atto a riqualificare il campo sportivo. Il Touring Club Svizzero (TCS) è disposto a instaurare una collaborazione con il Comune per trasformare metà del terreno di gioco in una moderna zona di sosta per camper, che potrebbe gestire in maniera autonoma. La parte restante del campo rimarrebbe a disposizione della popolazione. Questo progetto permetterebbe di valorizzare uno spazio oggi poco sfruttato e di regolamentare in modo più efficace la presenza dei veicoli ricreazionali sul territorio comunale.

Prima sessione ordinaria 2025
lunedì 02 giugno 2025

Durante la prima sessione ordinaria 2025 sono stati nominati il presidente, i due vicepresidenti e i due scrutatori che comporranno l'Ufficio presidenziale per l'anno in corso. Il Primo cittadino sarà il dr. Giovanni Rossetti.
Inoltre, il Consiglio comunale ha approvato all'unanimità il Consuntivo dell'esercizio 2024, che chiude con un disavanzo di CHF 51'050.88.

PROSSIMA FERMATA: GROSSDIETWIL

ANDIAMO A CONOSCERE MEGLIO JULE EBENHÖG, SCIENZIATA AGRARIA DI RADICI PERSONICHESI

DI ENEA FERRARI

Eccoci di nuovo qui, sul nostro treno immaginario che ci porta a (ri)scoprire i giovani personichesi in giro per la Svizzera e il mondo per studi o per lavoro. Oggi il treno è uno di quelli con fermate multiple: da Zurigo al freddo finlandese, da un paesino della campagna lucernese al caldo della Costa d'Avorio. La nostra fortuna è avere con noi Jule Ebenhög che ci guida in questi luoghi e, mentre ammiriamo i verdi paesaggi della Svizzera centrale scorrere davanti ai nostri occhi, ci racconta la sua storia.

"Ho iniziato il Bachelor in Scienze agrarie nel 2019 e, con l'arrivo del Covid, ho passato tanto tempo tra Personico e Zurigo a studiare. Appena ho iniziato il Master con approfondimento nella scienza delle piante, ho deciso di viaggiare e scoprire il mondo per me: sono stata a Helsinki a fare un semestre di Erasmus dove ho conosciuto il freddo finlandese, per poi fare un pratico in agraria in Costa d'Avorio. Ci sono poi tornata una seconda volta per scrivere la tesi, durante la quale ho approfondito il progetto già iniziato e ho imparato l'economia agraria."

E cosa ti appassiona di più della tua professione?
"Mi affascina la produzione di prodotti agrari sostenibili: come possiamo produrre abbastanza cibo per tutti in tutto il mondo in modo equo, sia dal lato climatico che dal lato economico. Mi è sempre piaciuta la natura: a Personico i prati sono grandi, con le mie sorelle ci abbiamo sempre giocato e abbiamo passato serate intere dalla Fausta con le mucche. Ho sempre combattuto per una realtà equa per tutti, per salvare la bella natura che abbiamo e allo stesso tempo soddisfare i bisogni di tutti.

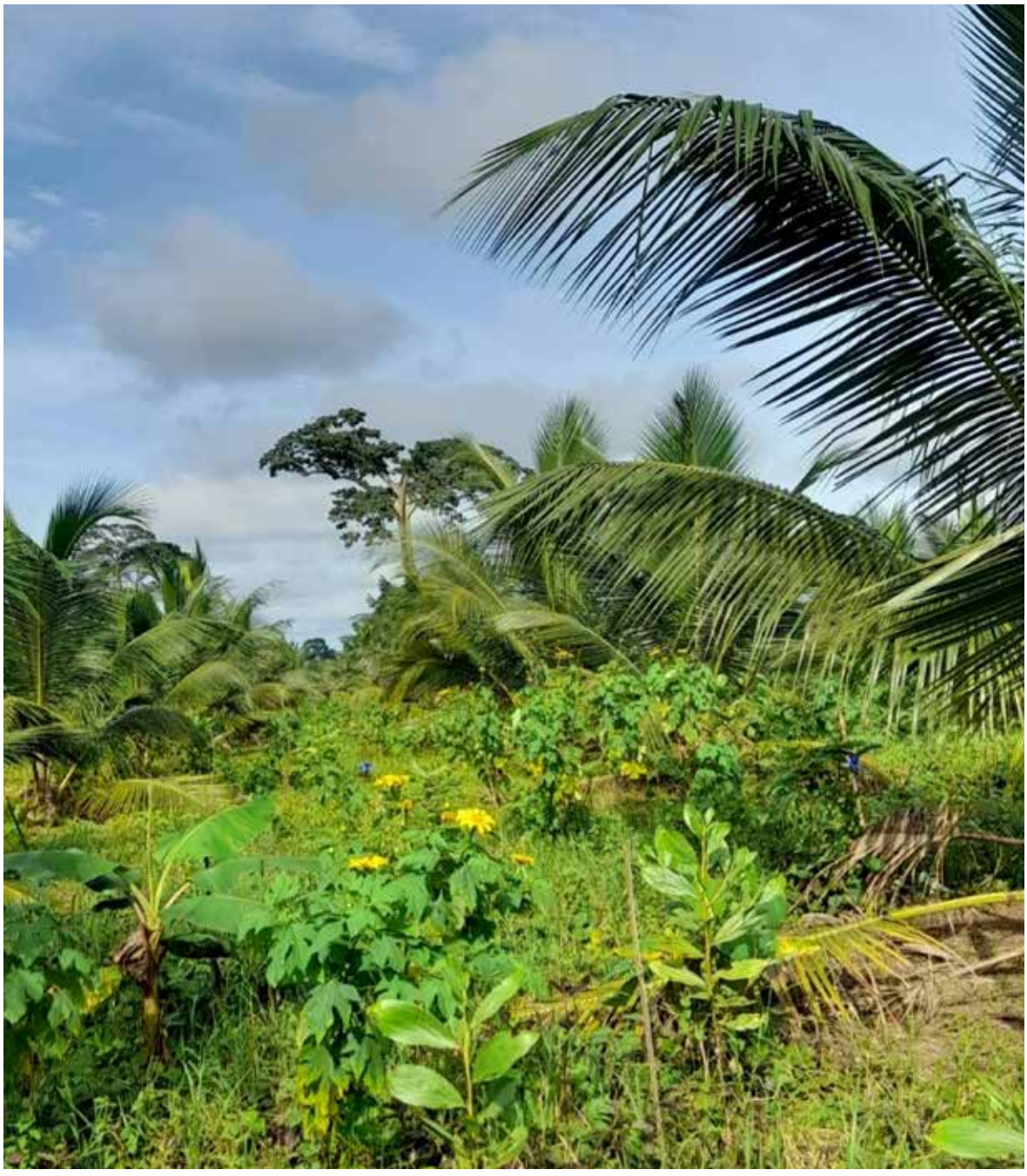
In cosa ti piacerebbe ancora specializzarti?
"Inizio ora uno stage in un'industria che produce pesticidi biologici: sono dei pesticidi che al posto di usare dei prodotti chimici usano degli insetti, batteri, vermi o altri microorganismi per combattere parassiti in agraria. Io e il mio team siamo responsabili della vendita di questi prodotti in tutto il mondo."

Ti piace la città in cui vivi?
"Mi piace tanto Zurigo, ma lo stage non è vicino: sarà a Grossdietwil, un piccolo paese come Personico ma nel Canton Lucerna. Sarà bello ora continuare a vivere tra due realtà diverse: la bella città di Zurigo e la calma di Grossdietwil."

Hai un aneddoto divertente legato alle tue avventure da raccontarci?
"Certo! Assieme a un nostro caro collega, un giovane 28enne del villaggio dove siamo stati durante il pratico in Costa d'Avorio, abbiamo spesso parlato di hockey su ghiaccio: uno sport che lui conosce bene anche se non ha mia visto il ghiaccio tranne che in congelatore. Siamo finiti a guardare assieme una partita dell'HCAP!"

Dove ti vedi fra 10-15 anni?
"Vorrei continuare a lavorare per un sistema agrario equo e sostenibile e rendere i miei dintorni un posto migliore, rimanendo a lavorare in un ambiente internazionale e conoscere realtà diverse. Ovviamente sempre raccontando alla gente da dove si viene e del bel paese di Personico."

La voce metallica dell'altoparlante annuncia la prossima fermata e ci distrae dalla nostra conversazione. Lo schermo delle fermate sentenzia Zurigo, mentre la nostra mente lotta per continuare a viaggiare fra le campagne lucernesi e la verde flora della Costa d'Avorio.



LE DIECI CASCINE DEL PATRIZIATO

DOPO AVER SCOPERTO I RIFUGI DELLA VAL D'AMBRA E DELLA VAL MARCRI, IN QUESTA ULTIMA PUNTATA SALIAMO IN VAL NÈDRO

C'eravamo fermati a Stabil d'Mezz, in Val Marcri, ospiti della prima cascina ristrutturata dal Patriziato già nel 1991. Da lì riprendiamo la nostra passeggiata e – aiutati dai racconti di Nazzaro Belli - ci inerpichiamo su per il ripido sentiero che scollina verso la valle a nord, l'ultima laterale sul territorio di Personico e quella che ancora ci manca: la Val Nèdro. Lo facciamo con la fantasia, perché il sentiero è davvero impegnativo. In circostanze reali avremmo probabilmente preferito ridiscendere verso Sasan, per poi risalire verso i Dragoi. Continuando sullo stesso sentiero, che si arrampica sul versante idrologico destro della valle, alternando la salita ad alcuni tornanti, un chilometro (e quaranta minuti più tardi), presa la biforcazione sulla destra e attraversato il riale, arriviamo al primo dei due rifugi ristrutturati in questa valle dal Patriziato di Personico: Portri.

Il secondo rifugio è in fondo alla valle, in Canva, e per arrivarci, dopo aver percorso un tratto di sentiero pianeggiante, è necessario salire in quota sul versante idrografico sinistro, affrontando un dislivello di circa 300 metri.

Portri

Situato a 1'324 metri sopra il livello del mare, il rifugio di Portri, è il terzo rifugio ad essere stato ristrutturato, dopo quelli di Stabil d'Mezz e Cascina di Lago, in Val Marcri. Era il 1995. La costruzione è in sasso e piode e

Val Nedro

si staglia solitario in mezzo alla radura di questo antico alpe che si raggiunge attraversando una passerella posta sopra il riale Nèdro.

Il rifugio dispone di 10 posti letto con materassi e coperte. È il più grande dei due presenti in questa valle e tra i più grandi di quelli del Patriziato (dopo quello di "Tei", con 12 posti letto, ce ne sono altri due con 10 posti).
A disposizione degli ospiti vi è una cucina a legna (dotata di piatti, padelle, acqua corrente e tutto il necessario) e un camino. Per chi si ferma qui, c'è la possibilità di pranzare all'interno oppure su un tavolo di sasso posto all'esterno del rifugio. La dispensa è sempre fornita di un minimo di viveri da usare in caso di emergenza. Per la notte è a disposizione una lanterna a gas. Il wc e la doccia si situano al piano inferiore con acqua calda tramite scaldabagno a legna. Per pernottare è necessaria la riservazione (possibile sul sito del Patriziato). Durante il periodo di caccia alta, il rifugio è riservato ai cacciatori della zona.

Canva
È uno dei rifugi più piccoli ed essenziali del Patriziato di Personico, situato ad una quota di 1'871 metri sul livello del mare. Lo si raggiunge passando dai vecchi alpeggi di Gher e Pescim per poi arrivare alla Canva di Nèdro e al suo magnifico anfiteatro con una spettacolare vista sull'Adula e, alle spalle, il transito della via alta della Verzasca.
I più curiosi, all'alpe di Pescim, possono prendere la deviazione e raggiungere il vecchio alpe di Büsan oppure, per regalarsi delle visioni da mozzafiato, dalla Canva di Nèdro si può salire al vecchio alpe di Partüs (tutti gli alpi citati fanno parte del Patriziato di Personico) senza dimenticare che vi sono delle tracce che permettono il collegamento con la Val Marcri.

Il rifugio in Canva è dotato 4 posti letto (a disposizione materassi, cuscini, coperte e sandali), una stufa a legna su cui si può cucinare e un piccolo fornello a gas. A disposizione vi sono piatti, padelle, acqua corrente e tutto il necessario. Vi è la possibilità di pranzare all'interno su un rustico tavolo in larice oppure su un tavolo di sasso posto all'esterno il rifugio. La dispensa è sempre munita di un minimo di viveri in caso di emergenza. Per la notte è a disposizione una lanterna a gas. Il wc e la doccia si situano all'interno, con acqua calda tramite scaldabagno a legna. Sulle travature si possono trovare le incisioni dei vecchi pastori. La più vecchia risale al 1896. Durante il periodo di caccia alta, il rifugio è riservato ai cacciatori della zona.

Ed è qui, mentre ci scaldiamo un pezzo di formaggio al fuoco con un tazzin di vino, che termina il nostro viaggio alla scoperta delle dieci cascine che il Patriziato di Personico ha rinnovato a partire dagli anni Novanta con l'aiuto di molti volontari amanti delle nostre valli e che contribuiscono tutt'oggi al loro mantenimento in collaborazione con l'operaio patriziale. Un'impresa che permette ogni anno a molte persone di scoprire o riscoprire le valli laterali contando su un'esperienza di pernottamento un po' più vicina a quanto si era abituati sino a una ventina di anni fa tra le alpi, facendo affidamento sull'essenziale.

Le altre due puntate potete trovarle sui due numeri precedenti de La Finestra (disponibili su www.personico.ch). Tutte le informazioni sui rifugi le potete trovare anche sul sito www.patriziatopersonico.ch.

Buon viaggio!

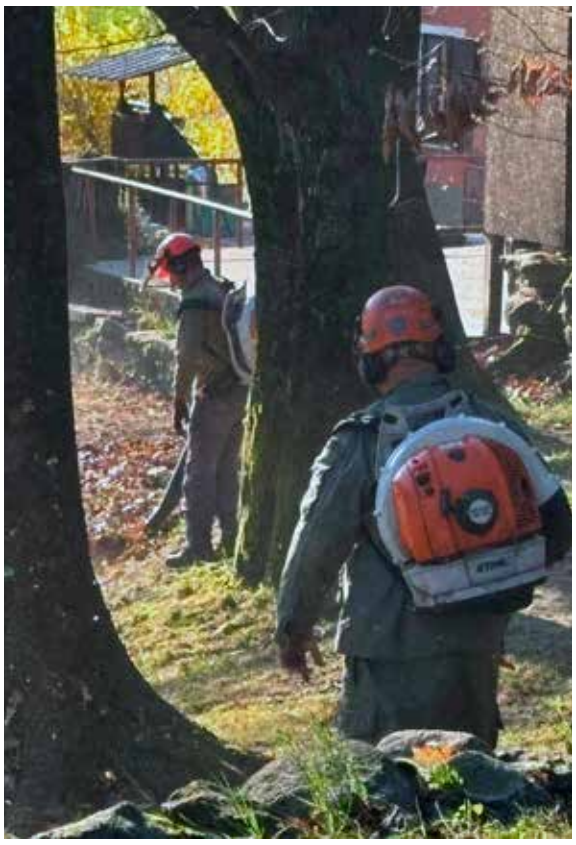
ELEZIONI PATRIZIALI

Domenica 6 aprile 2025 si sono svolte in tutto il Ticino, le elezioni degli uffici patriziali. In data 3 febbraio 2025 presso l'ufficio patriziale non sono giunte nuove candidature oltre le 5 dei membri già in carica. Si è quindi proceduto all'elezione tacita dell'ufficio patriziale. Saranno in carica per il quadriennio 2025-2029 i signori: Remo Guzzi in qualità di Presidente, Patrick Galbusera (vice presidente), Nazzaro Belli, Marco Sciaranetti e Mauro Cremini in qualità di membri.
La Commissione della gestione invece verrà votata dalla seconda assemblea ordinaria presumibilmente in dicembre 2025. Sono pervenute due dimissioni, e quindi l'ufficio patriziale fa appello a tutti i Patrizi interessati a svolgere questa carica ad annunciarsi.

Ufficio patriziale e giudice di pace

GIORNATA PULIZIA DEI GROTTI

Si è svolta sabato 5 aprile 2025 la prima giornata promossa dal Patriziato per la pulizia dei sedimi ai Grotti. Alla giornata sono stati invitati i proprietari dei grotti, e tutti coloro che avevano voglia di contribuire a questa bellissima idea. La giornata si è svolta in modo ottimale e a piena soddisfazione degli organizzatori, che si è conclusa con un ottimo pranzo offerto dal Grotto Val d'Ambra.



PATRIZIATO DI PERSONICO,
PATRIZIATO DI BODIO,
PATRIZIATO DI POLLEGIO

GRANDE FESTA! INAUGURAZIONE RISERVA FORESTALE VAL MARCRI

SABATO 23 AGOSTO 2025

(DATA DI RISERVA, SABATO 30 AGOSTO 2025)

Unisciti a noi per celebrare l'apertura di questo meraviglioso angolo di natura! Ti aspettano emozioni uniche, panorami che tolgono il fiato e i sapori autentici della nostra terra!

Programma della giornata (su iscrizione entro il 01.07.2025):

Ore 8:00 inizio voli panoramici in elicottero che includono anche una piacevole passeggiata

Ore 9:00 inizio voli verso l'Alpe di Stabbio di Mezzo

Ore 11:00 Cerimonia ufficiale di inaugurazione della Riserva. Segue aperitivo offerto.

Ore 12:00 Pranzo conviviale con la regina delle nostre montagne: la polenta e tanti altri prodotti locali (offerta libera, bibite a pagamento).
L'atmosfera sarà accompagnata da musica.

Ore 15:00 È il momento di salutare l'Alpe con i voli di rientro in elicottero

In caso di tempo incerto chiamare il numero 1600.

Info e iscrizioni: patriziatopersonico@bluewin.ch, 091 873 20 70

INTERVISTA A CHIARA CARETTI

studentessa all'ultimo anno di bachelor in insegnamento nella Scuola elementare alla SUPSI

LA PENTACLASSE DI PERSONICO

La nostra studentessa, Chiara Caretti, è partita per il Ghana, vediamo assieme come sarà stato il suo soggiorno di due mesi:

Cosa ti ha ispirato a fare la maestra?
Mi è sempre piaciuto lavorare con i bambini e il mio obbiettivo è quello di provare a rendere la scuola un posto un po' più divertente.

Perché sei partita in Ghana?
Sono partita in Ghana per uscire dalla mia zona di comfort e per scoprire una nuova realtà scolastica. Ho poi cercato di fare del bene per quanto possibile.

Come ti hanno accolta?
Mi hanno accolta con molta curiosità, sorpresa ma anche con molto affetto. Infatti, all'inizio tutti i bambini volevano farmi tantissime domande e volevano toccarmi per capire come mai ero così diversa.

La scuola in Ghana com'era? Quali sono le differenze tra la scuola ticinese e quella ghanese?
Le classi erano molto numerose, ognuna conteneva almeno 80 bambini, una grande differenza rispetto al massimo di 24 allievi delle classi ticinesi. Un'altra differenza è che in Ghana gli alunni devono indossare delle uniformi scolastiche e devono rasarsi i capelli, risultando tutti uguali. Questo per evitare che si distraggano a detta loro.

Com'erano le regole nelle classi? Erano diverse da qui in Ticino?
Le regole erano generalmente le stesse, quello che cambiava erano le punizioni. La regola più diversa era il divieto di giocare in classe. Imparare giocando come si fa in Ticino è un concetto assurdo, tutte le lezioni sono uguali e basate sulla ripetizione.

Cosa ti ha sorpresa in Ghana?
Prima di partire ho parlato con diverse persone che erano già state in Ghana; quindi, ero ben preparata. La sorpresa peggiore erano le punizioni corporali agli allievi che venivano picchiati se si comportavano male.

Quali animali esotici hai visto?
Ho visto dei pipistrelli giganti, lucertole lunghe come dei gatti e diversi serpenti velenosi come il cobra verde e il mamba nero.

Il cibo era buono?
No, in particolare il pollo che spesso servivano mezzo crudo. In generale c'era poca varietà, oltre a riso e pollo c'era ben poco.

Ti sei ambientata velocemente al clima?
Dopo la prima lunghissima settimana di sofferenza dovuta al caldo ho imparato a gestirlo meglio. Non uscivo nelle ore più calde, bevevo molta acqua ed evitavo di stare al sole.

Ti sei divertita a insegnare in inglese?
Mi è piaciuto molto anche se all' inizio ci sono state delle difficoltà dovute dall' accento. Infatti, io e i bambini facevamo fatica a capirci creando così delle situazioni comiche.

IL CAFFÈ DELLE DONNE

LE DONNE DEL CAFFÈ VANNO IN TRASFERTA

DI BARBARA ROSSETTI E CHIARA BONTÀ

In un giovedì di febbraio abbiamo ricevuto la proposta di partecipare ad un evento fuori paese. Proposta che ha subito trovato il consenso entusiasta di tutte. L'idea di poter uscire dai nostri confini per farci conoscere e incontrare nuova gente è piaciuta al gruppo.

Questo ha anche scaldato il motore della fantasia: cosa portare come prodotti sulla nostra bancarella? Abbiamo messo l'accento sulla Pasqua preparando delle gallinelle molto simpatiche sia su trespoli creati con i tralci della vigna ma anche in nidi pasquali, le nostre sarte hanno preparato grembiuli, borse e asciugamani molto originali. Così come il resto del gruppo ha lavorato su sacchetti di lavanda, articoli all'uncinetto e a maglia.

Il lavorare con uno scopo è sempre molto motivante per il gruppo!

Alla fiera di primavera a Giornico la nostra bancarella ha fatto un figurone. Non c'era molta gente, e anche se non abbiamo venduto enormemente il momento conviviale è stato molto bello. A turno abbiamo coperto tutta la giornata; di persone che conoscevamo ne sono passate diverse e la possibilità di chiacchierare e di rivedere gente dopo molto tempo ha rallegrato la nostra bancarella.

Oltre a questa avventura, abbiamo anche potuto decorare i tavoli per il pranzo degli anziani. I nostri uccellini hanno rallegrato questo momento in compagnia e noi ne siamo state molto contente.

Intanto i nostri progetti a sostegno di diverse associazioni continuano. I resoconti che riceviamo sono molto motivanti e i nostri prodotti sempre molto apprezzati. Come nuovo progetto abbiamo introdotto la creazione di coperte "Mini-Decki" (minidecki.ch). Questo progetto umanitario svizzero è stato creato nel 2015, con lo scopo di donare ad ogni bambino, adolescente e adulto rifugiato una coperta perché "ognuno di loro ha bisogno della sua propria coperta che lo riscalda, lo protegge e gli dia una sensazione di casa durante il suo lungo e difficile viaggio". L'associazione ci offre la trapunta interna poi sta alla nostra creatività cucire l'esterno, utilizzando stoffe con colori e disegni il più possibile accoglienti e vivaci.

Ricordiamo che l'attività "il caffè delle donne" si svolge in casa parrocchiale il giovedì mattina dalle 9.00 alle 11.00 (salvo giorni festivi e il periodo estivo), per chi ha piacere a partecipare o a passare anche solo per bere un caffè la porta è sempre aperta.

PATRICIA SALINAS DE AMBORD

TAPPA SUDAMERICANA PER IL MIO ITINERARIO CULINARIO

DI CRISTINA CERESA

Ci troviamo in America del Sud, ma non sotto una palma con spiagge bianche, ma nel cuore della cordigliera delle Ande, perché Patricia Salinas è nata nella regione di Junin nel capoluogo di Huancayo in Perù. Altitudine oltre 3'200 msl, e circa 430'600 abitanti. Huancayo confina con la capitale Lima nel centro del Perù.
Si era trasferita in Italia (in Valtellina) nel 2020 a far visita alla mamma e al fratello, dopodiché era stata "bloccata" dalla pandemia da Covid, così non potendo rientrare in Perù, ha ottenuto un permesso di soggiorno, e da lì non ha più fatto rientro. Diplomata in fisioterapista, ha lavorato a Chiavenna nella casa di riposo per anziani. Mi riferisce che si è subito ambientata e trovata bene in Italia, poi la svolta: ha conosciuto Blaise e si è trasferita nel nostro Comune. Ora collabora con il marito al Grotto, da Nadine e dopo la rituale chiacchierata davanti a un buon caffè, procedo con le cinque domande:

Cosa significa per te cucinare?
Per me cucinare è un'espressione emotiva e creativa, come una piccola ispirazione che nasce dal cuore. Non cucino tutti giorni, ma quando mi viene voglia, lo faccio con tutto il cuore.
Per me, la cucina è scegliere gli ingredienti con cura, metto attenzione in ogni passaggio e mi piace vedere le persone sorridere quando assaporano ciò che preparo. Però, per riuscirci davvero, devo essere di buon umore: solo così riesco a trasmettere quella gioia nei piatti, anche raccontare una parte di me e portare un pezzo della mia cultura.

Chi te lo ha insegnato?
La mamma, e in particolar modo la nonna, perché ho vissuto diversi anni con la nonna in Perù, intanto che mia madre lavorava in Italia. Inoltre mia nonna, con la sua esperienza nei buffet, mi ha insegnato a preparare piatti che raccontano storie e tradizione.

Quale piatto che hai cucinato ha riscosso un successone?
Avevo preparato un piatto chiamato "CHAUFA", ai suoceri (Nadine e Remo), questa pietanza ha influenze giapponese/cinese, infatti assomiglia un po' al riso cantonese. Sono stati tutti molto soddisfatti nell'assaggiare il mio riso!

Quale è stato il tuo sbaglio più clamoroso?
Sicuramente quando ho provato a preparare un'altra deliziosa ricetta peruviana. Nell'entusiasmo di seguire la ricetta, ho esagerato con il pane frullato: ne ho messo troppo e la salsa e venuta talmente densa che sembrava cemento! Il sapore ne ha risentito e il risultato non è stato dei migliori. Però da quell'episodio ho imparato che a volte meno è meglio!

Cosa ne pensi delle abitudini culinarie di atri paesi?
Credo che la abitudine culinarie siano una porta d'ingresso fondamentale per conoscere la cultura di un paese. Attraverso i sapori, gli ingredienti locali e i rituali del cibo si scoprono storie, tradizione e modo di vivere. Penso che in ogni posto che visiti si debbano provare le pietanze del luogo. Personalmente quando mi sono recata in Italia, ho gradito molto la bresaola e gli gnocchi della Val Chiavenna. Mentre qui in Svizzera mi piace molto la fondue di formaggio e la raclette.

LOMO SALTADO

FILETTO DI MANZO CON CONTORNI

DI PATRICIA SALINAS DE AMBORD

Svelaci una tua ricetta:

INGREDIENTI
480 g filetto di manzo, 4 cipolle rosse, 4 pomodori ramati, 2 peperoncini giallo (varietà piccante Aji amarillo), 20 g Salsa di soia, aceto di vino bianco, sale, pepe, cumino o prezzemolo, q.b., olio extravergine d'oliva, q.b.

PER CONTORNO:
180 g riso Basmati, 250 g patate (da friggere), olio di semi di arachide q.b. per friggere

PROCEDIMENTO:
Per prima cosa lessare il riso Basmati.
Preparare la carne:
Tagliare il filetto di carne a pezzi regolari piuttosto grossi. Condite la carne con le spezie e tenere da parte in una ciotola. Mentre la carne è a riposo, tagliare a metà per il lungo i peperoni e togliere i semi interni, poi tagliateli a listarelle (per togliere il piccante del peperoncino si può lasciare in ammollo per qualche minuto con un po' di sale e aceto, se preferite potrete usare anche peperoni comuni rossi o gialli). Tagliate cipolle e pomodori a fette spesse. Sbucciate e tagliate le patate a spicchi e friggetele nell'olio di semi bollente. In una pentola antiaderente (o wok) molto calda, rosolare dapprima la carne con un filo d'olio per circa 5 minuti, poi metterla da parte. Nella stessa padella saltare il peperoncino, in seguito aggiungere cipolle e pomodori, continuare la cottura per pochi minuti a fiamma alta, poi aggiungere la carne rosolata, sfumare con l'aceto e con la salsa di soia. Continuare la cottura ancora per circa 7 minuti mescolando spesso.
Insaporire con prezzemolo (o coriandolo), mescolare bene.

Servire con patate fritte e riso Basmati.

La caratteristica di questo piatto unico della cucina peruviana è la fusione di sapori orientali e occidentali, risultato dell'incontro tra la cucina tradizionale peruviana e le influenze cinesi e giapponesi!

LA CONGA E LA CAUDERA

TESTI E FOTO DI NAZZARO BELLI

LA CONGA (CONCA)

Per fabbricare il burro, bisogna versare il latte, subito dopo la filtrazione (vedasi anche articolo sul dartui), dentro appositi recipienti bassi e larghi, bacinelle "conga", che vengono poi messe in un luogo possibilmente fresco, sui monti nella cantina, all'alpe nell'apposito cantinel lasciandolo poi riposare per uno o più giorni, finché si forma la panna "crama"
La "conga" è un recipiente di circa 70 cm di diametro e dell'altezza di circa 15 cm. È in rame o in metallo zincato/stagnato.

LA CAUDERA (CALDAIA)

In generale il latte da caseificare viene filtrato (vedasi articolo sul trespan e sul dartui) e scaldato sul fuoco. Per questo si usa la caldaia "caudera" in rame di forma larga, panciuta, un poco più stretta in fondo, con manico in metallo; il diametro superiore, fino a circa un metro, è sempre superiore all'altezza.