

# *rivista* **3** *valli*

Anno 42 - Nr. 394 - settembre 2018

il biaschese



Rivista di informazione delle valli Riviera, Blenio e Leventina



## **Il legno che suona**



Paolo Rossetti ha intrapreso la formazione per diventare liutaio. (p. 5)

## Al lavoro!

Il 31 luglio 1968 ha smesso di produrre cioccolato la Fabbrica Cima Norma di Dangio-Torre. Tarcisio Cima e Voce di Blenio hanno organizzato a fine luglio di quest'estate un bellissimo pomeriggio, invitando i lavoratori superstiti che avevano prestato la loro testa e le loro mani – la loro gioventù – a questa fabbrica così importante. L'occasione era quella di ritrovarsi e ricordare, piangere insieme ma soprattutto ridere tanto, riflettere sui progetti che si sono susseguiti dalla chiusura e sul futuro di questi spazi pregiati. Un filmato della Rsi e poi tante testimonianze spontanee hanno dato colore e per un attimo si è risentito il battito del passato: un luogo vivo, pieno di operai e di fatica, ma anche di bambini che frugavano in cortile alla ricerca di un piccolo scarto di cioccolato, perché sempre e poi sempre il cioccolato è la gioia dei più piccoli.

Immaginarsi ciò che è stato qui in un altro momento è per me ogni volta un'emozione particolare. Non credo di essere una nostalgica, e spero di non apparirlo in queste pagine della Rivista 3valli. Credo che l'altrove (nel tempo, nei luoghi) ci dica molto su di noi e su quello che ci succede intorno. L'altrove insegna, l'altrove canta quello che le parole a volte non riescono a trasmettere. Ecco perché in queste righe vi parlo di un cioccolato che fu e di molte cose che sono: credo che un giorno un imprenditore fece nascere la Fabbrica di Cioccolato a Torre e che ieri, l'altro ieri, domani, moltissimi altri giovani stanno mettendo al mondo la propria impresa. Quello dei giovani imprenditori delle Tre Valli è un tema che ci sta molto a cuore, qui in redazione, perché il lavoro è importante per vivere, per essere e per dimorare in un territorio; ci stanno a cuore anche gli imprenditori meno giovani, naturalmente, e tutti i lavoratori e le lavoratrici, quelli retribuiti e quelli casalinghi. Ci stanno a cuore gli apprendisti e i volontari, insomma chiunque occupa il suo tempo, le sue mani, la sua concentrazione, a servizio degli altri. Perché se ci fate caso, chiunque lavori, sta facendo qualcosa anche per gli altri. Grazie, dunque, e buon rientro a tutti.

Sara Rossi Guidicelli

Abbonamento 2018

**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 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 10-2018: 19 settembre 2018**

**5 mestieri**  
Costruire un violino

**8 botanica**  
Rare e importanti bellezze da proteggere

**9 fatti e commenti**  
Regioni periferiche e i piatti della bilancia

**10 le aziende informano**  
Cosa faremmo senza Upsa?

**12 l'ospite**  
Cristina di Motto e di Cricc

**14 storia**  
Un po' di Mairengo a New York

**15 poesia biaschese**  
Scim lontan Cime lontane

**16 arte**  
Caravaggio con lo spray

**18 eco delle valli**

**34 minime**

**36 in memoria**

**37 album del nonno**

**38 agenda**

**39 cruciverba**  
Parole crociate delle Tre Valli

Nuove lenti per occhiali

**HD** **ROADSAFE GUIDA SICURA**  
Comfort e sicurezza per una visione perfetta al volante

**ottica fornì+**

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

# Cristina di Motto e di Cricc

## Che cosa la lega alle Tre Valli?

Sono legata alle Tre Valli principalmente per la mia grande famiglia, i miei preziosi amici, e per un fortissimo richiamo della natura... che mi fa tornare molto spesso e molto volentieri quando sono in giro per la Svizzera.

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

Non aggiungerei nulla di 'fisico', perché trovo che il nostro territorio ci offra già tantissimo. Forse però, con un tocco di bacchetta, proverei a ridare a tutti noi abitanti quel pizzico di entusiasmo e di voglia di stupirsi di più, per approfittare meglio delle meraviglie che abbiamo a disposizione...

E, sulla stessa linea, proverei a togliere quel senso di rassegnazione e sconforto che ogni tanto aleggia come una nuvoletta grigia sulle teste di noi vallerani.

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

Visto che abbiamo un bel territorio con molte aziende agricole, trovo che sarebbe

bellissimo poter acquistare in un posto vicino e magari centralizzato i prodotti nostrani, che sono buonissimi, sani e a km 0. In questo modo possiamo al contempo sostenere gli agricoltori locali e diminuire un po' il peso delle nostre scelte alimentari sull'ambiente e sulle condizioni sociali dei produttori esteri. Sarebbe inoltre una buona idea riscoprire i nostri rustici, magari proponendo un'idea simile a quella dell'albergo diffuso di Corippo...

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

Inviterei tutti i miei amici d'Oltralpe, per portarli nella mitica cascina di famiglia a Cricc (sopra Corzoneso) per colazione, al Lucomagno per un picnic, in uno dei nostri fantastici pozzi al fiume per un bagnetto pomeridiano, al grotto per una bella cena e di nuovo a Cricc per godersi le stelle!

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

Non sarei proprio una pianta con fusto ma

piuttosto un'erbetta di bosco, come la Luzula. E credo proprio che mi piacerebbe crescere in primavera nei boschi che circondano Navone.

## Qual è la scena che non potrebbe assolutamente mancare se qualcuno facesse un film sulla sua vita (girata nelle Tre Valli)?

Se si tratta di un film comico direi che dovrebbero proprio farmi mentre mi immergo (o tento di farlo) per la prima volta nel fiume d'estate (e le volte seguenti, lo ammetto). E poi le interminabili passeggiate nella campagna di Motto a parlar di vita e miracoli con la mia amica Sarah e il suo border collie Paika. Se invece si vuole un film un po' più serio (ma neanche tanto), direi che non potrebbero mancare le scampagnate domenicali di qualche anno fa al Lucomagno con tutta la famiglia a costruir dighe nel Brenno, o le recenti missioni di botanica accompagnando il mio moroso a pesca nei ruscelli bleniesi.

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

Sono molto fiera dei nostri paesaggi e del nostro territorio in generale, ma apprezzo moltissimo anche i nostri formaggi e formaggini. E mi rende anche orgogliosa far parte della nostra regione quel sorprendente 'non so ché' che permette la convivenza e l'amicizia tra persone diversissime fra di loro.

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

Non è una lettura che ho fatto di recente, ma mi ha molto colpita: *Storia di un corpo*, di Daniel Pennac. È la storia di una figlia che si ritrova fra le mani un curioso 'diario del corpo' che il padre recentemente defunto ha tenuto dall'età di dodici anni fino agli ultimi giorni di vita. Pieno di sorprese!

Una ricetta che non sarà sicuramente da stellina Michelin, ma che mi capita di fare spesso perché ne sono proprio golosa. È la ricetta della torta di verdure con la pasta matta fatta in casa. Prendi 250 gr di farina, 4 cucchiaini di olio d'oliva, 100 gr di acqua e un pizzico di sale, ora mischia tutto, fai una palla e fai riposare in frigo per una ventina di minuti. Intanto fai saltare in padella con aglio o cipolla le tue verdure preferite tagliate a cubetti. Prepara un condimento con quark, uova e erbe fresche. Togli la pasta dal frigo, stendila su una teglia da forno oliata o munita di carta da forno, bucherella il fondo con una forchetta (la mia parte preferita). Ora adagia le verdure saltate nella teglia, copri con la crema di quark e uova. Inforna e fai cuocere a 200 gradi per circa 30 o 40 minuti.



Mi chiamo Cristina e 'di parentela faccio Gardenghi', come si suol dire dalle mie parti, cioè a Motto in Valle di Blenio. Quattro anni or sono ho deciso che un giorno sarei diventata 'un'ingegneressa' ambientale, e perciò sono partita all'avventura Oltralpe, prima a Neuchâtel, poi nella mitica Losanna e tra poco sarà l'inizio di un nuovo capitolo nella grande Zurigo. Mi piace molto tornare nella mia super valle a passeggiare per prati e boschi, incontrarmi al bar con gli amici, occuparmi dell'orto, sciare, leggere, e sì, qualche volta anche fare la 'grasse matinée'.