

Redattore responsabile:
Claudio Rossi - 6596 Gordola
Tel. 093 67 42 63
Amministrazione: tel. 093 67 41 77
Stampa:
Tipografia Poncioni SA
6616 Losone

Abbonamento 1987

Minimo Fr. 25.—
Estero Fr. 35.—
Sostenitore Fr. 50.—

Banca Popolare Svizzera, Locarno: 65-1060-8
Valle Verzasca 025.500

No. **11**
Esce sei volte all'anno
Anno 2
Novembre 1986

Valle Verzasca e piano

PERIODICO IN ABBONAMENTO

Strade e ponti malandati

La chiusura della T 21, l'importante arteria stradale che collega il Piano di Magadino con Minusio passando nei territori di Gordola e Tenero, ha comportato non pochi disagi agli automobilisti provenienti da Locarno e Bellinzona. La deviazione del traffico negli abitati di Tenero e Gordola, ha fatto rivedere le immagini di un tempo. Si credeva che con la costruzione di nuove strade e nuovi ponti, la situazione della circolazione sarebbe sensibilmente migliorata.

La T 21 è stata chiusa perché erano da effettuare, cito: «importanti e improrogabili lavori di manutenzione al ponte sul fiume Verzasca». Il laconico comunicato del Dipartimento pubbliche costruzioni, aggiunge ben poco e non specifica affatto i veri motivi dell'urgente sistemazione del ponte sulla T 21.

Non occorre essere architetti e ingegneri per rendersi conto che la realtà è ben altra. Ma i diplomi son diplomi e così vanno rispettati, assieme agli onorari che comportano.

Il ponte ha ceduto di parecchi centimetri mentre sarebbe dovuto rimanere intatto per tanti anni.

Una costruzione avvenuta con una certa leggerezza, e di chi ne è la colpa nessuno mai potrà stabilirlo. Sarebbe inutile andarne alla ricerca: né il Dipartimento, né gli ingegneri progettisti, né gli esecutori materiali ammetterebbero mai eventuali errori. O qualcuno ha dettato male i progetti, oppure sono stati mal presentati, oppure gli operai hanno messo una carriola di cemento ogni venti o trenta di sabbia, oppure qualcuno di notte ha smontato qualche pezzo di cemento e se l'è portato a casa per rinforzare qual-

che pollaio, oppure la natura deve assumersi la colpa ancora una volta. Mistero assoluto. Una cosa è certa e a una domanda si può rispondere con precisione: a far le spese di leggerezze e incompetenze (vedi anche tante altre situazio-

MILITARI IN VERZASCA

Per tre settimane una compagnia delle truppe del genio, interamente composta da militi provenienti dalla Svizzera centrale (170 uomini), hanno lavorato alacremente in Valle Vogorno, Valle Redorta, a Frasco e a Lavertezzo per ripristinare tratti di strade e sentieri interrotti dalle slavine dell'inverno scorso e dalle abbondanti piogge che hanno provocato diversi straripamenti.

Un lavoro, quello di quei soldati, veramente degno di ogni considerazione.

Sul prossimo numero di questo periodico, vi sarà un intero servizio sui lavori svolti e sulla manifestazione di chiusura del corso, tenuta a Gordola presso il Centro impresari, con la presenza di importanti autorità del Cantone e della regione, che hanno voluto ringraziare pubblicamente i militi per l'importante opera svolta.

ni) sono i cittadini della regione e del Cantone, che per gli sbagli degli altri continueranno a pagare, credendo che un giorno o l'altro le finanze del cantone saranno finalmente positive, e si potranno «ritoccare» verso il basso anche le tasse che da anni si pagano per costruire, disfare, ricostruire e ridisfare ancora. A meno che non sia tutto un disegno prestabilito per continuare ad avere sempre qualcosa da fare o da far fare a ditte che altrimenti minaccerebbero di licenziare i loro dipendenti.

Dinnanzi a tanti interrogativi, che già hanno una risposta, ma il pubblicarla comporterebbe la salita delle scale al Pretorio, non rimane che commiserare chi si fa beffa con disgustosa e vergognosa faccia tosta, della volontà del cittadino di risparmiare, di meglio amministrare la cosa pubblica, di eseguire maggiori controlli, di avere maggior considerazione della gente comune, valutando meglio quelle azioni che richiedono capacità, e soprattutto di essere all'altezza di certi superstiti.

Nel caos in cui precipiterà il Locarnese non molto, a causa dei mastodontici e inutili progetti e accontentamenti di qua e di là, le regioni del Piano e della Valle e quella gente che scende da lontano per andare a lavorare in città, dovranno dare ancora una volta il maggior contributo di pazienza e buon viso a cattiva sorte.

Diranno le generazioni future che noi siamo stati «santi» a sopportare tutte queste malefatte, perché loro sicuramente avranno più coraggio di impedire tante pagliacciate.

Claudio Rossi

Abbonamento 1987

Con il nuovo anno l'abbonamento al nostro periodico subirà una modifica, dettata da costi di stampa e spedizione sensibilmente aumentati.

Per mantenere il periodico come fino ad oggi, con la pubblicazione di bellissime fotografie e i tanti argomenti che ancora restano da trattare, occorre fronteggiare una serie non indifferente di spese.

Contiamo quindi sulla comprensione di tutti gli abbonati e lettori, affinché abbiano ancora a sostenere il periodico Valle Verzasca e Piano, e soprattutto a collaborare inviando qualsiasi notizia che possa destare interesse e informazione per la nostra regione.

Viene auspicata anche una maggior collaborazione da parte delle società o enti pubblici, nell'informarci sulle loro attività (almeno in anticipo) sempre che ritengano questo modesto periodico come degno di riportare qualcosa che li riguardi e che riguardi la nostra gente.

ABBONAMENTO 1987

ordinario	fr. 25.—
estero	fr. 35.—
sostenitore	fr. 50.—

CORIPPO 2

Dopo la pubblicazione sul numero precedente della situazione in cui si trova Corippo, nessuna reazione si è fatta sentire fino ad oggi, da parte di chi di dovere.

Eppure il giornale è arrivato dove doveva arrivare, e chi era direttamente o indirettamente chiamato in causa, doveva pur confermare o smentire quanto di Corippo si va dicendo. Oppure si ritiene che per poche decine di abitanti (e anche per poche decine di voti), non valga la pena di preoccuparsi più di quel tanto. Da quando l'articolo è stato pubblicato - e del resto la situazione era conosciuta già molto prima ma sepolta sotto la pietra del silenzio - vi son state diverse riunioni di enti e associazioni, senza alcuna presa di posizione.

Allora sorgono dubbi e domande ancora più preoccupanti di quelle sollevate fino ad oggi:

— o tutto quanto raccontano gli abitanti di Corippo sono invenzioni, o qualcuno ha interesse che certe scandalose vicende non abbiano pubblicità e vadano a finire nel dimenticatoio.

E la seconda ipotesi ci sembra la più veritiera, perché crediamo che gli abitanti di Corippo non si siano certamente trovati a tramare di notte per ottenere pubblicità o per puro divertimento. E se tanti altri hanno confermato che la situazione del villaggio è scandalosa, per il solo fatto che sta sfuggendo di mano ai legittimi abitanti, quelli della Verzasca vera, qualcuno deve per forza intervenire e dire o fare qualcosa, anche se disgraziatamente per gli interessati, ci sembra che ormai i buoi se ne sono andati e quindi è inutile chiudere la stalla. Ma comunque aspettiamo ancora...



Cento anni di telefono in Ticino

I primi collegamenti in Verzasca

di Claudio Rossi

Lo scorso mese di settembre il cantone Ticino festeggiava i cento anni di esistenza del telefono. Un avvenimento importante per la nostra storia, che va ad aggiungersi a tanti altri per i quali vediamo migliorata la nostra esistenza. Le pagine dei quotidiani del Cantone, la radio e la televisione, hanno sottolineato con la dovuta solennità questo fatto. Tutti avranno avuto modo di conoscere quelli che furono gli sviluppi dell'importante scoperta. Ho voluto però andare alla ricerca di qualche documento e di qualche notizia che riguardasse da vicino la Valle Verzasca e il Piano, per conoscere meglio l'avvento di questo importante mezzo di comunicazione nella nostra regione.

Mi sono quindi rivolto alla Direzione di circondario dei telefoni, ed ho potuto ottenere moltissimo materiale interessante, dal quale ho tolto ciò che riguarda questa Valle e il Piano, e qualche altro dato che mi sembra possa destare interesse e importanza per chi legge questo periodico.

Una raccolta di dati che indicano quando e come furono installati da noi, i primi collegamenti telefonici. E mi fa così piacere poterli mettere a disposizione degli abbonati a questo periodico.

Come ho detto poc'anzi, ciò mi è stato possibile grazie alla collaborazione degli enti interessati. Desidero quindi esprimere la profonda gratitudine e riconoscenza:

- alla Direzione di Circondario delle Telecomunicazioni di Bellinzona, servizio della clientela;
 - alla Biblioteca della Direzione Generale delle Telecomunicazioni di Berna;
 - a Giuseppe Biscossa, dal cui volume «Dalle fumate ai satelliti» ho tratto importanti documentazioni e notizie;
 - all'Archivio Storico del cantone Ticino.
- Per meglio comprendere tutti gli avvenimenti legati ai primi telefoni in Valle Verzasca, do pubblicazione del fascicolo edito dalla Direzione di Circondario, in occasione dell'apertura della nuova centrale telefonica a Brione Verzasca, avvenuta il 16 aprile del 1980.



Un po' di storia...

I primi telefoni in Valle Verzasca apparvero nel dicembre del 1920 quando vennero contemporaneamente attivate le centrali di Brione e di Lavertezzo. Il numero degli abbonati era assai modesto ma bisognava pur tener conto del fatto che a quei tempi il telefono era considerato come un oggetto di lusso che soltanto pochi potevano permettersi.



Telefonista della centrale manuale di Brione Verzasca

Nuova centrale telefonica a Brione Verzasca

Gli abbonati collegati alla centrale di Brione erano 9 in tutto: 3 a Brione, 2 a Motta e a Sonogno, uno a Frasco e a Gerra.

Soltanto 6 erano quelli collegati a Lavertezzo: 3 a Vogorno, 2 a Lavertezzo e uno a Corippo.

Queste due centrali rimasero in servizio fino al 9 giugno 1952 data dell'attivazione della centrale automatica di Motta (100 equipaggiamenti d'abbonato).

A quel momento, gli abbonati erano 41 così ripartiti:

8 a Sonogno, 4 a Frasco, 6 a Gerra, 10 a Brione, 2 a Motta, 7 a Lavertezzo e 4 a Corippo. In quell'occasione, per ragioni tecniche, i 9 abbonati di Vogorno, vennero collegati alla centrale di Tenero.

Corippo (Lavertezzo) L.R.

10.1 Scatrin, Emanuele, osteria

Lavertezzo L.R.

1 Cescotta, Pietro, ufficio telegrafico e telefonico, osteria centrale

2 Luchessa, Attilio, deposito postale

Vogorno S. Bartolomeo (Lavertezzo) L.R.

10.3 Baresini, Eredi fu Giovanni, osteria della posta e negozio generi diversi

10.2 Devignani, Carlo, osteria, prelatino

Vogorno alla Pioda (Lavertezzo) L.R.

10.4 Barri, Adelino ved. fu Carlo, osteria e negozio commestibili

I primi abbonati collegati alla centrale di Lavertezzo (elenco telefonico del 1920)

Brione Verzasca L.R.

1 Tancoli, Giovanni, ufficio telegrafico e telefonico, negozio commestibili

2 Scolari, Gaspare, Osteria della posta

3 Salmina, Giulio, Osteria e negozio commestibili, Al Pià

Frasco (Brione Verzasca) L.R.

11.2 Ferrini, Guglielmo, albergo dell'Efra

Gerra Verzasca (Brione Verzasca) L.R.

11.1 Scalmizzi, Angelo, osteria e negozio commestibili

Motta Val Verzasca (Brione V.) L.R.

10.2 Togni, Giuseppe, impresa cave granito

10.3 Togni, Pietro, industriale, osteria e negozio commestibili

Sonogno (Brione Verzasca) L.R.

11.3 Peruzzi, Marco, trattoria alpina e negozio commestibili

11.4 Pinana, Roberto, deposito postale e ufficio telegrafico

I primi abbonati collegati alla centrale di Brione (elenco telefonico del 1920)

Sul numero 9 della Rivista PTT del 1952, un articolo di Enrico Pedrazzini intitolato «Lo sviluppo telefonico nel cantone Ticino» inizia in questo modo: «Il 9 giugno 1952 segnò una data saliente nella storia della telefonia nel nostro paese: infatti, in questo giorno, gli ultimi cinquanta utenti non ancora automatici della nostra rete, in val Verzasca, vennero collegati alla centrale automatica di Motta. La completa automatizzazione, che ebbe inizio il 19 marzo 1927, è un fatto compiuto (Red.: 1929 Tenero, 1932 Cugnasco).

Benché nel cuore del Ticino, di questa valle è generalmente noto solo il frontespizio che fa cornice al Verbano e su cui trovasi adagiato il tipico villaggio ticinese di Contra.

L'asprezza di tutta la vallata, dai versanti che s'alternano, si profilano e s'incastrano in mille fogge, si rivela in tutta la sua bellezza a chi, superate le prime esitazioni, volge le spalle al lago e s'incammina verso l'interno.

Stupefatti si rimane davanti a tanta

maestrosità: valle raccolta e silenziosa, cinta da vette granitiche che superbe si ergono al cielo; valle che ha foggato una stirpe di lavoratori per eccellenza, di colonizzatori appassionati, di piccoli contadini che amano l'indipendenza e non temono sacrifici.

La sistemazione della rete telefonica di Motta

Lo studio per l'assestamento della rete telefonica di Motta, l'attuale Brione Verzasca, è stato realizzato nel 1969.

Esso proponeva la sistemazione della rete alla luce del probabile sviluppo demografico e telefonico previsto per i 20 anni successivi.

La rete di Brione è una tipica rete rurale di montagna che comprende una valle profondamente incassata fra due catene di montagne che oltrepassano i 2000 m. Abbraccia un comprensorio assai vasto con un numero d'abbonati molto ridotto, raccolti in piccoli gruppi, nei paesi assai discosti gli uni dagli altri.

I tracciati dei cavi che li collegano sono tortuosi e difficili, vedi ad esempio l'attraversamento dell'enorme frana che separa Motta da Brione.

La vecchia centrale si trovava a Motta, nelle vicinanze della strada cantonale, sul cui sedime è posata la maggior parte dei nostri cavi.

Essa sorgeva a circa 3 km a sud del centro di gravità degli abbonati ed a circa 3,5 km dalla zona atta alla costruzione della nuova centrale.

Oltre a ciò rileviamo che era insediata in uno stabile d'affitto che non permetteva ulteriori estensioni.

Lo studio della rete era dunque quello di determinare l'ubicazione della futura centrale telefonica e di dimensionare i singoli cavi costituenti la rete e controllarne le condizioni di trasmissione.

L'edificio della nuova centrale di Brione Verzasca

Il nuovo edificio di Brione Verzasca è ubicato in una particella di terreno di circa 1000 m², acquistata nel 1973 all'entrata sud di Brione.

Lo studio del progetto è stato impronta-

to sul carattere particolare del paese e del piano regolatore. È stato inoltre fortemente condizionato dal fatto che in costruzioni di questo genere quali le centrali telefoniche, esiste un tipo per tutta la Svizzera e che non può, nella sua funzionalità essere modificato.

Volume dell'edificio: m³ 1.188

Costo totale: fr. 450.000

Gli impianti

Lo stabile, la cui costruzione ebbe inizio il 3 luglio 1978, venne consegnato alla Direzione dei telefoni il 12 luglio 1979. Il 17 settembre dello stesso anno, la Ditta Hasler SA di Berna, dava inizio ai lavori di montaggio che poterono essere terminati secondo i programmi prestabiliti in modo da permettere l'attivazione della centrale alla data prevista.

Alla stessa sono allacciati i 287 abbonati connessi alla centrale di Motta. Il loro numero di chiamata è rimasto invariato. La nuova centrale è del tipo HS 52 A ed è equipaggiata inizialmente per 400 abbonati; senza alcuna modifica costruttiva la sua capacità può essere portata a 1.000 abbonati.

Lo stabile è previsto in modo che in caso di necessità e con la dovuta estensione dello stesso, la capacità della centrale può essere portata a 3.000 possibilità di collegamento.

Per lo svolgimento delle conversazioni suburbane, interurbane ed internazionali, sono a disposizione 26 linee (13 per il traffico in entrata ed altrettante per quello in uscita) collegate con la centrale principale di Locarno e con la possibilità di aumento a 38 (20 entranti e 18 uscenti).

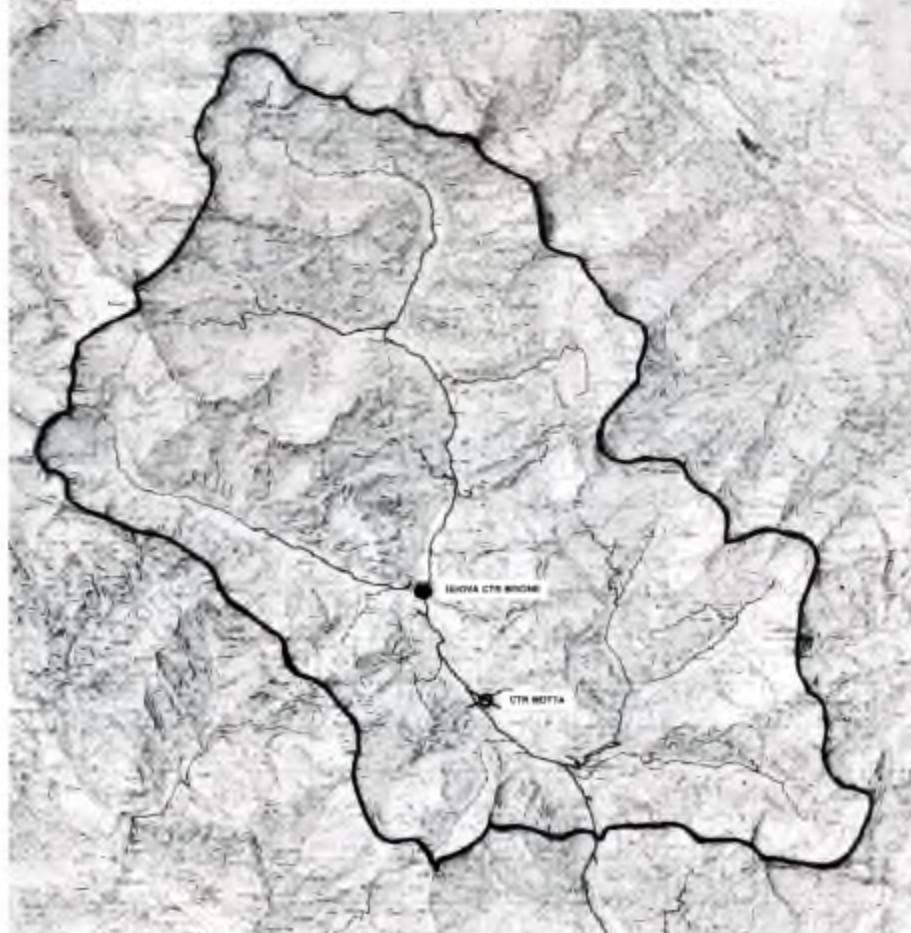
La rete cavi in Valle Verzasca

Con una rete cavi costruita negli anni cinquanta i telefoni degli abbonati della valle Verzasca, fatta eccezione per quelli situati nei comuni di Vogorno, Mergoscia e Corippo, erano raccordati alla centrale di Motta in uno stabile privato.

I cavi progettati e posati in un periodo di lenta espansione economica si rivelarono nel periodo della frenetica febbre dell'edilizia completamente occupati.

L'enorme impegno finanziario, di mezzi e di uomini che la nostra Azienda affrontava in quel periodo non ci permise una pronta ristrutturazione degli impianti della Valle. Con accorgimenti temporanei e di carattere provvisorio si cercò di far fronte alle necessità e alle esigenze della popolazione locale. Si procedette all'estensione della rete telefonica negli

COMPENSORIO RETE DI BRIONE VERZASCA



abitati di Lavertezzo, Brione, Frasco e Sonogno rinunciando tuttavia alla posa dei cavi principali, avviando alla mancanza di linee con la centrale per il tramite di apparecchiature speciali dette convogliatori che permettono, con un ristretto numero di raccordi, di far funzionare più abbonati senza inconveniente alcuno.

Con lo studio generale di ristrutturazione della rete cavi si evidenziò la necessità della costruzione di una nuova centrale in quel di Brione. Si diede quindi inizio all'allestimento dei progetti per la posa di cavi principali sulla tratta ponte di Corippo-Sonogno.

La data di messa in servizio della nuova centrale venne fissata per la primavera del 1980. La non indifferente lunghezza del tracciato cavi ci impose di dare inizio alle opere di scavo già nell'autunno del 1976. Una stretta collaborazione con le autorità della Valle ci permise di abbinare i nostri lavori a quelli relativi al nuovo acquedotto sulla tratta Sonogno-Brione, così da evitare doppi cantieri sulla già non troppo agevole strada cantonale. Per la posa dei nuovi cavi furono approntate trincee per un totale di circa 16 km dove furono messi a dimora circa 27 km di cavi.

L'opera, portata a termine nell'autunno del 1979, comportò una spesa complessiva di circa fr. 2.900.000.—, ripartita in fr. 1.770.000.— per gli scavi e la posa, fr. 240.000.— per giunzione e commutazione e fr. 890.000.— per l'acquisizione dei cavi, dei canali e materiale vario. Il costo per ogni metro lineare di nuovo impianto è risultato di fr. 180.— e ha comportato anche la messa in opera di un particolare sistema di collegamento dei canali atto a proteggere i cavi dalle influenze delle scariche atmosferiche che accompagnano i temporali in Valle. Alle cifre sopracitate vanno aggiunti fr. 80.000.— spesi per la costruzione e l'adattamento delle linee aeree.

Per ogni abbonato allacciato alla nuova centrale di Brione sono stati investiti circa fr. 8.850.— per la sola linea di collegamento.

La pazienza e la comprensione dimostrata dalla popolazione e dai numerosi turisti e il non indifferente impegno di tutti gli addetti ai lavori ci hanno permesso di realizzare quest'opera senza incidenti di sorta e rispettando i termini stabiliti.



I pali di castagno non saranno troppo dritti... ma che belli!

Ricezione programmi radiotelevisivi in Valle

Programmi radiofonici

La ricezione del I. programma radiofonico in valle Verzasca è assicurata sulle onde medie dal Centro emittente nazionale di Monte Ceneri Cima. Pure soddisfacente è la ricezione del I. e II. programma della RSI su onde ultracorte in modulazione di frequenza grazie alle stazioni di Monti Motti, attivata nel 1969 e di Brione messa in funzione nel 1972.

Programmi televisivi

Per servire la valle Verzasca con i tre programmi televisivi nazionali è stato necessario costruire ben quattro stazioni trasmettenti: due di queste diffondono, come accennato sopra, anche i programmi radiofonici.

La realizzazione di queste stazioni è avvenuta in fasi successive come riassunto nello specchio seguente:

Stazione
Monti Motti

Attivazione

I. progr.	II. progr.	III. progr.
18.12.67	16.11.77	16.11.77

Area di servizio

Vogorno, Mergoscia, Corippo, Lavertezzo (parz.)

Stazione
Lavertezzo

Attivazione

I. progr.	II. progr.	III. progr.
29.05.70	16.11.77	16.11.77

Area di servizio

Lavertezzo (parz.)

Stazione

Brione

Attivazione

I. progr.	II. progr.	III. progr.
29.05.70	16.11.77	16.11.77

Area di servizio

Brione, Gerra (parz.)

Stazione

Frasco

Attivazione

I. progr.	II. progr.	III. progr.
29.05.70	16.11.77	16.11.77

Area di servizio

Gerra (parz.), Frasco, Sonogno.

L'investimento totale per la diffusione della radio e della televisione in valle Verzasca è stato di ca. 900.000 franchi mentre i costi d'esercizio e di ammortamento annui ammontano a circa franchi 120.000.—

(fine citazione dell'opuscolo della DCT)



Date importanti

Attorno alla scoperta del telefono, alla sua messa in funzione e al perfezionamento seguito nel corso degli anni, vi sono date che non possono certo essere conosciute a memoria, ma almeno viste o sentite una volta. Affinché ognuno abbia modo di conoscere tutte le tappe che hanno permesso al mondo intero di usufruire di questo importante mezzo di comunicazione, pubblichiamo i momenti importanti nella storia del telefono.

1852 Primo ufficio telegrafico a Bellinzona.

1876 **Alessandro Graham Bell** (scotese) inventa in USA l'ascollatore telefonico che consente di trasmettere suoni a distanza.

1877 **Michele Patocchi** inizia i suoi esperimenti a Bellinzona con due apparecchi telefonici rudimentali acquistati a Neuchâtel.

1878 **David Edward Hughes** (americano), costruisce il microfono. Così la voce supera maggiori distanze.

1878 Prima centrale telefonica del mondo a New Haven, Connecticut, USA.

1879 Primo telefono del cantone Ticino concesso all'officina meccanica Luigi Cattaneo di Faido tra gli uffici e la Piomogna.

1886 Pubblicazione dell'opuscolo «Il telefono» di Michele Patocchi.

1886 Prima centrale telefonica ticinese a Lugano con 23 abbonati.

1886-1927 Evoluzione della prima generazione degli impianti telefonici ticinesi e più precisamente quelli a sistema manuale.



1886 - nascita del telefono

1927 - 55 centrali telefon. manuali

1927 - 4842 abbonati al telefono.

1890 **Prima centrale a Bellinzona** con 10 abbonati.

1890 **Prima centrale a Locarno** con 7 abbonati.

1891 **Prima linea interurbana ticinese tra Lugano, Bellinzona e Locarno.**

1900 Prime linee interurbane che collegano il Ticino con la Svizzera nordalpina (2 linee aeree Lugano-Zurigo, una linea aerea Bellinzona-Lucerna. Cavo telefonico nella galleria del Gottardo con 7 paia di fili. La rete telefonica ticinese è collegata con quella del resto della Svizzera).

1902 Primo collegamento telefonico tra la Svizzera e l'Italia e cioè tra le centrali telefoniche manuali di Chiasso e Como.

1902 Collegamento telefonico Lugano-Milano.

1927 La telefonia automatica fa la sua apparizione nel Ticino con la prima centrale a Bodio.

1927 Posato il cavo del Gottardo con 162 doppi da Airolo a Chiasso, che mette fine alla penuria di collegamenti con la Svizzera interna. Cavi attraverso la Galleria FFS del Gottardo:

1. nel 1882 (7)
2. nel 1893 (7)
3. nel 1900 (7)
4. nel 1920 (20)
5. nel 1927 (81).

1930 Posa del primo cavo regionale ticinese. Si inizia così la costruzione della rete telefonica sotterranea ticinese.

1933 Inizio delle trasmissioni radiofoniche della RSI attraverso la nuova emittente a onde medie del Monte Ceneri.

1935 **Tutti i comuni ticinesi sono collegati alla rete telefonica.**

1936 Apparizione dei primi apparecchi telefonici a moneta.

1942 Apertura del servizio telex (telescrivente).

1945 L'ufficio di Bellinzona è innalzato al grado di Direzione dei telefoni: personale 249 abbonati al telefono 12.213.

1948 Gli americani **J. Bardeen**, **W. H. Brattain** e **W. Shokley** inventano il transistor. Svolta importantissima nella tecnica delle telecomunicazioni.

1950 Primo ponte radio (collegamento attraverso le Alpi) Lugano-Genova. Jungfrau-Berna con 12 canali.

1950 Primo cavo suburbano lacuale nel Ticino tra Locarno e San Nazzaro via Ascona.

1951 11/12 febbraio: valanghe 8 agosto: alluvione. Danni ingentissimi alle infrastrutture delle telecomunicazioni.

1953-1955 Primo cavo coassiale nel Ticino a 4 tubi da Airolo a Chiasso. Viene così stabilito un collegamento capace di 960 vie di comunicazioni tra Lugano e Zurigo.

1955 Prima stazione emittente a onde UC di Monte Morello / Chiasso.

1958 Nascita della Televisione della Svizzera Italiana.

1959 **La Svizzera è il primo paese al mondo con la rete telefonica completamente automatizzata.**

1959 Prima pubblicazione del giornale aziendale «L'Informazione».

1962 Soppressione dell'ufficio di conteggio delle tasse di Lugano con conseguente centralizzazione a Bellinzona.

1963 Messa in servizio del piccolo studio a Lugano per la diffusione meccanizzata di informazioni in italiano attraverso la rete telefonica (numeri 160-169).

1963 Attivazione dei primi collegamenti per la trasmissione dei dati.

1964 **Prima tassazione ciclica nel Ticino. Centrale di Gerra-Piano. L'abbonato paga la comunicazione in ragione della durata.**

1965 Gli americani mettono in orbita il primo satellite per le telecomunicazioni «Early Bird» e così parte delle comunicazioni dalla Svizzera verso l'America passano per la prima volta attraverso i canali via satellite.

1967 Numerizzazione a 6 cifre dei numeri telefonici del circondario di Bellinzona.

1967 Attivazione della chiamata di veicoli.

1969 Scompare l'ultima centrale automatica HS 25 del tipo Hasler che aveva dato avvio 41 anni prima all'automatizzazione nel Ticino (centrale di Maglio di Colla).

1969 Apertura della selezione europea diretta per abbonati di Lugano.

1970 Conteggi bimestrali e non più mensili.

1971 Primo ufficio clientela a Lugano.

1971 Introduzione della teleselezione intercontinentale diretta nel circondario di Bellinzona.

1971 Introduzione in Svizzera e così anche nel Ticino del sistema ATECO (trasmissione automatica di telegrammi mediante computer).

1972 A Lugano e Bellinzona sono attivati i nuovi servizi informazione equipaggiati con posti microfilm sui quali figurano gli abbonati della Svizzera.

1973 La teleselezione europea ed intercontinentale diretta è estesa alla totalità degli abbonati del circondario.

1973 100.000.mo abbonato telefonico del circondario di Bellinzona.

1975 Primo tipo di apparecchio a tastiera modello 70.

1976 Esercizio di prova con il servizio pubblico di telecopiatura a Lugano.

1977 Attivazione dei nuovi centri delle telecomunicazioni a Lugano 5 Vie e a Bellinzona.

1978 L'alluvione del 7/8 agosto ha causato ingenti danni agli impianti sotterranei e aerei nelle valli di Mesolcina, Centovalli e nel Locarnese.

1979 Attivazione della rete NATEL nel nostro circondario (rete telefonica nazionale per automobili).

1979 Attivazione della nuova emittente nazionale a onde medie di Monte Ceneri Cima.

1980 Messa in servizio del cavo coassiale a 12 tubi e introduzione dell'impianto radioelettrico nella galleria autostradale del San Gottardo (radiocomunicazioni nelle gallerie).

1981 Attivazione del nuovo centro delle telecomunicazioni a Muraltio.

1983 Attivazione del nuovo centro delle telecomunicazioni a Faido.

1983 Prova d'esercizio con i nuovi apparecchi telefonici modello 85.

1984 L'Azienda attribuisce alla DCTB un gruppo di 4 traduttori accogliendo così una rivendicazione presentata venticinque anni prima.

1984 Festeggiata a Gordevio la 100 millesima concessione di ricezione telefonica.

1984 Esercizio di prova del VIDEOTEX con il sistema CEPT.

1984 Primo apparecchio telefonico senza fili RADIOTEL.

1985 La DCTB ha raggiunto con i suoi effettivi le 1.000 unità.

1985 Attivazione dei servizi EUROSEGNALE e TELETEX.

1985 Festeggiata ad Acquarossa la 100 millesima concessione di ricezione televisiva.

1986 Primo cavo a fibre ottiche nel circondario tra Faido e Bellinzona.

1986 Introduzione della chiamata locale B (teleavviso).

1986 Attivazione del sistema definitivo TERCO 2.1 (elaborazione dei dati al servizio abbonamenti in relazione ai collegamenti telefonici e della filodiffusione).



CASTAGNATA A VOGORNO . . .

Sotto un sole splendente e un cielo autunnale magnifico, Vogorno ha ospitato la tradizionale castagnata che come ogni anno ha richiamato un folto pubblico della Valle e del Piano. Soddisfazione per gli organizzatori che hanno potuto riscontrare un notevole successo della contenuta ma simpatica manifestazione. Diversi i chilogrammi di castagne distribuite a delizia dei palati di grandi e piccini.

Per i più affamati (e non erano pochi!) ha funzionato anche una gloglia anch'essa presa «d'assalto» da molti convenuti.

Una tombola ed alcuni giochi hanno fatto da riempimento alla festa, mentre qua e là si levava il grido di qualche bambino in cerca della mamma o per aver conosciuto il contatto violento col catrame del piazzale comunale. Ma infine nulla di male.

Grazie quindi agli organizzatori e collaboratori per il lavoro svolto e per la volontà nel mantenere vive queste tradizioni che uniscono gente e villaggi della Valle e del Piano.



. . . E A GORDOLA

Anche Gordola ha avuto la sua festa delle castagne, una tradizione che va avanti ormai da parecchi anni, grazie alla locale Società manifestazioni, guidata dall'intraprendente Marco Lilla.

A lavorare sempre le solite facce, poca gente a gustare le deliziose castagne, anche perché la giornata non era delle migliori. Comunque la festa è riuscita.



Ospiti d'eccezione in Verzasca



Capita sovente che la nostra valle ed i suoi meravigliosi villaggi, vengano visitati da personaggi internazionali di importanza notevole, seppur sconosciuti alle nostre latitudini. Essi vanno e vengono in incognito, perché il loro lavoro a contatto con il mondo intero, è abbastanza costellato da giornate colme di impegni stressanti. E così di tanto in tanto si sceglie uno svago a questa vita «pesante» e carica di responsabilità, seppur in grado di procurare un certo benessere e soddisfazione. Si scelgono mete fra le più disparate, isole nel bel mezzo degli oceani, oppure paesaggi montani e verdeggianti, in cui trascorrere qualche momento di riposo e tranquillità.

C'è sempre chi include il Ticino in questa meta turistica e riposante, e di questo Cantone ama far sì che i posti più belli possano aver fatto parte della loro vita, e possano per un attimo averla resa sublime e allegra.

Visitare una valle, un villaggio in cui ammirare le tradizioni del passato e del presente, assaporarne il maestoso silenzio che non si trova nelle grandi città, è un momento di grande interesse.

Così è stato domenica 12 ottobre per un gruppo di esponenti dell'alta finanza internazionale che, accompagnati dalle consorti, hanno voluto onorare la Verzasca con la loro visita. Sono i responsabili di un importante gruppo internazionale che si occupa di finanziamenti nel campo marittimo (Finanzierungsgesellschaft - Viking) la cui sede è a Zurigo. Il gruppo comprendeva i massimi dirigenti dell'istituto bancario e precisamente dell'Amsterdam-Rotterdam Bank N.V. di Amsterdam; Bergen Bank, Oslo; Christiania Bank of Kreditkasse, Oslo; Commerzbank AG, Düsseldorf; Lazard Brothers & Co. Ltd, Londra; Schweizerische Bankgesellschaft (UBS), Zurigo; Skandinaviska Enskilda Banken, Stoccolma; Union Bank of Norway, Oslo; Deutsche Schiffsbeleihungs-Bank AG, Amburgo; Deutsche Schiffhartsbank AG, Brema; Schiffshypothekenbank zu Lübeck AG, Kiel.

Arrivati a Sonogno verso le ore undici, si intrattengono un attimo sulla piazza del villaggio, dove la guida accompagnatrice signora Floeri Vreni presenta la signora Carmelina Patà, che darà le informazioni principali sul villaggio, e il redattore del periodico, invitato espressamente per il servizio sulla giornata.

Un onore in più anche per il giornale della Valle e del Piano.

Dopo una breve visita al forno del paese, gli illustri ospiti si recano presso la casa della lana, dove Carmelina Patà spiega il funzionamento e le varie fasi della tintura ecc.

Il notevole interesse degli ospiti è particolarmente apprezzato, tanto che la si-





Traduzione dell'articolo qui sotto in inglese, perché il giornale è stato richiesto dai partecipanti.

Very special guest in Verzasca

It sometimes happens that our beautiful valleys are chosen as a destination by world-known people for their relaxing-trips.

To let their minds wander from the demanding days, the choice can come round to dissimilar places: charming tropical islands or suggestive mountain sceneries.

Ticino offers the opportunity to visit valleys and villages, where the traditions are still alive and also to enjoy peace that in big cities has already disappeared.

This was offered to a few representatives of the international high finance and their wives, who, on Sunday the 12th of October, included among other excursions in Ticino, the Verzasca.

Those prominent people were managers of an international group dealing with shipping investments (Finanzierungsgesellschaft - VIKING - Zürich).

They arrived in Sonogno late in the morning where they met Mrs. Carmelina Pazà who gave them some information about the village and Mr. Claudio Rossi, the editor of the periodical «Valle Verzasca e Piano».

After visiting the old oven, in which the local bread is still baked, the guests reached «La Casa della Lana». Mrs. Patà showed the different phases of dyeing and carding of wool, that in Sonogno can be bought in many various bright colours.

Finally Mrs. Ferrari showed them round the Pro Verzasca Shop.

By coach they arrived in Lavertezzo where they had a tasty lunch at the «Trattoria Vittoria».

The beautiful autumnal weather also contributed to the success of this day, which ended with some more entertainments in other parts of Ticino.

Testo di Lucia Zanda e Rosaria Sclarini.

gnora Patà si prodiga in una dimostrazione di lavorazione di questo gradito e caldo prodotto che a Sonogno viene tinggiato in diversi e bellissimi colori naturali.

Segue una visita anche al negozio della Pro Verzasca che per un'oretta ha occupato anche di domenica la zelante signora Ferrari. Alla fine il gruppo si avvia al torpedone che li condurrà a Lavertezzo, per gustare un succulento pranzo presso il ristorante Vittoria.

Un incontro gradito quindi, con la cornice di una magnifica giornata autunnale, che ha dato ancor più splendore a questa meravigliosa valle prima dell'avvento della stagione invernale, del silenzio profondo nelle fredde giornate e della pace degli animi e dei cuori.

E senz'altro d'obbligo aggiungere un sentito grazie a chi, pur provenendo da paesi lontani, non disdegna una visita alla nostra Verzasca per conoscerla, apprezzarla e portarne in patria le impressioni più belle.



Ispezione di cavalli in Valle



Il cavallo di Fernando Matasci vien esaminato dal veterinario dell'Esercito.



A Brione, ispezione del mulo di Dario Scolari, con la tradizionale corsetta e infine il riposo e rilassamento...



Pochi sapranno che in valle Verzasca vi sono ancora 2 cavalli e un mulo di proprietà dell'Esercito svizzero, e come ogni altro «oggetto» di cui l'esercito ne affida la custodia a un milite, anch'essi sono soggetti ad ispezione annua.

È stato il caso di martedì 30 settembre, quando sulle piazze comunali di Vogorno e Brione Verzasca, un primo tenente veterinario ed alcuni suoi aiutanti hanno ispezionato e certificato lo stato di salute degli animali in questione.

Il primo «appuntamento» è toccato a Gillo Mozzettini di Vogorno. Il cavallo in sua custodia ha soddisfatto le aspettative degli esaminatori. Dopo un breve controllo visivo e una corsetta sulla piazza, alla quale non si è potuto sottrarre nemmeno il «proprietario», si procede alla marcatura sugli zoccoli e il licenziamento.

A Brione Verzasca aspettavano gli addetti al controllo, il cavallo di Fernando Matasci e il mulo di Dario Scolari.

Anche in questo caso stesso rituale: controllo visivo e corsetta sulla piazza (serve per notare se alla fine della corsa il cavallo «tossisce» in modo anormale, ed in tal caso è considerato non più idoneo).

Poi marcatura con l'applicazione di un numero, mediante degli appositi ferri arroventati con uno speciale fornello a gas. Termine quindi dell'ispezione, che si è svolta sotto lo sguardo divertito di qualche concittadino e turista capitato per caso.



Il cavallo di Gillo Mozzettini vien marcato sugli zoccoli...



Il ritorno alla stalla, tutti contenti...





Dopo aver impastato e preparato le pagnotte, si trasportano al forno per essere cotte.



Si introducono le pagnotte ad una ad una nel forno, usando l'apposita paletta in legno.



E dacci oggi il nostro pane quotidiano

Da sempre il pane costituisce il nutrimento più amato e indispensabile nelle mense di ogni famiglia. Sin dagli antichi albori della civiltà si fece ogni impasto, ogni prova per averne di migliore qualità.

Il pane bianco, nero, di segale, integrale e di tutte le varietà che oggi troviamo sul mercato è quindi parte integrante della nostra esistenza. Sembra facile confezionarlo, ma ha bisogno di cura e attenzione, affinché possa soddisfare il nostro palato.

Si dice che chi non vuol ingrassare, non ne deve mangiare: gli enologi lo usano per meglio degustare i vini: nelle feste mondane o nei ricevimenti, è la base su cui poggiano formaggi, carni, verdure, ovvero le famose tartine. Nelle vecchie prigioni i delinquenti lo dividevano con l'acqua.

C'è chi si alza presto la mattina, per poterlo gustare appena uscito dal forno — attenzione, non è salutare — ma c'è chi si alza prima ancora per prepararlo e cuocerlo.

Oggi giorno non vi sono più problemi per

questa operazione, perché i panettieri provetti dispongono di moderni macchinari e la preparazione, come la cottura, non preoccupano più di quel tanto. Spesso però vi è ancora gente che ama cimentarsi nella preparazione di questo gustoso «frutto» della nostra terra. Sono i panettieri dilettanti, che approfittando della presenza di qualche vecchio forno nei nostri paesi, cuociono qualche pagnotta, tanto per portare qualcosa di nuovo sulla mensa, o per attirare l'attenzione su quelle che sono state le tradizioni dei nostri avi, quando non si cuoceva il pane per divertimento, ma perché era una necessità di vita.

E francamente sarebbe bello che queste tradizioni continuassero, che qualche giovane con un momento libero la settimana, si impegnasse nel rimettere in funzione questi vecchi ma efficienti forni a legna, e far contenti coloro che bramano per avere un pezzo di pane veramente nostrano.

Chi si reca a Sonogno avrà modo di notare che il vecchio forno al centro del paese è occupato da qualcuno che sta



Dopo la cottura si depongono in appositi cesti e poi si possono trasportare in diversi modi, al luogo di distribuzione.

Bisogna preoccuparsi che il forno sia ben pulito.



cuocendo delle belle pagnotte. Attorno, qualche concittadino e qualche turista divertito, che non sa la sente di lasciarsi scappare il momento della cottura e dell'assaggio.

Le foto qui pubblicate mostrano un momento di queste giornate, e guardandole ci rammentano i nostri «vecchi» che ogni giorno o quasi, si davano da fare, certamente con maggior serietà, nell'impastare ecc.

A Sonogno vi è tutto quanto occorre per mettere in pratica questa attività dilettantistica ma che alla fine dà buone soddisfazioni.

Nel locale adiacente al forno, dove si prepara la pasta e la si lascia lievitare si trovano tutti gli arnesi necessari alla cottura (pale, palette, ecc.) che sono a completa disposizione.

C'è quanto basta insomma per mantere viva questa tradizione e far sì che, oltre a nutrirsi di una sostanza veramente genuina, si abbia un hobby che mantere occupati, e fa diventare meno monotone e lunghe le giornate in valle.



Frasco cognomi e soprannomi

di Aquilino Gnesa

Come per gli altri paesi le sigle G. e R. indicano che i dati sono stati rilevati dai documenti della famiglia Gnesa di Gerra Verzasca (G.), rispettivamente da quelli della famiglia Rossi di Lavertezzo (R.).

Certamente i cognomi e soprannomi di Frasco del 1500 e del 1600 sono meno numerosi di quelli di Brione, Gerra e Lavertezzo per i minori contatti avuti con Frasco dalle famiglie Gnesa e Rossi. Nondimeno ho potuto elencarne parecchi, che penso - come lo è per gli altri paesi della Valle, fossero più soprannomi che cognomi -.

A) COGNOMI E SOPRANNOMI SCOMPARI

1. **Balz**, della Balz (G. 1580-1588).

Forse era solo un soprannome.

2. **Bainoni**. (R. 1563).

È menzionata una sola persona ed una sola volta: Maslini Bainoni.

3. **Bertine**. (G. 1585).

Un Giacomo di Tognetto Bertine di Frasco era proprietario di beni sul Monte Valdo di Gerra, nella località di Brescisa.

4. **Bustelli**. (G. 1582).

Domenico, detto Bustelli, era certo un soprannome.

5. **Chiand**, del Chiand (G. 1593).

Forse era un soprannome. Bernardo fu Stefano Chiand è menzionato una sola volta.

6. **Cissi**, Ciossa. (R. 1573; G. 1576-85). Giovan Antonio di Tognio Cissi o Ciossa, abitante alla Torba di Frasco aveva beni sul monte Brescisa.

7. **Conarde**. (G. 1574).

Una sola volta è menzionato un Bernardone fu Martino Conarde, della Torba.

8. **Cruscionino**. (G. 1656).

Antonio Cruscionino è tutore degli eredi Poncini di Frasco.

Forse era un soprannome.

9. **Delubini**, Delubino (G. 1794-1843).

Nel censimento cantonale del 1808 è menzionata una sola famiglia con questo cognome, estintasi nel 1860.

Due sorelle Delubini hanno sposato due uomini di Gerra: Caterina, 1838-1923, Bianchi Giovan Domenico; Caterina, 1800-1866, Vosti Agostino di Giovan Bernardo.

10. **Domerghini**, Domerghino, Domerghini (R. 1558; G. 1679).

Forse era solo un soprannome.

Non so se questa famiglia abbia avuto in qualche modo rapporti con i Domerghini di Vogorno o con i Domerghini, o con i Delubini o magari con i Dughi, Dughini, oppure con i Domerghini o Domerghini (Foletta) di Gerra.

11. **Danini**, Donino, Zanino.

Nel censimento del 1808 sono menzionate 2 famiglie Danino e 2 Zanino, che, forse erano dello stesso ceppo.

Si è estinta attorno al 1890.

12. **Fape**. (G. 1586).

Stefano Fape abitava alla Torba. Forse antenato dei Jop e Joppini?

13. **Faesni**. (G. 1588).

Probabilmente era un soprannome.

14. **Gladei**. (1578).

È citato un Bernardo Gladei della Torba di Frasco che abitava a Verzollo, frazione di Lavertezzo.

15. **GARONI**, Garonino (G. 1586-1593). Forse era un soprannome.

16. **Jacmoli**, Jacmasi. (G. 1579).

Sono citate tre persone con questo cognome o soprannome che abitavano alla Torba, uno di 20 anni ed un suo zio curatore.

17. **Jop**, Jopiti.

Forse i Jopiti sono poi diventati Joppini. È logico che i due cognomi hanno avuto un'unica origine.

Jop ce ne sono ancora in California. Nel 1772 ne esistevano due famiglie, nel 1808 una sola famiglia Jop estintasi nel 1910.

Una Marianna di Bartolomeo Jop (1800-

1878) ha sposato un Gaspare Foletta di Gerra.

18. **Lafranconi**, Lafrancone (R. 1561-1729; G. 1560-1593).

Un Giovanni fu Martino Lafranconi era notaio e si firmava: da Frasco abitante a Locarno.

Esistono 8 suoi atti nei documenti Gnesa e 4 nei documenti Rossi.

Altri Lafranconi (Felice, Giovan Antonio, Zane, Antonio) abitavano a Frasco ed altri (Giovanni, Vincenzo, console di Gordola nel 1729) a Gordola, dove sono diventati patrizi.

Un Zanollo Lafranconus è menzionato in un documento del 1518.

19. **Miossi**, Miosso.

Nel 1808 ne esisteva una sola famiglia, estintasi nel 1883.

20. **Oline**. (R. 1563).

Un Oline è menzionato in una pergamena del 1514 su un contratto per locazione di boschi patriziali.

Nel 1563, tre persone, Zanio, Petri e Domenico sono citati con questo cognome.

21. **Peracca**, Paracca.

Era solo il soprannome di un ramo della famiglia Ferrini.

22. **Picone**, Pichini, Pichetto (G. 1585-1679; R. 1732).

Nel 1585 due fratelli, Pichini Giuseppe e Gioanetto di Frasco hanno beni sul Monte Valdo di Gerra, località Brescisa e Vald di Chepp.

23. **Poncioni**, Ponsione, Pongionno.

(G. 1563-1656).

Forse era solo un soprannome.

24. **Prioris**. (R. 1605).

Forse un soprannome derivante da Priori.

25. **Sillino**. (G. 1574).

Una sola persona, Giovanni, è menzionata con questo cognome o soprannome.

26. **Tasca**, Taschina. (G. 1814).

Soprannome della famiglia Bernardasci Giovan Angelo, mio trisnonno. Due sue figlie: Appollonia (1800-1862) e mia bisnonna Lucia (1803-1837), hanno sposato due fratelli Gnesa di Gerra.

Il soprannome Tasca pare sia passato poi ad un ramo della famiglia Lanini a seguito del matrimonio di un'altra figlia del Giovan Angelo con un Giovanni Lanini.

27. **Todeschi**. (R. 1563).

Molto probabilmente era il soprannome di una persona forse di origine tedesca e che era stata oltr'alpe.

28. **Tigini**. (R. 1579).

È probabile che fosse un soprannome.

29. **Tolino**. (G. 1585).

Anche questo credo sia stato un soprannome.

30. **Trainini**. (R. 1573).

Come gli altri precedenti è molto facile che sia stato un soprannome.

31. **Vegio**, Vegi, Vegino, Veggio.

(R. 1573-1581; G. 1574).

Jacopo fu Tognio Vegio, del Cortasciolo, nel 1576-1577 era podestà della Valle. Nel 1581 in un documento Rossi è menzionato un Filippo Vegio, abitante a Buraglio, ora frazione di Muralto.

32. **Zappa**. (G. 1588).

Forse era un soprannome.

33. **Zanino**.

C'erano 2 famiglie Zanino nel 1808, ora estinte.

Forse era la medesima dei Danino.

34. **Zucazio**. (R. 1635).

Forse era un soprannome.

35. **Zumo**. (R. 1726).

Con tale cognome è menzionato Giovanni detto Crostino. Forse era un ramo dei Zumini di Lavertezzo-Cugnasco.

B) COGNOMI E NOMI ANCORA ESISTENTI

1. **Badasci**, Bodosci.

Nel 1808 c'era una sola famiglia Badasci. Una parte era emigrata in Califor-

nia. Un ramo dei Badasci è soprannominato i Contitt, i Cünt ed un altro è detto i Pachitt.

2. **Bernardasci**, Bernardone, Bernardo-se, Bernardacci.

(G. 1585-1868; R. 1742).

Un Lafranco Bernardoni è menzionato in una pergamena del 1514. Nel 1772 c'era un Gian Antonio detto il Menusino e gli eredi di Bernardo detto il Verdacca. Nel 1793 è menzionato un Bernardo Bernardasci detto Bedola.

Mio trisnonno Giovan Angelo Bernardasci (inizio 1800) era soprannominato «el Tasca», soprannome passato ad un ramo dei Lanini.

Nel 1808 erano 7 le famiglie Bernardasci.

Ci sono o c'erano i Bernardasci detti Scitifen, Tobia detto Tobiola, Elmo detto di Potoi, Bies, Domenico detto di Mücc, Bernardo detto di Vermasgioi.

3. **Dughi**, Dugho, Dughini, Domenichini? (R. 1562-1729; G. 1818).

Nel 1808 erano due famiglie, delle quali una abitava ad Agarone poi trasferitasi a Gordola.

4. **Ferrasci**, Ferascio, Ferar, Ferrascio. (G. 1649).

Famiglie Ferrascio ne esistevano anche a Lavertezzo.

Nel 1808 erano tre famiglie.

Nel 1777 un Pietro Ferrasci era detto Capino.

Una Ferrasci Ines è detta «di Ostitt».

5. **Ferrini**, Ferino, Feirino.

(G. 1656-1889; R. 1727-1729).

Ferrini ne esistevano una volta anche a Vogorno. Un Ferrini Pietro, nel 1656, è luogotenente del landfogto. Un altro Pietro è vice parroco a Gerra dal 1782 al 1795. Il cognome Ferrini esisteva anche in Onsernone. Da una famiglia di queste è uscito Contardo Ferrini, che fu direttore dell'Università cattolica di Milano.

Un ramo dei Ferrini di Frasco è detto i Anitt, un altro (Domenico, estinto), i Chiolitt, un altro i Parraca.

Nel censimento cantonale del 1808 sono citate 6 famiglie Ferrini.

6. **Franchini**. (G. 1574).

Da tempo estinta in paese (non sono più citate famiglie Franchini a Frasco nel 1808), diverse famiglie originarie di Frasco vivono nei dintorni di Lugano. Nel 1872 erano 7 le famiglie Franchini attinenti di Frasco abitanti presso Lugano, specie sulla Collina d'Oro. Da queste è uscito il comandante di corpo d'armata, ancora vivente, Enrico Franchini.

7. **Giottonini**, Giottonino.

(G. 1586-1845).

Nel 1586 Giovan Giottonino è detto il Maslata. Nel 1772 un Gian Antonio Giottonino è detto il Capurino.

Nel registro dei morti di Cugnasco è scritto che il 25.9.1755 è morto Bernardo Giottonini, cappellano coadiutore della chiesa di Santa Maria delle Grazie (er Gesora) di Cignasco e fu sepolto nella chiesa stessa.

Nel 1808 c'erano 5 famiglie Giottonino a Frasco.

Un ramo dei Giottonini è detto i Tambess, un altro i Biaschitt, due sorelle sono i Pantoll, un'altra famiglia i Fortūnee (da Fortunato).

8. **Joppini**, Joppo, Jopino

(R. 1581-1835)

Nel 1808 erano in due famiglie.

Famiglie Joppini di Franco ne esistono anche in Mesolcina a Rovereto.

Una famiglia è detta i Garett.

9. **Lanini**, Lanino

(G. 1570-1889; R. 1581-1835).

Una famiglia Lanini è esistita anche a Gerra, nella frazione di Formighera. L'ultimo, un Sonogno Lanini, è morto verso il 1750.

La parentela Lanini è oggi molto numerosa e sparsa in molti comuni del Sopraceneri ed in California.

Nel censimento cantonale del 1808 c'erano a Frasco 7 famiglie Lanini.

Nel 1772 Gian Maria Lanini era soprannominato Fogliada.

La famiglia di Lanini Aquilino è detta i Baditt, quella di Celeste è detta i Tiscia, quella di Lino i Intragnitt, una i Grenitt, una (estinta) i Carioritt, un'altra i Uscenzitt, un'altra i Tasca o Taschitt.

10. **Lesnini**, Lesnino, Lesini.

(R. 1573; G. 1585-1834).

Nel 1772 i cugini Lesnini di Riazzino (proprietari di una vasta zona) sono multati dall'Amministrazione delle Terricciuole per aver fatto delle cinte senza autorizzazione.

Nel 1781 un Domenico Lesnino è podestà della Valle. Un altro Domenico, nel 1823 ricopre la stessa carica che - dal 1798 - è chiamata giudice di pace.

Lesnini Stefano fu Domenico (1813-1884) è stato deputato al Gran Consiglio per circa tre lustri.

Francesco Domenico Lesnini è stato deputato al Gran Consiglio nel 1815; Domenico Lesnini nel 1830.

Stefano fu Stefano Lesnini (1836-1890) è stato giudice di pace e sindaco di Frasco.

Luigi Lesnini fu Stefano (1890-1943) è stato sindaco di Gordola.

Le famiglie Lesnini censite a Frasco nel 1803 erano tre.

11. **Lucchini**.

Da tempo assenti da Frasco (non ne risultano nel censimento del 1808) sono parecchie le famiglie Lucchini attinenti di Frasco nel Luganese.

Nel 1864, Vincenzo Lucchini, abitante nella frazione di Arasio, comune di Montagnola, attinente di Frasco, è stato l'assuntore del secondo tronco della strada della Verzasca, dal ponte di Miglietti (el pont der Amighett) al Chiossetto.

Nel 1853 esistevano 10 famiglie Lucchini attinenti di Frasco, abitanti presso Lugano. Lucchini ne esistono anche in Onsernone.

12. **Marci**, Morcio. (G. 1574-1650).

Un Giacomo Marci, nel 1574 abitava alla Torba (ar Torbora), un Antonio nel 1650 al Cortasciolo, entrambi frazioni di Frasco.

Nel 1576 sono registrati nei documenti Rossi due fratelli Martii, abitanti a Gordola che forse è la traduzione latina di Marci.

Nel 1808 risultavano tre famiglie, scritto «Morcio».

Un ramo dei Marci è soprannominato i Betoii, un altro i Matrùscila (un Giovanni Marci, in California, a Castroville, nel 1891 era detto il Matrùscellino), un altro ramo i Pass.

Quando andavo a scuola a Gerra c'era, presso dei suoi parenti Porra, un Marci che era chiamato «el Bona».

Famiglie Marci ce ne sono anche in Mesolcina.

13. **Martella**. (G. 1579).

Nei registri patriziali di Frasco, nel 1780, si accenna ad un Gottardo Martella detto il Brogio (el Brösg).

Un ramo è soprannominato i Manüill (da Emanuele).

Una Martella Genoeffa era soprannominata «er Gambona», forse perché nata Gamboni di Vogorno.

Una famiglia erano i Batistoi.

Un'altra famiglia, ora estinta, era i Cicc. Nel 1808 sono censite 5 famiglie Martella a Frasco e 3 a Sonogno.

Frasco aveva nel 1808	uomini 130
	donne 151
Totale	abitanti 281

Informatori:

Alfredo Lesnini, Gordola

Silvana Cavagna-Bernardasci, Gordola

Aneddoti, notizie e personaggi

Dal «Giornale del Popolo» del 13.12.60

Incominciate le visite nei pollai

In prossimità delle feste Natalizie taluni marioli sempre approfittano per alleggerire qualche pollaio della città e dei dintorni in vista del tradizionale pranzo Natalizio.

Una poco pulita azione è stata iniziata a Gordola e Tenero e ad Ascona, ma non sempre con frutto. In ogni caso occhi ben aperti.

★

Quando chiedi un consiglio, il mondo diventa tosto prodigo e ciarlifero, ma il giorno in cui chiedi un aiuto, tutto il mondo diventa sordomuto.

Se altri vuoi domar al tuo volere, più che mai la forza servono le maniere.

la pagina della MONTAGNA

a cura di Giuseppe Brenna

Il Monte Zuccherò, 2735.5 m una montagna di classe

La montagna come simbolo di libertà

Guido Ceronetti è un personaggio che descrive con lucidità e coraggio un mondo senza luce. In questo assomiglia a Kafka: solo il riconoscimento aperto della nostra negatività consente di individuare e medicare il nostro male. In un'opera cruda come «Il silenzio del corpo» Ceronetti proclama: «È un pensiero che calma e dà forza, sapere che tra i libri che possediamo ce ne sono alcuni sufficienti a liberare e a salvare. Se ne aggiungono di nuovi, quasi ogni giorno, ma quelli necessari già ci sono da tempo».

Elias Canetti, premio Nobel 1981 per la letteratura, è sicuramente uno di quei produttori di libri di valore ed è uno di quei compagni di vita che vale la pena di non perdere. Nella sua opera transdisciplinare, unica, complessa e semplice nello stesso tempo, dal titolo «Massa e potere» Canetti dedica agli svizzeri queste righe:

«La Svizzera è uno stato di cui nessuno potrebbe negare la coesione nazionale. Il senso patriottico è più grande negli svizzeri che in altri popoli presso i quali si parla una sola lingua. L'uso di quattro lingue, la molteplicità dei Cantoni, la loro differente struttura sociale, il contrasto di religioni, le cui guerre restano nella memoria storica, non hanno potuto recare alcun serio danno all'autocoscienza nazionale degli svizzeri.

Essi hanno in comune un simbolo di massa che sta perennemente dinanzi agli occhi di tutti loro ed è più inamovibile dei simboli d'ogni altro popolo: le montagne.

Da ogni luogo, lo svizzero vede la sommità delle sue montagne. Ma da alcune località è visibile l'intera catena, e la consapevolezza di abbracciare là con lo sguardo tutte le proprie montagne ha conferito a quei luoghi un che di sacrale. Talvolta, alcune sere, che non possono essere predisposte, sulle quali l'uomo stesso non ha alcun influsso, esse cominciano ad arrossarsi: è la loro suprema consacrazione.

La loro difficile accessibilità e la loro asprezza infondono sicurezza allo svizzero. Divise alla sommità, esse calano unite verso la pianura come un unico gigantesco corpo. Esse sono un corpo, e quel corpo è la terra stessa.

I piani di difesa degli svizzeri durante le due guerre trascorse rivelano in modo singolare l'identificazione della loro nazione con la catena delle Alpi. Tutte le terre fertili, tutte le città, tutti i luoghi di produzione, in caso di aggressione avrebbero dovuto essere sgombrati.

L'esercito si sarebbe ritirato sulle montagne e solo là avrebbe combattuto.

Popolazione e terra sarebbero state sacrificate. Ma l'esercito sulle montagne avrebbe continuato a rappresentare la Svizzera e il simbolo di massa della nazione sarebbe divenuto la terra stessa.

Gli svizzeri possiedono dunque una diga loro propria. Non possono costruirla essi stessi, come gli olandesi. Non possono erigerla né abbatterla; nessun mare si avventa contro di essa. La loro montagna sta: devono soltanto conoscerla bene. Essi vi salgono e la percorrono in ogni suo angolo. La montagna ha la forza di una calamita e attira dalle principali nazioni persone che imitano gli svizzeri nell'ammirarla e nell'esplorarla.

Gli alpinisti delle più lontane nazioni sono simili agli svizzeri di stretta osservanza: i loro eserciti, dispersi in tutto il mondo, dopo brevi e periodiche manovre sul-

le montagne, conservano in vita il prestigio della Svizzera. Varrebbe la pena indagare fino a qual punto essi abbiano anche praticamente contribuito alla conservazione dell'indipendenza svizzera».

Il Monte Zuccherò appare così da Sonogno.

Ora atterriamo in Valle Verzasca

Dopo le splendide parole di Canetti, che ci hanno rivelato uno dei possibili modi di interpretazione del mondo alpino (una ulteriore dimostrazione di come la «montagna» non sia riducibile a poca cosa), ci soffermiamo su una cima verzasca tra le più belle, più alte, più rappresentative:

il Monte Zuccherò (2735.5 m).

Il Monte Zuccherò, come ben sappiamo, è quella montagna che a Sonogno ci appare in tutto il suo splendore guardando a ovest, verso la magnifica Val Redorta. Qual è l'etimo di Monte Zuccherò?

Nell'attesa che qualcuno ci illumini esaurientemente, deduciamo molto semplicemente che il nome attribuito alla montagna sia di origine figurativa e da far risalire alla neve che, per molti mesi, giace immacolata lassù.

Topograficamente il Monte Zuccherò ha forma di croce.

È importante nodo orografico della catena principale: con le sue dorsali dà vita alle Valli Tomè, d'Osola e ai due rami di Val Redorta.

Dal punto di vista architettonico-estetico mostra un'affilata, lunga e regolare cresta est, che si staglia contro il cielo e scende ad accarezzare le pinete di Pùscen Negro; la cresta nord è invece breve ed ardua e si caratterizza per il suo interesse alpinistico; quella ovest-sud-ovest si presenta frastagliata e misteriosa, mentre la cresta sud alterna possenti bastioni a tratti con pietraie fino al suo culmine.

Ai piedi del monte giacciono i graziosi alpeggi di Redorta, della Mùgaia, di Sambuco e del Piatto, con il noto laghetto alpino di Val Tomè.

Itinerari

1. Dalla Val d'Osola e per la cresta sud. Itinerario per escursionisti esperti. Da Brione Verzasca 6 ore.



Un comodo sentiero marcato costeggia il fiume Osura e conduce, tenendosi nella parte bassa della selvaggia, fantastica Val d'Osola, all'Alpe d'Osura (1418 m), sede di una nuova cascina, utilizzabile in caso di bisogno. Siamo molto grati a coloro che hanno costruito la baita e lo saremo ancora di più se rispetteremo sempre quanto ci viene offerto generosamente dagli uomini e dalla natura.

Dopo un ripido balzo si arriva a Corte di Canova (1769 m) e a Corte del Sambuco (1895 m). Per estesi pascoli e pietraie si raggiunge la bocchetta di Mùgaia (2518 m), valico che collega la Val d'Osola con la Val Redorta. Seguendo la rocciosa cresta sud si sale alla cima.

2. Dalla Val Redorta e per la cresta sud. Itinerario per escursionisti esperti. Da Sonogno 5 ore.

L'ultima parte dell'itinerario è comune a quella indicata al punto 1. La Bocchetta di Mùgaia si raggiunge da Sonogno passando per Pùscen Negro (1311.9 m), Cortign (1513 m), Corte di Cima dell'Alpe di Mùgaia (1987 m) e proseguendo poi per pascoli e pietraie su percorso marcato in bianco-rosso dall'Ente Turistico.

3. Per la cresta est.

Ascensione di classe lungo quel sottile filo che, visto da Sonogno, incanta chiunque come una maliarda. Itinerario per alpinisti. Difficoltà di I. grado, con passaggi fino al III+. Da Sonogno 5 ore.

Giunti a Brùsoo (1793 m) (vedi itinerario 2) si prosegue in verticale verso nord fino a raggiungere la quota 2094 m. Ha inizio la panoramica cresta lunga 1,5 km. Si segue il filo della cresta quasi sempre, aggirando a nord, ma senza portarsi in parete, alcuni brevi tratti. Poco prima della vetta si presenta una specie di scivolo regolare, che ricorda quello dei parchi-giochi dei bambini. Con arrampicata in aderenza per una quindicina di metri (III+) si supera la sinuosa placca larga circa un metro. Seguendo poi ancora la cresta si giunge alla cima.



Visione del Monte Zuccherò dalla Val Tomè. A sinistra distinguiamo la cresta nord, mentre a destra la cresta ovest-sud-ovest.

4. Dalla Val Redorta e per il versante nord-nord-est. Itinerario per escursionisti esperti. Difficoltà di I. grado da quota 2500 metri circa. Da Sonogno 5 ore.

Anche questo itinerario è marcato in bianco-rosso. Richiede una capacità arrampicatoria elementare. Raggiunto Pùscen Negro da Sonogno, ci si porta verso nord-ovest all'Alpe della Redorta (1714 m). Con largo giro si raggiunge la cascina di Fornaa (2006 m), indi, per pietraie sempre più ripide ci si porta in

prossimità della bocchetta quota 2541 m (valico situato tra il Monte Zuccherò e il Triangolino e che collega la Val Tomè con la Val Redorta). Poco prima di giungere alla bocchetta si entra nella grande escavazione situata nel versante nord-nord-est del Monte Zuccherò. Si sale per il detritico canale tenendosi il più possibile sulle rocce stabili laterali. In prossimità della cima il pendio pietroso si fa più dolce.

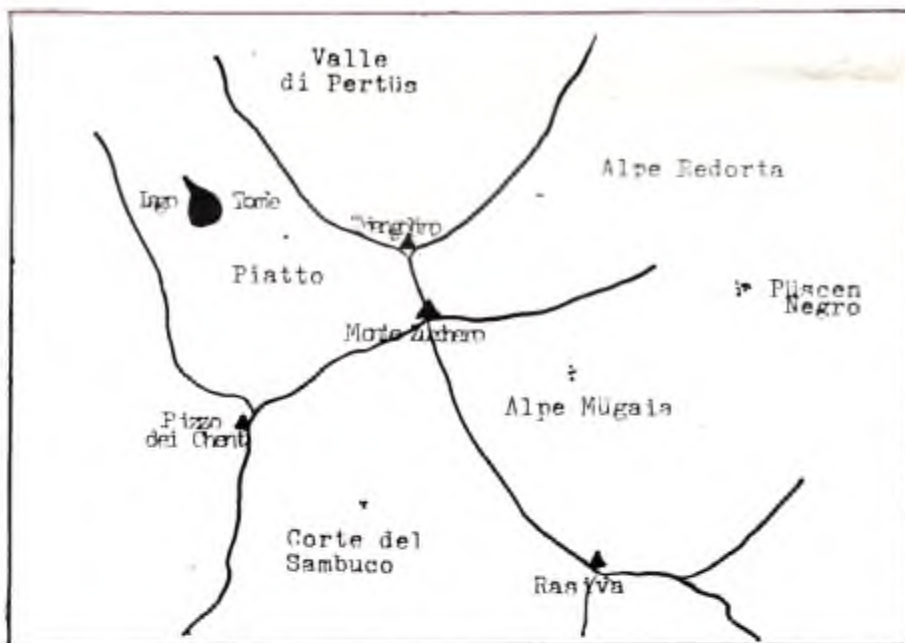
5. Dalla Val Tomè e per il versante nord-nord-est. Itinerario per escursionisti esperti. Difficoltà di I. grado da quota 2500 metri circa. Da Broglio 6 ore.

La parte finale di questo itinerario è comune a quella descritta al punto 4. Si raggiunge la bocchetta quota 2541 m situata tra il Monte Zuccherò e il Triangolino, seguendo il sentiero marcato che da Broglio in Val Lavizzara porta lungo lo stretto solco della Val Tomè al lago omonimo, indi proseguendo verso sud-est su pascoli e pietraie e passando per Crosela e Piatto. Dal valico citato si scende leggermente in Val Redorta e si va a prendere l'itinerario descritto al punto 4.

6. Per la cresta nord. Bella ascensione per soli scalatori. Dislivello di 200 metri. Difficoltà complessiva di III. grado. Via non chiodata. Dalla base 1 ora.

Dal valico quota 2541 (raggiungibile sia dalla Val Redorta che dalla Val Tomè, vedi itinerari 4 e 5) si sale alla prima guglia della cresta per il suo lato est. Raggiunto il filo di cresta lo si tiene fino alle placche bianche. Si attraversano orizzontalmente queste placche, a ovest, fino a raggiungere per una fessura un costone. Si risale questo costone (fragile, delicato) fino ad un diedro, dopo il quale si è di nuovo sul filo della cresta. Un muro sbarrava l'ulteriore scalata per cresta. Ci si sposta pochi metri nel versante ovest fino ad un caminetto. Superatolo si raggiunge di nuovo la cresta e per il suo filo, con scalata divertente su roccia buona, si arriva alla vetta.

Cartografia:
CNS 1:25.000 P. Campo Tencia
CNS 1:25.000 Maggia.



Dall'Alpe Mùgaia, che qui vediamo sommersa ancora dalla neve, sale la via più facile per la vetta.



Quando l'inverno s'affaccia alla porta di buona legna è meglio far scorta...

GROTTO EFRA
Sonogno
Tel. 093 901173

ALBERGO EFRA
Frasco
Tel. 093 901172

RESTAURANT-BAR-DANCING



CLUB

6600 Muralto-Locarno - Viale Stazione 2
Tel. 093 33 83 64

Gerente: Bacciarini Ivo

Aperto dalle ore 9.00 alle ore 01.00
Dalle ore 20.00 Disco-Dancing



Helvetia Infortuni Claudio Rossi Ispettore

6600 Locarno, via della Posta 8
Tel. 093 / 31 82 84

Privato 6596 Gordola, Via Santa Maria
Tel. 093/6742 63



Salone Gina, Tenero Tel. 6717 22

SARA



Mobili in metallo

6598 Tenero
Tel. 093 67 01 11

Classificatore SARA
con 3 cassetti A4
per mappette
a sospensione

Publisport sa

Via del Gabi - CH-6596 Gordola - Tel. 093 67 37 87
SKI - TENNIS - JOGGING - SPORTSWEAR

Swiss Blue Line produced by Claudio Moschini
MADE IN SWITZERLAND

NEL VOSTRO NEGOZIO DI SPORT
BEI IHREM SPORT-GESCHÄFT
CHEZ VOTRE MAGAZIN DE SPORT



**Ristorante
ALPINO
Sonogno**

Tel. 093 901163

Da Mary il meglio di tutto



BIBITE PIERINI


Conc. per il Ticino
Sangemini - Ferrarelle
Boario
Birra Feldschlösschen
6596 Gordola 093 67 32 31

**TOGNI EROS
CARROZZERIA**

Via Cecchino **6596 GORDOLA** Tel. 093 67 37 05

STORIA DELLA VITE E DEL VINO

di Claudio Rossi

Finita la vendemmia e lasciato riposare il vino nelle botti e nelle cantine, pronto per onorare le festività che si avvicinano, mi sembra giusto dare un contributo modesto alla conoscenza di questo nettare molto apprezzato, alla sua scoperta e all'uso (con qualche abuso) che se ne può fare.

Ad ognuno di noi piace il bicchiere di vino e piace anche il secondo e magari il terzo. Se è di quello nostrano, delle nostre magnifiche colline e trattato con amore dai nostri viticoltori, ti invoglia a bere anche il quarto e il quinto. In attesa quindi di assaggiarlo, vediamo di scoprire la natura e la provenienza con alcuni dati, tolti dal libro di Mirko Chiesa, edito per la Società esercenti e albergatori.

Cenni storici della viticoltura

Sebbene la vite abbia storia antichissima ed esistano prove della sua presenza già nell'era secondaria in cui sono state trovate tracce di ampelidacee, la sua coltivazione ha inizio solamente verso il 4000 a.C. Sembra siano stati gli egizi gli iniziatori della viticoltura con coltivazioni estese situate, nella maggior parte, nella valle del Nilo. E anche accertato che i proprietari di queste terre feconde, che dovevano essere i Re delle prime dinastie, non solo consumavano le uve fresche, ma producevano anche dei vini. A conferma di ciò esistono anfore, vasi, pitture e graffiti che rappresentano foglie di vite, grappoli e perfino rudimentali torchi. In Cina ed in Giappone la vite era coltivata già verso il 1200 a.C. Sembra però che, per evitare l'alcolismo, i regnanti di allora avessero deciso di estirpare tutte le viti. Dalla Grecia, terra particolarmente adatta alla coltivazione della vite, si hanno molte testimonianze per merito di Omero che definì Creta «bella e feconda e fortunata perché giace in un mare oscuro come il vino che essa produce». Particolarmente nell'Illiade (VIII sec. a.C.) Omero decanta l'uva ed il vendemmiatore dipinti distintamente sullo scudo di Achille.

Dalla Grecia, poi, la vite giunge a Roma portata, come dice la leggenda, dal dio Bacco, l'estroso, bonario e rumoroso nume del vino a cui si inneggiava nei famosi «baccanali» che altro non erano se non orgiastiche feste pagane, sfrenate e tumultuose a tal punto da essere proibite in Roma nel 68 a.C.

Con la dominazione romana la viticoltura si sviluppa e si razionalizzano i sistemi di coltivazione. Plinio asserisce, appunto, che nel IV sec. a.C. si ebbero i primi vigneti specializzati: lo confermano le opere in latino che parlano in tal senso.

Il potenziamento dell'Impero romano portò anche, tra le molte opere di civilizzazione, una notevole espansione della vite nelle terre conquistate tanto da farla assurgere al primo rango delle colture indispensabili, quali il grano, ecc.

(In merito all'introduzione della vite in Svizzera la scheda d'informazioni sulla vite ed il vino dell'Esposizione nazionale di Losanna, 1964, precisa quanto segue: «... la vetustà della vite nell'Elvezia è attestata dagli acini d'uva scoperti in parecchie sedi neolitiche. Nel 77 della nostra era, Plinio il Vecchio riferisce che Elicone, un artigiano elveta, trasportò da Roma nel suo Paese, insieme ad altri prodotti agricoli, dell'uva. E questo Elicone potrebbe dunque essere l'iniziatore della coltivazione della vite sulle rive del Rodano ed anche del Reno...». Tuttavia va ricordato che Svetonio, nel suo libro: «La vita dei dodici Cesari» ci informa che il vino grigionese della regione di Coira era già conosciuto dall'Imperatore Augusto e da lui preferito ad altri vini bianchi già allora molto noti).

Ma la sovrapproduzione del 90 d.C. e la conseguente crisi agricola, le guerre civili di allora ed i gravami fiscali, la costituzione di regimi feudali, l'abbandono delle terre e le invasioni barbariche apportarono un duro colpo anche alla viticoltura tanto da permettere la sopravvivenza solamente sulle terre dei castellani circoscritte da piazzaforti oppure, con lo sviluppo del Cristianesimo, sulle terre dei Conventi.

La viticoltura però, messa così a dura prova, riprende gradualmente quota ed il Medio Evo ne segna la rinascita. Infatti, dopo il 1000, il vino comincia di nuovo ad essere abbondantemente consumato. Si trovano sempre più sui mercati vini tipici provenienti da regioni viticole, come la Vernaccia, la Malvasia ed il Trebbiano per quanto riguarda l'Italia. In Francia, verso il 1300 circa, sono già rinomati i vini del Bordolese tant'è vero che gli inglesi organizzano, d'autunno, una piccola flotta chiamata «The Wine Fleet» che trasporta il vino da Bordeaux fino a Londra.

Dopo il Rinascimento e meglio ancora dopo la Rivoluzione francese la viticoltura continua ad estendersi ed a perfezionarsi e diventa uno dei rami più importanti dell'agricoltura. In Francia ed in Italia vengono pubblicati molti trattati sul modo di coltivare le viti. Segnaliamo, a questo proposito, la pubblicazione del Mitterpacher (1770) e cioè il suo «Trattato agricolo», nel quale parla diffusamente del modo di coltivare le viti e di fare il vino nella zona definita «dell'Alto Milanese» che doveva raggruppare la striscia compresa tra la periferia di Milano e le vallate ticinesi.



Purtroppo verso il 1850, periodo in cui le colture viticole sono molto importanti, fatti nuovi infliggono duri colpi alla viticoltura.

Dall'America giungono, su tralci di vite, delle perniciose malattie che distruggono, in poco tempo, buona parte del vigneto europeo. In Inghilterra si scopre, verso il 1845, l'oidio. Per combattere questo fungo, chiamato anche «crittogama della vite», i tecnici non riescono a trovare tempestivamente un rimedio efficace.

Seconda ampelopatia, giunta anch'essa dall'America verso il 1868, è la fillossera, temutissimo insetto che attacca le radici delle viti europee.

Terza malattia, giunta più tardi e precisamente verso il 1878, è la peronospora, pericolosa crittogama combattuta poi efficacemente con prodotti a base di rame.

La viticoltura venne perciò messa a dura prova e solamente l'abilità degli specialisti, che apportarono sicuri sistemi di lotta, permise ai viticoltori di contenere

gli attacchi e ricostruire, con direttive tecniche moderne, la viticoltura europea.

Ed è merito di questi studiosi, come pure del coraggio e dell'abnegazione dei viticoltori se, in Europa, si possono ora vantare estese coltivazioni viticole che rappresentano vantaggi economici di grande valore e che conferiscono al paesaggio la cornice di bellezza caratteristica delle zone ove le viti trovano stabile e confortevole dimora.

Adattamento

La vite è coltivata, generalmente, nelle zone temperate e la troviamo soprattutto, sulle rive dei laghi, dei fiumi e sulle colline esposte a sud. Pure in alcune zone di pianura la vite prospera bene ma è soggetta ai danni del gelo e delle brinate primaverili. Inoltre, la qualità dell'uva è inferiore a quella di collina. Da noi raramente la vite è colpita dal gelo o dalle brinate primaverili. Purtroppo la grandine quasi tutti gli anni provoca, particolarmente nella zona del Mendrisiotto, danni notevoli. Per quanto concerne il terreno, si può affermare che la vite non è molto esigente: ama i terreni di medio impasto, piuttosto leggeri e profondi e, in alcune zone, è la sola coltura atta a valorizzare le nostre aride colline.

La scelta della varietà, ecologicamente adattata, ha permesso al nostro Cantone di produrre vini di qualità. Tuttavia ciò non deve indurre a pensare che, prima dell'introduzione della varietà Merlot, il nostro Cantone non producesse vini apprezzabili. Infatti, già verso il 1400, i vini della collina di Gandria, maturati nelle cantine di Caprino, venivano venduti a Milano. Inoltre, verso il 1800, parte della produzione ticinese veniva smerciata nelle vicine città di Milano e Como. Ciò significa che i nostri vini erano già conosciuti anche in tempi lontani. Per concludere possiamo ritenere che le zone viticole del nostro Cantone sono adatte alla coltivazione della vigna, come del resto tutte le zone collinari prealpine o alcune vallate di montagna (Valtellina, Vallese, ecc.).

L'impianto di un vigneto richiede un profondo lavoro di scasso del terreno, dopo opportuna sistemazione dello stesso. La barbatella (piantina di vite) si compone di due parti: quella che emette le radici, di specie americana, che resiste alla fillossera e quella innestata sopra, di specie europea, che porta l'uva.

Essa viene allevata durante tre anni e curata con potature, trattamenti, zappature e concimazioni.

Al quarto anno le viti cominciano a produrre; si esegue allora l'impianto di sostegno definitivo con pali e fili di ferro, a seconda del sistema di coltivazione.

I lavori annuali da eseguire nel vigneto per ottenere uve di qualità, comprendono innanzitutto le arature autunnali e le concimazioni invernali e primaverili, poi la potatura e, durante il periodo vegetativo, i lavori di zappatura, di trattamento e di potatura verde.

Da ultimo, verso la fine di settembre ha luogo la vendemmia.





L'uva

Le nostre uve appartengono tutte al genere «Vitis» che comprende diverse specie: la più coltivata è la «Vitis vinifera», detta anche vite europea. La varietà Merlot, Barbera, Chasselas, ecc. appartengono tutte a questa specie. I vini ottenuti sono armonici, profumati e molto apprezzati, a seconda del vitigno che li ha prodotti.

Le uve della specie «americana», si differenziano in modo netto da quelle della «vinifera», in quanto esse sono di qualità inferiore e posseggono odori e sapori particolari che rimangono anche nel vino. Si tratta del tipico «volpino» detto anche «foxé». A questa specie appartengono: l'Isabella, il Clinton, la Madeira, ed altre ancora.

La produzione dell'Isabella viene destinata alla fabbricazione di succo d'uva e, nelle buone annate, viene anche smerciata come uva da tavola.

Gli specialisti hanno tentato di incrociare le migliori europee con quelle americane allo scopo di creare un vitigno resistente alla fillossera (insetto che mangia le radici della vite europea) in grado, nello stesso tempo, di dare uve di buona qualità. Finora non si sono avuti risultati positivi. Le uve prodotte si chiamano americane o ibridi produttori diretti. Poiché i vini risultano di qualità inferiore con spiccato sapore e odore di volpino, le uve vengono, generalmente, destinate alla produzione di succo d'uva.

Vitis vinifera (europea)
vino con sapore e profumo gradevoli

Merlot
Chasselas
Pinot
Barbera, ecc.

Vitis «americana» (ibridi produttori diretti)
Vini aciduli, con sapore e odore di volpino

Isabella
Clinton
Madeira
Seibel, ecc.

Vendemmia

Ogni anno l'Autorità cantonale fissa la data prima della quale non è permesso vendemmiare. Quest'operazione deve essere effettuata soltanto quando le uve hanno raggiunto un perfetto grado di maturazione che si può desumere dai seguenti caratteri esterni:

graspi e pedicelli induriti - acini che si staccano facilmente lasciando un lungo pennello attaccato al pedicello - buccia a colorazione intensa, elastica e ricoperta da pruina - peso e volume massimo degli acini.

Anche gli antichi romani ritenevano che la vendemmia fatta nel tempo giusto fosse della massima importanza per la riuscita di un buon vino.

L'uso del «Bando vendemmiale» risulta infatti antichissimo, poiché sappiamo che già prima della nostra era, nel Lazio antico, spettava ai Sacerdoti dare l'avvio alla vendemmia e staccare il primo grappolo.

La necessità di una protezione della qualità viene anche precisata nella «legge delle XII Tavole» che specifica: «... non si principerà a vendemmiare che quando cadranno le foglie».

Pure in Grecia, ai tempi di Platone, le vendemmie non potevano iniziare prima del sorgere di una data stella (verso la fine di agosto) e per analogia Plinio asseriva che la vendemmia romana poteva iniziare soltanto al tramonto delle Pleiadi vale a dire tra il 28 ottobre ed il 18 novembre.

La fissazione della data della vendemmia, abbandonata in molti Paesi, venne però, data la sua enorme importanza, quasi sempre ripristinata, tant'è vero che il «bando vendemmiale» od il «fissar d'autorità» o la «grida della vendemmia» figurano nei testi legislativi di molti Paesi vinicoli.

Dalla vendemmia all'ammontamento deve intercorrere il minor tempo possibile e l'uva non deve essere lasciata al sole od in luoghi troppo umidi.

Per ottenere vini di qualità, soprattutto esenti da sapori sgradevoli, è opportuno eseguire una cernita dell'uva prima della pigiatura. Tale lavoro è da farsi durante la raccolta per evitare inutili manipolazioni del prodotto: si separeranno gli acini guasti, rotti, ammuffiti o recanti tracce di malattie, da quelli sani.

Le vendemmie possono essere ritardate fino ad autunno inoltrato. In alcune zone le uve vengono raccolte allorché sono leggermente appassite; in altre quando la muffa così definita «nobile» ricopre l'acino poiché si ritiene che tale muffa aumenti il tenore zuccherino del mosto (valle del Reno, zona Sauternes, ecc.).

Il consumo del vino risale a tempi antichissimi tant'è vero che c'è chi afferma che la civiltà è nata con il vino.

Le prime notizie su di esso ci portano all'epoca dei Faraoni d'Egitto, apprezzatissimo nella Grecia antica si diffuse poi in tutta l'Europa colonizzata dai Romani.

Con l'avvento del Cristianesimo, il vino diventa indispensabile per la celebrazione della Messa.

La Francia è già nel Medio Evo il Paese più vinivolo del Mondo con i suoi rinomati vigneti della Sciampagna, della Borgogna, del Bordolese, ecc.

Il vino deve essere considerato non soltanto una bevanda, ma anche un alimento come era già ritenuto nei tempi biblici (quando i principali alimenti erano tre: il vino, il grano e l'olio) e come era già ritenuto in Grecia, nel secolo VIII a.C.

A seconda della sua ricchezza in alcool un litro di vino ha un potere calorico di 600 fino a 1000 calorie.

Situazione a fine 1982 nella zona viticola ticinese, in riferimento all'occupazione edilizia e silvestre di terreno vignabile

a cura del Dipartimento dell'Economia Pubblica - Sezione agricoltura
(dati tratti dall'opuscolo «Informazioni statistiche» dell'Uff. cantonale di statistica)

INTRODUZIONE

Pubblichiamo integralmente uno studio effettuato dall'Ufficio aziende agricole della Sezione agricoltura sulla situazione a fine 1982 nella zona viticola ticinese, in riferimento all'occupazione edilizia e silvestre di terreno vignabile.

Si tratta di un lavoro fatto alcuni anni fa ma non per questo di poco interesse, tanto più che la realtà analizzata non muta rapidamente. Il rapporto non è mai stato pubblicato e ci è sembrato giusto portarlo a conoscenza degli interessati trattandosi di un'analisi prettamente statistica su di un argomento che sta a cuore a molti ticinesi e non ticinesi.

I. Il Catasto viticolo

Il Catasto viticolo delimita la zona entro la quale, a certe condizioni, è permesso piantare vigna.

Di regola è proibito piantare vigna al di fuori della zona vignabile delimitata dal Catasto viticolo.

Questa restrizione importante alla libertà di commercio è entrata in vigore l'1 gennaio 1957 principalmente per:

- mantenere la viticoltura nei luoghi più adatti ad essa, in vista di una produzione di vini di qualità in anni normali;
- evitare sovrapproduzioni di vino e crolli dei prezzi tali da minacciare l'esistenza stessa della viticoltura svizzera, quella collinare in particolare.

Nel cantone Ticino il Catasto viticolo è stato allestito negli anni 50, ricalcando grosso modo le superfici vignate in quel momento. Esso è stato pubblicato ufficialmente in ogni Comune viticolo del

Cantone e la sua validità giuridica, ancora oggi, non fa alcun dubbio.

Dal 1957 ad oggi il Catasto viticolo ha subito modifiche più o meno sostanziali in forma di aggiunte successive di territorio vignabile.

II. Utilizzazione non viticola della zona vignabile

Lo sviluppo economico rapido e disordinato degli ultimi 30 anni ha avuto per conseguenza un grande consumo di territorio vignabile in forma d'insediamenti abitativi, industriali, turistici, ecc.

D'altro canto l'abbandono delle terre, anche viticole, per dedicarsi ad attività economiche in altri settori che quello primario, ha avuto quale conseguenza visibile l'avanzata del bosco su territori coltivati 10, 20 o 50 anni prima.

Quest'evoluzione sfavorevole alla viticoltura ha trovato in parte conferma nei censimenti viticoli del 1963 e del 1978. L'entrata in vigore, uno dopo l'altro, dei piani regolatori comunali comprendenti estesissime zone edificabili d'ogni tipo, ha dato l'impressione di un enorme consumo di terreno vignabile, dando origine a congetture, ipotesi, preoccupazioni, espresse anche a livello ufficiale, sul territorio disponibile a lunga scadenza per la viticoltura.

Considerata l'importanza economica della viticoltura nel settore agricolo ticinese, considerate pure le ottime possibilità di mercato di cui godono i vini ticinesi a livello svizzero e l'importanza paesaggistica dei vigneti ticinesi, si è proceduto alla misurazione delle aree

Tab. 1 — Situazione nella zona viticola, in riferimento all'occupazione edilizia e silvestre di terreno vignabile, e suddivisione del territorio vignabile rimanente in classi di pendenza. Stato a fine 1982 (Regione Locarnese).

COMUNE	Superficie totale C. V.	Superficie occupata dalle diverse zone						RIMANENTE FRAZIONATO								Osservazioni
		BOSCO		ZONA EDIFICABILE		RIMANENTE		pendenza 0 - 25 %		pendenza 26 - 55 %		pendenza 56 - 99 %				
		ha	%	ha	%	ha	%	ha	%	ha	%	ha	%			
Aacina	77	10	13	67	87										P.R.	
Auruggio	33	22	67	4	12	7	21	1	14	2	29	4	57		prov.	
Berzone	13	6	46	5	39	2	15			1	50	1	50		"	
Borghetto	27	10	37	6	22	11	41	4	36	4	36	3	28		"	
Brione S. Martino	45	11	24	29	65	5	11	3	60	1	20	1	20		"	
Brissago	131	27	21	93	71	11	8			6	55	5	45		"	
Caviano	34	10	29	15	44	9	27			5	56	4	44		"	
Cavigliano	55	17	31	20	36	18	33	14	78	2	11	2	11		"	
Contone	51	7	14	15	29	29	57	23	76	5	17	3	7		def.	
Cugnasco	129	39	30	38	30	52	40	21	40	10	20	21	40		"	
Gerra Gambarogno	42	18	43	21	50	3	7			1	33	2	67		prov.	
Gerra Verzasca	102	17	16	43	42	42	42	17	40	10	23	16	37		"	
Gordola	154	18	12	89	58	47	30	2	4	13	28	12	68		def.	
Intragna	143	59	41	13	23	51	36	16	29	12	24	24	47		prov.	
Leventico	64	18	28	23	36	23	36	3	13	6	26	14	61		"	
Locarno	135	16	12	113	84	6	4	6	100						def. Locarno piano prov.	
Loco	24	9	37.5	6	25	9	37.5	1	11	2	22	6	67		"	
Locone	106	5	5	100	94	1	1								def.	
Megadino	85	21	25	40	47	24	28	10	42	11	46	3	12		prov.	
Mesocco	77	29	38	16	21	32	42	1	3	8	25	23	70		def.	
Minasio	262	50	19	179	68	33	13	12	36	13	36	9	28		prov.	
Mosogno	12	6	50	2	17	4	33			1	25	3	75		"	
Muralto	28	4	14	23	82	1	4								"	
Ossella	59	13	22	45	76	1	2			1	100				def.	
Piazzogna	50	10	20	12	24	28	56	14	50	11	39	3	11		prov.	
Ronco S. Andrea	51	16	31	35	69										def.	
S. Abbondio	27	9	33	12	45	6	22			1	17	5	83		prov.	
S. Nazario	72	15	21	44	61	13	18	5	39	6	46	2	15		"	
Tegna	50	14	28	32	64	4	8	3	75	1	25				def.	
Tenero-Contra	89	7	8	68	76	14	16	12	79	2	14	1	7		"	
Verzascio	54	10	19	40	74	4	7	4	100						"	
Vira Gambarogno	82	27	33	27	45	18	22	3	12	7	39	8	44		prov.	
Vogorno	54	15	28	6	11	33	61	1	3	4	12	28	85		"	
LOCARNESE	2418	565	24	1311	54	542	22	174	32	146	27	222	41			

¹⁾ Motu proprio di terreno edificato fuori della zona edificabile

Tab. 2 — Riepilogazione per distretti e totale cantonale. Stato a fine 1982.

DISTRETTO	superficie totale C. V.	superficie occupata dalle diverse zone				RIMANENTE FRAZIONATO					
		BOSCO		ZONA EDIFICABILE		RIMANENTE		pendenza 0-30%		pendenza 30-50%	
		ha	%	ha	%	ha	%	ha	%	ha	%
MENDRISIO	2 090	191	9	971	46	928	45	693	75	165	18
LUGANO	4 061	491	12	2 097	52	1 473	36	802	54	457	31
BELLINZONA	1 713	395	23	812	47	506	30	265	52	142	28
RIVIERA	474	42	9	246	52	186	39	137	74	17	9
LEVENTINA	181	33	18	103	57	45	25	28	62	5	11
BLenio	433	147	34	112	26	174	40	109	63	22	13
VALLE MAGGIA	620	256	41	128	21	236	38	190	80	30	13
LOCARNO	2 418	565	24	1 311	54	542	22	174	32	146	27
TOTALE	11 990	2 120	18	5 780	48	4 090	34	2 398	59	984	24

vignabili residue comprese nel Catasto viticolo.

Per fare ciò si è approfittato della recente messa a giorno dei Catasti viticoli e della loro suddivisione in classi di pendenza e di sussidiabilità.

III. Misurazione delle aree comprese nel Catasto viticolo

a) Scopo

Lo scopo immediato è quello di appurare quanta superficie vignabile rimane effettivamente a disposizione della viticoltura.

L'altro scopo principale è quello di sapere dove sarà utile concentrare gli aiuti statali per mantenere e magari aumentare la superficie vignata attuale.

b) Basi cartografiche utilizzate

- Catasto viticolo su piano corografico 1:10.000 o 1:5.000, aggiornato al 31 dicembre 1982, tenendo conto delle aggiunte di territorio vignabile negli ultimi 25 anni;

- classi di pendenza 0-30%, più del 50% raffigurata sul Catasto viticolo a scopo di differenziazione del sussidio alle ricostituzioni ed ai nuovi impianti viticoli;

- piani regolatori comunali provvisori e definitivi con le rispettive zone edificabili comprendenti: le zone residenziali, le zone industriali ed artigianali, le zone per edifici ed attrezzature pubbliche, le zone di traffico e le autostrade non comprese in particolari zone d'utilizzazione dei PR;

- carte topografiche federali 1:25.000, aggiornate al 1977 per quel che concerne il territorio boschivo.

c) Grado di precisione

Le misurazioni sono state effettuate sui piani corografici 1:5.000 o 1:10.000 mediante planimetri.

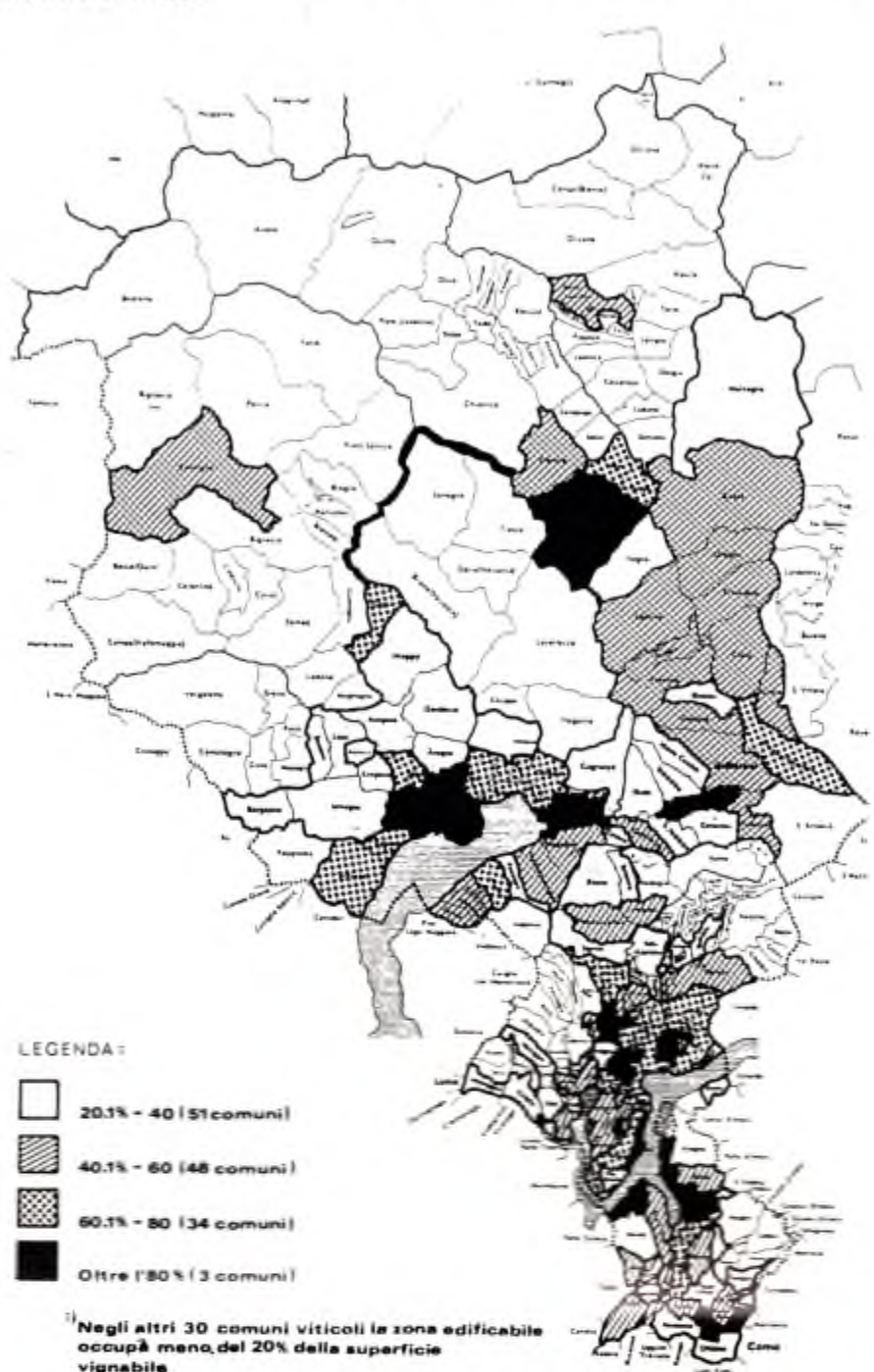
Ammesso che non vi siano modifiche immediate nei PR provvisori o definitivi i dati raccolti in questo studio dovrebbero corrispondere ad un grado di precisione di ± 2 ha per comune viticolo di medie dimensioni.

GRAFICO N. 3 :
PROPORZIONE DI SUPERFICIE BOSCATI¹⁾ NELLE ZONE VIGNABILI DEI COMUNI VITICOLI TICINESI, 1982



GRAFICO N. 4 :

UTILIZZAZIONE A SCOPO EDILIZIO¹⁾ DI TERRENO VIGNABILE, NEI COMUNI VITICOLI TICINESI



d) Informazioni rilevate e misurate

Per ogni comune viticolo è stata rilevata la superficie teoricamente vignabile, cioè tutta l'area compresa nella «linea viola» del Catasto viticolo.

Susseguentemente, all'interno della «zona vignabile» sono state rilevate e dedotte le superfici edificabili (senza distinzione di categoria) e le superfici boscate.

La superficie rimanente, quella effettivamente vignabile (non edificabile e non boscata) è stata poi misurata tenendo conto delle suddivisioni in classi di pendenza.

IV. Risultati e valutazioni

I risultati assoluti e relativi sono esposti nelle tabelle seguenti.

a) Superficie «vignabile» totale del cantone Ticino

La superficie compresa nel Catasto viticolo è di circa 12.000 ha, un po' inferiore alla superficie vignata svizzera nel 1981 (13.737 ha).

Ciò tende a provare che le valutazioni di superficie di 8-10.000 ha attribuite al vigneto ticinese nella prima metà del secolo scorso sono attendibili.

Infatti il Catasto viticolo è stato rilevato negli anni 1950-1954, contornando grosso modo i resti del «grande vigneto ticinese del secolo scorso», sopravvissuti ad una serie di calamità specifiche (fillossera, peronospora, oidio) e di difficoltà generali (emigrazione, blocco austriaco, concorrenza con vini esteri ecc.).

b) Bosco

Di quei 12.000 ha, una fetta notevole, pari a circa 2.000 ha è occupata da boschi primari e boschi dovuti all'abbandono dei terreni (fig. 3).

La presenza di bosco primario nella zona vignabile è dovuta in parte alla possi-

bile idoneità viticola di certi boschi, in parte all'indissociabilità fra la vigna ed il ceduo per pali (palina), in parte ancora all'incompletezza delle basi cartografiche utilizzate al momento del rilevamento (1950-1954).

La presenza di bosco secondario (conseguente all'abbandono del territorio agricolo) è dovuta al fatto che spesso il territorio vignato occupa posizioni limite (p. es. ronchi in forte pendenza o a diretto contatto con il bosco primario, ronchi situati oltre i 700-800 m di altitudine ecc.). Nel tempo, a seconda delle condizioni economiche, demografiche, sanitarie, sociali ecc. i terreni vignabili più marginali si sono trovati ad essere talora coltivati, talora abbandonati (boscati).

c) Territorio edificabile

Pressoché 5.800 ha su 12.000 compresi in zona vignabile sono dichiarati ufficialmente edificabili nei singoli Piani regolatori comunali approvati dal Consiglio di Stato (91) o nei Piani regolatori provvisori (92).

La pressione edificatoria sul terreno vignabile è dunque enorme (fig. 4) e corrisponde per intanto a circa 218 mq di terreno vignabile-edificabile per abitante.

Si potrebbe obiettare che le zone edificabili, causa del loro palese sovradiimensionamento, non verranno mai realizzate completamente e che rimarranno, almeno in parte, a disposizione della viticoltura.

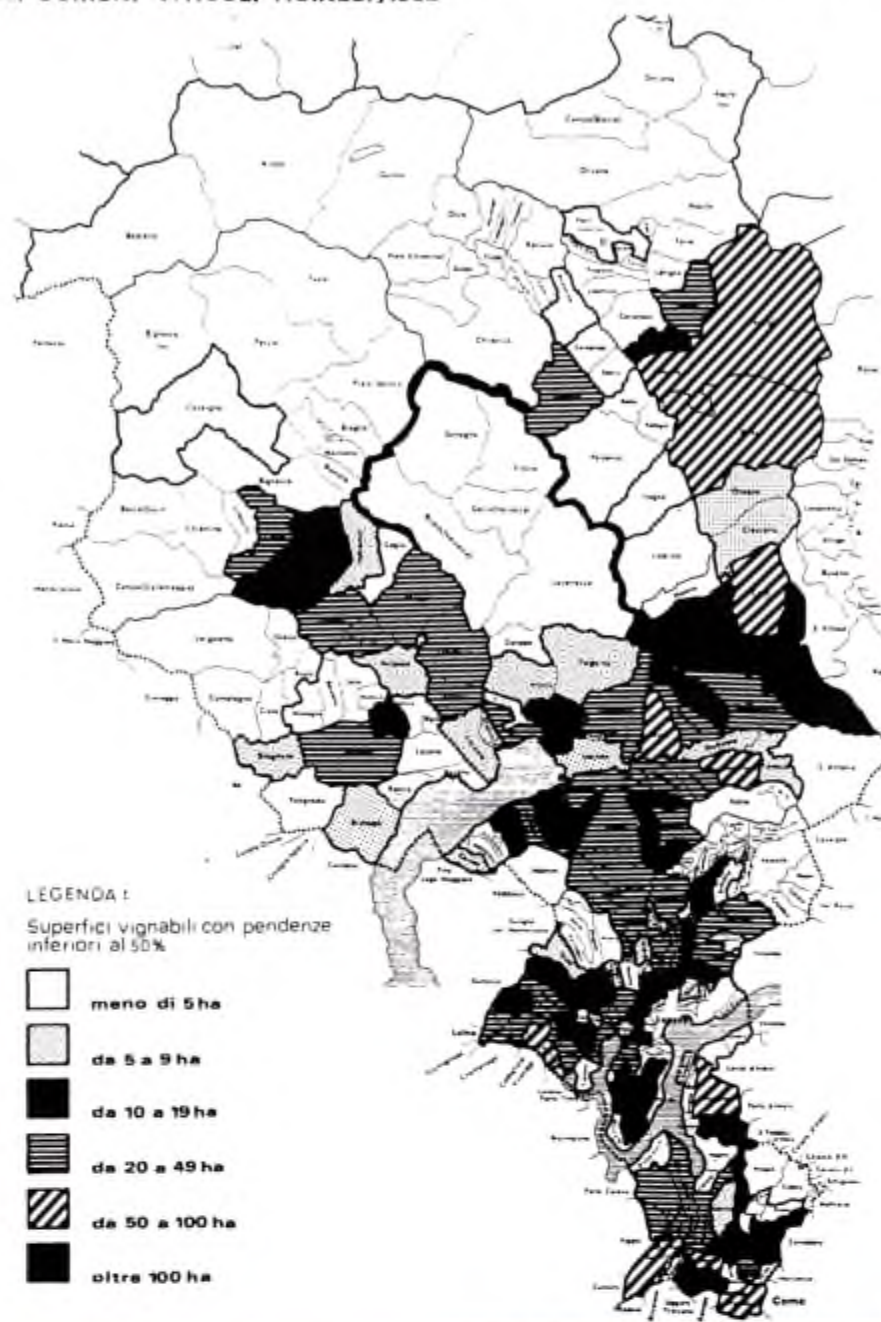
Ciò non è però esatto se si considera per esempio che:

- la coltivazione intensiva (trattamenti, piovre ecc.) convive male con la funzione abitativa;
- la viticoltura ha bisogno di condizioni sicure a lunga scadenza (20 e più anni) per potersi rinnovare e mantenere.

d) Territorio vignabile

Fuori delle zone edificabili e dal bosco rimangono teoricamente a disposizione della viticoltura 4.000 ha. Ciò non è poco se si fa il confronto con la superficie

GRAFICO N. 5 :

**DISPONIBILITA' TERRITORIALI PER UNA VITICOLTURA DA REDDITO
NEI COMUNI VITICOLI TICINESI, 1982**


vignata attuale del cantone Ticino: 900 ha o poco più.

Di quei 4.000 ha però non tutti sono vignabili o interessanti per la coltivazione viticola.

Circa 600 ha sono improduttivi, costituiti cioè da: strade, greti, roccia, costruzioni all'esterno delle zone edificabili ecc.

Altri 700 ha presentano il «difetto» di avere pendenze superiori al 50%; sono cioè scarsamente meccanizzabili o affatto. Essi possono presentare un certo interesse per una viticoltura di tipo hobbistico, raramente per una viticoltura di tipo professionale. I costi di produzione sono troppo alti.

Anche una maggiore differenziazione dei prezzi dell'uva a seconda della qualità (come avviene oltre Gottardo) non porrebbe forse rimedio all'abbandono di molti rognghi in forte pendenza o alla loro trasformazione in pascoli per bestiame minuto.

Rimangono dunque circa 2.700 ha dove il mantenimento e lo sviluppo della viticoltura presentano grande interesse, grazie soprattutto a possibili condizioni di produzione remunerative (meccanizzabilità) ed alla garanzia che per un lungo periodo non vi siano cambiamenti di destinazione dei terreni.

I distretti che hanno di gran lunga il maggior potenziale viticolo sono Lugano e Mendrisio, seguiti a distanza da Bellinzona e Locarno.

La fig. 5 illustra le disponibilità territoriali viticole dei Comuni ticinesi. In testa fra i Comuni con grandi disponibilità di territorio vignabile troviamo Castel S. Pietro e Novazzano. In coda troviamo Comuni di vario tipo: urbani, turistici e di montagna.

Dei comuni che nel 1978, al momento del censimento cantonale dei ceppi di vite, presentavano più di 30.000 ceppi, taluni hanno ancora buone disponibilità territoriali, altri stanno irrimediabilmente cambiando volto e destinazione (vedi tab. 3).

V. Riassunto e conclusioni

Il settore vitivinicolo è uno dei settori dell'agricoltura ticinese che presenta

buone possibilità di sviluppo grazie ad un mercato del vino potenzialmente ancora molto interessante.

Prove ne sono ad esempio:

- la rarità sui mercati di vini Merlot del Ticino invecchiati;
- l'assenza parziale o anche completa del Merlot del Ticino in zone molto vaste della Svizzera;
- l'aumento dei prezzi dell'uva negli ultimi 10 anni.

Da più parti, partendo da esempi di Comuni che hanno trasformato la loro zona vignabile in zona edificabile, sono sorte preoccupazioni sull'avvenire della viticoltura ticinese.

Il presente studio ha appurato che nel cantone Ticino 12.000 ha sono raffigurati nel Catasto viticolo e sono quindi teoricamente vignabili.

Di questi 12.000 ha circa 2.000 sono, per varie ragioni, boscati e circa 5.800 sono compresi in zone edificabili di vario tipo.

A lunga scadenza rimarrebbero a disposizione della viticoltura 4.000 ha.

Di questi però circa 600 sono improduttivi (greti, roccia, costruzioni varie ecc.). Altri 700 sono «afflitti» da pendenze superiori al 50%, presentano cioè condizioni di produzione generalmente proibitive per una viticoltura di tipo professionale.

Quale «superficie vignabile utile» rimangono dunque 2.700 ha caratterizzati da condizioni di produzione veramente interessanti grazie alla buona meccanizzazione ed alla presunta garanzia che per un lungo periodo questi terreni non vengano sottratti alla loro destinazione primaria.

La relativa abbondanza di buoni terreni vignabili non deve però portare a conclusioni troppo ottimistiche. La maggior parte del territorio vignabile pregiato è occupato da campi e prati che servono all'allevamento o servono quale base foraggera per l'allevamento del bestiame.

Lo sviluppo o il riciclaggio (spostamento dei vigneti dalle zone edificabili a quelle non edificabili) della viticoltura non potrà farsi che a detrimento di altri settori dell'agricoltura ticinese.

Tab. 3: Disponibilità territoriali nei comuni viticoli più importanti

Comune	Totale ceppi di vite nel 1978	Superficie vignabile fuori della zona edificabile e boscata ha	Di cui con pendenza inferiore al 50% ha
Gordola	154'927	47	15*
Bellinzona	136'128	55	39
Castel S. Pietro	111'584	124	118
Stabio	106'185	71	70
Coldrerio	81'266	60	56
Camorino	70'726	77	68
Montecarasso	67'500	28	19*
Malvaglia	66'698	71	50
Chiasso	66'106	55	52
Giubiasco	65'726	12	9*
Gudo	64'364	65	54
Cugnasco	61'631	52	31
Morbio Inferiore	61'570	48	44
Medeglia	60'121	38	24
Novazzano	56'946	166	165
Biasca	56'797	86	59
Gerra Verzasca	54'764	43	27
Sementina	52'023	48	40
Lavertezzo	51'302	23	9*
Tenero	50'110	14	13*
Glornico	49'834	30	23
Rancate	49'332	41	39
Lumino	48'633	20	19*
Ligornetto	44'130	64	64
Minusio	42'622	33	24
Cadenazzo	40'595	39	32
St. Antonino	40'316	42	33
Arbedo Castione	38'777	13	13*
Locarno	36'175	6	6*
Intragna	34'274	51	27
Genestrerio	33'597	15	15*
Vogorno	32'948	33	5*
Besazio	32'426	31	30
Losone	30'203	1	0*

* Comuni viticoli importanti dove le basi territoriali per una viticoltura da reddito tendono a diminuire in modo drastico.



LA PASSIONE PER FARE IL VINO

Per decenni la regione di Gordola era considerata come la zona con la maggior quantità di ceppi di vite, e la statistica del 1978 pubblicata in questa pagina ne dà conferma.

Col passare degli anni, l'avanzata del cemento, strade, costruzioni moderne e altri fattori, hanno sensibilmente diminuito questa vasta zona viticola, pur situandola sempre fra quelle di maggior produzione.

Oggi fortunatamente si assiste ancora al ritorno verso la creazione di nuovi rognghi e bellissimi vigneti, ricavati da disboscamenti e rinnovamenti di talune particelle di terreno fino a ieri colme di sterpaglie e roveti.

A Gordola, come del resto in molti altri Comuni, vi fu sempre chi ebbe la passione per il buon vino, (non soltanto da bere), ma anzitutto da curare con i dovuti modi e con maestria tale da ottenere qualcosa di veramente gustoso. Si faceva il vino per il consumo proprio, da regalare ai parenti e anche per venderne qualche fiasco, almeno per arrotondare la giornata.

Nacquero così anche delle case vinicole, o cantine come meglio si preferisce definirle, che iniziarono a raccogliere le uve della regione per trasformarle in eccellente Merlot che oggi, con onore per loro e per la regione stessa, imbandiscono tavole di commensali modesti, ma anche di gente che sono definite «altolocate», e che amano gustare qualcosa di veramente pregevole.

Una di queste cantine è quella dei fratelli Matasci, molto conosciuta ed apprezzata. Di essa molto si è detto e scritto e pertanto mi sembra giusto prestare attenzione alla seconda, denominata «Cantina del Nonno» delle famiglie Piffero e Jola, situata a Gordola nella zona Gaggiole.

Una cantina a conduzione familiare nata appunto per accontentare coloro che amano il buon vino, divenuto parte integrante della nostra esistenza perché è presente laddove vi sono manifestazioni, ricorrenze da sottolineare, dove si vuol pranzare o cenare con gusto, oppure

re quando si vuol stare tranquilli dinnanzi a un caminetto acceso, in una serata d'inverno, in dolce compagnia o con gli amici.

Ne viene così riconosciuta la genuinità del prodotto, ad indicare con quanto amore e serietà avviene questa produzione.

Come detto poc'anzi, alla conduzione della «Cantina del Nonno» di Gordola, partecipano tutti i membri della famiglia, nei numerosi lavori che vanno dalla vendemmia a tutti i preparativi per la vinificazione e prosequio.

Chi ha potuto visitarla o chi vorrà farlo in futuro, avrà modo di notare con quale diligenza e serietà si lavora nella Cantina del Nonno, e come vi regni la massima pulizia. Una serie di fattori che contribuiscono certamente a ottenere il meglio della vinificazione. Inoltre vi sono collocati macchinari e attrezzature efficienti e moderne, con perfino un'apparecchiatura elettronica che permette di seguire le principali analisi del vino ed il costante controllo della sua evoluzione.





Diremmo senza tema di smentita che per il nostro Comune è senz'altro un onore avere a disposizione una simile infrastruttura, che consente di portare anche oltre oceano, il buon nome del paese.

Infatti la famiglia Piffero-Jola invia i suoi prodotti in diverse parti del mondo, ove risiedono molti nostri emigranti e loro parenti, ai quali piace gustare il vino della loro e nostra terra, e poter così sentire dentro quella stretta al cuore che li lega ancora al paese natale.

Questa passione per fare il vino, le famiglie Jola e Piffero la assolvono con vera maestria. Coi tempi che corrono, con le discussioni sui vini buoni e quelli meno buoni o peggio ancora quelli avvelenati, l'avere in un Comune qualcuno che lavora con spirito da vero vinificatore che vuole ottenere il meglio per i suoi amici o clienti, vuol dire essere gente fortunata, anche se il vino dà alla testa a chi ne vuole abusare. E fra le altre tante cose che possono dare alla testa a un uomo, nessuno certo ci potrà togliere la soddisfazione di assaggiare e gustare qualcosa di superbo che ci aiuta magari a superare certi momenti brutti. Chi visita la Cantina del Nonno, non so se andrà a bocca asciutta, assicurano i proprietari, e potrà certamente rendersi conto che quanto è stato scritto è realtà, oltre che bontà.

Scheda della «Cantina del Nonno»

Indirizzo:

Via Riva Bollone 15 (a ca. 200 m dal Ristorante Gaggiolo, Gordola)

Inizio attività:

1977

Inizio quale azienda commerciale:

1983 (in nome collettivo, Piffero Anna e Jola Gianvito)

Vinificazione nei primi anni:

ca 35 qli di uve

Vinificazione attuale:

360 qli di uve Merlot

Vino prodotto primi anni:

ca 3.500 bottiglie

Vino prodotto attualmente:

28.000 bott. «Riserva del Nonno»

8.000 bott. «Merlot rosato»

Fornitori di uve:

ca una trentina, provenienti dalla regione di Gordola e Cugnasco

Capienza della cantina:

100.000 litri (è permessa quindi una razionale vinificazione e maturazione del vino in un arco di 2-3 anni).

Fra i tanti riconoscimenti ottenuti a livello nazionale e internazionale quale vino di ottima qualità, vale la pena di citare:

1980 Inviato a Hauterive per la festa di gemellaggio con Gordola.

1981 Scelto dall'Associazione nazionale amici del vino per il 25.mo della società.

1983 Selezionato fra tanti Merlot ticinesi per una grande ricorrenza a Zurigo.

1985 Grande festa dell'amicizia a Losanna.

1986 Festa 50.mo Consiglio comunale a Gordola e festa della Pace a Gordola. Presentato al Comptoir di Losanna, con grande riconoscimento. Scelto per la seconda volta dall'Assemblea nazionale amici del vino, in occasione 30.mo società.



ALPEGGI DELLA VALLE VERZASCA

(continuazione dal numero precedente)

ALPE EFRA COMUNE DI FRASCO

9

L'alpe Efra è situata nell'omonima valle che si apre sulla destra del villaggio di Frasco, ad un'altitudine di circa 1700 m s/m.

È raggiungibile con un sentiero di montagna, considerato in buono stato e della durata di circa 3 ore.

Attualmente non è più caricato, ma nei suoi tempi migliori possedeva 190 ettari produttivi e vi potevano pascolare una quarantina tra vacche, giovenche e vitelli, unitamente ad una sessantina di capre. Oggigiorno i suoi pascoli vengono sfruttati solo con bestiame ovino. I cascinali, la stalla e la cantina dell'alpeggio si trovano con i tetti in disordine, mentre il pascolo ancora in buono stato sebbene ogni anno nelle vicinanze cade una grossa valanga che va a terminare il suo percorso devastante nel fondovalle. Per il momento non vi sono prospettive di sfruttamento immediato.

Le migliori prospettabili e costi prevedibili d'intervento su quest'alpeggio seguono il seguente ordine di priorità:

- ristrutturazione delle cascinie
- miglioramenti agli accessi e al sentiero principale
- costruzione di un acquedotto.

Descrizione

Altitudine:

1600 m s/m

Proprietario:

Boggia di Gerra Verzasca

Carico massimo ipotetico:

no. capi bestiame grosso 30

no. capi bestiame piccolo 100

Accessi:

sentiero di montagna, in buono stato

Stabili:

stalla, cantina e casa con tetti in disordine

Pascolo:

in buono stato

Altre infrastrutture:

non esistenti.

Gestione attuale

Situazione giuridica:

Boggia di Gerra Verzasca

Gestore dell'alpeggio:

nessuno

Carico attuale:

no. capi bestiame grosso 0

no. capi bestiame piccolo 0

Condizioni d'affitto:

nessuna

Prospettiva futura:

nessuna prospettiva di sfruttamento intensivo immediata.

Migliorie prospettabili

Accessi:

necessitano interventi di miglioria

Costruzioni:

necessitano interventi

Infrastrutture:

necessita un nuovo acquedotto

Pascolo:

necessita interventi di disboscamento

Progetti esistenti:

nessuno

Migliorie alle condizioni d'affitto:

nessuna

Priorità d'intervento:

costruzioni, sentiero, acquedotto.

Sulla carta topografica della Valle Verzasca si può vedere l'ubicazione dei vari alpeggi



ALPE VOGORNESSO

COMUNE DI SONOGNO

10

L'alpe Vogornesso è situata nella valle laterale destra che si apre davanti al paese di Sonogno, ad un'altitudine di 1350/2350 m s/m.

È raggiungibile con la strada carrozzabile fino a Cabioi, poi sale il sentiero di montagna che ci porta al Corte di Fondo e al Piodoo poi, durata 5 ore.

Attualmente il sentiero è stato danneggiato in taluni tratti dalle recenti valanghe.

Gli stabili a Cabioi sono in buono stato, come pure il caseificio.

Al Corte di Fondo gli stabili sono stati distrutti dalla slavina, al Piodoo sono in buono stato mentre all'alpe di Porchier sono da migliorare.

Il pascolo si trova in cattivo stato, tutto disseminato di sassi depositati dalla caduta delle slavine, pure la teleferica che collega Corte di Fondo al Piodoo, è stata completamente danneggiata, anche l'acquedotto si presume abbia subito danni.

L'alpeggio è caricato tuttora in forma intensiva, con 30 capi bestiame grosso e 10 capi bestiame piccolo, da 2 famiglie di Sonogno.

Per Vogornesso le priorità d'intervento sono:

- la costruzione della cascina dell'alpatore al Corte di Fondo, tappa di sosta obbligata di alcuni giorni prima di salire ai pascoli superiori
 - la sistemazione del sentiero che porta fino a Piodoo, danneggiato in diversi tratti
 - la costruzione di una strada agricola che da Cabioi raggiunga il Corte di Fondo, aumenterebbe la celerità degli spostamenti del bestiame oltre che il trasporto a valle dei prodotti e delle merci
 - pulizia dei pascoli e miglioramenti.
- La prospettiva futura di quest'alpe è sicura anche per i prossimi anni.

Descrizione

Altitudine:

1350/2350 m s/m

Proprietario:

Patriziato di Sonogno

Carico massimo ipotetico:

no. capi bestiame grosso 60

no. capi bestiame piccolo 40

Accessi:

sentiero abbastanza comodo, strada fino a Cabioi, attualmente il sentiero è stato danneggiato dalle slavine

Stabili:

al Corte di Fondo stabili distrutti dalla slavina, al Piodoo in buono stato e in Porcheira sono da migliorare

Pascolo:

in cattivo stato, sporcati e impietriti dalle valanghe

Altre infrastrutture:

teleferica tra i 2 corti, privata, danneggiata

acquedotto probabilmente danneggiato.

Gestione attuale

Situazione giuridica:

Corporazione Alpe Vogornesso con diritti d'erba

Gestore dell'alpeggio:

sig.ri Gianettoni Siro e Fratessa Bernardo, Sonogno

Carico attuale:

no. capi bestiame grosso 30

no. capi bestiame piccolo 10

Condizioni d'affitto:

semplice affitto

Prospettiva futura:

conduzione dell'alpe in forma intensiva anche nel corso dei prossimi anni.

Migliorie prospettabili

Accessi:

necessitano miglurie, auspicata costruzione di una strada da Jeep

Costruzioni:

al Piodoo sono adeguate, al Corte di Fondo da ricostruire

Infrastrutture:

teleferica e acquedotto da ripristinare

Pascolo:

pulizia e miglioramento

Progetti esistenti:

nessuno

Migliorie alle condizioni d'affitto:

si, ma non determinanti dalle miglurie elencate

Priorità d'intervento:

ricostruzione cascina Corte di Fondo, sentiero al Piodoo, strada Cabioi-Corte

di Fondo, pulizia e miglioramento pascoli

Osservazioni:

Patriziato e Corporazione (promotori) non hanno la possibilità finanziaria di eseguire una migluria o tale come prospettata.

ALPE CAGNOI

COMUNE DI SONOGNO

11

L'alpe di Cagnoi si erge sopra il villaggio di Sonogno, ad un'altitudine di 1970 m s/m.

La si raggiunge, dopo circa 2 ore di marcia, con un sentiero di montagna, attualmente in disordine. Si auspica degli interventi di migluria su tutto il percorso.

Gli stabili sono in fase di riattazione, le miglurie si sono rese urgenti per far fronte alle primarie necessità nell'attività dell'alpatore.

Attualmente Cagnoi è caricato con ancora un centinaio e oltre di capre da una famiglia di Sonogno.

I pascoli non sono vasti ma sono sufficienti per lo sfruttamento dei caprini, tuttavia dei lavori di concimazione sarebbero auspicabili.

Per Cagnoi le priorità d'intervento sono:

- miglioramenti al sentiero d'accesso all'alpe
 - ristrutturazione dell'abitazione dell'alpatore e del caseificio
 - concimazione del pascolo.
- L'attività si presume continui anche nei prossimi anni sotto questa forma, sarà un ulteriore prova concreta di mantenimento e salvaguardia del patrimonio naturalistico della Valle Verzasca.

Descrizione

Altitudine:

1970 m s/m

Proprietario:

Patriziato + diritti d'erba privati

Carico massimo ipotetico:

no. capi bestiame grosso 0

no. capi bestiame piccolo 150 capre

Accessi:

da sistemare il sentiero

Stabili:

n riattazione

Pascolo:

da migliorare, auspicata concimazione

Altre infrastrutture:

niente.

Gestione attuale

Situazione giuridica:

Patriziato + diritti d'erba privati

Gestore dell'alpeggio:

sig. Patà Flavio, Sonogno

Carico naturale:

no. capi bestiame grosso 0

no. capi bestiame piccolo 100/120 capre

Condizioni d'affitto:

con diritti d'erba

Prospettiva futura:

ci sarà una continuità d'attività anche nel corso dei prossimi anni.

Migliorie prospettabili

Accessi:

necessitano di miglurie

Costruzioni:

necessitano di miglurie

Infrastrutture:

niente

Pascolo:

auspicabile concimazione

Progetti:

nessuno

Migliorie alle condizioni d'affitto:

nessuna necessità

Priorità d'intervento:

accessi, abitazione, caseificio.

ALPE REDORTA + CORTE FORNA

COMUNE DI SONOGNO

12

Si tratta di un'alpe situata ad un'altitudine di 1700/2000 m s/m, e si erge nelle sommità della valle Redorta, valle laterale che si apre sulla sinistra del villaggio di Sonogno.

Si tratta di un alpeggio abbastanza vasto di 180 ettari produttivi; lo si può raggiungere dopo circa 4 ore di cammino, è servito da una strada carrozzabile da Sonogno fino a Fraced, poi sale il sentiero di montagna che conduce ai pascoli superiori.

L'accesso e la teleferica per il trasporto delle merci fino a Püscen Negro, furono seriamente danneggiati dalla caduta

delle valanghe di questa primavera. Gli stabili dell'alpe utilizzati per l'attività alpestre devono essere riattati e resi confortevoli ai bisogni e alle necessità che questo duro lavoro richiede.

Gli aspetti qualitativi del pascolo sono da ritenersi mediocri, necessita di pulizia e concimazione in quanto tutt'oggi viene ancora caricato con 8 mucche e un centinaio di capre, da due famiglie di Sonogno.

Le prospettive future per l'alpe Redorta sono sicure, si presume che venga caricato anche nel corso dei prossimi anni, in forma intensiva.

Le priorità d'intervento per quest'alpeggio sono:

- Sistemazione dei sentieri e dei ponti, tutti danneggiati dalle valanghe
- la sistemazione degli stabili e soprattutto la casa dell'alpatore
- la costruzione di un pipeline che colleghi Fornaa-Redorta e di un acquedotto
- le miglurie al pascolo.

Descrizione

Altitudine:

1700/2000 m s/m

Proprietario:

Compadroni e Patriziato

Carico massimo ipotetico:

no. capi bestiame grosso 30

no. capi bestiame piccolo 120

Accessi:

sentiero e teleferica per il trasporto merci da Corte a Püscen Negro, il tutto seriamente danneggiato dalle valanghe

Stabili:

da riattare

Pascolo:

mediocre

Altre infrastrutture:

teleferica per materiale.

Gestione attuale

Situazione giuridica:

Compadroni e proprietà patriziale con diritti d'erba e cascinali privati

Gestore dell'alpeggio:

sig.ri Sonognini e Pinana di Sonogno

Carico attuale:

no. capi bestiame grosso 8

no. capi bestiame piccolo 100

Condizioni d'affitto:

con diritti d'erba

Prospettiva futura:

si presume che l'alpe venga caricato in modo intensivo anche nei prossimi anni.

Migliorie prospettabili

Accessi:

necessitano di miglurie

Costruzioni:

necessitano di miglurie

Infrastrutture:

eventualmente pipeline Fornaa-Redorta acquedotto

Pascolo:

pulizia e concimazione

Progetti esistenti:

nessuno

Migliorie alle condizioni d'affitto:

no

Priorità d'intervento:

ricostruzione ponti e sentieri distrutti dalle valanghe 1986, abitazione e acquedotto infine.

ALPE MUGAGLIA

COMUNE DI SONOGNO

13

L'alpeggio di Mugaglia (Mugaia) si trova sul lato sinistro dell'anfiteatro offerto dalla Corona di Redorta, ad un'altitudine di 1500/2000 m s/m.

Dell'indagine che stiamo conducendo è l'unico di proprietà interamente privata, lo si può raggiungere dapprima con la strada carrozzabile fino al Fraced, poi con un sentiero di montagna che in buona parte è da rifare a nuovo. Durata circa 3 ore di cammino, partendo direttamente da Sonogno.

La conservazione degli stabili è da ritenersi soddisfacente sebbene necessitano di interventi di migluria, solo al Corte Brusoo la cascina è da ricostruire completamente perché distrutta dalla valanga, cascina quasta che purtroppo non era coperta da un'assicurazione.

Il pascolo è in generale mantenuto in buono stato, tuttavia occorrerebbe ripulirlo dagli arbusti e cespugli che vi crescono in abbondanza.

Attualmente viene caricato in forma intensiva, con una quarantina di capre e una ventina di vacche; i gestori sono gli

stessi che sfruttano i pascoli dell'alpe Valdo-Conscina. Infatti durante il periodo estivo il bestiame viene diviso e parte viene mandato in Mugaglia, mentre il rimanente sfrutta l'alpeggio a Gerra Verzasca.

L'attività di quest'alpe andrebbe (come detto nella scheda dell'alpe Valdo-Conscina) collegata con lo sfruttamento a rotazione dell'insieme dei pascoli, ritenuto che, mentre gli alpi di Valdo e Conscina offrono un pascolo relativamente precoce, il pascolo dell'alpe Mugaglia offre un ottimo foraggio ma a stagione più avanzata, ciò è dovuto sia per la sua posizione, sia per la sua altitudine.

Pertanto sarebbe auspicato un collegamento, in alta quota, tra i due alpi direttamente coinvolti.

Anche per i prossimi anni è prevista un'attività alpestre degna di rilievo, anche per questo alpeggio che contribuirà ulteriormente a valorizzare un'economia che purtroppo si sta perdendo e va vie più affievolendosi.

Per l'alpe Mugaia gli interventi ritenuti prioritari sono:

- la costruzione della cascina al Corte Brusoo
- miglurie consistenti su tutta la rete degli accessi all'alpeggio, in buona parte da rifare a nuovo
- lavori di pulizia del pascolo per il bestiame.

Descrizione

Altitudine:

1500/2000 m s/m

Proprietario:

sig. Perozzi Primo, Riazzino-Sonogno

Carico massimo ipotetico:

no. capi bestiame grosso 40 (x80 giorni)

no. capi bestiame piccolo 80

Accessi:

strada carrozzabile di 2 km fino a Fraced, indi sentiero in buona parte da rifare a nuovo

Stabili:

in generale in buono stato, al Corte Brusoo, da ricostruire cascina demolita dalla valanga e non coperta dall'assicurazione

Pascolo:

in buono stato, occorre però ripulitura rododendri

Altre infrastrutture:

nessuna.

Gestione attuale

Situazione giuridica:

proprietà privata (sig. Perozzi Primo, Agarone)

Gestore dell'alpeggio:

sig.ri Foletta Romano e Corrado + Basci Evelino

Carico attuale:

no. capi bestiame grosso 20

no. capi bestiame piccolo 40

Condizioni d'affitto:

semplice contratto d'affitto

Prospettiva futura:

è prevista la continuazione dell'attività anche nei prossimi anni.

Migliorie prospettabili

Accessi:

necessitano di miglurie

Costruzioni:

costruzione cascina al Corte Brusoo

Infrastrutture:

la costruzione delle stesse cose è in corso

Pascolo:

pulizia al pascolo ed ai sentieri

Migliorie alle condizioni d'affitto:

nessuna.

Aneddoti, notizie e personaggi

In località Rancone, sopra Lavertezzo, v'era nel 1861 una vite il cui tronco aveva una circonferenza di metri 1,14 e raggiungeva i 4 metri d'altezza, coprendo con i suoi rami una pergola lunga 14 metri e larga 9.

...

Il 22 ottobre del 1900, fu fermato sul Monte Ceneri Bartolomeo Corda di Vogorno, che aveva con sé, e con l'intenzione di condurli in Italia per far loro esercitare il mestiere di spazzacamino, i ragazzi Giuseppe Barbellini di 12 anni e Agostino Bravo di 9 anni, entrambi di Vogorno.

la pagina dello SPORT

Giovani che si distinguono

Nella regione della Verzasca e del Piano vi sono innumerevoli giovani che, appartenendo ad una o all'altra società sportiva, conseguono durante un anno o una stagione agonistica, dei risultati brillanti e meritevoli di segnalazione. Possono essere in campo cantonale, nazionale e perfino internazionale. E ciò è successo parecchie volte senza che la notizia abbia avuto il giusto rilievo, almeno nella nostra regione. Con l'aiuto di qualche collaboratore, questo periodico vorrebbe prestare attenzione a questi avvenimenti e segnalarli nella giusta misura, perché è un obbligo per chi vuole informare la gente su fatti o avvenimenti di varia natura, di non tralasciare questi nostri giovani che al prezzo di innumerevoli sacrifici, con passione e perseveranza, con spirito sportivo e grande volontà, si elevano ai

massimi gradini del successo e così facendo onorano sé stessi, le loro famiglie e la comunità alla quale appartengono. Noi, nella nostra piccola regione ne andiamo fieri e amiamo discuterne i fatti al bar o in casa, leggendo di questo o di quel traguardo raggiunto da un nostro amico, da un conoscente, da uno dei nostri concittadini. E dobbiamo certamente ringraziare chi ci dimostra con chiara ed inequivocabile prova che tanta della nostra gioventù è sana e viva fino nel profondo dell'animo e del corpo. Ringraziamo anche i responsabili delle società alle quali questi giovani appartengono, ai monitori ed agli insegnanti che si prodigano con tanto ardore e tanta pazienza nel dare al mondo intero, uomini di valore, forti e sani. Da che esistono queste società tanti tra-

guardi sono stati conseguiti, tanti risultati, tanti allori, sudati enormi fatiche. Ore intere ad impegnarsi in diverse discipline, non dimenticando mai che accanto a tutto questo vi erano anche gli studi, un lavoro, o un apprendistato che richiedeva anch'esso impegno e tenacia.

E allora un rimprovero - senza voler polemizzare - va indirizzato alle Autorità dei Comuni della Valle e del Piano, ove si è a conoscenza di bravi giovani che hanno raggiunto i successi di cui prima ho parlato. Nulla è mai stato fatto per premiare anche simbolicamente questi campioni - anche se la parola si presta meglio a cetera altre latitudini -. Nessun riconoscimento ufficiale, nessun gesto di solidarietà, nessuna voce di incoraggiamento, nessun incitamento che potesse servire ad altri giovani ancora. Forse con qualche iniziativa in più, vi sarebbero meno giovani che si annoiano, che sbandano, che non sanno quale via scegliere: forse qualche mamma avrebbe preferito vedere il suo figliolo iscritto in qualche società e magari pronto a raggiungere il successo, anziché saperlo o crederlo in cattiva compagnia, dove la giovinezza si disintegra a contatto con la dura e cruda realtà di certi ambienti malsani.

È il momento in cui si faccia qualcosa, si premino questi giovani e tanti altri vedendo queste iniziative, si convinceranno che la politica e l'Autorità che conduce un comune non è soltanto equivoca e qualcosa da cui tenersi alla larga, ma si

interessa anche di riconoscere i meriti dei suoi giovani. Solo così avremo una comunità forte e vigorosa, solo così usciranno gli uomini del futuro e solo così, anche se con fatica e a poco a poco, si potrà cambiare il mondo. E vale questo discorso anche a coloro che hanno la mania di «sparare a zero» sulle società sportive, sulle organizzazioni che lavorano in favore di questa o quella disciplina e sono ingiustamente criticate, sono quasi crocifisse assieme ai loro dirigenti, se osano sbagliare e si attende che facciano un passo falso per prenderli a «sassate» e liquidarli moralmente.

Esiste alle nostre latitudini, in paeselli da 50 e meno abitanti come in quelli da 3000 e più, un malcelato vizio, un oscuro e basso desiderio di distruggere e abbattere quello che fa l'altro. Un campanilismo atroce e inverosimile che deve cessare ad ogni costo. È in gioco la credibilità della nostra società moderna, e la credibilità di persone di noi a cui piace spesso criticare e voltare la schiena quando qualcuno chiede aiuto.

E chiamo in causa ancora le Autorità, perché ogni Comune ha un dicastero sportivo o della gioventù, quindi istituito per vigilare, aiutare e far sì che tutto vada per il meglio.

È uno sfogo un po' pesante forse, ma andava fatto.

Allora coraggio, ricominciamo da zero, e andiamo avanti meglio di quanto abbiamo fatto fino ad oggi.



KARATÈ: I FRATELLI BETTINSOLLI DI LAVERTEZZO PIANO

Alberto e Ivano Bettinsoli, sono attivi da anni nel Karatè club di Locarno ed hanno già riscosso vari successi e riconoscimenti anche a livello nazionale e internazionale. Alberto inizia la sua attività nel 1979, mentre suo fratello Ivano, nel 1982. I primi successi di questa difficile e impegnativa disciplina, si notano a partire dal 1982, quando il 31 ottobre Alberto ottiene il primo posto ai Campionati svizzeri a Berna e il primo posto Kata (fino al raggiungimento della cintura blu). Nel 1985 a Zurigo (Bülach) primo posto ancora per l'impareggiabile Alberto e primo posto anche per la squadra, formata oltre al vincitore del titolo dall'altrettanto bravo Ivano Bettinsoli, Cerutti, Beretta e Montanelli. Nel mese di settembre di quest'anno, vincono i Campionati svizzeri. Primo posto per Alberto nel combattimento, e pri-

mo posto per la squadra che conta ancora il fratello Ivano, Consoli, Beretta e Cerutti. Partecipano pure in Irlanda ai Campionati europei dove emergono in alcuni tornei. Oltre a numerosi successi nell'ambito del proprio club e a livello cantonale, questi due fratelli sono considerati astri nascenti e valide speranze del Karatè nazionale, e non mancheranno certo di riportare altri successi e soddisfazioni. Una disciplina impegnativa che li lega ad un sistema di vita non certo privo di difficoltà e sacrifici, ma premiati da successi che soltanto con spirito di abnegazione e perfetto allenamento, si possono conseguire. Auguri quindi a questi due bravissimi nostri sportivi e speriamo che altri abbiano a seguirne le orme.

Torneo calcistico a Sonogno

Per dare addio con una certa allegria all'estate, questo periodico ha organizzato alla fine di agosto, un mini torneo di calcio.

Iscritte erano squadre comprendenti giovani di diversi paesi verzaschesi e del Piano. La squadra che giocava per il periodico era di sole donne. La manifestazione aveva anche un titolo sperimentale in quanto sarebbe interessante poterla mantenere anche in futuro, con una migliore organizzazione e maggior richiamo di pubblico. Comunque per essere la prima volta la giornata è riuscita. Dodici erano le squadre iscritte, una delle quali si è ritirata all'ultimo momento. Potevano iscriversi come detto prima, giovani o non più giovani, che dovevano giocare per un ristorante della regione o una società.

Questi i partecipanti: Taxi Bar Locarno, Grotto Redorta, Ristorante Froda, Amici del Barone, Osteria Pista, Ristorante Gnesa Gordola, Gruppo Regà di Celestino Fratessa, Verzaschesi di Locarno-Monti, Ristorante La Rotonda Gordola, Società Escursionisti Verzaschese, Squadra femminile (per il periodico).

Le partite, della durata di 15 minuti, si sono disputate già alla mattina presto, con eliminazione diretta dei perdenti (questo uno dei ne che bisognerà correggere in futuro). Poi al pomeriggio altra eliminazione tra vincenti, con la formazione di due gruppi, dai quali è uscito chi doveva disputare la finale. Questa appunto ha visto incontrarsi, dopo alcune discussioni infantili di ordine procedurale (!) - infatti chi aveva iscritto due squadre usando gli stessi giocatori, una cosa non certo sportiva, ha vinto il record delle reclamazioni - la squadra del Ristorante Froda e del Gruppo SEV. Vincitrice è risultata la compagine del Froda, capitanata dal manager Anselmi Louis, per il punteggio di 4-1.

Come detto non sono mancate le discussioni, ma anche per il fatto che non vi era un regolamento preciso e chiaro e quindi si poteva intendere ciò che si voleva. Comunque si trattava di un esperimento e nel prossimo anno si dovrà meglio organizzare la manifestazione, che peraltro ha riscosso ampio successo e divertimento. Infatti il primo scopo era poi quello di divertire e divertirsi, senza andare troppo per il sottile.

A mezzogiorno è stato servito un ottimo pranzo, cucinato alla griglia (collo di maiale) dall'impareggiabile Celestino, aiutato in seguito da Erminio e famiglia, come pure dalla gerente dell'osteria Pista, signora Lidia Pinana, che ha avuto

perfino qualche battibecco per questioni inerenti il pranzo, con il nostro redattore. Ma poi tutto si è condito in un'allegria giornata.

Oltre ai ringraziamenti delle persone citate sopra, non vanno tralasciati anche coloro che in altra maniera hanno contribuito alla riuscita della manifestazione: gli amici Fausto Corda, Diego Piffero, Marisa del Centro impresari di Gordola, Carletto Pelucca (non manca mai), Andrea Rossi, Giancarlo Simonati, Marco Pelucca, la ditta Mozzetti che ha messo a disposizione gli altoparlanti, e Ettore Gnesa per il camion e il frigo.

Un particolare ringraziamento va al signor Bruno Perozzi, che ha gentilmente messo a disposizione la corrente elettrica, senza la quale non sarebbe stato possibile il funzionamento delle apparecchiature. Inoltre al Patriziato di Sonogno che ha messo a disposizione il terreno, al Municipio di Sonogno che ha gratuitamente messo a disposizione i parcheggi, e all'amico Siro Joppini che ha offerto i premi alle finaliste. Qualcuno forse è stato dimenticato, ma ciò involontariamente e comunque grazie ancora a tutti questi validi collaboratori.

Purtroppo non vi sono tutte le foto delle squadre, e per non far torto a qualcuno, meglio non pubblicarle.

Per quanto riguarda la lotteria tenuta in occasione della manifestazione, tutti i premi sono già stati consegnati ai vincitori.

I numeri estratti erano:

1790 buono acquisto fr. 300.-
2970 training offerto dalla ditta Claudio Meschini, Publisport
4530 buono acquisto fr. 200.-
4241 buono acquisto fr. 150.-
3053 orologio valore fr. 100.- offerto da Carletto Pelucca.

Grazie ancora a tutti e con la collaborazione di altri volontari, arriveremo all'anno prossimo.

Sonognese

Il gioco del calcio di 26 anni fa . . .

Estratto da una lettera inviata dalla Federazione Ticinese di Calcio all'Associazione sportiva calcio Gordola.

Gara Avegno - Gordola
16 ottobre 1960

. . . Dal rapporto steso dall'arbitro signor . . . rileviamo che a fine gara alcuni spettatori lo minacciarono nei termini seguenti: «Arbitro, non venire a Gordola, perché non te ne partirai sano» . . .



Anche i bambini giocano a bocce

Per iniziativa della Società bocciofila Monte Zuccherò di Sonogno, e continuando quella che diventerà una simpatica «tradizione», i bambini in vacanza a Sonogno quest'estate, hanno potuto cimentarsi in uno sport a dire il vero riservato finora ai grandi.

I simpaticissimi e divertitissimi bambini e bambine hanno dato prova di sapersi destreggiare in questa non facile disciplina sportiva, ma i consigli dei genitori o di qualche parente hanno fatto sì che non vi fosse alcun problema.

E così in una giornata estiva si è tenuta la gara, con tanto di cena finale, proprio come nelle vere occasioni di gare bocciistiche.

Non c'è che dire, la Monte Zuccherò sa mandare avanti come si deve una società che non è senz'altro a corto di problemi. Un comitato ben piazzato, con alla testa il dinamico e bonario Celestino, fa sì che ogni difficoltà possa essere superata. E speriamo abbiano a continuare queste bellissime esperienze che certamente rimarranno impresse anche nei cuoricini dei partecipanti, da raccontare ai loro figli, fra qualche anno.

appassionato bocciofilo



Ristorante
FRODA
6611 Gerra Verzasca
Tel. 093 901452

Germano Gaggetta

Casa Gianina

6516 Gerra Piano

Telefono 092 641852



Società svizzere di assicurazioni

LAVANDERIA CHIMICA

Simonati Giancarlo

6596 GORDOLA Tel. 093 672746



GROTTO REDORTA

Famiglia Pelucca

SONOGNO

Valle Verzasca

Tel. 093 901334

Priv. 093 357449



grott al capon

6645
brione s/minusio
tel. 093 331012



GAMBONI e SALMINA

Impresa costruzioni

Ufficio tecnico

6596 Gordola

Tel. 093 672710



GROTTO

Scalinata

TENERO

Fam. Balemi fu Francesco

Tel. 093 672981

Statistiche nell'agricoltura

Effettivo dei bovini, suini, ovini e caprini, dal 1926 al 1983.

	Bovini				Suini				Ovini e caprini			
	1926	1946	1966	1983	1926	1946	1966	1983	1926	1946	1966	1983
Brione Verzasca	310	198	145	81	31	11	5	-	948	607	298	422
Corippo	39	33	20	2	4	8	2	-	209	222	132	362
Cugnasco	281	215	72	31	110	53	21	-	505	239	25	90
Frasco	114	93	66	9	23	6	-	-	278	372	217	231
Gerra Verzasca	283	227	137	31	63	26	1	20	609	547	291	413
Gordola	287	213	156	60	44	22	10	-	84	53	19	500
Lavertezzo	288	192	133	6	41	34	15	-	954	846	615	615
Mergoscia	117	109	64	28	17	8	-	1	209	89	520	566
Sonogno	231	135	98	65	19	14	-	-	504	419	481	486
Tenero Contra	203	158	139	91	106	73	147	662	9	81	7	60
Vogorno	271	233	79	20	19	30	-	-	936	585	205	698

Statistica dei nati vivi dal 1975

	1975	76	77	78	79	80	81	82	83	84
Brione Verzasca	2	6	1	2	6	3	3	2	5	3
Corippo	-	-	-	-	-	2	2	-	1	-
Cugnasco	13	5	5	8	7	9	1	5	7	6
Frasco	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
Gerra Verzasca	11	4	13	8	8	8	11	7	13	12
Gordola	33	26	22	29	41	31	34	30	39	28
Lavertezzo	3	6	4	2	9	5	4	3	9	5
Mergoscia	-	-	1	1	-	-	1	2	4	1
Sonogno	3	1	1	3	1	2	-	1	1	-
Tenero	20	16	23	17	13	21	15	25	23	19
Vogorno	-	-	2	3	2	1	2	3	4	4

Statistica decessi dal 1975

	1975	76	77	78	79	80	81	82	83	84
Brione Verzasca	6	4	9	5	1	5	5	2	5	3
Corippo	1	1	-	-	-	1	2	2	-	1
Cugnasco	1	0	4	4	2	2	3	7	4	6
Frasco	-	1	2	-	-	2	4	-	1	1
Gerra Verzasca	7	6	4	5	7	8	8	8	2	9
Gordola	51	42	39	55	41	62	30	24	25	28
Lavertezzo	3	3	4	4	2	5	7	4	4	3
Mergoscia	2	2	1	3	1	2	2	1	2	2
Sonogno	-	-	1	1	1	2	2	2	2	-
Tenero	12	9	10	12	12	9	15	17	19	17
Vogorno	1	3	3	3	2	2	6	4	1	4

Allievi e studenti (1) secondo il tipo di formazione (2) anno scolastico

- (1) Sono stati censiti solo gli allievi iscritti in scuole situate in Ticino e gli studenti iscritti negli atenei svizzeri.
 (2) Scuole medie superiori - Scuole professionali - Corsi per apprendisti.

	Totale	Caso dei bambini	Scuole speciali	Scuole elementari	Scuole medie	Scuole medie sup.	Scuole profess.	Corsi apprend.	Università Politec.
Brione Verzasca	29	6	-	14	2	-	-	5	2
Corippo	4	1	-	2	-	-	1	-	-
Cugnasco	142	19	3	38	38	11	7	23	3
Frasco	13	-	-	3	4	-	-	6	-
Gerra Verzasca	158	26	-	56	48	9	4	12	3
Gordola	675	90	7	183	187	52	10	122	24
Lavertezzo	103	13	1	34	35	3	1	16	-
Mergoscia	33	-	-	8	11	1	2	11	-
Sonogno	18	2	-	5	2	-	1	7	1
Tenero	427	49	3	99	129	37	14	77	19
Vogorno	38	2	1	11	12	1	1	9	1



Queste tre magnifiche carote, sono state trovate dall'amico Carlito Tognalda nel suo orto di Gordola. Sono il risultato di un'attenta cura e concimazione e pare che una importante ditta di verdura e frutta del Locarnese, abbia pagato fior di denari per ottenere dal provetto contadino-macellaio le sementi di questo pregiato ortaggio. Ognuna di queste carote raggiunge circa 700-800 grammi di peso.

La ricetta della Maria...

Panzerotti

Ripieno:
 1/2 kg di erbe o spinaci
 1/2 kg di ricotta romana
 300 gr di parmigiano
 3 tuorli d'uovo, sale, pepe, noce moscata, secondo i gusti.

Crespelle salate

per sei persone

Impasto:
 riunire in una terrina
 200 gr di farina bianca setacciata
 4 uova intere
 3/4 di litro di latte bollito
 sino a ridurlo a metà, sale
 (mescolare e se ne otterrà un impasto omogeneo).

Scaldare in un padellino, che deve essere della grandezza delle crespelle (o più padellini per accelerare la preparazione), una noce di burro; versarvi una cucchiata di pasta, girando il padellino, in modo che la pasta si espanda su tutta la superficie. Appena la crespella è ben colorata da una parte, capovolgerla e ripetere l'operazione dall'altra e così di seguito, sino ad avere la quantità necessaria.

Colmare le rispettive crespelle con il ripieno sopra descritto, arrotolarle come i cannelloni; tagliarle a piccoli pezzetti di due o tre centimetri, allinearle - in piedi e in un solo strato - in un tegame bene imburato, ricoprirle con un po' di panna, parmigiano grattugiato e con burro, rimesso a piccoli pezzi; passare al forno e far gratinare in superficie; indi servire ben caldo, col parmigiano.



SOTTOSCRIVO UN ABBONAMENTO ANNUALE A «VALLE VERZASCA»

Cognome _____ Nome _____
 Via _____ Domicilio _____
☐ Annuale Fr. 25.-
☐ Estero Fr. 35.-
☐ Sostenitore Fr. 50.-
 (segnare con una crocetta)
 Da inviare a:
 Redazione «VALLE VERZASCA»
 6596 Gordola



L'angolo del quiz

Che cosa appare nella fotografia?
 Come aiuto diciamo che è stata scattata nel bosco.

...

Soluzione del quiz precedente (no. 10)

La risposta era: a «Confinaa» Sonogno.

Di tutte le risposte giunte in redazione, una sola recava la soluzione completa. Non c'è stata quindi estrazione a sorte in quanto unico vincitore è risultato

Berri Lindo,
 Vogorno

La risposta è da inviare a:
 Redazione Valle Verzasca
 6596 Gordola
 entro il 12 dicembre 1986

Al vincitore un buono acquisto del valore di fr. 30.-.

Risposta: _____

Cognome _____

Nome _____

Via _____

Domicilio _____

Per l'augurio
di Natale
da Poncioni
devi andare!



TIPOGRAFIA-OFFSET
PONCIONI SA
VIA MEZZANA
6616 LOSONE
093 35 31 31 / 32

MACELLERIA — SALUMERIA

EFRA

GORDOLA E VALLE VERZASCA

Motel Lago Maggiore

6595 Riazzino

Tel. 092 641855

Fam. Ganguin



6596 Gordola

Via Cantonale
Tel. 093 67 26 15

Concess. Federale
Radio TV HI-FI
Elettronica industriale



**EREDI
FRANCESCO
COTTI
TESSUTI**
PIAZZA GRANDE 15
6600 LOCARNO
TEL. 093 31 18 97
CORREDI — CONFEZIONI



**FARMACIA
PROFUMERIA
ARTICOLI
SANITARI**

**ALDO CASSINA
6596 GORDOLA**

TELEFONO 093 671357 / 671612

la rotonda

**PIZZERIA-RISTORANTE
DANCING-GARNI*****

6598 Gordola - Tel. 093 67 36 35



LA PIZZA È... **rotonda**

Un tranquillo e familiare ritrovo di giovani e meno giovani, dove ti potrai divertire assaporando buonissime pizze e deliziosi dessert.

L'accogliente discoteca dispone di due schermi giganti sui quali potrai ammirare le immagini di cantanti e complessi famosi, ascoltandone le bellissime canzoni.

Inoltre ogni mercoledì sera appuntamento con il ballo liscio, ad opera di un'orchestra specializzata in questo genere di musica.

Se non sai dove andare fai come ti pare, ma della Rotonda ti puoi fidare . . .