



**Responsabile  
di tutti**



Ivan Leonardi, poliziotto, ci racconta la sua affascinante professione. (pag. 5)

Abbonamento 2017

**11 numeri fr. 55.-**

Abbonamento sostenitore

**fr. 70.- e oltre**

Abbonamento estero

**fr. 65.- / Via aerea fr. 100.-**

Numero separato

**fr. 6.- + spese**

Numero separato arretrato

**fr. 7.- + spese**

#### Amministrazione, redazione e pubblicità

Edizioni Tre Valli Sagl

Via Cantonale 47 - 6526 Proposito

tel. 091 - 863 19 19

fax 091 - 863 27 64

e-mail: info@3valli.com

www.3valli.com

#### Editore

Edizioni Tre Valli Sagl, Biasca

#### Responsabile di redazione

Sara Rossi Guidicelli

La responsabilità degli articoli firmati è dei singoli autori.

© Riproduzione anche parziale solo con l'autorizzazione della redazione.

#### Stampa:

Jam SA - 6526 Proposito

**Ultimo termine per la consegna del materiale da pubblicare sulla Rivista 3valli numero 6-2017: 20 maggio 2017**

## Lea Ferrari e più posti di lavoro in Valle

Lea ha studiato Agronomia a Zurigo e Pisa. Pensava di non tornare a casa sua, ma ha trovato un lavoro in Ticino e il richiamo della sua bella terra ha avuto il sopravvento. Sta a Ludiano e la vado a trovare a fine aprile in mezzo a un paese che sembra un giardino, con le vigne, le azalee, gli alberi da frutta e i vecchi muri. Un sole allegro e le nuvole che corrono. Sta vicino all'asilo e ha gli occhi più chiari e profondi che io abbia mai visto.

Le faccio visita perché voglio conoscerla e parlare con lei della sua idea di offrire spazi per lavorare a Serravalle. Lea infatti è in Consiglio Comunale e poco fa ha lanciato una mozione: perché non usare gli spazi degli ex Municipi di Semione e Ludiano per farne uffici? L'investimento sarebbe minimo e il vantaggio rilevante: dare la possibilità a un gruppo di persone di lavorare vicino a casa, condividendo le spese di riscaldamento, elettricità, allacciamento a internet, la stampante, la macchina del caffè. Questo sistema si chiama co-working, esiste e prospera in tutto il mondo da una dozzina d'anni, e mette insieme le persone che lavorano in modo indipendente: grafici, sarti, artisti, artigiani, traduttori, architetti, video maker, chiunque potrebbe avere solo bisogno di una scrivania o di un piccolo atelier. Perché non tutti hanno sempre voglia di lavorare da casa, a volte è bello fare la pausa chiacchierando con qualcun altro e poi chissà che non nascano collaborazioni, sinergie, scambio di clienti, di contatti.

Il concetto di co-working è nato a San Francisco e ha preso piede soprattutto nelle grandi città. A Lea però è venuto in mente che nelle zone periferiche può essere altrettanto benefico, se non addirittura di più: a Serravalle, Acquarossa, Giornico, Bodio, Olivone, Airolo, Biasca potrebbe permettere a certe persone di sprecare meno tempo per spostarsi sul luogo di lavoro. Magari qualcuno eviterebbe persino un trasloco. Oppure qualcun altro si trasferirebbe. Avere il proprio studio in Valle non significherebbe essere un po' isolato, non vedere mai nessuno durante gli orari di lavoro, trascorrere da solo la pausa pranzo. Il Municipio e il Consiglio Comunale di Serravalle hanno dato il proprio appoggio alla creazione di una commissione che si occupa di trovare gli spazi e articolare una proposta concreta. Il progetto è ora quindi nelle mani di Lea, del suo collega Marco Baggi, cofirmatario, e del resto della Commissione.

Qualcuno ha già detto che sarebbe come dare la pappa pronta a quei giovani che affitteranno una scrivania in questo nuovo luogo di lavoro. Mi ha sorpreso questo gigantesco malinteso: non è piuttosto come dare al cuoco una padella, in modo che quella pappa, lui possa prepararla?

Sara Rossi Guidicelli

- 5 mestieri**  
Una gendarmeria di valle
- 7 ospedali**  
Cure mediche di prossimità
- 8 educazione**  
Imparare con motivazione e felicità
- 10 eventi**  
Tracce di donne ticinesi
- 11 fatti e commenti**  
Nasce Riviera. Claro se ne va... e Biasca che fa?
- 12 infanzia**  
I libri che incantano i bambini
- 13 poesia biaschese**  
I do pègri  
Le due pecore
- 14 reportage Tre Valli**  
Un Don Chisciotte a Preonzo
- 17 l'ospite**  
Giada: 'Tra neve e formaggio giro il mondo'
- 18 persone**  
Il teatro nel sangue
- 19 salute**  
Elemento raro e prezioso: il ferro
- 21 eco delle valli**
- 30 minime**
- 32 in memoria**
- 33 album del nonno**
- 34 agenda**
- 35 cruciverba**  
Parole crociate delle Tre Valli

**Leica NOVITÀ** ottica forni+

Ottica Forni | Via Parallela 6 | CH-6710 Biasca | Tel. 091 862 44 74 | info@otticaforni.com | www.otticaforni.com

# Giada: 'Tra neve e formaggio giro il mondo'

## Che cosa la lega alle Tre Valli?

Ho trascorso l'infanzia in Leventina, ad Airolo e sui monti qui sopra. Ora abito e lavoro qui, per la Scuola di Sci di Airolo, però d'estate di solito faccio la stagione con mia sorella all'Alpe del Gualdo, sopra Leontica. Apprezzo moltissimo anche la Valle di Blenio perché è più tranquilla e più selvaggia della Leventina.

Che mi piace tanto di questa regione sono le montagne: per me la montagna è come una Maestra, che mi insegna tanto, su di me, sulla vita. La montagna è poi il mio ufficio e la mia casa, non potrei mai tornare a vivere in città o a lavorare al chiuso. Mi piace partire per scoprire il mondo ma poi ho bisogno di ritornare qui.

## Se avesse una bacchetta magica, che cosa aggiungerebbe e cosa toglierebbe a questa regione?

Togliere, toglierei l'autostrada, o perlomeno la coprirei... aggiungere... credo che se impari a vivere con poco qui non ti manca niente. Quindi non saprei cosa vorrei di più. Forse ecco, ho trovato: aggiungerei più solidarietà tra le persone.

## Se pensa a offerte o servizi di cui c'è bisogno secondo lei, a quale darebbe la priorità?

Farei una maggiore promozione a livello tu-

ristico, per esempio sugli impianti di risalita che vanno sia in estate che in inverno, per dare più valore a ciò che abbiamo: non siamo solo una via di transito ma ci sono posti meravigliosi che consentono al turista di passare molto tempo qui facendo un sacco di cose diverse.

## Se potesse invitare qualcuno a trascorrere un paio di giorni con lei nelle Tre Valli, chi inviterebbe e che programma gli proporrebbe?

Riunirei tutte le persone che ho conosciuto durante i miei viaggi negli ultimi anni e ovviamente le porterei in montagna, nella mia cascina che è il mio paradiso, isolata, bellissima. Farei loro trascorrere un week-end di pace.

## Se lei fosse una pianta delle nostre, che pianta sarebbe e dove crescerebbe?

Sarei un larice e vorrei mettermi in un posto dove posso vedere sia la Leventina sia la Valle di Blenio... magari il Pizzo Erra, anche se lì di larici non ne crescono perché è troppo alto...

## Qual è la scena che non potrebbe assolutamente mancare se qualcuno facesse un film sulla sua vita?

Ho un ricordo molto vivo: quando c'erano ancora tutti i miei zii e mio nonno, parti-



vamo la mattina per andare su nella nostra cascina. Il nonno cucinava la pasta e noi bambini e ragazzi ci sdraiavamo al sole e giocavamo tutto il giorno.

## Che cosa la rende più fiera e orgogliosa della nostra regione?

Quando facciamo la rassegna dei formaggi a Bellinzona sono orgogliosa sia del prodotto che portiamo sia del fatto che c'è gente che si mette a disposizione per crearlo. Il Ticino senza formaggio, senza gli alpeggi, non sarebbe il Ticino.

## Infine, ci consigli una lettura e una ricetta.

Ecco un libro: Giulio Cesare Giacobbe, *Come diventare buddha in cinque settimane*. È uno di quei libri che ricordo per due motivi, la schiettezza dell'autore e le risate che mi sono fatta. Una lettura semplice per ridere un po' e chissà, magari anche per riflettere sulla nostra vita.

E come ricetta propongo una crostata che abbiamo provato a fare l'anno scorso sull'Alpe, con la ricotta di capra. È venuta squisita. Per la base: mescolo a mano nell'ordine 200gr di burro morbido, 100gr di zucchero, una bustina di zucchero vanigliato, un uovo, 350gr di farina, 1 c di lievito per torte e ev. scorza di limone, fino a ottenere un impasto che non appiccica. Non lavorare troppo! Metto un attimo nel frigo. Per la farcitura invece ci vogliono 500 gr di ricotta di capra (meglio se dell'Alpe Gualdo...), 150 gr di zucchero, 1 uovo. Stendo la base della crostata e copro con uno strato di marmellata (a scelta) e poi sopra cospargo la farcitura. Decoro a piacere con la pasta che avanza. Inforno a 180 gradi per almeno 20-25 minuti. Una volta cotta lascio raffreddare; il giorno dopo è ancora più buona!

**Giada Ghidossi** ha trent'anni, un fratello e una sorella, la mamma di Airolo e il papà di Lumino. Dice: «Le scuole le ho fatte nel Bellinzonese però sono cresciuta qui» e per 'qui' intende la casa materna in Leventina, dove tuttora ha la sua base. Giada infatti si è costruita una vita professionale su misura: dopo la Commercio e un tentativo di lavorare in ufficio, ha deciso che voleva solo lavori stagionali e all'aria aperta. Così da alcuni anni trascorre le estati all'Alpe e gli inverni sulle piste da sci; diplomata nell'insegnamento di sci e snowboard, ha completato i suoi studi con la formazione di 'casaro d'alpe'. Nelle mezze stagioni fa sempre grandi viaggi, perlopiù da sola e con il sacco in spalla: Australia, Germania, Thailandia, India, Nepal, Cuba e quattro volte è stata in Sud America. Visita città e cammina nella natura, ha provato l'esperienza della meditazione in silenzio per dieci giorni e segue sempre il suo istinto, la sua ispirazione. Ora sta per ripartire verso il Guatemala da dove partirà verso sud, verso la Patagonia... «mi fermerò quando sarà il momento», dice. «Magari farò la stagione in Cile, credo che potrei portare le mie conoscenze sul mondo del formaggio anche in qualche fattoria sudamericana... vedremo, le porte sono aperte». Si parte e si vedrà. Amici lungo il percorso ne ha già parecchi.

