



## Frutta e verdura rifiorite



Ivan Dell'Agnola di Faido, di professione macellaio, si diletta abilmente nell'intaglio di frutta e verdura. (p. 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  
c/o Jam SA - 6526 Prosito  
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 Prosito

**Ultimo termine per la consegna del materiale da pubblicare sulla Rivista 3valli numero 12-2016: 20 novembre 2016**

## Nascere e morire a casa

Di questi tempi, mi è capitato due volte di intervistare persone che si occupano di accompagnare chi sta morendo nel suo ultimo viaggio. È un discorso triste, ma che ha la sua bellezza, come il mese di novembre. Queste persone, entrambe donne, mi hanno detto dell'esperienza di morire a casa, immersi in un ambiente conosciuto. Una di loro però mi ha anche raccontato di partenze in luoghi protetti, come la casa anziani o l'ospedale. L'importante è che si possa parlare senza imbarazzo di questo momento finale della vita, ancora troppo spesso considerato un tabù. E poi è fondamentale che si possa salutare chi ci è caro, che si abbia l'occasione di mettere a posto le questioni irrisolte. Ecco cosa desidera un morente: che gli altri non facciano finta di niente, per non lasciare passare il momento di dirsi le cose importanti, prima che sia troppo tardi.

In certi paesi il 2 novembre i morti arrivano e portano i regali ai bambini; come Gesù Bambino, come la Befana, ma chiamandoli proprio con il loro nome: i morti. A casa mia invece i morti vengono in quella notte nella mia cucina a mangiare le castagne bollite e a bersi un po' di latte lasciato sul tavolo.

Morire in casa, nascere in casa. Due facce della stessa medaglia. D'altronde non c'è morte senza vita quindi parliamo anche di vita. Quella vita nuova, fresca e guizzante dei neonati. Nascere: anche la nascita permette oggi di fare una scelta. I genitori decidono se preferiscono l'ospedale, casa propria o la casa delle nascite; in Ticino a Lugano è stata aperta da poco la prima casa del parto e il primo bambino nato lì è un bambino delle Tre Valli. Se si vive in luoghi troppo lontani dall'ospedale, molte levatrici non consigliano di partorire in casa. Piuttosto propongono una via di mezzo: il parto ambulatoriale. Si va all'ospedale, si fa venire al mondo la creatura e - se tutto va bene, se si ha voglia - si torna a casa subito. Niente pasti a orari obbligati, niente stanza condivisa con una sconosciuta, niente visite lampo tutte insieme. Si va a casa, si chiede al marito, alla mamma, alla sorella, di occuparsi di tutto e la levatrice viene ogni giorno, anche mattina e sera se c'è bisogno, a vedere come va.

Così il luogo a noi più caro, la nostra casa, può essere attrezzato anche per ricevere la vita e la morte. Perché c'è chi arriva e c'è chi va e magari l'uno discende dall'altro, e non c'è posto migliore per conoscersi, convivere, scambiarsi doni.

Sara Rossi Guidicelli

- 5 persone**  
Un macellaio che fa rifiorire frutta e verdure
- 6 politica**  
Cosa pensano i tre nuovi sindaci
- 9 associazioni**  
Non solo carnevale
- 10 Parc Adula**  
Gli daremo una possibilità?
- 13 l'Ospite**  
Erminio, commerciante di Olivone
- 14 imprese**  
Un abete per riscoprire il valore del Natale e del tempo
- 15 fatti e commenti**  
Il Museo cantonale di Storia naturale a Faido
- 17 salute**  
La vitamina D: una sostanza polivalente
- 18 abbonati all'estero**  
Alain Pedretti Barudoni, parigino e oriundo di Chironico
- 20 le aziende informano**  
Tettamanti & Rodoni Sa: un'azienda sana e nostrana
- 21 società**  
Una casa famiglia per anziani
- 22 persone**  
Capre e pecore: una passione d'altri tempi
- 23 poesia biaschese**  
Rà ghielina, ol rat e ol tälpign  
La gallina, il topo e la talpa
- 25 eco delle valli**
- 34 minime**
- 36 in memoria**
- 37 album del nonno**
- 38 agenda**
- 39 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

# Erminio, commerciante di Olivone

## Che cosa la lega alle Tre Valli?

Sono legato soprattutto alla Valle di Blenio, ma anche a Biasca e alla Leventina.

Qui a Olivone sono nato e cresciuto, poi ho fatto un apprendistato a Torre, ho lavorato a Biasca come installatore di impianti sanitari fino al 1984, quando ho aperto il mio negozio qui in paese. Proprio per questa attività ho avuto parecchi contatti con Ivo Gobbi della Crai di Ambri.

La mia clientela viene da tutto il Ticino, ma il fatto di abitare e vivere qui mi lega molto a Olivone. Ho fatto parte – soprattutto da giovane! – delle varie società locali, come lo Sci Club, la Colonna di Soccorso, ecc.

Mi piace andare in montagna e questo è certo un mio modo molto assiduo di vivere la valle.

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

Più gioventù che partecipa alla vita di paese. Se si perde quella, si perde tutto, trovo. Se non ci sono i giovani che si impegnano a far vivere un luogo, quel luogo si limita a essere un dormitorio ed è peccato. Ma lo so già: in-

vece della bacchetta magica, basterebbero un po' di imprese supplementari per tenere qui le famiglie ad abitare.

## Con la stessa bacchetta, che cosa toglierebbe?

Cosa toglierei? Abbiamo già poco, cosa si può togliere ancora? [ride]

Dovremmo anzi portare qui un po' di tutto: come detto, gente, lavoro, offerte turistiche e ricreative, che mancano soprattutto per il periodo estivo.

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

Io sono sempre stato favorevole al Parc Adula. Vorrei che si dessero i mezzi all'Ufficio turistico di operare di più a livello del territorio. Il paesaggio è magnifico, abbiamo capanne, sentieri favolosi. Però ci sono sicuramente migliorie nell'offerta che si potrebbero fare.

E poi ringrazio Blenio Bike per i percorsi che creano e perché danno la bella impressione che qualcosa si muove...



Erminio Guglielmazzi a Olivone, nel suo negozio che impiega 5 persone.

## Se potesse invitare qualcuno a trascorrere una giornata con lei nelle Tre Valli, chi inviterebbe e che programma gli proporrebbe?

Vorrei invitare qualcuno che non conosce la bellezza della montagna. Un gruppo di cittadini, magari anche ticinesi, di quelli che viaggiano lontano e non sanno che a due passi da casa loro ci sono luoghi che ti mozzano il fiato. Li porterei a fare un giro sulla Greina, in zona Lucomagno, al Pertusio, in giro al Sosto... tutte zone favolose. Questo in estate.

Poi li farei tornare in inverno per rivedere i paesaggi innevati; andremmo con le pelli di foca sul Pizzo del Sole, il Passo Colombe, non incontreremmo nessuno e ci godremmo un silenzio e una vista spettacolari.

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

Sarei un noce, come quello che ho davanti a casa. È una pianta che 'vive e lascia vivere'. Il noce mi piace anche perché si prende il suo tempo: il tempo di crescere, di vestirsi, di dare i frutti e poi di riposare. In estate fa ombra pur permettendo alla luce di passare e ha una bella forma a ombrello.

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

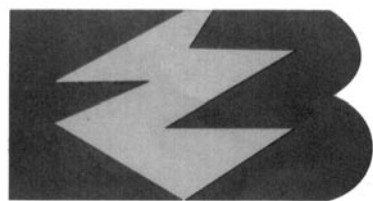
Non possono mancare i miei ricordi d'infanzia... a Lavorceno dopo la scuola quando bambini giocavamo a *toca* (nascondino), alle biglie (le strade non erano ancora asfaltate e costruivamo le stradine per le biglie), o ad altri giochi.

## Ci consigli una lettura e una ricetta.

Sono un 'risottaiò' e quindi propongo una ricetta che faccio una volta all'anno, in primavera: il risotto alle ortiche. La ricetta l'ho imparata quando facevo il garzone da un contadino, molti anni fa... Si prepara come un risotto normale, con il soffritto, il riso, il vino, lo zafferano e il brodo, ma in ultimo ci butto dentro le cime delle piante di ortica.

Da leggere mi piace molto Mauro Corona, soprattutto i suoi primi scritti. Poi ha iniziato a ripetersi un po', ma il suo penultimo libro, *Favola in bianco e nero*, mi è di nuovo sembrato molto bello. L'ultimo, *La via del sole*, non l'ho ancora letto.

E poi leggo volentieri anche i gialli di Andrea Fazioli.



**ELETTROBIASCA 2 SA**  
Impianti elettrici e telefonici

Via Lucomagno 13  
**CH-6710 Biasca**  
Telefono 091 - 862 31 40  
Telefax 091 - 862 42 77