



**Ci vuole
un fiore**



Adele Vanzetta e Aldo Mariotti nella loro Officina Creativa a Biasca, a un anno dall'apertura. (p. 5).

Abbonamento 2015

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
6526 Prosito

Responsabile di redazione

Sara Rossi

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 11-2014: 20 ottobre 2014

Un regalo ad Acquarossa

Che serata il 6 settembre al Cinema Blenio! Il tempo era diventato improvvisamente bello e tutti mangiavano costine, luganighe e contorni sotto i tendoni. Ero con un'amica leventinese, circondate dalla comunità dei fan di quel magnifico Polo Culturale che abbiamo in Valle di Blenio... C'erano famiglie i cui genitori hanno fatto insieme le scuole, i cui figli sono cresciuti insieme, i cui nipoti adesso si guardano dal passeggiare; c'erano appassionati di film, persone che apprezzano la cultura in generale, gente che arrivava da Lugano o Bellinzona, bleniesi o no, che volevano partecipare a questo bel momento conviviale di festa; c'era la Vox Blenii che ha suonato per tutti.

Cosa si celebrava?

Era un pezzo di storia atteso da cinquant'anni e che oggi si festeggiava con tanta allegria. Quella storia, dopo cena, ce l'hanno raccontata Don Dante, Fernando Ferrari e la figlia di Giampiero Mina, l'architetto del Cinema Teatro Blenio.

Tutto cominciò con l'arrivo a Corzoneso di Don Dante nel 1947. Don Dante ha il dono della simpatia e subito entrò in contatto amichevole con i ragazzi della valle. Decise di usare i nuovi mezzi di comunicazione, il cinema, per parlare di Dio e della vita. Dopo varie peripezie il cui racconto ha fatto ridere di cuore il pubblico che lo ascoltava davanti al 'suo' cinema, Don Dante riuscì a ottenere la costruzione di un bellissimo chalet con il tetto a punta, 170 sedie all'interno, un foyer d'accoglienza con poltrone, bar e la cassa che vende biglietti per sognare. L'architetto che nel 1956 diede alla Valle la sua sala da cinema e teatro era Giampiero Mina e aveva studiato in Finlandia: ecco il perché di quella costruzione nordica sulle rive del Brenno.

La serata è proseguita con altri racconti legati al Cinema e un bellissimo film, forse il primo che venne proiettato ad Acquarossa nel febbraio o marzo del '57: lo splendido *Il ferroviere* di Pietro Germi. Ma il clou della serata è stato prima della proiezione, quando, arrivata la notte, si è svelata la novità del cinema: l'insegna originale che Giampiero Mina aveva disegnato per la sua costruzione e che non era mai stata realizzata per questioni di risparmio. Finalmente oggi il cinema ha la sua scritta luminosa, bellissima, che ricorda epoche di eleganza e buon umore, come adesso ci piace ricordare i magnifici *Fifties*. E soprattutto ha il suo pubblico, i suoi amici veri, che sono accorsi per lui e per l'amore del posto in cui abitano, e che sentono la voglia di stringersi un po' tra di loro quando ricevono un regalo così bello.

Sara Rossi

- 5 **arte**
L'Officina creativa un anno dopo
- 6 **persone**
Padre Geranio e i suoi amici
- 8 **giovani**
Elia e Nicolas, ragazzi intraprendenti
- 9 **poesia biaschese**
Ol Sc'vànètt motorizzò
Il Giovannetto motorizzato
- 10 **persone**
Nikla Bontadelli, esploratrice di musica
- 11 **fatti e commenti**
La perenne questione della 'tassa sul rüt'
- 12 **genitori**
Conciliare famiglia e lavoro
- 14 **anniversari**
La lunga marcia della banda di Faido
- 16 **pubblicazioni**
L'Alpe grigionese di Ponto Valentino, Castro e Marolta
- 18 **erboristeria**
Rimedi naturali: un autunno carico di frutta
- 20 **l'Ospite**
Patrick Cavargna: la vocazione del macellaio
- 21 **eco delle valli**
- 30 **minime**
- 32 **in memoria**
- 33 **album del nonno**
- 34 **agenda**
- 35 **cruciverba**
Parole crociate biaschesi



Titan Minimal Art - The Icon

Affascinante purismo,
massimi standard qualitativi,
passione per i dettagli

Silhouette

ottica forni

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

Patrick Cavargna: la vocazione del macellaio

Che cosa la lega alle Tre Valli?

Ho un legame molto forte con Malvaglia, dove sono cresciuto. Mia mamma è svizzera tedesca, ma ho gran parte della mia famiglia e dei miei affetti qui in Valle di Blenio, oltre che i miei amici e gli ex compagni di scuola. Sui Monti in Valle Malvaglia ho passato moltissime estati e ancora adesso amo andarci a passeggiare: trovo che sia un posto ben tenuto e stupendo per trascorrere le vacanze o i fine settimana.

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

Vorrei infondere un po' di ottimismo nella gente, mi piacerebbe che fossimo tutti pronti ad aprirci alle novità, accettando i cambiamenti inevitabili. Per esempio è bello che ci siano turisti che vengono qui e apprezzano le nostre valli... mi dispiace quando sento qualcuno che invece preferirebbe che ognuno stesse a casa sua.

Con la stessa bacchetta, che cosa toglierebbe?

Niente... trovo che quello che c'è va bene come punto di partenza per uno sviluppo turistico e di qualità di vita per chi ci abita. Sono un tipo di persona a cui piace guardare avanti e credo che possiamo valorizzare le offerte del nostro territorio, che sono molte e preziose.

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

Penso che metterei la priorità sulle Terme di Acquarossa. Adesso bisognerebbe passare a una fase concreta. In Valle di Blenio abbiamo Bed and Breakfast molto carini e anche qualche albergo, però per il turismo bisognerebbe avere qualche cosa di più a livello di posti letto. Dovremmo per esempio pensare anche alle famiglie con figli grandi o alle coppie di giovani che vengono a esplorare la nostra regione.

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

Inviterei magari una classe di bambini che vivono in qualche posto del mondo più sfavorito; vorrei dare loro la possibilità di trascorrere una bella settimana, di divertirsi, mangiare bene e vedere piacevoli cose. Andremmo a passeggiare in montagna, a vedere un fiume, una diga, un'alpe, potremmo andare a visitare qualcuno che fa il formaggio o un panettiere per guardare come lavora: cose semplici ma mai scontate.

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

Un larice, in Valle Malvaglia. Crescerei



Patrick Cavargna è di Malvaglia. Nel 1987 ha seguito un apprendistato per diventare macellaio; è stato due anni a lavorare a Lucerna e poi ha continuato il suo mestiere a Claro per 12 anni. Ora è proprietario della Macelleria Cavargna a Malvaglia dove coltiva la sua passione.

in alto, per avere un bel panorama da godermi!

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

Una giornata con i miei nonni, quando ero bambino. Passavo l'estate con loro all'Alpe e ne ho serbato solo bei ricordi: oltre a giocare lavoravamo anche, facevamo attività che mi piacevano, come la vendemmia, e altre meno, come il taglio del fieno... Però erano momenti a cui ripenso volentieri ancora adesso. Con il nonno poi la sera o quando pioveva giocavamo a morin, che è un gioco da tavola.

Ci consigli una lettura e una ricetta.

Mi ha toccato molto il libro di Khaled Hosseini *Dove volano gli aquiloni*. Lo consiglio proprio.

Per la ricetta, direi che possiamo parlare di un buon semplice roast beef per quattro persone: lasciare marinare tutta una notte in frigorifero un chilo di entrecôte di manzo con sale, pepe, senape, rosmarino, aglio fresco. Poi la mattina togliere dal frigo e lasciare riposare a temperatura ambiente. Infine cuocere nel forno preriscaldato a 250 gradi per circa 20 minuti. Aspettare ancora dieci minuti prima di tagliarlo e servirlo con delle buone patate arrosto e tutte le insalate che vi piacciono.



Patrick Cavargna nel suo negozio a Malvaglia.