



Il Rosa



Periodico di cultura alpina fondato a Macugnaga nel 1962

ANNIVERSARIO

**4 febbraio 1965.
Invernale alla
Dufour**

Giulio Frangioni pag. 21



SPORT

**Allo Sci Club
Formazza
il riconoscimento
al merito sportivo**

Andrea Delvescovo pag. 24



TERRITORIO

**I "pasturitt"
della
Valle Antigorio**

Marco Sonzogni pag. 31



ANNO LXIII n° 2 - 2025 - Oblazione su IBAN IT59E0760110100001041530567 www.ilrosa.info "Poste Italiane Spa - Sped. in Abb. Postale DL 353/2003 (L. 27/02/04) Art. 1 Comma 1 NO/28/02/2003 (Domodossola CPD)"

EDITORIALE

Paolo Crosa Lenz

Legami alpini

Le Alpi sono il cuore dell'Europa, cerniera tra le acque del Mediterraneo e la terra delle grandi pianure. Si ergono come barriera grazie alla loro diversità: la terza dimensione della verticalità. Non solo lunghe e larghe, anche alte. Una dimensione geografica che ne ha fatto un "confine" tra due mondi storici e culturali: l'Europa del nord e l'Europa del sud. I confini sono barriere naturali, non frontiere politiche. Si passano per incontrarsi come dimostra l'esperienza storica alpina: le migrazioni dei Walser, le vie dei mercanti, i sentieri dei contrabbandieri, le vie di fuga di partigiani e perseguitati politici e religiosi.

La storia della Val d'Ossola è emblematica in questo senso, in quanto cuneo geografico in Elvezia: a ovest il Vallese e a est il Ticino; un triangolo di terra in una Svizzera politicamente extraeuropea, ma geograficamente "cuore d'Europa".

Dopo i secoli burrascosi dei contrasti tra il Ducato di Milano e la signoria vescovile di Sion (XIV-XV secolo) per il controllo dei valichi alpini, corridoi mercantili tra Milano e Berna, sono seguiti cinquecento anni di relazioni pacifiche che hanno cementato la collaborazione tra i due popoli, accomunati da identiche costanti ambientali e impegnati nel difficile confronto con una natura tanto bella quanto difficile. Imprese epiche hanno cementato una solidarietà reciproca di lungo respiro: la "via del sale" di Stockalper nel XVII secolo, la strada "militare" del Sempione nel 1805, la prima che permise di attraversare le Alpi in carrozza (il generale direttore dei lavori mandò un dispaccio a Napoleone: "Generale, le Alpi non

esistono più"), il tunnel ferroviario allora più lungo al mondo nel 1906 e la ferrovia "Vigezzina" nel 1923.

Nel 1944-45 la Svizzera divenne "terra d'asilo" accogliendo partigiani e perseguitati politici e razziali, anche i 2500 bambini ossolani tra i 5 e i 13 anni nel "paese del pane bianco". Bambini che ebbero cibo, assistenza, istruzione e due famiglie (una in Ossola e una in Ticino o Vallese).

Nel secondo dopoguerra del Novecento, gli anni duri della ricostruzione materiale e morale dell'Europa, quelli delle grandi migrazioni continentali, la Svizzera accolse lavoratori e lavoratrici. Furono gli anni delle grandi tragedie sul lavoro, un tributo di sangue in larga parte italiano: Marcinelle in Belgio nel 1956 (286 morti), Vajont in Italia (1817 morti, tra cui 483 adolescenti e bambini), Mattmark in Svizzera nel 1965 (88 morti). Tutte tragedie "senza colpevoli" in una beffa giuridica che lascia ferite ancora aperte. A Mattmark, contrabbandieri e guide alpine di Macugnaga accorsero subito, attraversando a piedi il Monte Moro, per portare soccorso. Ci furono due processi che si conclusero senza condanne e la beffa, per i parenti delle vittime, di pagare le spese processuali. Quest'anno la Svizzera, nel 60° dell'evento, ha chiesto nobilmente scusa all'Italia per quella tragedia prevedibile ed evitabile.

Cosa insegna questo sintetico excursus storico a volo d'uccello? Insegna che la solidarietà tra gli uomini è più forte dei contrasti tra gli stati, che il lavoro ha una dignità che va oltre le troppe parole, che le Alpi sono terra d'incontro e non di scontro. Una lezione feconda anche per l'oggi.

Le Alpi che cambiano

Il Vallese chiede scusa all'Italia per Mattmark 1965 - Sparvieri "asciugati", il lino di San Gallo e il formaggio della Quaresima - Il sogno agricolo dei fratelli Stratta - La storia di due ufficiali partiti per la Russia - La memoria di un'ascensione alla Dufour con la guida Lino Pironi - I 45 anni di sacerdozio a Macugnaga di don Maurizio Midali - Cambiamenti climatici: la sete delle Alpi - I 10 anni del Dariosky, matita irriverente - Addio a due memorie storiche della Valle Anzasca: Burtulin e Vincenzo Nanni - A Macugnaga la conferenza europea "Sentieri e Cammini" - Febbraio 1965: la grande stagione dell'alpinismo sulla Est del Rosa - Aperta una nuova via alpinistica sullo Joderhorn - Il Walsertreffen 2025 a Lech - Inserto speciale dedicato alla produzione della birra "alpina".



Foto Diego Tonietti - Prelobia Sotto (Macugnaga)



All'amicizia ossolana, vallesana e ticinese portatrice di valori comuni

È l'anno olimpico!

Citius, Altius, Fortius- Communiter (più veloce, più in alto, più forte- Insieme), sarà il motto che sentiremo agli imminenti giochi olimpici 2026. Dopo vent'anni le "olimpiadi bianche" ritornano in Italia, a Milano, la città dei grattacieli, e a Cortina, la regina delle Dolomiti.

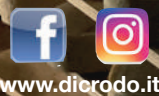
I Giochi del 1956, ospitati per la prima volta in Italia, proprio a Cortina, passarono alla storia per la loro importanza mediatica, milioni di persone poterono seguire l'intera manifestazione direttamente da casa. Fu l'anno del debutto ufficiale sportivo dell'URSS, in piena Guerra Fredda, che dominò il medagliere; gli azzurri vinsero parecchie medaglie nello slittino e nello sci alpino e in quell'edizione emerse la figura sportiva di Eugenio Monti quale icona di sportività, pur non avendo vinto alcuna medaglia quell'anno. Alle Olimpiadi del 1956 parteciparono 32 nazioni e oltre 800 atleti.

Dopo cinquant'anni l'Italia tornò a ospitare nel 2006, a Torino, la seconda edizione italiana delle Olimpiadi invernali che permisero di riqualificare aree industriali e di potenziare la rete dei trasporti. Per promuovere le località e le montagne piemontesi le discipline sportive vennero distribuite a Sestriere, Bardonecchia, Pragelato, Cesana e Pinerolo. Quell'anno presero parte 80 paesi e gareggiarono circa 2.500 atleti. La Val d'Ossola, fin dalla prima edizione dei Giochi Olimpici invernali di Chamonix 1924, esprime sempre atleti di alto valore sportivo. In quell'edizione ne furono un esempio i formazzini: Benigno Ferrera, Achille Bacher e Pio Imboden. L'anno prossimo, però, ricorrerà un altro importante anniversario: i 90 anni dalla vittoria della gara dimostrativa di pattuglia militare di Garmisch-Partenkirchen alla quale presero parte il macugnaghesi Ettore Schranz e il formazzino Sisto Scilligo.

adv

Il latte delle nostre valli, in tutte le sue forme

Il latte delle nostre valli, in tutte le sue forme



www.dicrodo.it



nei negozi di
**Crodo
Piedimulera e Druogno**



www.dicrodo.it
tel 0324 61081
info@dicrodo.it

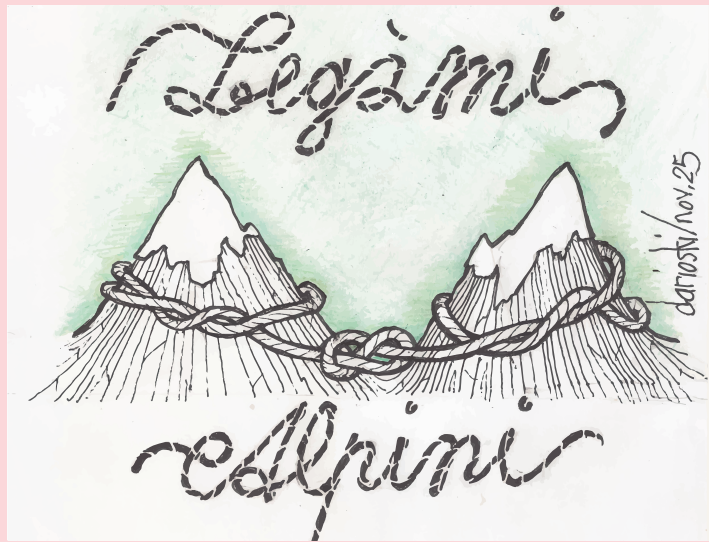
Il 13 dicembre si celebra chi custodisce il legame tra gli uomini e le Alpi

“Legami Alpini”: la montagna che unisce storie e valori

Con la serata di fine novembre dedicata alla corsa in montagna nel terzo millennio si è concluso il programma 2025 di “Terre Alte. Incontri con le montagne d'Europa”, un ciclo di appuntamenti che ha visto come protagonisti donne e uomini impegnati a vivere e interpretare la montagna in anni di grandi cambiamenti climatici e sociali. Gli incontri, ospitati presso l'Ossola Outdoor Center di Crevoladossola, che ha collaborato attivamente con il nostro periodico nel-

la realizzazione dell'iniziativa, hanno visto la partecipazione dell'alpinista polacco Krzysztof Wielicki del giornalista della Gazzetta dello Sport Alessandro Filippini, dell'alpinista francese Yannick Graziani, degli italiani Federica Mingolla e Fabrizio Manoni, insieme ai gruppi sportivi ossolani impegnati nella promozione della corsa in montagna.

A coronamento di un anno di incontri e di riflessioni sul rapporto tra l'uomo e la montagna, il 13 dicembre alle ore



10 presso l'Ossola Outdoor Center, si terrà la prima edizione del Premio “Legami Alpini” ideato dal comitato di redazione e dall'Associazione Culturale “Il Rosa”. Si tratta di un nuovo appuntamento dedicato a valorizzare storie, progetti e persone che incarnano i valori delle Terre Alte. Il premio, articolato in tre sezioni, sarà assegnato all'editore Alessandro Grossi per il suo costante impegno a favore della cultura alpina, al progetto CNR-CAI “Rifugi Sentinella del clima e

dell'ambiente” e al Comitato Mattmark per l'opera di conservazione della memoria della tragedia e per il contributo nel rafforzare i legami tra Italia e Svizzera.

La menzione speciale verrà conferita agli Sci Club Valle Anzasca, Antigorio, Formazza e Vigizzo per il loro impegno nella promozione dell'agonismo giovanile.

I premi sono stati ideati e realizzati dalla nostra collaboratrice Elena Fornetti nel suo atelier di ceramiche di Piedimulera.

CRONACA

Redazione

Le parole storiche del Presidente Reynard commuovono il pubblico

Il Vallese chiede scusa per Mattmark 1965

“Scusa a tutte le famiglie, a tutti i parenti, a tutti coloro che hanno portato questo dolore per sei decenni. Scusa a tutta la comunità italiana. A quella venuta a lavorare in Vallese, come quella rimasta in patria. Riconosciamo la vostra sofferenza, riconosciamo i nostri errori e affermiamo che la vostra memoria è anche la nostra. È importante la comunità italiana per il Vallese e la Svizzera, perché oggi l'italianità è uno dei pilastri della nostra identità vallesana e ci ricorda che siamo più ricchi quando accogliamo, quando costruiamo insieme, quando trasformiamo le nostre differen-

ze in una forza. L'italianità è una presenza viva, un soffio che attraversa le nostre valli. Si ritrova nella lingua, nella musica, nei gesti semplici della vita quotidiana”, sono state queste le parole utilizzate dal Presidente del Vallese Mathias Reynard durante la commemorazione del 60° anniversario della tragedia di Mattmark.

Un discorso inaspettato per il pubblico presente, che al termine del quale si è alzato in piedi per applaudire commosso.

Durante il suo intervento il Presidente si è soffermato sul



Mathias Reynard durante le celebrazioni del 30 agosto 2025

carico di responsabilità del suo Cantone e sull'atteggiamento delle autorità vallesane dell'epoca, ma anche sul pro-

cesso del 1972, sulla conclusione che la caduta del ghiacciaio, che ha causato la morte di 88 persone di cui 56 italia-

ne, fosse “imprevedibile”, sull'assoluzione di ogni responsabilità e soprattutto sul fatto che è stato imposto il pagamento di una parte delle spese processuali alle famiglie.

Intervistato al termine della commemorazione ha commentato: “Il Vallese e l'Italia hanno un legame molto forte: tantissimi italiani vivono nel Cantone o sono venuti qui per costruire il loro futuro, per lavorare e per vivere. Il successo svizzero è un successo in buona parte italiano e l'identità vallesana è intimamente legata all'italianità e all'Italia.

Essa la riconosciamo come parte dell'identità elvetica. Nel corso della nostra storia ci sono stati episodi dolorosi a causa di alcuni errori svizzeri, come ad esempio il trattamento riservato ai lavoratori italiani, la xenofobia o la maniera di gestire questa catastrofe, ma oggi le relazioni sono veramente forti ed è per questo che è importante presentare le scuse per gli errori commessi in passato. In seno al governo vallesano ho chiesto di portare ufficialmente le scuse, decisione che è stata accettata all'unanimità. Non possiamo riparare gli errori del passato, ma possiamo riconoscerli e scusarci”.

CRONACA ALPINA

Redazione

All'Alpe Pedriola trovati resti di carbone

L'azienda agricola MADALU che carica le sue vacche di razza Rendena all'Alpe Pedriola (2070 metri), ai piedi della parete Est del Monte Rosa, a inizio agosto ha fatto una scoperta molto particolare.

“Durante uno scavo abbiamo trovato uno strato di carbone dello spessore di 1,5-2 cm, che si estendeva per una gran superficie a circa 80-100 cm di profondità.

Il caso ha voluto che in quei giorni, al rifugio, fosse presente un team internazionale composto da studenti e docenti delle università di Mila-

no, Praga (Repubblica Ceca) e Heidelberg (Germania), e che dopo la nostra segnalazione abbiano subito condotto indagini sul campo, effettuando una serie di rilievi e prelievi di campioni di terreno in un'area poco distante dai fabbricati in pietra dell'alpeggio.

L'obiettivo principale è stata l'analisi della stratificazione del suolo e delle eventuali tracce di attività antropica antica”, spiegano i titolari, i quali concludono dicendo “Pedriola è l'alpeggio più antico delle Alpi e questa scoperta potrebbe farne re-

trodare ulteriormente l'origine.

Per noi, ma siamo nel campo delle supposizioni, potrebbe trattarsi della prima traccia dell'uso dell'alpeggio, chissà quanti secoli fa, ben oltre i suoi 1.026 anni. Crediamo che i primi alpigiani, come consuetudine, abbiano utilizzato il fuoco per creare spazio per il pascolo, e che quel carbone, sia l'ultima traccia di quell'atto.

Adesso aspettiamo la datazione al C14 per sapere qualcosa in più, ma si potrebbero aprire spiragli molto interessanti”.

SCIALPINISMO

Redazione

A marzo l'8° edizione della Rosa Ski Raid

Dopo una settimana dal termine dei XXV Giochi Olimpici Invernali di Milano-Cortina, la FISU ha voluto premiare la determinazione, costanza e organizzazione del comitato organizzatore assegnando al gruppo la tappa del Campionato Italiano Assoluto Individuale. L'occasione richiamerà agonisti e atleti della nazionale italiana, oltre ai rappresentanti delle nazionali presenti alle Olimpiadi; si ricorda che sarà la prima edizione dei Giochi Olimpici nel-



la quale si potrà assistere alle gare di sci alpinismo. Milano-Cortina 2026 sarà un buon palcoscenico per pubblicizzare la “Rosa Ski Raid” e di conseguenza la nostra valle. La gara, nata da un gruppo

di amici, è un appuntamento atteso ogni anno da tutti gli amanti di sci alpinismo in Valle Anzasca e in Ossola. Oggi ha raggiunto livelli importanti, attirando atleti del calibro di Robert Antonioli, Michele Boscacci, Matteo Eydallin e Jakob Herrmann.

La Valle Anzasca è la terra di Damiano Lenzi e di Oscar Tonietti, unico neo-atleta della Nazionale non appartenente a un gruppo sportivo, ma portacolori dello Sci Club Valle Anzasca.



Vai dove ti porta
il tuo sorriso...



CLINICHE DENTAL QUALITY

liberi di sorridere!

IMPLANTOLOGIA ESTETICA PEDODONZIA ORTODONZIA

CLINICHE DENTAL QUALITY
Via Cioia di Monzone, 8 - Domodossola
Direttore Sanitario Dott. Davide Pozzessi

clinichedentalquality.com

0324 242292

“Quattro scartoffie”

Sparvieri “asciugati”, il lino di San Gallo e il formaggio della quaresima



Casa de Albertis a Vanzone, oggi casa parrocchiale

Chi ha asciugato lo sparviero?

Al signor Conte Padrone, Benefattore mio oss.mo. Io sarò sempre suddito fedelissimo né dimentico mai dei favori e benefici da Lei ottenuti. Se vivessi mille anni, anco che mi ritrovassi in qualsivoglia parte del mondo, sotto qualsiasi principe, il molto illustrissimo conte Giulio Cesare mi sarà sempre scolpito nel cuore per Signore e Padrone amatissimo. Gli mando uno sparviero iridato quale ho sciugato ed è delli nostrani sicurissimamente (Archivio Borromeo Isola Bella, cart. 1596).

Così il 20 luglio 1568 il vanzone Albasino Albasini s'inchina riverente al suo signore, Giulio Cesare Borromeo, feudatario della valle Anzasca, al quale invia uno sparviere nostrano d'Anzasca, iridato, asciugato. Nel linguaggio dei falconieri del tempo “asciugare” uno sparviero significava addestrarlo alla caccia, con un lungo tirocinio che prevedeva anche l'uso di “pillole di cotone” per asciugare i catarrhi e rendere lo sparviero più efficace alla predazione delle gazze e degli altri uccelli. Uno sparviero abilmente “asciugato” valeva molto di più. Per le cacce dei signori, gli sparvieri erano donativi frequenti da parte dei sudditi ossolani dei Borromeo.

Negli stessi anni della lettera dell'Albasini, ricompaiono qua e là nelle carte del conte Giulio Cesare.

Nel 1569 da Masera, Gaspare Baceno, nel mandare tre sparvieri al Borromeo, si scusa di *non aver forma di poterli far sugar*. E nel 1584, da Vigezzo, Camillo Balconi fa altrettanto: *li avaria fatti sugar se qui vi fossero persone pratiche a tal cose, ma non essendovene...*

I “trementinari” vanzonesi

Oltre che a “sugar” gli sparvieri, i Vanzonesi del '500 risultano dai carteggi del tempo abili nell'estrarre la trementina dai larici. La raccolta della trementina, prodotto prezioso dei boschi di montagna, è un antico mestiere praticato dai mon-

di estrarne la trementina. Alla morte di Giovanni Maggerano, il “monopolio” concesso dal governo vallesano per l'estrazione della trementina passò al figlio Michele, che del Vallese diventerà successivamente gran balivo – il primo dopo secoli di signoria vescovile – oltreché grande impresario del sale.

principato abbaziale di San Gallo. Un fratello, Alberto, emigrò invece a Genova gettando una grande rete di commerci per mare (la storia della famiglia è ricostruita da Lino Cerutti sull'Almanacco Storico Ossolano 2024). Una storia ricchissima, in parte ancora da esplorare. Da Rorschach ci arrivano curiose “scartoffie” sulla vicenda del lino di San Gallo che potremmo anche chiamare “lino de Albertis”. Erano gli anni, inizio del '700, nei quali gli abati-principi di San Gallo avevano saputo trasformare l'antica attività manifatturiera della produzione di tela di Costanza in tela di lino. I de Albertis giunsero a San Gallo con una lettera di raccomandazione del conte Borromeo, in un momento critico per i principi-abati, nel quale il commercio del lino era in crisi in Europa, ostacolato dalle divisioni religiose; San Gallo aveva abbracciato la Riforma luterana. Grazie all'intraprendenza dei de Albertis, cattolici, gli Aba-

(un grazie sentito a don Fausto Gobber che me l'ha segnalato) è conservato un volume manoscritto di 192 fitte pagine: *Dissertazione teologica sul privilegio dell'Ossola circa i latticini nella Quaresima, ed in altri tempi dell'eucaristico digiuno. Del*

nava sulle montagne una misera vita, tra carestie e catastrofi naturali. È noto come in Valle Anzasca (e in altre del feudo borromaico) l'esenzione dall'obbligo di astenersi dai latticini in quaresima fu oggetto nel 1512 di un decreto del vescovo card. Schiner,



Diploma di cittadinanza di Rorschach (San Gallo), concesso nel 1741 ai fratelli de Albertis di Vanzone

Parroco Penitenziere di Crodo Giuseppe Darioli Vicario foraneo, 1817.

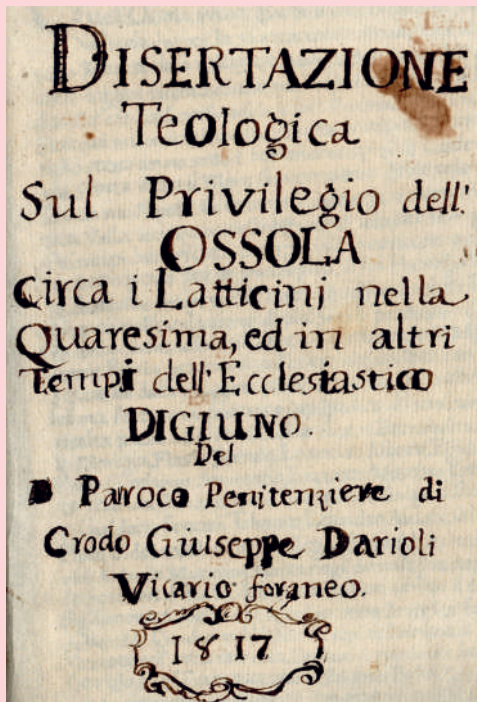
La prima parte è un saggio erudito sul precetto del digiuno con una dovizia di citazio-

su istanza del conte Lancillotto Borromeo. Nel rivendicare tale esenzione come una consuetudine fattasi diritto per gli Ossolani, non una concessione, il penitenziere Darioli dipinge, nell'aulico stile del suo tempo, un quadro pittoresco delle condizioni di vita della valle:

Recinta da alte egualmente che spopolate rupi, aperta da campagne poco estese e in molti luoghi sostenute da artificiosi muri, devastata da fiumi e da rapaci torrenti, esposta ad un clima freddo, a stagioni improprie e dannose ai ristretti campi, che non somministrano il vitto se non per alcuni mesi dell'anno ai rispettivi coltivatori costretti perciò dalla necessità ad abbandonare il patrio suolo e le famiglie, per recarsi ad estere province a procacciarsi con stentate arti la meschina sostentazione. [...] Il rigido clima, sotto le fredde costellazioni di montane province, influisce ad eccitare gli stimoli di una fame più sensibile e pronta.

E avanti a descrivere gli orari delle “cene serotine” in cui era lecito cibarsi di una fetta di formaggio quaresimale; l'età per i vecchi, nella quale l'esenzione dal digiuno era totale (70 anni per gli uomini, 50 per le donne); i cibi che rallegravano magre refezioni: *gli ovi sorbili, con zuppe, e piacenti fritte; uve, pomi e noci, oltre a quel poco di formaggio.*

Per concludere il suo dotto argomento affermando che da sempre in tempo di Quaresima *si poteva nella nostra Ossola prendere nella colazione della sera un frustolo di cacio secondo l'uso del paese.*



A sinistra, frontespizio del manoscritto del penitenziere Darioli, del 1817, sul diritto degli Ossolani al formaggio nelle sere di quaresima e a destra, pagine della dissertazione (Archivio di Oscellana)

«veramente, se ha potuto dalle soffersezioni. Forse coll'immolarsi nelle prove giustissime a discoprire che l'ostante gran e non vanta quella sodezza inespugnabile, idea de' nostri Competitori le si attribuisce, sulle prime ci si offre un stuolo rispettabile di Anime, un numero considerevole di Ministri re di monacate, e di sacerdoti, e di religiosi della Cristiana Etica, e senza paragone, e nella quantità, né per dottrina meno contrapposta parte, che muniti di prudenti teoremi, atqai dall'inconveniente, la taccia sempre odiosa, e probabilmente l'assoluta hanno creduto, e giuramento giudicano di potere tuttavia contri alla notoria usanza degli Antenati col preli, serotino spettacolo di qualsivoglia giorno, rifugino eccettuato, qualche poco di formaggio, la coscienza gli rimprovera di veruna ributtienazione dall'Apostoliche Encicliche, verso le professano egualmente rispettosissimi. Unicamente di sostenere, che la privilegiata consuetudine, non abbia ricevuto alcuna lesione in virtù bblicate Costituzione Pontificie, né per i riscontri dal Penitenziere all'interpellante Confessore dal Liqunovi: riscontri forse non ancor notificati pole Province di Culto Cattolico, nella forma che Canonisti esigono per l'obbligazione delle legististiche. Giustifican la loro opinione sul villa comune scarsità de' viveri contemporati oso digiuno. Che se tal degna causa in altri veniva riguardata qual obbietto impulsivo ad

tempi ammirata dal primario stato, ma angrta a gradi più sensibili, dourebbero partipiste stesse grazie Apostoliche nell'antica estensioeffetti d'una costumanza d'ignovata epocaro, i quali succedendo ai Maggiori hanno la augurata sorte di proseguire il Domicilio n peruvante regione. Ed in vero per favellari va candida sotto l'orizzonte ossolano ne gidiuno qual altra esca rimane al comunerito degli Abitanti, fuorché il prodotto de Bestsime nelle Vallate più infconde? Si vedii ogni dove rinserati da montuose pendici i fruti di terra, e meno di mare che se que pervengono talvolta sui nostri mercati di Piemulera, e di Vogogna sono della più infim per l'ordinario, e sempre comparabili ad esop prezzo, per causa delle maggiori condotte, e pa l'alterazione del monetario abuso seco portabile accrescimento del valore delle mer porzionato grado, come opportunament avvertito il Montesquieu (Tract de vici. Quatit Giureconsulto Leotardo. Quoties crescit Au eadem tempore crescit, et aliarum reru così il secondo. (Esprit de laix. Chap. VIII. liv. an) ne accade che tal sorta di annona non sia le accessioni, massime alla classe dei poca f e de' Lavoratori, che costituiscono la majan del Popolo. Giulio Cesare primo de Roman tori trattando ne' suoi Commentari di ne Germanica, di cui n'ebbe esatta notaveva più volte visitata col poderoso E

Il lino di San Gallo

Ma nel campo delle straordinarie intraprese dei Vanzonesi in giro per l'Europa, un altro prodotto, che ha fatto la fortuna di un'altra grande famiglia di Vanzone, è il lino, il “lino di San Gallo”. La famiglia è quella dei de Albertis, discendenti da un casato nobile di Bormio, i quali vennero in valle Anzasca nel '500, inviati da Giulio Cesare Borromeo (quello degli sparvieri) e per quattro generazioni, insediati prima a Canfinello e poi a Vanzone, esercitarono il ruolo di “vicari” dei Borromeo in valle Anzasca. Il salto di qualità avvenne con Carlo Bartolomeo, emigrato a Rorschach sul lago di Costanza,

ti riuscirono a superare ogni difficoltà, blocchi, dazi, protezionismi e a diffondere in tutto l'orbe cattolico un lino rafinatissimo che, con il “logo” degli abati-principi, partendo dalle soste dei de Albertis a Genova navigava in tutto il mondo. Per la famiglia fu una fortuna immensa, di dimensioni incredibili, tanto da dar vita a leggende di ogni tipo, e a durare nei secoli, superando tutte le tempeste della storia.

Il formaggio della Quaresima

Dagli sparvieri, dalla trementina, dal lino di San Gallo, le scartoffie ci portano al formaggio della Quaresima. Nell'Archivio di “Oscellana”

ni e note che mostrano quanto potesse essere ricca e fornita di opere teologiche e filosofiche la biblioteca di un curato di montagna. Aveva ragione Samuel Butler quando scriveva di aver incontrato nelle canoniche delle alte valli preti che sapevano disertare di filosofia o suonare una sinfonia di Handel come non sarebbe stato capace nessun celebre maestro del Regno Unito.

La seconda parte, invece, è un piccolo capolavoro sulla consuetudine secolare degli Ossolani di cibarsi di una fetta di formaggio nelle sere di quaresima. Un diritto antichissimo, congenito a questo povero popolo che trascin-

La trilogia del mondo contadino di montagna

Fam, fum e frecc

Il famoso detto era, un tempo, una realtà vissuta sulla propria pelle da buona parte degli abitanti dei paesi ossolani. La *fam* non era forse da disperazione ma, rispetto ai canoni odierni, l'alimentazione era certo diversa e più contenuta. L'economia contadina consentiva di vivere con quanto prodotto dall'agricoltura, a partire dalla verdura e dai *patati* coltivati nell'orto di casa, al latte, burro e formaggio ottenuto dalle mucche che, spesso, vivevano in una stalletta annessa all'abitazione. Dal pollaio venivano le uova e le galline: in occasione delle feste a qualcuna si tirava il collo per imbandire la tavola! D'inverno c'erano i salumi ottenuti dopo l'abbattimento del *porc* allevato per tutta

l'estate e l'autunno. Alimento fondamentale era la polenta, cucinata nel *pariol* legato alla catena del camino: la fragrante *pùt* veniva versata sul tagliere di legno e se ne ottenevano le fette utilizzando un filo per tagliarla, mentre l'ormai introvabile e dimenticata *pulenta e frigai* era gustata con latte o panna. La carne, in genere, era abbastanza rara e riservata alle giornate festive, magari sotto forma dell'*umid con la puccia* che cuoceva per ore sul fuoco a legna e diffondeva per tutta la cucina un aroma delizioso, mentre i ragazzi *di nascundun* bagnavano pezzi di pane nel sugo del pentolino. Il venerdì era giorno di magro e si doveva mangiare il pesce: ecco allora il tonno sott'olio che si compra-

va al *comestibili* portandolo a casa nella *scuela*, oppure il merluzzo sotto sale che, dopo la cottura, era mangiato con la polenta o le patate bollite. Il pane era generalmente quello di segale, *ul pan d'biava*, mentre il più costoso *pane bianco* era riservato alle grandi occasioni. In quasi tutte le cucine c'era poi la stufa a legna, il modello chiamato *cucina economica* che costituiva il vero strumento della massaia. Veniva accesa al mattino e, grazie alla legna con cui era alimentata, scaldava il forno e la caldaia incorporata per l'acqua calda da utilizzare in mille maniere: il piano presentava degli anelli concentrici che venivano tolti per infilarci le pentole che entravano in contatto diretto con le fiamme.

Il *fum e frecc* descrive efficacemente una condizione di vita lontanissima dalle nostre attuali abitudini con case riscaldate in tutte le stanze in modo comodo e pulito con il metano. Un tempo, l'unica fonte di calore era il camino, *ul faglèr*, che troneggiava al centro del locale dove si cucinava e si passava buona parte della giornata. Il camino, se il tiraggio non era perfetto o se il vento soffiava in un certo modo, riempiva la stanza di fumo e, oltretutto, presentava la caratteristica di scaldare enormemente il lato rivolto verso il fuoco, lasciando al freddo l'altro lato della persona che vi stava di fronte. C'erano anche camini più grandi, capaci di ospitare una panca su due lati, in modo che fosse più facile scaldarsi. Tutte



La cucina contadina ossolana

le altre stanze erano al freddo e, nei rigidi inverni, spesso le finestre delle camere da letto avevano il ghiaccio sui vetri. Andare a letto richiedeva un certo "spirito di sacrificio" e capacità di adattamento: in testa una *breta* di lana, un pigiama o una camicia da notte di panno pesante e calzoncini di spessa lana grezza ai piedi. Prima di entrare sotto le lenzuola ghiacciate, si infilava nel letto la *buiota* di

metallo piena di acqua calda, oppure un mattone riscaldato nel forno della stufa e avvolto in un panno: completavano il corredo le coperte di lana e la trapunta. Al mattino ci si lavava con l'acqua fredda, magari resa più gradevole con qualche mestolo di acqua calda prelevata dalla *caudera* della stufa a legna e, dopo la colazione con una *scuela di caffè e lacc*, si era pronti per affrontare la giornata!

Prunent, miele d'altura e zafferano

Il sogno agricolo dei fratelli Stratta

Abbiamo incontrato Paolo e Francesco Stratta che, insieme al fratello maggiore, Alessandro e a suo figlio Emanuele, hanno avviato qualche anno fa la produzione di vino, di miele di montagna e ora anche di zafferano.

Come e quando avete deciso di dedicarvi a quella che voi avete chiamato l'agricoltura eroica?

È iniziato tutto nel 2020, quasi come un gioco tra amici, una sorta di hobby condiviso fatto di grappoli, fermentazioni e sogni in bottiglia. Facevamo vino per passione, senza pretese, spinti solo dal desiderio di creare qualcosa di nostro, autentico e vivo. Poi abbiamo scoperto le vigne di Fomarco, dove abbiamo trovato il nostro primo vigneto di Prunent, un vitigno antico radicato nella tradizione ossolana. Da quell'incontro è nato *Archè*, il nostro primo vino. Un nome che significa "principio", l'inizio di un'avventura che ha trasformato la nostra passione in progetto, il nostro sogno in realtà.

Raccontateci qualcosa di più di questo vostro vino.

Archè è un vino rosso che porta con sé soprattutto l'attitudine del Prunent, biotipo del Nebbiolo autoctono della Val d'Ossola. Lo stappo non sancisce infatti il tempo della beva, anzi, *Archè* può essere decantato, fermato nel calice ancora qualche attimo prima di potersi esprimere al naso e al palato. Gli occhi sono appagati da un tradizionale rosso rubino. Il naso segue percorsi differenti. Immediata è la ciliegia a cui seguono note balsamiche e officinali, tra cui si evidenzia il rosmarino, la salvia e le note di pepe nero, in un contrasto gradevo-



le ed unico che unisce l'attitudine del Nebbiolo alla memoria della macchia mediterranea. Note fruttate coesistono con un palato che assicura al degustatore freschezza. Il tannino è delicato ma è la buona acidità a definire lo stile di *Archè* e del suo principale vitigno.

E oltre al vino c'è altro?

Abbiamo il nostro miele rigorosamente di montagna! Ogni vasetto è figlio del faticoso lavoro delle api e del nostro che, sfruttando il loro nomadismo, spostiamo le arnie dalla valle alla montagna e viceversa, in base alle fioriture stagionali, per assicurare alle api nutrimento costante e agevolarle nel catturare più pollini possibili. Il nostro miele viene per questo fatto con il polline raccolto tra i 400 metri sul livello del mare fino ai 2000 metri di altitudine. Otteniamo così nettari diversi e unici, mieli speciali che rispecchiano altitudini e microclimi differenti.

E ora avete in mente anche di produrre lo zafferano ossolano?

La nostra coltivazione si sviluppa a fondovalle, là dove i fiori guardano le montagne. Un terreno che abbiamo scel-

to perché sabbioso e ricco di ferro, proprio come questo prezioso bulbo chiede. Solo così, allo scadere dell'autunno e con l'inizio dell'inverno, la terra può accogliere il viola che costella i campi. Fiori, esercizi artistici e cromatici, che curano gli occhi e sono pronti a promettere lo stesso effetto nei piatti.

Quale pensate sia il vostro punto di forza?

La continua formazione. Tra noi c'è un sommelier del vino e un altro in formazione. Due sommelier del miele e una in formazione come esperta in analisi sensoriale del miele. Interessante è stata la partecipazione al corso "Accademy For Grapes" di Giovanni Bigot. Siamo inoltre Fattoria Didattica, un'opportunità preziosa per condividere la nostra passione con scuole, gruppi e visitatori interessati attraverso esperienze pratiche, laboratori e attività educative. Partecipiamo da quando è nato (2023) a Miellerie Aperte, un progetto promosso da UNAAP. Siamo sempre in aggiornamento anche grazie alla collaborazione con l'associazione Apao e Apavo.

Mille anni di storia di Macugnaga

Una comunità walser sulle Alpi

Macugnaga, toponimo noto nel panorama del turismo alpino, è famosa per due cose: la parete Est del Monte Rosa (la più alta parete sulla seconda montagna delle Alpi dopo il Monte Bianco) e la cultura walser (la "sentinella tedesca" del Monte Rosa).

C'è un terzo aspetto, poco conosciuto al di fuori della ristretta cerchia degli storici delle Alpi: un documento del 999 d.C. la indica come uno dei primi alpeggi "alpini", non più toponimo generico con indicazione geografica d'altura, ma come luogo produttivo, oggetto di permute e valore economico. Un luogo "rivoluzionario" nella storia delle Alpi. Ad essa è dedicato il libro *Macugnaga e il Monte Rosa – una comunità walser nella storia* (Grossi, 2025). Il volume, in elegante veste editoriale e arricchito da un accurato apparato iconografico con rare e preziose immagini d'epoca, ripercorre mille anni di una comunità alpina: dalla sua comparsa come alpeggio romanzo, alla colonizzazione walser, alla nascita dell'alpinismo e alla comparsa del turismo, all'irruzione della modernità. Il libro è stato scritto da un pool di studiosi (Teresio Valsesia, Luigi Zanzi, Barbara Zanzi) coordinato da Enrico Rizzi, raffinato e acuto storico delle Alpi. Segnano tre aspetti. Il contributo di Barbara Zanzi "Calamità naturali a Macugnaga dal 1900 ai giorni nostri", che proietta una storia millenaria nella contemporaneità dei cambiamenti climatici. Il breve saggio racconta otto "momenti critici" tra il 1922 e il 2024 quando il rapporto con la montagna, sempre diffici-



Sopra, il tiglio e la Chiesa Vecchia. Sotto, donne in abiti tradizionali

le e coraggioso, si è ribellato alle difese dell'uomo: e fondamentalmente l'acqua che domina la storia di una comunità alpina. Macugnaga è emblematica: la devastante alluvione del 1922, il crollo del Lago delle Locce, la tragedia sfiorata del Lago Effimero, la progressiva "fusione" del ghiacciaio del Belvedere. La gran-

de narrazione di Teresio Valsesia ripercorre una "nuova" conquista della grande montagna: dopo gli alpigiani gli alpinisti con le leggendarie imprese delle guide alpine di Macugnaga.

Un paragrafo conclusivo di Enrico Rizzi su "Il retaggio della cultura walser" costituisce un tentativo coraggioso di trovare nell'oggi cosa rimane

di un'esperienza storica conclusa. Lo fa con un rimando all'antica leggenda della "valle perduta": un luogo di benessere e felicità che la tradizione popolare poneva oltre i ghiacciai della "grande parete". Un luogo quanto mai ideale e immaginario nei burrascosi anni che Macugnaga sta vivendo oggi.

Il terzo aspetto (una pagina alta di buona letteratura alpina) è un elogio delle donne di Macugnaga che Enrico Rizzi chiude con le parole commosse di Luigi Zanzi scritte nel 2013: "Donne resistenti in silenzio ad ogni fatica, fortificate da un'intenzione vitale più sagace di qualsiasi proverbiale sapienza, salgono e scendono solitarie sentieri ripidi, talora intagliati nella roccia, nella quotidiana altalena, quasi nomade, tra la casa e l'alpeggio, con le spalle cariche di pesanti gerle, ricolme di tutte le cose indispensabili al lavoro del giorno, riuscendo finanche ad inventare, nelle notti di veglia, quando il cielo tra le montagne s'accende di stelle, un ricamo ed un canto, quasi per intrecciare più finemente e fittamente il tenue filo di una vita che sembra sempre sul punto di spezzarsi e che s'illumina di un sorriso nel cui fiorire risuona l'eco di una tragica levità."



La storia di due ufficiali partiti per la Russia “Guerre parallele”

In questo numero pubblichiamo la seconda parte dell'articolo di Renato Cresta, la prima è consultabile sul n. 1/25.

Il S. Ten. Crosta era un Ufficiale Medico, quindi il suo compito non era quello di condurre uomini al combattimento, ma quello di assistere i feriti e il suo “lavoro” cominciava già dai primi istanti della battaglia e si concludeva dopo molto tempo, tempo impiegato per estrarre proiettili e schegge da corpi martoriati, suturare e bendare ferite, amputare arti maciullati o in cancrena perché congelati. E tutto questo non in una sala operatoria, ma sul campo, poco lontano dalla linea del fuoco e il medico poteva avvalersi solo del contenuto del “Cofano di Sanità”, un contenitore con il materiale sanitario e i ferri chirurgici necessari per un “primo intervento”.

Anche il S. Ten. Medico Crosta ha dunque preso parte a otto battaglie, ma è un medico che, invece di imbracciare un fucile per guidare uomini all'assalto, ha impugnato bisturi e siringhe e si è prodigato nell'assistenza ai feriti. Ma nel suo diario non parla di tutto questo, anzi scrive che *si può efficacemente leggere nei bei libri di Bedeschi che... illustrano con assoluta verità la realtà di quei giorni.*

Piera mi dice che suo papà non parlava quasi mai di quanto avvenuto in guerra e io le confermo che anche mio padre si comportava allo stesso modo: anche lui taceva. Il loro era forse un tentativo di rimuovere ricordi troppo dolorosi.

Poi Piera mi passa una lettera che suo padre ha scritto ai suoi genitori da Ruschardno il 2 marzo del '43, poco dopo essere uscito dalla sacca insieme a quel che restava della Tridentina. Dopo una breve introduzione alla situazione che si era venuta a creare con l'accerchiamento, scrive: *è iniziata così la nostra lunghissima Odissea, e dopo otto battaglie, delle quali alcune assai dure, tutte sostenute soltanto dal no-*

stro Reggimento, siamo riusciti ad uscire dalla sacca e a metterci in salvo. Soltanto il giorno 24/2, dopo trentacinque giorni di marcia e tre soli di riposo, ci hanno caricati su camion e portati nelle retrovie. [...] Pur con tutto quello che ho passato, io sto molto, molto bene, grazie a Dio. La vita ha ripreso il suo ritmo, perfettamente normale, e solo gli animaletti che da oltre un mese mi tengono costantemente compagnia, stanno a ricordare il tempo passato: ma domani un buon bagno ed una bollitura generale degli indumenti decreterà anche la loro morte definitiva.

Solo in questa lettera si vede trasparire un poco di emozione quando si legge delle otto battaglie combattute e vinte e dell'ultima, quella che sosterrà domani, la battaglia che dovrà sconfiggere anche i pidocchi. Questi saranno gli ultimi morti della campagna di Russia. Poi il diario prosegue: *Tornati a Merano i primi di maggio, fummo lasciati in pace per tre mesi per ricostituire il Reggimento, che in Russia aveva perso quasi la metà degli effettivi.*

Guardiamo un calendario del 1943: se, partendo dai primi di maggio, contiamo tre mesi giungiamo ai primi di settembre e ci accorgiamo che l'8 settembre è un mercoledì, è il giorno in cui, con il suo proclama, il maresciallo Badoglio, con un proclama trasmesso alle 19,42, annunciava solo via EIAR (la RAI di quei tempi) la notizia dell'armistizio firmato il giorno 3 a Cassibile tra l'Italia e gli Alleati.

A darne chiara notizia ai nostri reparti sono i “camerati” della Wehrmacht che, la mattina del 9 settembre, si presentano alle porte delle nostre caserme.

Nel suo diario il S.Ten. Crosta scrive: *Il mattino del 9, senza sparare un colpo, eravamo prigionieri e iniziò così quella umiliante, triste e a volte dura vicenda che*



Il S.Ten. Medico Adelfo Crosta a Malga Laves, Val Senales, luglio 1941

doveva protrarsi per quasi 26 mesi.

Lo stesso nove settembre, già caricato sul camion che, sotto la guardia rigorosa ed attenta dei soldati tedeschi doveva portarci a Rhum... potei consegnare un piccolo foglio di ricettario a una signora sconosciuta: v'era l'indirizzo del nonno Piero. Ebbene, questo semplice foglietto, passando per le mani di sconosciuti, dopo una quindicina di giorni arrivò a destinazione! A dispetto delle apparenze c'è sempre anche della buona gente a questo mondo: non disperare!

Al Cap. Cresta è andata in modo diverso: rientrato in Italia, era stato ricoverato all'Ospedale Rizzoli di Bologna, dove nessun chirurgo si era sentito capace di rimuovere il proiettile russo, che si era arrestato tra colonna vertebrale e rene. Dopo un paio di mesi di convalescenza, aveva ripreso servizio ed era stato assegnato a un battaglione addestramento reclute con sede a Villafranca di Verona, ma, nelle vicende dell'8 settembre, mio papà ebbe più fortuna del Ten. Crosta.

Nessuno degli alti comandi trasmette ai reparti operativi la notizia dell'armistizio e le direttive sul comportamento da tenere nei confronti dell'ex alleato tedesco. Sono pochissimi i militari che vengono a conoscenza del proclama trasmesso dall'EIAR, sicché la mattina del giorno 9 mio papà esce tranquillamente dal portone della sua Caserma per recarsi al Co-

mando da cui dipende, ma si trova davanti un semicingolato, un paio di mitragliatrici e un tenente tedesco che gli intima di rientrare. La caserma è circondata e i soldati italiani, tutte reclute giunte da pochi giorni, non avevano ancora ricevuto in dotazione le armi, quindi non vi era nessuna possibilità di reazione.

Tutti gli ufficiali sono riuniti in una sala del Circolo Ufficiali e devono consegnare la pistola in dotazione. Trascorso un paio d'ore di inquietudine attesa, il Tenente tedesco rientra nei locali del circolo, raduna gli ufficiali e restituisce a tutti la loro pistola. Ne avanza una, una pistola Browning fuori ordinanza: il Tenente chiede di chi sia, mio padre conferma che è la sua e il Tenente gliela consegna, quindi sparisce insieme a tutti i suoi uomini.

Ciò che appare strano sta nel fatto che al mattino papà aveva una pistola, a metà mattinata non l'aveva più, a mezzogiorno ne aveva due; anche i tedeschi avevano le idee confuse.

Tutti si sono dati alla fuga e, in una caserma ormai vuota, cerca di mettersi in contatto telefonico con il Comando, ma nessuno risponde alle sue chiamate. Quando finalmente si rende conto che l'Esercito Italiano non esiste più mette in valigia le sue cose e si avvia a prendere il treno per tornare a casa. Controllando il biglietto, il Capotreno lo avverte che i tedeschi catturano tutti i militari in uniforme, ma lui non

ha abiti borghesi per cambiarsi e prosegue il viaggio restando in uniforme.

Prima di Alessandria il treno si arresta al semaforo rosso di un casello in aperta campagna: dalla Stazione era partito un messaggio telegrafico *fermare treno e avvertire tutti uomini che in Alessandria tedeschi catturano tutti uomini per mandarli in Germania.*

Era un primo segnale d'inizio della Resistenza: il Capotreno percorre i vagoni esor-

tando tutti gli uomini a scendere e fuggire per la campagna: anche papà scende e, mentre si guarda intorno per decidere da che parte dirigersi, è avvicinato da un contadino che gli dice di seguirlo a casa sua, dove generosamente gli fornisce un abito borghese del figlio, di cui non ha più notizie. Anche lui era partito per la Russia, ma con gli Alpini.

Il pomeriggio del giorno dopo, il 10 settembre, ero affacciato al balcone di casa quando vedo un uomo, piuttosto malvestito, che parla con la mia maestra, che abita nella casa accanto. Chiamo la mamma e le dico che quello è papà: “Ma va, non è mica lui”, allora grido ad alta voce “Papà!” l'uomo si volta e agita un braccio in segno di saluto: “Sì, è proprio lui!”. Per mio papà la guerra era finita, ma aveva ancora in corpo il proiettile russo, che gli farà compagnia anche nella tomba.

Chissà cosa avranno pensato i tedeschi al veder giungere un treno di sole donne, ma chi ha telegrafato di fermare il treno e il Capotreno che ha fatto scendere tutti gli uomini, hanno risparmiato la prigionia, salvando la vita a papà e ai tanti uomini che sono sfuggiti al destino dei militari italiani (circa 600.000) per i quali la guerra si è conclusa con l'internamento in campi di prigionia tedeschi.

Al contrario, nell'ultima riga di una pagina dello Stato di Servizio del S. Ten. Crosta è scritto: *Catturato dai tede-*

schì ed internato in Germania - 9 settembre 1943.

Il diario del Tenente (era stato promosso) descrive le peripezie del viaggio d'inizio della prigionia, che si conclude a Stablack, sul Mar Baltico: *Qui, nella mia disgrazia, ebbi un colpo di fortuna: fra i 120 medici militari italiani presenti in quel momento, ne furono scelti 15 per lavorare nelle infermerie e nell'ospedale da campo: io fui tra quei 15.*

Alloggiavo in una cameretta (insieme ad altri due colleghi), isolata, calda, con servizi decenti: avevo il permesso di uscire solo per recarmi in ospedale (e quindi potevo girare liberamente per il paese). Soprattutto facevo il medico.

Il 25 gennaio 1945, quando i Tedeschi lasciarono la Prussia orientale ormai circondata dai Russi, rimasi a curare i nostri feriti ed ammalati, in attesa dei Russi. Essi giunsero il 5 febbraio. L'impatto con i Russi fu un po' sconcertante, ma non sgradevole e anche qui fui fortunato. Al momento dell'arrivo dei nuovi padroni eravamo 20 medici di varie nazionalità. I Russi ne scelsero due soltanto per lavorare nei loro ospedali: e ancora una volta uno fui io.

I mesi passavano senza che si intravedesse la possibilità di rientrare in Italia. Finalmente il 17 ottobre 1945, dopo un viaggio avventuroso di quasi 20 giorni, potei rientrare in Italia. Ero ansioso di riprendere a lavorare.

Il 1° novembre il Dr. Crosta ritorna a svolgere il suo lavoro di medico.

Nel mio racconto compaiono solo due “persone comuni”, due persone che non hanno nulla di straordinario, ma che la sorte, quella forza impersonale che s'immagina regolare, secondo un corso imprevedibile, le vicende umane, tratta in modo molto diverso: favorisce il Capitano Cresta, più anziano, con moglie e tre figli a carico, e sottopone a prove stressanti il S. Ten. Crosta, giovane e scapolo.

Poi smette di tormentarli e permette a entrambi di tornare alle loro famiglie.



**Farmacia
di Vanzone**

Servizi di autoanalisi e telemedicina
Holter ECG - Holter pressorio - ECG - Spirometria
Prenotazione prodotti via Whatsapp
Consegna a domicilio gratuita
Cosmesi - veterinari - fitoterapia

(+39) 0324 347012 - (+39) 338 4230802
Seguici su Facebook e Instagram



Il quadrante solare sull’oratorio di San Bernardo all’alpe Soi “Veloce passa al par dell’ombra il tempo”

Prossimo alla strada che da Bannio porta al Colle Baranca, in località Alpe Soi, distaccato da un gruppo di abitazioni, si trova l’oratorio dedicato a San Bernardo. Nel lato nord visibile da chi accede dal paese, un porticato protegge l’ingresso sovrastato da un affresco ben conservato raffigurante la Madonna con san Bernardo e san Carlo. Sul voltino d’ingresso vi è incisa la data di costruzione: 1652. Sul lato sud che identifica l’abside quadrata, è posta a quattro metri dal suolo una meridiana ad ore francesi racchiusa in una cornice delle di-

mensioni di 2,10 per 1,70 m. È caratterizzata da otto linee che convergono in un punto centrale posto in alto. Indicano le ore dalle IX del mattino alle IV pomeridiane. Presenta anche la linea equinoziale, che verrà lambita dall’ombra dello gnomone all’inizio della primavera o dell’autunno, cioè quando il giorno e la notte hanno pari durata. La linea meridiana è evidenziata con il numero romano XII; il sole in questo istante si troverà nel piano del meridiano di Soi indicando il mezzogiorno locale vero. Vi sono stilizzati alcuni segni dello zodiaco: sono

quelli dell’Ariete (inizio della primavera), del Cancro (inizio dell’estate), della Bilancia (inizio dell’autunno) e del Capricorno (inizio dell’inverno). Nel lato destro del quadrante, in basso, si leggono le lettere C.V.; probabilmente le iniziali dello gnomonista o del Parroco del tempo, più sotto la data di costruzione: 1836. Un cartiglio nella parte superiore racchiude il motto con la scritta: Veloce passa al par dell’ombra il tempo. Le ore indicate, come già detto, sono dette alla francese, introdotte in Italia dopo l’invasione napoleonica a partire dal

1800 e tuttora in uso. Da allora l’inizio della giornata è fissato alla mezzanotte, il culmine del Sole alle ore 12. Esse soppiantarono gradualmente le ore “italiche” diffuse fino ad allora e segnano il tempo vero locale. Gli Alpini del gruppo di Bannio guidati da Sandro Bonfadini nell’autunno del 2022, per verificare lo stato di questa meridiana, hanno chiesto la consulenza gnomonica allo scrivente che ha coinvolto anche Guido Dresti di Craveggia. Sempre gli Alpini hanno assicurato la necessaria assistenza per i rilievi e successi-

vamente interessato un laboratorio di restauro per rinverdire il motto e le linee orarie (opera effettuata nella primavera successiva). Per verificare l’esattezza della meridiana si è reso necessario un sopralluogo sul posto, recuperando alcuni dati necessari per una ricostruzione grafica della meridiana. Per il calcolo della declinazione della parete è stato necessario assumere alcune misure in presenza del sole. Dopo aver eseguito il rilievo, il lucido è stato ricopiato in scala sul computer e successivamente confrontato con un quadrante calcolato; infi-

ne sovrapponendo quest’ultimo con quello rilevato, si sono messe in evidenza le differenze. Da questo confronto è emerso che la difformità fra la meridiana rilevata e quella calcolata è veramente minima, concludendo così che il realizzatore era sicuramente una persona esperta. Sempre nel territorio comunale, in paese a Bannio, sul campanile è ben visibile un’antica meridiana, mentre ad Anzino ve n’è un’altra; interessante, ma meno appariscente, perché posta sulla parete della Parrocchiale volta al camposanto.

MEMORIA

Carlo Dago

Dal diario dell’alpinista traspare l’amicizia con la guida Lino Pironi Ascensione alla Punta Dufour dal versante di Macugnaga

Metà luglio 1970. Giungo a Macugnaga in Valle Anzasca da Alagna Valsesia, dove mi trovo in villeggiatura, per essere puntuale all’appuntamento con la guida Lino Pironi, che mi accompagnerà nell’ascensione alla Punta Dufour (4635 metri). Un’ascensione lunga e impegnativa, ma mi sento preparato e fiducioso di coronare con successo la scalata di una via tanto famosa e importante. È il primo pomeriggio quando la seggiovia ci porta al Belvedere, luogo nelle cui vicinanze inizia il cammino verso il rifugio Marinelli dove passeremo le ore in attesa della partenza per la Dufour. Da qui ci aspettano tre ore di buon cammino per raggiungere la nostra meta, ma le affrontiamo gioiosamente anche se il percorso su ghiacciaio morenico si presenta monotono. Alle 16.45, quando le ombre avvolgono completamente la parete Est, raggiungiamo il piccolo rifugio nel versante orientale del massiccio. Alle 23, al suono di una sveglietta scendiamo dal tavolato dove abbiamo cercato di dormire e Lino, aperta la porta, nota con rammarico che al posto delle stelle è comparsa una fitta nebbia e che la temperatura invece di abbassarsi, sintomo di bel tempo, si è alzata notevolmente. Il tempo si è guastato, non si può più partire per oggi, sarebbe troppo pericoloso. Sorbita una tazza di tè ritorniamo nelle brandi-

ne e riprendiamo il sonno che non tarda a venire. La mattinata si presenta uggiosa e tristemente pensiamo che la nostra ascensione non solo non sarà coronata da successo, ma che ci toccherà tornare indietro, verso casa, perché per oggi non c’è nulla da fare. Lino, prima di metterci in cammino per il ritorno, mi propone di attendere un giorno al rifugio, nella speranza di un cambiamento del tempo e di poter intraprendere l’ascensione il giorno dopo. Aderisco con entusiasmo alla sua proposta: in me ritorna, oltre alla speranza, anche una buona dose di buon umore. Dopo pranzo, mentre Lino si concede una piccola siesta, mi spingo oltre il rifugio al limite del famoso canalone che avremmo dovuto attraversare intorno a mezzanotte. La temperatura è molto alta e, seduto su un masso a una cinquantina di metri dal canale, osservo esterrefatto le continue slavinette che scendono lungo i profondi avvallamenti del “couloir”. Verso sera le nebbie si diradano, il freddo comincia a essere più pungente e Lino più ottimista. Ceniamo e ritorniamo nelle nostre cuccette non senza aver rassettato il rifugio e verificato per l’ennesima volta il nostro equipaggiamento. Inizia la mia avventura; per Lino invece non c’è novità avendo già percorso la via per cinque volte e avendo anche all’attivo la prima ascensione



invernale, con altre guide macugnaghesi, nel 1965. Siamo legati in cordata e procediamo alla luce delle piccole lampade a pila che riescono a illuminare un metro quadrato di terreno o poco più. Attraversiamo il canalone Marinelli con qualche difficoltà per via delle profonde “rigole” che ci costringono a far mordere bene i ramponi nel ghiaccio. In un quarto d’ora il canale è attraversato e ci troviamo su un costolone di rocce non difficile detto “Imsenggrucken”, luogo della tragedia in cui perirono Ferdinando Imseng, Damiano Marinelli e Battista Pedranzini. Noi saliremo sulla via originale tenendo alla nostra destra il canalone appena passato. Ci troviamo in questo momento al centro della Est del Rosa, in un punto molto pericoloso durante il giorno, ma il pensiero che mi assilla è sempre e solo salire, seguire Lino, guadagnare quota. Il buio della notte e il piccolo chiarore

delle nostre lampade mi impediscono di guardare intorno e così mi illudo di trovarmi su una via sicura e scevra di pericoli. Quando sono circa le 4 del mattino si incomincia a vedere qualcosa in più, l’alba si avvicina e sarà per me un’alba radiosa. Ci troviamo sulle cosiddette “Roccette grigie” e ora una piccola sosta si impone. Lino ha con sé una ricetrasmittente che gli permette di mettersi in contatto con il finanziere Gardenal, che a Pecetto cura gentilmente i collegamenti radio, per dirgli che tutto procede bene e che per le 12 dovremmo essere in vetta. Il tempo passa, bisogna riprendere la salita. Al di sopra delle roccette ci aspetta un lungo traverso diagonale verso sinistra per raggiungere le rocce della Dufour. Il ghiaccio è abbastanza duro e la mia guida inizia il suo lavoro di gradinamento che si protrarrà per parecchio tempo. I primi raggi del sole battono

sulla cornice sommitale del Silbersattel, fra la Dufour e la Nordend, e man mano che l’ora avanza piccoli pezzi di ghiaccio si staccano dall’alto e colpiscono senza alcun danno me e Lino. Mi reputo fortunato quando Lino le raggiunge e quando soprattutto le raggiungo anch’io. Ora siamo sulla teraferma. Ci aspettano da questo punto alla cima circa quattro ore di ulteriore scalata su rocce non particolarmente difficili e per questo ci fermiamo per una piccola sosta. Sono le otto del mattino e il sole, facendoci compagnia, rende il nostro animo particolarmente allegro. Mangiamo un poco perché anche lo stomaco vuole la sua parte e ci permette di riacquistare un tantino di energie che dovremo spendere nel proseguo dell’ascensione. Ripartiamo. La roccia si presenta abbastanza solida e alcuni passaggi sono molto interessanti. A mezzogiorno, dopo dodici ore di ascensione, raggiungiamo la vetta della Dufour e appena sotto la cima spunta una grande croce di metallo, croce a me familiare, perché tre anni addietro l’avevo raggiunta dalla Valsesia per il Crestone Rey con Aldo Viotti come guida. Per togliere dallo zaino la macchina fotografica mi ancorò alla croce con un moschettone legato alla mia imbracatura. Fatte le foto, poso la mia preziosa macchina a mezzo metro da me su

un lastrone ricoperto di neve un pò gelata e tutto questo per rimettermi in spalla lo zaino. Con grande stupore mi accorgo che dove l’avevo posata non era perfettamente in piano. Allungo allora una mano per afferrarla e quando sono a circa cinque centimetri da lei qualcosa mi ferma e mi impedisce di prenderla: la mia imbracatura per mezzo della quale mi ero ancorato alla croce. Osservo la macchina fotografica che si allontana sempre di più da me tuffandosi nell’abisso che si protende verso il Crestone Rey. La mia gioia per aver raggiunto la vetta della Dufour, viene offuscata dal pensiero di aver perso un oggetto tanto caro, era un dono ricevuto, e soprattutto di aver perduto tutte le fotografie scattate durante la salita. Lino si slega subito da me e scende in corda doppia verso il Crestone Rey per cercare di vedere dove sarebbe potuta andare la macchina, ma invano. Scarico la mia rabbia e la mia delusione con un pianto sommesso che Lino, da buon amico, comprende. Dopo aver rimirato a lungo lo stupendo panorama, discendiamo lungo la via normale italiana attraverso il Colle Zumstein e verso le 16 del pomeriggio raggiungiamo senza problemi la Capanna Gnifetti, ma proseguiamo oltre, perché una macchina ci aspetta ad Alagna per ricondurci a Macugnaga.



La Maga dei Capelli

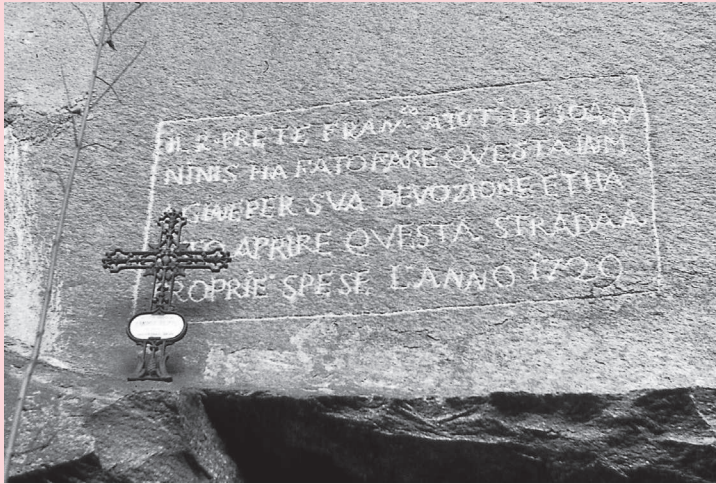
Via Protasio, n°4
Vanzone con San Carlo VB
Tel. 348 034 8224

Podologia
trattamenti efficaci,
risultati visibili!



Missione e servizio per le comunità alpine

I miei preti di montagna



Nel 1729 il reverendo prete Francesco Antonio De Ioaninis ha fatto dipingere “per sua devozione” l’affresco di una Madonna protettrice di una sperduta comunità alpina su una parete di roccia lungo la via per Salecchio, villaggio walser in Valle Antigorio. Il prete ha anche fatto costruire “a proprie spese” una comoda mulattiera di accesso al villaggio. Un cordone ombelicale con il mondo. Dopo 250 anni la mulattiera esiste ancora per breve tratto sotto l’affresco ormai scomparso e la scritta nobile che rimane. Il resto è sta-

to cancellato da una moderna gippabile. Questi erano e sono i preti di montagna ai quali mi sono sempre sentito vicino e con alcuni di loro ho costruito buoni rapporti di solida amicizia. Nei villaggi delle alte Alpi la figura del prete è sempre stata punto di riferimento, spirituale e molte volte materiale, per comunità piegate e spesso sofferenti per la fatica di vivere in un ambiente aspro e austero che non regalava niente a nessuno. Condividevano gli intensi e inesauriti lavori estivi, ma anche le solitudini invernali.

La solitudine nelle canoniche dei paesi di montagna era veramente grande, amava ricordare in un “Diario” don Remigio Biancossi nel 1979: “Un cittadino non saprà mai, abituato al fracasso, che cosa sia la solitudine materiale e spirituale d’un prete di montagna”. Specialmente l’inverno, quando la neve crea silenzi assoluti, la natura riposa e i viottoli di paese sono deserti. Nelle antiche case di pietra rimangono le donne ad accudire bambini e animali e gli uomini sono via, al lavoro in una migrazione stagionale di origini lontane. Allora i curati trovavano consolazione nello sguardo comprensivo di una vecchia perpetua o nella compagnia consolatoria e triste di un bicchiere di vino forte. Non tutti, per altri era la stagione della riflessione e di studi fecondi, della scrittura senza fretta e senza scadenza, della concezione di opere letterarie o di ricerca storica di pubblica utilità. Quasi un ulteriore servizio dedito alla comunità alla qua-

le erano stati assegnati. Penso a don Giovanni De Maurizi, prete in Val Vigezzo, a Montescheno e a Premia che, nel 1931, scrisse “L’Ossola e le sue valli”, catalogo identitario della nostra terra e che ha goduto di molte fortunate edizioni e continui aggiornamenti (IV, Grossi, 2015). La storia ci parla anche di preti mandati “in castigo” e dimenticati in remoti villaggi alpini: penso a don Sisto Bighiani a Macugnaga, a don Remigio Biancossi a Schieranco in Valle Antrona, a don Antonio Vandoni a Cimamulera nella prima metà del Novecento (parrocchia “difficile” per l’eredità lasciata da don Grignaschi, ribelle ed “eretico” nella seconda metà dell’Ottocento). Un sacrificio di uomini che diedero la vita alle comunità a cui erano stati assegnati. Simbolo per tutti è il beato don Giuseppe Rossi di Castiglione, che si è sacrificato per salvare la sua gente dalle barbarie del nazifascismo. Molti altri attendono un recupero di memoria.

Al fianco di un parroco di montagna

Essere il primo viceparroco di don Maurizio nella sua storia sacerdotale è una grande e bella responsabilità. L’ho conosciuto per la prima volta nel 2013, non ero prete o seminarista, ed ero venuto a trovare degli amici a Macugnaga. Mi sono fermato alla messa e ciò che mi aveva colpito di questo uomo fu la sua dolcezza e il suo desiderio di coinvolgere tutti coloro che partecipavano alla celebrazione. “Un dono grande per la comunità di Macugnaga avere un sacerdote così”, avevo pensato. Io che vivevo a casa mia, dall’altra parte del passo del Turlo, sentivo raccontare dal mio parroco, don Carlino, altro prete alpinista, di questo sacerdote che radunava le persone per portarle in montagna, che silenziosamente ma saggiamente incontrava la sua comunità e che aveva sempre il sorriso pronto per tutti. Giungendo in Ossola e successivamente in Valle Anzasca, ho avuto modo di lavorare con lui a stretto contatto. La prima celebrazio-

ne che ho presieduto in Valle da viceparroco l’ho fatta per Santa Barbara e la battuta è stata subito spontanea: “il primo giorno e don Maurizio mi ha portato subito a lavorare in miniera”. Lui mi ha sorriso divertito, con quel suo stile domestico, che ben conosciamo. Un uomo disponibile e mite, don Maurizio, con cui sto imparando a condividere tanto. Ascolto volentieri i suoi racconti del passato trascorsi a Macugnaga e trovo conforto nel suo essere un uomo che si affida totalmente al Signore in tutte le occasioni di difficoltà o di gioia. Mi ha accolto con grande serenità e generosità aprendomi tutte le porte e facendomi sentire ben voluto e stimato; in questi mesi don Maurizio è divenuto uno dei riferimenti fondamentali del mio sacerdozio e del mio servizio con quella bella fraternità e semplicità che contraddistingue un sano parroco di montagna. Grazie don Maurizio per la tua presenza, il tuo esempio e il tuo affetto. Sono felice di essere il tuo viceparroco.

“Andiamo a svegliare l’alba”

Caro Don Maurizio, Grazie. Questa è la prima parola che mi viene in mente! Si viene a Macugnaga per tre cose: il posto e la gente, sempre accogliente con i turisti e fedele alle proprie origini; il Monte Rosa, che con l’imponenza della parete Est abbraccia e protegge tutta la valle; Don Maurizio, il quale con le sue iniziative è riuscito a creare un gruppo affiatato di veri amici. Ne vorrei menzionare due: i “Pellegrinaggi sui sentieri dei monti” del lunedì. Un appuntamento fisso, nel quale si sono create amicizie che durano negli anni. Ricordo, qualche anno fa, pellegrinag-

gi con oltre 100 persone alla Zamboni, o come ti piace definirli, all’Alpe Pedriola. L’altra è la salita al Monte Moro, il 5 agosto, per la festa della Madonna delle Nevi. L’hai chiamata “andiamo a svegliare l’alba” e, di fatto, si partiva alle quattro del mattino con le torce, per illuminare il cammino. Anche in questo caso, il numero delle persone era sempre molto elevato, pur essendo molto faticoso svegliarsi a notte fonda. Ed è proprio questa manifestazione che comprende i tre punti iniziali: un gruppo di amici che sveglia l’alba incantata sul Monte Rosa ono-

rando le usanze della gente di Macugnaga. Durante queste gite la domanda era sempre la stessa, appena partiti, dopo pochi passi, prima della sosta: “Don, quanto manca?”, e anche la risposta non cambiava mai: “Tre minuti”. E di tre minuti in tre minuti sei arrivato a 45 anni tra noi. Per cui vogliamo augurarti di avere la forza di non “mollare mai”, anche se diventa sempre più pesante, e di restare ancorato alla parola del Vangelo, che è sempre stata la tua e la nostra guida.

Grazie Don Maurizio. Grazie davvero!

“Mi sono lasciato ispirare dal suo stile appassionato”

Ricordo con gioia quando nel 2005, appena dopo l’ordinazione sacerdotale, mi fu chiesto di trascorrere il mese di agosto a Ceppo Morelli, in aiuto al parroco don Maurizio. Fin da piccolo sono stato appassionato di escursionismo e alpinismo, e l’idea di poter affiancare, anche solo per un breve periodo, uno dei “parroci del Monte Rosa”, mi mise nel cuore un senso di rispetto e di curiosità. Fu così infatti che in quel periodo ho avuto modo di percorrere qualche sentiero con lui: come poter dimenticare i pellegrinaggi sui monti o la salita da Macugnaga al Mon-

te Moro partendo molto presto? Io, pur fresco di studi, rimanevo affascinato dalla sua tempra, che lo mostrava umile e un pò riservato, come gli uomini di montagna, ma che improvvisamente divampava in un fiume di insegnamenti davanti a una pagina biblica! Lo vedevo appassionato nel suo star vicino ai giovani e alle famiglie, cercando di far amar loro la montagna e da lì continuamente indicare la presenza del Signore. Negli anni ci siamo visti poco, ma ogni volta era sempre una gioia. Alla fine, anche il mio cammino mi ha portato a vestire i panni del parroco ai

piedi del Monte Rosa, in Alta Valsesia, per più di dieci anni, e quante volte mi sono lasciato ispirare dal suo stile appassionato! In questi ultimi anni in cui mi trovo in Seminario ho avuto modo di tornare alcune volte in Valle Anzasca e di incontrare don Maurizio. È stata ancora una grande gioia. I suoi 45 anni da parroco, inoltre, coincidono esattamente con la mia vita (sono nato nel 1980). Caro don Maurizio, grazie per la tua bella testimonianza di fedeltà nel sacerdozio e per quel che hai saputo insegnare anche a me. Ad multos annos!

Don Maurizio da quasi mezzo secolo accompagna la comunità ai piedi del Monte Rosa

45 anni di fede a Macugnaga

Tornare a casa, a Macugnaga, significa anche ritrovare volti familiari, luoghi dell’anima e parole che scaldano il cuore. E tra questi, la presenza di Don Maurizio, parroco instancabile, rappresenta un punto fermo per tante generazioni. In questi giorni d’autunno, con il cielo terso e i boschi che si tingono di colori caldi, ho avuto il piacere di incontrarlo e scambiare due parole con lui, nel nostro angolo di paradiso ai piedi della parete Est del Monte Rosa. **Don Maurizio, sono 45 anni che è parroco di Macugna-**

ga. Un traguardo importante. “Non direi che 45 anni siano un numero da celebrare. Non è un numero importante”, risponde con la semplicità e l’umiltà che lo contraddistinguono. Allora sorridiamo insieme: “Va bene, allora ci rivedremo per un articolo sui 50 anni!”. **C’è un ricordo che porta nel cuore, tra i tanti vissuti in questi anni?** Ci sono stati momenti belli e momenti meno belli. Ma ciò che ricordo con più affetto è il legame di amicizia che si è creato con tanti ma-

cugnaghesi e con gli ospiti che frequentano Macugnaga da anni. In passato c’era un gruppo giovani molto attivo, le estati erano un momento di riflessione e di celebrazione. Oggi le cose sono cambiate: le famiglie trascorrono meno tempo in montagna, è più difficile costruire legami duraturi. **E la chiesa, com’è cambiata la partecipazione?** È vero, meno persone frequentano la chiesa. Ma le camminate estive fatte con fede hanno continuato a creare legami forti. Momenti in

cui si vive la spiritualità, si annuncia il Vangelo anche fuori dalla chiesa, nella natura. La montagna permette di cogliere lo spirito del Creatore, di leggere nel creato la firma del Creatore. **La montagna come metafora della vita?** Sì, camminare in montagna è una simbologia del camminare della vita. Si tiene il passo del più lento, ci si aspetta, si condivide la fatica e la bellezza. Dall’alto si riesce a vedere tutto nella sua interezza. E poi, quando si cammina, nel sacco si porta solo l’es-

senziale. Se si carica troppo, diventa un peso. Così è anche nella vita: bisogna imparare a lasciare il superfluo. **Ha ancora fiducia nei giovani di oggi?** Credo che ci sia una ricchezza profonda anche nei giovani di oggi. Mi auguro che la loro ricerca spirituale li porti a un impegno concreto, a costruire qualcosa. La montagna può aiutarli in questo cammino. **Un pensiero finale da lasciare alla comunità?** Ringrazio di cuore tutti quelli che mi hanno voluto bene

e mi vogliono ancora bene. Scusatemi se magari vi aspettavate di più da me. E se siete credenti, fate una preghiera per me. E se non siete credenti... ditela lo stesso. Io credo che gli atei siano pochissimi. Molti vivono nell’incertezza, ma è innato nel cuore dell’uomo il desiderio, l’intuito di qualcosa che va oltre. In un tempo che corre veloce, le parole di Don Maurizio invitano a rallentare, ad ascoltare, a camminare insieme, nella vita, nella fede, in montagna.

Fontane prosciugate, pascoli inariditi e ghiacciai in ritirata

La sete delle Alpi

La scorsa estate, girovagando per le montagne, mi è capitato di incontrare una capra che beveva l'esile filo d'acqua che scaturiva dal tubo di una fontana: ero di fronte alla sintetica e infelice rappresentazione del cambiamento climatico e pastorale. L'arretramento delle nevi perenni e lo scioglimento dei ghiacciai che, a causa delle scarse precipitazioni nevose, riducono le riserve d'acqua potabile, pregiudicano l'alimentazione delle polle marginali d'acqua sorgiva che, di anno in anno, inaridiscono fino a esaurirsi. Un tempo, ad alcune di queste fonti sparse per le montagne, era associata una croce, una targa, un elemento antropico che richiamasse una persona o un fatto storico del luogo, tanto da renderle un preciso punto di riferimento topografico tramandato nei secoli. Molte però sono scomparse, e con loro è svanita la memoria e la storia di quei luoghi. Questi sono aspetti meno evidenti del riscaldamento globale, ma altrettanto gravi per la conservazione ambientale del territorio alpino.

Il disastro di Blatten, villaggio vallesano distrutto a fine maggio da una frana di detri-



ti e di ghiaccio, i crolli delle pareti delle dolomiti e altri eventi calamitosi che hanno interessato le montagne delle Alpi sono figli violenti del riscaldamento globale che causa il riscaldamento della crosta terrestre e, sulle Alpi, contribuisce a sciogliere il permafrost che tiene legato il ventre delle nostre montagne come un collante di ghiaccio. Così la montagna cambia e cambiano le abitudini degli uomini e degli animali che confondono i miti invernali con la primavera alterando il loro orologio biologico. Nel settembre 1990 in un articolo pubblicato sul quotidiana

no "La Stampa", le guide alpine ossolane commentavano: "Mai come quest'anno i ghiacciai si sono sciolti. Colpa della scarsità delle precipitazioni nevose e della temperatura molto calda dell'estate. Sulla Est del Monte Rosa lo scollamento della cerniera della neve ha provocato la caduta di un'enorme quantità di roccia. È stato un bombardamento quasi ininterrotto, la parte centrale della parete del Rosa è crollata senza interruzione", mentre recentemente "Lo Scarpone" riportava: "Le erbe montane sono fiorite e poi maturate con largo anticipo mentre i margari saliva-



no negli alpeggi". All'arrivo in quota, il bestiame ha trovato l'erba già in corso di ingiallimento e ne è conseguito che "ad appena metà stagione manca già l'alimentazione naturale per gli animali e sicuramente mancherà il pascolo di settembre per mancanza di rigenerazione". Secondo Roger Abravanel, ingegnere di formazione, sagista e editorialista del Corriere della Sera, ospite a Sentieri e Pensieri di Santa Maria Maggiore, i fenomeni di cambiamento ambientale non potranno che aggravarsi in futuro con un riscaldamento globale prospettato di 3/4 gradi

e 1,2 miliardi di rifugiati ambientali.

Per cercare di fronteggiare il governo delle risorse idriche, undici comuni vallesani hanno unito le forze per la gestione e lo stoccaggio di riserve d'acqua. La Svizzera patria di grandi ghiacciai è sensibile a queste tematiche e promuove collaborazioni tra i diversi cantoni. Anche i ghiacciai italiani non sfuggono a questo trend sfavorevole. Sul Monte Bianco il Ghiacciaio della Brenva fino agli anni '50 raggiungeva dal fondovalle la quota di 1400 metri, adesso questo limite si è innalzato a 2.500 metri; la fronte del

Lys, sul Monte Rosa, si è ritirata di oltre 500 metri.

Il Comitato Glaciologico Italiano ha rilevato che, dal 1888 a oggi, la fronte del ghiacciaio della Marmolada, protagonista nel luglio del 2022 del distacco di un seracco che causò la morte di 11 escursionisti, è arretrata di 1.200 metri passando da 400 ettari agli attuali 100. Il ghiacciaio del Calderone, nel massiccio del Gran Sasso in Abruzzo, era il più meridionale d'Europa e ora è considerato un relitto glaciale, ridottosi del 90% e declassato dalla comunità scientifica a "glacionevato". Un'ulteriore aspetto che verrà compromesso è la conservazione di dati scientifici di cui i ghiacciai sono uno scrigno. Un recente carotaggio sul Dôme de Gouter ha consentito di conoscere dati ambientali di 12.000 anni fa. Inoltre, l'arretramento dei ghiacciai e la perdita di volume rendono più frequenti i ritrovamenti di alpinisti o soldati rimasti sepolti, come nel caso di Ettore Zapparoli, i cui resti sono riemersi dal ghiacciaio del Belvedere nel settembre del 2007 o quelli di un soldato austriaco riemerso pochi mesi fa sulla Vedretta di Lares in Trentino Alto Adige.

La famiglia Lossa ha origini storiche a Calasca

Vita indegna



Ernst Lossa

La vicenda di Ernst Lossa raccontata da Marco Paolini nel libro "Ausmerzen: Vite indegne di essere vissute" pubblicato da Einaudi nel 2012, oltre alla drammatica attualità che permea oggi la vita politica e sociale europea e mondiale, si colloca per noi anzaschini in un contesto più intimo, quasi famigliare, perché il volto di quel bambino ritratto in una foto segnaletica sembra appartenerci.

Ernst Lossa ha 14 anni quando viene assassinato nel sonno da Pauline Kneissler un' infermiera nazista che aderiva al progetto T4 che prevedeva l'eliminazione delle persone ritenute "indegne di vivere". Il ragazzo era uno zingaro, suo padre Christian si guadagnava da vivere come ambulante, per questo era stato arrestato e rinchiuso nel lager di Dachau e poi a Flossenbürg dove è stato assassinato il 30 maggio 1942. La madre Anna

era morta di tubercolosi.

Ernst, nonostante la giovane età, era consapevole della fine che gli sarebbe toccata tanto da regalare a un amico infermiere una sua foto con scritto "in memoria". Passa dall'orfanotrofio al riformatorio e infine al manicomio. Qui, la dottoressa Hell del "Kaiser Wilhelm Institut" con un referto decideva la sua sorte: *Si tratta senza dubbio di uno psicopatico privo di volontà, instabile, mentalmente quasi normodotato, impulsivo però. A causa della sua marcata impulsività probabilmente Lossa non potrà mai più migliorare in modo sostanziale.* Nell'agosto del 1944 durante il turno di notte Pauline Kneissler preparava un'iniezione di morfina-scopolamina che iniettava nel sonno a Ernst. L'adolescente morirà nel pomeriggio dopo una lunga e dolorosa agonia. Pauline era diventata bravissima a uccidere quei pazienti, spesso pieni di salute, iniettando loro mix letali di farmaci. Per non destare sospetti, i corpi venivano cremati: le ceneri raccolte con la pala erano suddivise a casaccio in singole urne e recapitate alle famiglie ignare insieme a una fittizia causa di morte. La Kneissler venne processata per aver ucciso in questo modo 250 bambini e centinaia

di adulti.

Ernst, era del 1929, avrebbe potuto vivere fino ai giorni nostri e camminare in pace per la sua Augsburg dove arrivava la via Claudia Augusta tracciata dall'imperatore romano, crescere i suoi probabili figli, viziare i nipoti e alla fine incamminarsi stanco e appagato verso la terra dell' *Hermanfriedhof*. Ma la sua sopravvivenza più che a un suo progetto era legata alla fortuna, alla casualità e all'umore del nazista di turno. Questo caso fra i tanti capitati in quegli anni è emblematico di come la follia di un regime si possa accanire senza la minima compassione verso bambini, donne e uomini ritenuti "una versione peggiorativa della razza umana" o "vite indegne di essere vissute". "Siete indegni di vivere" è anche la frase che Anders Breivik ha rivolto ai 77 giovani ai quali ha sparato sull'isola norvegese di Utoya, dov'erano radunati nel luglio del 2011. Di Ernst c'è una foto che tocca gli accordi nascosti della nostra sensibilità. Dice: "sono qui, potete guardarmi negli occhi". Marco Paolini scrive che l'origine della stirpe Lossa potrebbe essere rintracciata in una vallata del nord Italia. Nel 1583 il notaio Antonio Lossa rogava un atto nella

piazzetta di Calasca Dentro ma il cognome Lossa, secondo Agostino Sandretti, autore dei due volumi dello Zibaldone di Calasca editati nel 1948 e 1950, è attestato a Calasca almeno da cinque secoli. Nei registri anagrafici del comune e nelle liste di leva sono citate numerose persone di questa stirpe. Potrebbero essere legati da parentela con il protagonista di questa storia?

Mi è capitato spesso di incontrare questo cognome negli atti anagrafici ottocenteschi ma non ho mai riscontrato alcuna relazione con la Germania, dove Ernst era nato a Augsburg il 1 novembre 1929. Finché un atto di morte del 13 marzo 1870 vergato a Draillant nel circondario di Thonon (Alta Savoia) riporta il decesso di Giovanni Lossa di 83 anni e certifica lo spostamento di un Lossa verso nord. Giovanni, nato a Calasca, era figlio di ignoti e non aveva un domicilio, questo potrebbe avvalorare l'ipotesi di un'appartenenza alla popolazione nomade degli Jenisch alla quale il padre di Ernst aveva aderito. Ma siamo in Francia, settantaquattro anni prima della morte di Ernst, e la famiglia Lossa a Calasca è estinta da tempo.

Ad Augsburg, in Baviera, era presente almeno dal 1905

perché il governo di quel Land compilò un *Zigeuner-Buch* ossia un libro con l'elenco degli zingari. Ero ormai persuaso a chiudere il computer senza cavare il ragno dal buco finché inaspettatamente un atto di morte del 16 gennaio 1894 riaccende la speranza. Il decesso riguarda Emanuele Lossa, vedovo di Elisabetta Henchel, e dimorante in vita a Senheim piccolo comune della Renania Palatinato. Emanuele Lossa era nato a Calasca settant'anni prima e di mestiere faceva il mercante, un'occupazione che rimanda al mestiere di ambulante di Christian Lossa il padre di Ernst.

Ma ancora non esistono elementi certi che possano mettere in relazione la parentela di queste persone. In ogni caso l'orrore di quel fatto a

prescindere dalla provenienza della vittima, rimane nella sua interezza anche a distanza di ottant'anni e queste brevi note sono un tentativo postumo di costruirgli un rifugio, un nido di accoglienza, di rispetto e dignità bandendo le persecuzioni che, in nome dell'eugenetica, continuarono anche nella civile Svizzera fino al 1975.

Due pietre d'inciampo, in tedesco *Stolpersteine*, dedicate a Ernst Lossa e a suo padre Christian, sono fissate come memoria diffusa nella Wertachstraße di Augsburg. Questa vicenda che, verosimilmente, ha visto protagonisti di origine anzaschina ha ispirato la produzione del film "Nebbia in agosto" del regista tedesco Kai Wessel tratto dall'omonimo romanzo di Robert Domes.

Ausmerzen

La parola *ausmerzen*, di origine tedesca, ha una provenienza popolare. Nelle vicende pastorali indicava l'eliminazione fisica dei capi deboli o difettosi che non potevano seguire il gregge nei lunghi spostamenti delle transumanze. Il regime nazista l'ha adottata nel programma eugenetico Aktion T4 che prevedeva la soppressione dei fragili o dei diversi come "vite indegne di essere vissute". La sigla T4 deriva da Tiergartenstrasse 4, un indirizzo di Berlino dove si riunivano i nazisti che nell'ambito di questo programma di sterminio decisero la morte di oltre 300.000 persone.

Marco Sonzogni

VIGNETTISTA

Marco Sonzogni

Un decennio di vignette che raccontano il presente

Dariosky

Dario, pardon... Dariosky è nato a Milano nel 1950 e nella città meneghina ha frequentato "la Scuola del Fumetto" che ha affinato la sua predisposizione al disegno.

Da mezzo secolo vive a Calasca con la moglie Lucia. È proprio qui che, nell'estate di dieci anni fa complice la mia compagna Albertina e loro cara amica, ci siamo

conosciuti. Lui si è presentato con una vignetta che mi riguardava. Sorpreso dalla sua abilità artistica sempre accompagnata da una sottile ironia, gli ho

proposto di collaborare con il giornale come vignettista. Subito Dario ha accettato diventando, con l'approvazione della redazione, il prezioso **Dariosky**.



Paolo racconta l'ambiente



L'alluvione del 2024 a Macugnaga



La viabilità anzaschina



10 anni di amicizia tra Italia e Australia



Il misterioso ritrovamento di un corpo a Calasca Castiglione

PERSONAGGIO

Marco Sonzogni

Addio a una memoria storica

Burtulìn



Bartolomeo "Burtulin" per gli amici, mancato a 92 anni, custodiva il seme della solidarietà che ha ampiamente dimostrato nel corso della sua lunga vita.

Prima che nascesse il Soccorso Alpino, istituito nel 1954, con Primo Stoppini era il punto di riferimento in Valle Anzasca per gli interventi in montagna.

Il recupero della salma di Censino Mocellini, contrabbandiere di 20 anni vittima il 12 novembre 1961 di una slavina al passo di Arnigo in Valle Antrona, è stato uno dei primi soccorsi. L'anno successivo, il 6 ottobre 1962 alla bocchetta di Antigine moriva sparato Giuliano Olzer: "Giuliano l'abbiamo trasportato in spalla giù per le gavinie dei Casaritt", ricordava Burtulin. "Toni invece, era l'ultimo spallone della fila; un vigezzino riservato e un po' scontroso anche lui vittima della valanga".

Alla fine degli anni cinquanta, modificando i rapporti di normali motociclette da strada, con Gianfranco Novellini valicava motorizzato numerosi passi alpini tra cui il passo Baranca verso Fobello, il Col d'Egua verso Carcoforo, il Passo del Turlo per Alagna e la traversata sulla mulattiera Goglio-San Domenico, evento che veniva riportato anche dal quotidiano "La Stampa".

Le gite motorizzate non erano fine a sé stesse, ma volevano dimostrare, soprattutto agli amministratori, che l'apertura di una pista di collegamento con la Val Sesia era possibile e praticabile. Il Giornale "Il Valsesiano" per accreditare l'iniziativa di Bartolomeo e Gianfranco scriveva: *Niente di straordinario in questo, un giorno tutti saranno motorizzati e lo straordinario sarà trovarne uno che scenda o salga a piedi.*

Nel 1983 con Alessandro Zanni promuoveva la fondazione dell'A.S.C.A. (Associazione Storico Culturale Anzaschina) con sede a Pontegrande presso la biblioteca della Comunità Montana

Valle Anzasca. Il sodalizio si proponeva di favorire il coordinamento e la collaborazione tra il volontariato anzaschino nell'ambito storico e culturale. Evento nuovo nel panorama della valle si rivelava oltremodo impegnativo. L'associazione non attecchiva come avrebbe dovuto e alla fine degli anni Novanta veniva sciolta.

Dal 1951 collaborava con la milizia tradizionale di Bannio, fu presidente della banda musicale e direttore della funivia del Provaccio. Attento e partecipe alle tradizioni del paese, soprattutto nelle sue espressioni religiose, e vicino a tutte le associazioni del comune, custodiva la memoria storica delle usanze del passato che volentieri tramandava ai più giovani.

Collaboratore del nostro periodico più volte ci siamo affidati alla sua disponibilità per ricordare fatti e avvenimenti che sapeva interpretare e collocare con perizia nel loro tempo. Persona dal cuore buono, ispirava simpatia e contribuiva a custodire e diffondere la storia e la cultura delle nostre valli alpine.

I funerali, officiati da don Fabrizio Cammelli e Gabriele Romagnoli, parroco storico di Bannio Anzino fino al 2016, sono stati celebrati giovedì 3 luglio alle ore 14.30 nella chiesa di Bannio. Hanno presenziato alla cerimonia un drappello della milizia tradizionale con gli ufficiali, rappresentanti del Gruppo Escursionisti Val Baranca, della banda musicale e da una delegazione del CAI Macugnaga. Riposa nel cimitero di Bannio.

Nel numero precedente, l'articolo dedicato a Zaverio Lager è stato erroneamente attribuito a Maria Cristina Tomola. L'autrice del testo è, in realtà, Elena Giannarelli. Ci scusiamo sinceramente con i lettori, con la famiglia di Zaverio Lager e con tutti i collaboratori coinvolti per l'imprecisione.

MACUGNAGA MONTE ROSA



www.macugnagamonterosaski.com

0324 65050



Le straordinarie feste della Gurva in occasione del rinnovo dell'incoronazione Un'estate di celebrazioni nella comunità di Calasca

Domenica 10 agosto. San Valentino e le sue reliquie San Valentino è ritenuto un martire romano dell'epoca delle antiche persecuzioni, che da Nerone a Diocleziano hanno periodicamente messo alla prova la comunità cristiana dell'Urbe. Del Santo non si conosce molto. Egli è ritenuto un giovane soldato, ucciso per la propria fede in una delle antiche persecuzioni e sepolto nelle catacombe romane.

Nel mese di giugno i resti di san Valentino sono stati oggetto di un esame medico e i risultati sono stati presentati in occasione dei festeggiamenti: gli studi hanno rivelato che le ossa appartengono a un unico individuo, un uomo piuttosto alto per l'epoca, (1.60-1.70 mt), con ossa e articolazioni sane ma con qualche problema ai denti. Le ossa, numerose e ben conservate, sono composte anatomicamente nel manichino, opera di un artista esperto proprio nella composizione di corpi santi: Antonio Magnani di Roma.

La festa si è aperta con una suggestiva fiaccolata che dalle frazioni del paese si è data appuntamento in piazza ad Antrogna, entrando solennemente nella Cattedrale tra i Boschi insieme a una rappresentanza della Milizia Tradizionale di Calasca.

Domenica 10 agosto l'emozione è stata palpabile fin dal mattino, quando la Milizia ha preso servizio, accogliendo gli ufficiali per la Messa militare, presieduta dal parroco

e cappellano don Fabrizio, a cui è seguita la Messa solenne, celebrata dal can. Cristian Pina. Al termine della celebrazione, ufficiali e fucilieri, sono rientrati in chiesa per scortare il loro protettore nella processione straordinaria. Nel borgo ornato di fiori bianchi e rossi, l'urna con le reliquie ha sfilato dopo tanto tempo.

In occasione della solenne ricorrenza, il consiglio della Milizia ha voluto esprimere la profonda gratitudine a Renato Lometti, che per 48 anni è stato Direttore del sodalizio di Calasca. L'attuale Direttore, Stefano Capelli, ha letto un messaggio di ringraziamento, proclamando Renato "direttore onorario perpetuo della Milizia".

Martedì 12 agosto. Il trasporto della Madonna della Gurva

Martedì 12 agosto, dopo 80 anni, la statua della Madonna Assunta ha lasciato la sua chiesetta in spalla a oltre 50 volontari, i quali hanno percorso 3 chilometri di distanza con un dislivello di circa 250 metri. Un fiume di persone in preghiera, scortato dalla Milizia Tradizionale di Calasca, ha attraversato le strade del comune partendo dal santuario, fino al cuore del paese. La statua dell'Assunta, opera dello scultore Lanti di Macugnaga, è venerata al Santuario dalla metà del Settecento e rappresenta la Madonna mentre spicca il volo e viene assunta nella gloria celeste. Il peso supera i 130kg, e



La processione da Antrogna al Santuario della Gurva

ogni anno è salutata dalla Milizia di Calasca nella processione del 15 agosto.

Alle ore 20, dopo una breve preghiera, è iniziata la processione che, attraversando il ponte in pietra e risalendo il prato, è stata salutata dalla sparata in suo onore della Milizia Tradizionale di Calasca, la quale si è spostata in testa per scortare la Madonna. Le bambine di Calasca, vestite con l'*arcon*, (tradizionale abito femminile nero con ricami d'oro), si sono alternate nel portare il cuscino con la nuova corona, mentre i portatori, sfidando il caldo e l'afa, si sono avvicendati nel compiere l'impegnativo percorso. Nel crepuscolo della sera le fiaccole dei fedeli hanno risalito la china attraversando le frazioni salutate dalla Banda di Baceno, e lungo il percorso, illuminato da ceri, sono stati appesi migliaia di fiori di carta bianchi e blu, preparati durante i mesi invernali.

La Madonna, si è fermata al centro della piazza circondata dalla Milizia schierata sull'attenti, che l'ha poi salutata con una scarica a salve.

Giovedì 14 e Venerdì 15 agosto. L'incoronazione e la festa

Alla vigilia dell'Assunta, nella Cattedrale tra i Boschi, erano presenti numerose confraternite e gruppi in costume, diversi sindaci e molti sacerdoti. Lungo il corridoio centrale la Milizia di Calasca ha fatto gli onori di casa, ospitando un'ampia delegazione della Milizia di Ponto Valentino e l'intera Milizia di Bannio. A celebrare il rito il Cardinale Angelo Bagnasco, il quale ha benedetto l'acqua con cui sono state rinnovate le promesse e le benedizioni del battesimo. Dopo la preghiera, composta da Sua Eminenza per la Madonna della Gurva, le bambine del paese hanno portato solennemente la corona, sfilando emozionate tra

due ali di soldati sull'attenti. Al canto del "Magnificat" il Cardinale ha posto sul capo della statua venerata la nuova corona, segno di una devozione antica che si rinnova.

Dopo il bacio della reliquia delle Milizie e dei numerosissimi fedeli si è avviata la processione, che nel calar della sera ha percorso le strade agghindate a festa. Sulla piazza, la birella ha salutato con i suoi colpi la Madonna nuovamente incoronata che si avviava verso il suo santuario. Giunti al prato, illuminato da fiaccole, le Milizie si sono aperte, schierandosi affrontate le une alle altre per lasciar passare al centro la statua, salutata da una forte sparata in onore della Madonna.

Poche ore di riposo per la comunità calaschese, perché sorgendo il sole del 15 agosto si rinnova l'antica tradizione della festa annuale della Madonna della Gurva.

I soldati, giunti nella piazza d'armi di Antrogna, a passo di marcia hanno raggiunto il Santuario sull'Anza. Qui si sono schierati per assistere alla Messa militare, presiedu-

ta dal parroco don Fabrizio, con l'assistenza del Cardinale Angelo Bagnasco, il quale rivolgendo una commossa meditazione ai presenti, ha detto loro di essere grato per poter assistere a questa festa, manifestazione di fede e tradizione.

Sua Eminenza ha presieduto la Messa solenne e la processione con la statua coronata, scortata da numerosa folla, dal Premiato Corpo Musicale di Bannio e salutata dalla Milizia.

Nel pomeriggio il vespro solenne con la processione eucaristica ha chiuso il programma religioso, lasciando spazio alle numerose scariche a salve in onore di autorità civili, ecclesiastiche e di benefattori. Rientrata in paese, la Milizia ha eseguito l'ultima sparata davanti alla Cattedrale, in ricordo di tutti i defunti.

Al tradizionale risotto sotto il portico della chiesa, merenda tradizionale che viene offerta ai soldati e alla banda, ha preso parte anche il Cardinale, condividendo la gioia e la gratitudine di queste feste storiche.

PASSAGGIO TRA I MONTI *Redazione*

Addio a Vincenzo Nanni

Custode della memoria mineraria anzaschina

La scomparsa di Vincenzo Nanni, giovedì 14 agosto 2025, ha destato profonda commozione nell'intera Valle Anzasca e ha lasciato un vuoto incalcolabile nella comunità di Pestarena. Vincenzo era presidente dell'associazione "Figli della Miniera", sodalizio nato per mantenere vivo il passato minerario del paese anzaschino, delle miniere d'oro di Macugnaga e della Valle Anzasca, ma anche per valorizzare e promuovere storie di fatica, di uomini e di donne che le hanno vissute in prima persona. Con la sua scomparsa l'intera Valle Anzasca perde una memoria storica del patrimonio materiale e immateriale delle miniere, un profondo conoscitore di ogni galleria, dei racconti a esse legate e un simbolo di impegno nella divulgazione del passato minerario anzaschino a livello locale e internazionale. Il suo ultimo intervento pubblico è stato durante l'edizione 2024 del "BergBuchBrig" festival internazionale della montagna che ogni anno si tiene a Briga (Vallese).

Il comitato di redazione del nostro periodico esprime cordoglio e vicinanza alla famiglia e all'associazione "Figli della Miniera" per la scomparsa di Vincenzo che tanto ha lavorato per conservare e valorizzare il patrimonio di memoria e di esperienza sto-



rica dei minatori di Macugnaga e dell'intera Ossola.

L'associazione nacque a Pestarena, là dove tutto ebbe inizio e tutto ebbe fine. Nella seconda metà del Settecento Macugnaga aveva 660 abitanti e vi vivevano e lavoravano 300 minatori provenienti da tutte le Alpi; dopo due secoli, nel 1961, la chiusura di Pestarena scrisse la parola fine all'estrazione aurifera nelle Alpi. Scrivemmo anni fa su queste colonne a proposito dei ricordi di miniera: *È una memoria "a lungo termine" che, per quanto sopita e labile, riaffiora sempre in ogni ricorrenza, anniversario, incontro. È una Storia da cui non ci si può liberare, come un male oscuro che afflisce la nostra gente, ma anche come memoria foriera di speranza.* Il mantenerla viva è il compito nobile che "I Figli della miniera" si sono assunti.

CULTURA WALSER

Maria Cristina Tomola

Il museo walser di Borca rinnova il suo consiglio

Una giornata di festa tra cultura e tradizione

Dopo quattro anni, l'associazione "Alts Walser Hüüs Van Zer Burfuggu", si appresta al rinnovo del consiglio. Fondato il 14 luglio 1982, il museo è stato aperto al pubblico l'anno successivo e da sempre ha significato un luogo molto importante per tutta la comunità; caratterizzato da un notevole interesse storico-culturale è apprezzato dalle migliaia di visitatori che negli anni lo hanno visitato: turisti, escursionisti, villeggianti, scolaresche e anche troupe televisive.

Molte le iniziative proposte al pubblico. Solo in questo ultimo anno durante il mese di luglio le sale del museo Walser di Borca hanno ospitato la mostra "Tour attraverso gli Abiti", organizzata in occasione del 30° anniversario della fondazione dell'associazione TMR – Tour Monte Rosa, con l'obiettivo di celebrare il valore delle tradizioni delle comunità walser che, unite dalla montagna, rappresentano il cuore pulsante

dell'associazione e dell'amicizia che essa promuove. Gli abiti tradizionali di ogni paese del Tour Monte Rosa sono diventati essi stessi il simbolo di questa celebrazione.

Con questo progetto si è sicuramente rafforzato il senso di appartenenza e amicizia tra le comunità intorno al Rosa e per i consiglieri del museo è stata un'avventura andare a prendere abiti e manichini ad Alagna, allestire il tutto, per poi consegnarli a chi è arrivato da Gressoney. È stato bello "raccontare" di questi vestiti ai numerosi visitatori estivi, diffondendo così la conoscenza delle tradizioni locali attraverso l'esposizione degli abiti tradizionali.

Ad agosto e settembre, invece, le vetrine del museo hanno esposto la mostra della collezione personale di minerale di Vittorio Morandi, marito di Lia, preziosa guida e custode del museo. Ogni sabato da marzo a ottobre, grazie alla collaborazione con il Consorzio Turistico di Macu-

gnaga, il museo è stato visitato da numerose famiglie, che hanno vissuto le esperienze dei tesori nascosti e dei folletti di Macugnaga e per questo si ringrazia anche il prezioso aiuto del laboratorio dei Gotwiarhchini, che proprio al museo hanno realizzato una piccola esposizione dei meravigliosi manufatti. Il museo "Alts Walser Hüüs Van Zer Burfuggu" da anni collabora inoltre agli eventi della Regina dei ghiacci e della Fiera di San Bernardo, fa parte dell'associazione AMO Ossola e Walser Weg. Durante il periodo autunnale ha proposto vari corsi di cesteria e nell'ultimo anno ha realizzato un filmato sul racconto esperienziale della visita museale. Il consiglio attuale è così composto: Monica Lanti, Maria Cristina Tomola, Alessandra Leidi, Daniela Valsecia, Giorgia Burgener, don Maurizio Midali (consigliere onorario), Carlo Lanti, Nandì Micheli, Roberto Marone, Eugenio Morandi, Luca Bet-

tineschi, Roberto Lanti e Clarissa Sgarbi.

Se ci fosse qualcuno interessato a candidarsi può manifestare il proprio interesse scrivendo alla seguente mail: museowalser@libero.it

La giornata del 7 dicembre prevede un carnet ricco di appuntamenti. A partire dalle ore 14.30 sarà possibile "votare" proprio al museo, che per l'occasione sarà aperto al pubblico tutto il pomeriggio. L'apertura delle urne sarà allietata dalle musiche delle zampogne, che faranno tappa anche nelle frazioni principali. Alle 17.30 si terrà l'inaugurazione della biblioteca walser, un particolare ringraziamento a tutti coloro che hanno generosamente donato dei libri, e alle ore 20.30 presso la Kongresshaus si terrà l'assemblea con la relazione delle attività, mentre alle 21 ci sarà la proiezione del filmato, aperto a tutti, "La storia... del nostro museo" realizzato dal regista Nicola Buffoni.

Dalla modernizzazione agricola alla fine di un'epoca

La latteria sociale di Pallanzeno: simbolo del cooperativismo ossolano

Le latterie sociali, iniziative cooperativistiche legate alla produzione e alla lavorazione del latte, modernizzarono la Val d'Ossola; nel 1911 erano presenti in oltre 20 località, da Ornavasso a Vogogna. Come esempio per spiegare le modalità di vita e di conduzione dei sodalizi ossolani e della loro rilevanza nel contesto economico-sociale dell'intera Valle, si possono illustrare le vicende della latteria sociale di Pallanzeno, grazie ai verbali delle Assemblee Sociali e ai diversi registri d'esercizio, conservati in case private (Spagnoli Giovanni Battista e Nicolazzi Pasquale).

La prima latteria sociale di Pallanzeno si costituì nel 1885, ma nel 1903 fu stilato e approvato un nuovo Regolamento composto da 47 Articoli, che prevedeva la quota versata dai soci di 30 Lire. L'avanzo di esercizio di ogni anno veniva ridistribuito tra i soci, in proporzione alla quantità di latte consegnata, dopo aver trattenuto in cassa 100 Lire per eventuali spese. Nel 1905 iniziarono le opere per la costruzione di un pozzo e il Presidente e un'ap-

posita Commissione vennero incaricati di far fronte alle spese con i fondi disponibili e se necessario ricorrendo a un piccolo prestito. Nel 1908, i soci, visto il buon funzionamento del sodalizio, decisero di costruire nuovi locali dove porre la sede della latteria. A tale scopo venne comprato un terreno di circa trenta metri quadrati in frazione Cantone, che fu pagato in due rate per un ammontare complessivo di 300 Lire, a cui si aggiungevano 35 Lire di spese notarili. Il buon andamento economico è ampiamente illustrato dai dati degli anni che vanno dal 1907 al 1914, in cui si passò dai circa 25.000 kg di latte lavorato del 1907 ai 52.000 kg del 1914, con una punta di quasi 59.000 kg nel 1913. Nel maggio del 1912, si registrò un caso di frode: le sorelle Pirazzi Teresa e Maria consegnarono del latte alterato con acqua, come si appurò con l'uso degli appositi provini e con le analisi del farmacista, il quale dichiarò che nel latte vi erano 3/10 di acqua. Si capì, inoltre, che le sorelle erano solite portare alla latteria 12 kg di latte al



giorno, mentre il latte munto davanti alla Commissione era di 7,80 kg. Quindi, per l'Art. 41 del 1903, le sorelle furono espulse dal sodalizio e sottoposte al pagamento di 20 Lire di multa. Due anni dopo, la latteria ricevette un diploma di merito e un premio in denaro per l'eccellente qualità del burro prodotto dal Comitato Agrario Ossolano e sempre in quell'anno, su proposta del socio Zani Generoso, vennero eletti due prova-latte, i quali, dietro una piccola retribuzione (5 Lire l'anno), avrebbero controllato, due

volte al mese, senza preavviso, la qualità del latte, per evitare dannose frodi. Analizzando i registri delle assemblee sociali e quelli delle spese per la costruzione della nuova sede, nonché parlando con la gente del paese, è stato possibile delineare una caratterizzazione economico-sociale. Gli uomini avevano tutti un lavoro al di fuori del settore agricolo, erano scalpellini, muratori, falegnami oppure migranti. Il lavoro agricolo era svolto per lo più dalle donne e ciò ne spiega la presenza non ir-

relevante nell'elenco dei soci del 1908.

I soci erano poi piccolissimi proprietari e la loro preparazione culturale era scarsa; però la maggioranza era alfabetizzata e conosceva i rudimenti del contare e dello scrivere.

Nel 1930, su proposta del presidente furono parzialmente modificati gli Artt. 1 e 2 del Regolamento e la latteria assunse un nuovo nome: "Antico Caseificio di Pallanzeno". Nel 1932, fu adottata una macchina lavoratrice del burro, donata dal dottor Morandini e venne costruita una tubatura per avere all'interno dei locali della latteria acqua potabile corrente. Quattro anni dopo, la quota di partecipazione fu portata a 80 Lire per ogni socio e sempre in quell'anno fu stilato il nuovo regolamento che rimase tale fino alla definitiva chiusura della latteria.

Nel 1940, su proposta del socio Motetta Albino, fu impiantata in paese una stazione di monta taurina, che dipendeva direttamente dal caseificio; lo scopo era quello di migliorare la qualità del bestiame locale.

Tredici anni dopo, il Consiglio di Amministrazione fece l'inventario dei beni mobili della società, che ammontavano a circa 200.000 Lire, mentre quelli immobili a un milione e mezzo tra terreno e fabbricato. In questo stesso anno, vennero incorporate in un'unica nuova latteria, denominata "Latterie riunite", le vecchie latterie del Cantone, della Chiesa e della Coloria, per migliorare le condizioni delle latterie stesse, dotandole di mezzi più moderni e assicurare entrate più cospicue.

Nell'aprile del 1984, l'Amministrazione Comunale convocò, presso la sede del Municipio, il Consiglio delle Latterie Riunite, per comunicare l'intenzione di comperare il fabbricato della latteria stessa, con l'intento di abbatterlo e costruire al suo posto la palestra comunale.

Il 6 maggio si effettuarono le votazioni, su 55 soci ne erano presenti 45; per il Sì votarono 38 soci, per il No 5, gli astenuti furono 2.

Si stimò che il valore dell'immobile era di 18.000.000 di Lire e dunque si procedette alla vendita.

APPUNTAMENTI

Luca Magnani

Ricco calendario per gli appassionati di musica Grandi anniversari nel 2025-2026

Il biennio 2025-2026 è stato e sarà un periodo molto ricco per le bande musicali ossolane. Dopo gli anniversari di fondazione nel 2025 della "Filarmonica di Villadossola" (1900), della "Musica di Oira" (1950) e della "Associazione Nazionale Bande Italiane Musicali Autonomie-ANBIMA" (1955), ecco che nel 2026 ricorreranno i 130 anni del Corpo musicale di Crevoladossola e del Premiato Corpo Musicale di Bannio. Numerosi gli eventi messi in programma dalle varie realtà. Nel 2025 la "Filarmonica di Villadossola", in occasione del suo anniversario, ha presentato in concerto, in prima mondiale, un brano scritto appositamente per la formazione dal compositore e direttore svizzero Franco Cesarini; una delle più grandi personalità del mondo bandistico internazionale. Il brano, dal titolo

"The light of resistance" e incentrato sulle vicende della rivolta di Villadossola del 1943, è stato eseguito il 30 marzo al teatro La Fabbrica con la banda diretta dal maestro stesso. Successivamente la "Musica di Oira" ha celebrato il suo anniversario con una serie di eventi incentrati sul tema della pietra, rievocando le origini del toponimo. L'evento principale è stato il concerto di apertura della rassegna di "Tones Teatro Natura" il 13 giugno. Altri eventi come la mostra e il concorso fotografico, sempre a tema pietra, hanno accompagnato i festeggiamenti. ANBIMA, invece, ha organizzato numerose manifestazioni, tra concerti e concorsi. Uno di questi ha coinvolto anche una rappresentanza delle bande del VCO, in occasione di un raduno bandistico tenutosi a Cuneo il 21 giugno e che ha visto sfilare, per le vie

della città, le bande rappresentative provinciali del Piemonte.

Nel 2026, il Premiato Corpo Musicale di Bannio sarà impegnato anche quest'anno nell'organizzazione del concorso interbandistico, mentre il Corpo musicale di Crevoladossola proseguirà nella sua attività concertistica con un programma tutto da scoprire che rievocherà la storia dell'associazione. Le due bande nascono nell'anno 1896 grazie a due rispettivi gruppi di persone con in comune la passione per la musica. I sodalizi crescono, fino ad annoverare nella loro storia collaborazioni con personalità di spicco dell'ambiente musicale bandistico italiano e non solo. Le attività delle bande hanno incluso negli anni, oltre alle scuole di musica, anche la commissione di brani per celebrare gli anniversari di fondazione. Nel caso del Corpo Musicale di Crevoladossola, la composizione dei brani "Crebula" (del compositore L. Pusceddu) e "Land of Freedom" (di M. Somadossi). Nel paese di Bannio, invece, sono stati numerosi i maestri di spicco che si sono succeduti all'interno della giuria per ogni concorso interbandistico, ormai prossimo alla sesta edizione, e che sta acquisendo sempre maggiore notorietà anche al di fuori dei confini ossolani.

EVENTO

Luca Magnani

Una valorizzazione delle tradizioni passate La Sagra Paesana di Oira

Ogni primo fine settimana di agosto, nella frazione Oira di Crevoladossola, si tiene la consueta "Sagra paesana", che si inserisce, già da 50 anni, anche all'interno dei festeggiamenti della Madonna del Rosario, pur essendo la sagra di formazione precedente a questo connubio.

La festa nasce da un'idea della banda musicale "Musica di Oira", che pochi anni dopo la sua creazione, nel 1950 (quest'anno ricorrono i festeggiamenti dei 75 anni di fondazione), ha deciso di unire la voglia di fare festa alla possibilità di raccogliere fondi per il sostentamento dell'associazione. Si tratta quindi di una manifestazione che attraversa almeno 65 anni di attività, permettendole di essere una delle sagre più longeve della Val d'Ossola.

Di nuova ideazione è la svolta storico-culturale che si è voluta imprimere alla festa con l'introduzione di una valorizzazione delle tradizioni passate grazie alla "Cena al Töp", un appuntamento che apre la sagra e che ha l'obiettivo di proporre ricette d'altri tempi, come *ris e brucor*, *fasgioi e codigh*, *fritaa cun erbet*, *pasta e basgian rostia*. Questi alcuni tra i numerosi piatti proposti negli anni, il tutto inserito in un contesto a lume di candela che è volto a ricreare un'ambientazione immersiva per il commensale, riportan-



dolo in un passato dalle ricche tradizioni. Numerosi gli interventi artistico-musicali che si avvicinano durante tutta la durata della Sagra, in particolare durante la "Cena al Töp", dove le musiche riflettono anche l'ambientazione tradizionale ricreata. Vengono quindi selezionate musiche appartenenti al periodo storico che si vuole valorizzare, oppure progetti di ensemble musicali e gruppi teatrali volti a richiamare le tradizioni del passato. Durante il prosieguo della sagra, numerosi interventi di vario tipo arricchiscono l'offerta culturale con esibizio-

ni di gruppi di musica leggera e tradizionale appartenenti al territorio ossolano, della stessa banda musicale (la quale accompagna anche le funzioni religiose) e momenti di cultura letteraria a cura di compagnie teatrali del territorio. Proprio gli associati al sodalizio musicale e i componenti della banda sono da sempre gli organizzatori della festa e i componenti dello staff, che con grande cura si occupano di mantenere in buono stato la frazione per garantire una piacevole permanenza tra le vie di Oira. Nel 2025 si è svolta nei giorni 1-2-3 agosto.



Premiato corpo musicale di Bannio

Fu un pioniere e visionario di gran capacità e buon cuore

Beat Perren è “volato” via



“Il fondatore di Air Zermatt, Beat Perren, è deceduto l'altro ieri (29 luglio Ndr) all'età di 95 anni”, è questa la notizia che ho letto sullo schermo del computer e che mi ha confermato le voci sentite in paese.

Mi era giunto all'orecchio il nome di Beat Perren nell'inverno del 1972, nei giorni in cui Macugnaga era stracolma di turisti che non potevano tornare alle loro case perché una serie di valanghe aveva interrotto la strada e altre la minacciavano ancora.

Per risolvere il problema fu richiesto l'intervento degli elicotteri dell'Air Zermatt, una società di elitransporto fondata appena quattro anni prima da Beat Perren, il “farmacista” di Zermatt.

In rotazione continua Macugnaga- Domodossola, gli elicotteri avevano già evacuato un centinaio di persone quan-

do, dopo l'ennesimo volo a Domodossola, non hanno fatto più ritorno.

Poco dopo è arrivata la spiegazione: “Gli elicotteri sono stati fermati dalla Guardia di Finanza perché privi di autorizzazione al volo in quanto la società proprietaria non ha comunicato alle diverse autorità italiane (dogane, ente di controllo dei voli, ecc.) le sue intenzioni di effettuare le operazioni di evacuazione delle persone isolate a Macugnaga”.

Non si trattava soltanto di inosservanza di formalità doganali, ma pure di mancato rispetto delle misure di sicurezza dei voli, dunque vi era stata trasgressione di norme internazionali, ma non si è verificato nessun caso transnazionale: i piloti sono stati condotti in un albergo di Domodossola e, sistemate le cose, il giorno dopo hanno ri-

preso il loro valido servizio. In Italia non esistevano ancora società private di elitransporto e, in casi di estrema necessità, come il soccorso in montagna, intervenivano elicotteri militari. Ma questi erano mezzi di grandi dimensioni, con le pale del rotore di lunghezza tale da non permettere neppure l'avvicinamento alla parete montana sulla quale depositare i soccorritori.

L'intervento degli agili mezzi dell'Air Zermatt era dunque quanto di meglio “offrisse il mercato” e trovo perfette queste frasi che ho letto nel necrologio scritto dalla società nel suo sito internet: *Il nome di Beat Perren è sinonimo di numerosi sviluppi rivoluzionari nel soccorso alpino [...] metodi innovativi che hanno reso le missioni più rapide, sicure e di maggior successo. Innumerevoli vite sono state salvate grazie alla sua visione e alle sue azioni.*

Non saprei cosa aggiungere all'ultima frase, poiché a me, pur chiamato più volte a prestare soccorso, è successo una sola volta di salvare una vita umana. Si chiamava Margaret Laidlaw, la signora canadese travolta nel 1972 dalla valanga della Valle Rossa, e devo ammettere che ancora oggi a più di cinquant'anni da quell'episodio, ogni tanto mi sorprende a riflettere su tutti gli anni di vita che ho “re-

galato” a quella donna. Quanti ne ha regalati Perren a tutti coloro che ha salvato?

Ma l'attività dell'Air Zermatt andava oltre gli interventi di elisoccorso e io ebbi occasione di approfittarne. Quando la Società che allora gestiva la Seggiovia del Belvedere ha deciso di costruire il nuovo skilift di Burky, io ho proposto di avvalerci dell'elicottero per la posa a dimora delle stazioni e dei sostegni di linea. Gli amministratori della Società mi hanno guardato perplessi e allora ho suggerito loro di farci preparare un preventivo dei costi.

Arrivato a Macugnaga, ho accompagnato Perren a fare una ricognizione dei luoghi di intervento, e quando è giunto il preventivo siamo rimasti tutti sorpresi: l'Air Zermatt chiedeva 300.000 £. Temevo, anzi temevamo, chiedesse molto di più.

Il materiale era pronto sul piazzale del parcheggio, per cui abbiamo avvertito la società produttrice (Doppelmayr) di inviare il montatore e, il pomeriggio successivo al suo arrivo, è giunto anche l'elicottero.

In meno di due ore la stazione motrice era montata e funzionante, la stazione di rinvio pure e i sostegni di linea rizzati nelle loro sedi. Mancava solo la fune di traino, che è arrivata alcuni giorni dopo. L'indomani il montato-



Beat Perren. Parete nord dell'Eiger. Archivio AirZermatt

re ripartiva per Lana d'Adige, sede della sua società. Ripartiva imprecando: “Ostie, in tutti paesi montare skilift durare un mese, a Macugnaga solo un giorno!”.

Questo perché l'impiego dell'elicottero aveva fatto risparmiare un mese di lavoro a una squadra di operai e anche la fattura dell'Air Zermatt è stata una sorpresa: 260.000£, un risparmio del 9% rispetto al preventivo.

Beat e io siamo diventati amici, ogni volta che capitavo a Zermatt passavo a trovarlo e ci siamo incontrati più volte in occasione dei CISA (Convegni Internazionali Soccorso Alpino).

L'ultima volta è stata qualche anno fa. Ero insieme a Roberto Sala e Beat fu felice di mostrarci un'innovazione apportata alla sua farmacia: la “robotizzazione” nella ricerca

dei medicinali conservati nelle estese scaffalature del suo negozio. Restando al banco di vendita, bastava digitare su un computer il nome del farmaco e un minirobot entrava in azione: si muoveva lungo gli scaffali, le sue pinze prelevavano il farmaco e lo portavano al bancone. Oggi è una strumentazione adottata in molte farmacie, ma allora era un'innovazione da farti restare a bocca aperta.

Beat era un pioniere, *un uomo che vedeva avanti, un realizzatore, una persona con capacità e cuore.*

Le parole in corsivo sono tratte dal necrologio scritto dai dipendenti della sua Air Zermatt, persone che l'hanno conosciuto e affiancato per più di cinquant'anni. Mi trovo d'accordo con il loro giudizio e mi associo al loro dolore.

EVENTO

Luca Magnani

La Banda di Baceno celebra con un evento inedito

Il suono della tradizione: debutta il “BacEno Tour”

Correva l'anno 1864. Nel paese di Baceno un gruppo di appassionati decide di mettersi di impegno per creare una nuova associazione il cui scopo sarà quello di allietare il paese con la musica. Nasce così la Banda Musicale di Baceno.

Nel 2024 si sono svolti i festeggiamenti del 160° anniversario di fondazione e il sodalizio, ora sotto la guida del presidente Massimo Rigoni e del maestro James Longo, conta una quarantina di elementi ed è sempre presente in prima linea in tutte le manifestazioni del comune.

Domenica 29 giugno ha però

deciso di agire in altro modo, perciò è nata l'idea, in collaborazione con la Pro Loco, del “BacEno Tour”, un tour enogastronomico e musicale volto a riscoprire e valorizzare le località del paese più nascoste.

In quella calda domenica estiva, circa 140 persone si sono avventurate in un percorso di sei tappe, lungo circa due chilometri e con partenza e arrivo al campo sportivo.

Ogni tappa, presentava un piatto diverso della cucina locale, ed era arricchita da interventi musicali di vario genere: prima tappa Via Rivera, con il duo dei fratelli Ylenia

e Luca Piola; seconda tappa oratorio di Sant'Antonio, con protagonista la Bandella di Baceno; terza tappa la piazzetta di Via Prea dove si sono esibiti Luca Magnani e Stefano Fiorella, sax e chitarra; la quarta tappa ha voluto far immergere i gruppi, partiti a distanza di mezz'ora l'uno dall'altro, nella frazione di Cuggine, verso Croveo, ad attenderli i Fisarmonicisti Ossolani; quinta tappa all'oratorio di Uresso con la chitarra solista di Lorenzo Bertocchini; sesta tappa al campo sportivo, il punto di partenza del percorso, con il trio Biellese Spotless mind.

Ogni punto ristoro aveva una parte enogastronomica ben precisa, che presentava diverse portate dall'antipasto al dolce, era divisa tra le varie stazioni, con una pietanza a località, e arricchita da un vino selezionato in base ai piatti presentati. Il tutto immerso in una piacevole atmosfera rievocante le tradizioni del paese ossolano.

Il progetto, già molto apprezzato dai partecipanti a questa prima edizione, è un lavoro aperto a modifiche e aggiu-



stamenti per garantire a tutti i fruitori la migliore esperienza possibile.

“Per l'anno prossimo stiamo studiando ulteriori ipotesi, vedremo come adattare la manifestazione alle esigenze. Ringraziamo tutti i volontari che ci hanno dato una mano, insieme al Gruppo degli Alpini che si è prodigato per la preparazione di polenta e spezzatino, il Gruppo Costumi e gli abitanti stessi delle frazioni, che hanno valorizzato il tour con bellissimi allestimenti”, commenta il Presidente della banda, Massimo Rigoni.



PERSONAGGIO

Andrea Delvescovo

Acrobazie sui tetti di Briga

È una foto particolare, che attira subito l'attenzione, quella di Remo Barberi giovane ragazzo intento a fare una verticale per divertimento su un cammino di Briga, dove sullo sfondo appare visibile la *Chlāna*, detta anche Klennenhorn.

“Era un tipo sportivo e per divertimento amava fare le acrobazie sui tetti”, ricorda la figlia Carole.

Nacque il 24 novembre 1926 a Briga; dopo aver terminato la scuola, nel 1943 iniziò l'apprendistato come carpentiere e, finito il servizio militare, ne incominciò un secondo nel 1946, questa volta come controllore ferroviario.

Nel 1957 sposò Jeannette Oberbeck e insieme ebbero quattro figli. La carriera lavorativa di Remo, continuò a Bitsch, dove da solo fondò la sua impresa di trasporti su camion che gestì fino al pensionamento nel 1991. Molti ricordano ancora oggi il mezzo con l'insegna

“Barberi Bitsch”, che ogni giorno viaggiava tra Bitsch e Gamsen.



La coppia ha vissuto a Briga fino alla morte di Jeannette, poi Remo ha trascorso gli ultimi anni in casa di riposo. È mancato il 27 luglio 2025.

Un'alleanza per diffondere globalmente i valori della montagna

Beat Hächler eletto nuovo Presidente dell'IMMA

L'assemblea dei membri riunitasi ad Alp, Catalogna, ha eletto Mercoledì 30 aprile 2025 per un mandato di tre anni Beat Hächler nuovo Presidente dell'International Mountain Museum Alliance (IMMA); un'alleanza internazionale che conta 13 membri e che persegue una cooperazione globale tra i musei e i centri di documentazione che si dedicano alle culture delle aree montane, con l'obiettivo di condividere conoscenze e progetti.

L'alleanza è costituita da musei di montagna situati in città, come Torino, Berna o Braşov, oppure musei più vicini alle montagne, come Chamonix o Pokhara, che affrontano temi molto variegati: l'alpinismo è un argomento centrale per molti, ma vi sono anche tematiche etnografiche delle regioni montane o, come nel caso dell'ALPS a Berna o del Museo Nazionale della Montagna a Torino, questioni più contemporanee, come ad esempio il rapporto tra aree

urbane e territori montani, cambiamento climatico e sostenibilità.

A fondare l'IMMA sono stati: il Musée Alpin di Chamonix (Francia), il Museo Nazionale della Montagna di Torino (Italia), il Muzeum Tatrzańskie di Zakopane (Polonia), il Servei General d'Informació de Muntanya di Sabadell (Spagna) e il White Museum di Banff (Canada); ai quali si sono aggiunti l'ALPS- Museo Alpino Svizzero di Berna (Svizzera), l'EMMOA - Euskal Mendi-zaletasunaren Museoa Fundazioa di Vitoria (Spagna), l'International Mountain Museum di Pokhara (Nepal), il Karkonosze Museum di Jelenia Góra (Polonia), il METS - Museo Etnografico Trentino San Michele di Trento (Italia), il MVSA - Museo Valtellinese di Storia e Arte di Sondrio (Italia), il Musée Savoisien di Chambéry (Francia) e l'Olimpia Museum Sports and Mountain Tourism di Braşov (Romania).



Beat Hächler in visita con un gruppo di amici al Museo della Montagna e del Contrabbando di Staffa, nel settembre 2022

Nel 2026 è previsto l'ingresso dell'Alpines Museum di Monaco (Germania), quello di Mojstrana (Slovenia) e i Messner Mountain Museums.

Quali sono i punti principali della tua agenda?

I temi legati alla montagna stanno diventando sempre più importanti. Gli effetti del cambiamento climatico causato dall'uomo minaccia-

no gli ecosistemi delle Alpi. Il turismo, in parte anche di massa, solleva interrogativi fondamentali. La transizione verde tocca in modo particolare le aree montane, specie per quanto riguarda energia eolica, idroelettrica e solare. Da tutto ciò deriva un punto di partenza centrale per l'IMMA. Lavoreremo sulla nostra strategia, sulla forma organizzativa e sui valo-

ri, per capire quale importanza vogliamo attribuire a questi temi sociali attuali. Affinché ciò sia possibile, sarà necessario passare da una leadership con un solo presidente e una segreteria, a un direttivo composto da più persone. Ciò significa che i membri dell'IMMA dovranno impegnarsi attivamente se vogliono trarre maggiori benefici dall'organizzazione. Svilupperemo formati di cooperazione per collaborare meglio e più intensamente attraverso mostre, eventi, comunicazione e forse anche scambi formativi e dovremo cercare finanziamenti. La quota associativa attuale è di 300 euro e con questa cifra non si possono sviluppare progetti. Serve dunque una strategia di fundraising. Daniela Berta, (Direttrice del Museo Nazionale della Montagna), condivide e sostiene questa agenda.

Quali obiettivi e iniziative future intendete perseguire?

Mi sembra fondamentale rispettare la diversità del-

le strutture, grandi e piccole, che hanno differenti modalità di finanziamento e approcci museali. Dobbiamo trovare formati che permettano a tutti di partecipare. Lo scambio di mostre è una possibilità. Ricerche comuni su temi rilevanti potrebbero essere un'altra. Progetti di catalogazione delle collezioni su un tema condiviso sono un'ulteriore opportunità.

Anche eventi, ad esempio in occasione della Giornata Internazionale della Montagna, che si svolgano in modo decentralizzato ma coordinato, sarebbero interessanti. Un'altra possibilità stimolante sarà lo scambio di conoscenze, ad esempio attraverso programmi di mobilità del personale (stages). È sicuramente importante rendere l'IMMA più visibile e conosciuta, e questo dipende innanzitutto dai suoi membri. La prossima assemblea si terrà nell'aprile 2026 a Pokhara, in Nepal. Speriamo di poter approvare in quella sede questi prossimi passi.

TRADIZIONI DELLE ALPI

Dominik Siegrist

Un tradizionale canto delle Alpi svizzere

Il “Ranz des vaches”

In origine, cantando il “Ranz des vaches” si comunicava alle vacche che era giunto il momento della mungitura, della partenza per gli alpeggi o del ritorno alla stalla; soprattutto durante la mungitura avrebbe avuto un effetto calmante sulle mucche.

Nel corso dei secoli, la melodia si è evoluta, diventando molto più di un semplice richiamo pastorale. È diventato un simbolo della vita in montagna, del duro lavoro dei pastori e della stretta relazione tra l'uomo e gli animali.

Quanto fosse profondo per la popolazione il legame tra il “Ranz des vaches” e la propria patria lo dimostra anche il fatto che ai mercenari svizzeri al servizio di eserciti stranieri era vietato, sotto pena di morte, cantarlo, poiché si temeva infatti che ciò potesse causare nostalgia di casa e quindi diserzioni.

La sua grande popolarità pres-



Kuhreihen 1688, Nationalbibliothek Bern

so il pubblico del XIX secolo è dovuta al filosofo Jean-Jacques Rousseau, che lo fece conoscere nei suoi scritti. In seguito, il poeta Friedrich Schiller lo inserì nella sua opera: il “Guglielmo Tell”. Da quel momento, il “Ranz des vaches” fece definitivamente il suo ingresso nella letteratura mondiale, apparendo anche nella musica di celebri compositori come Gioacchino Rossini o Ludwig van Beethoven.

In forma folkloristica, il canto entrò a far parte delle grandi feste popolari, la cui origine risale a 200 anni fa con la fe-

Costume dell'Armailli come lo indossava Roger Cochard per cantare la Lyoba (il Ranz des vaches) alla Fête des Vignerons del 1955, esposto al museo della Confrérie des Vignerons di Vevey. (WikimediaCommons)

sta dei pastori di Unspunnen, nell'Oberland bernese. Lì si suonava il “Ranz des vaches” con il corno delle Alpi, uno strumento a fiato tradizionale che, grazie a questa festa, tornò in voga.

Con la fondazione dello Stato federale svizzero, nel 1848, si trasformò in una sorta di inno nazionale informale della Confederazione e da allora il mondo alpino è considerato la culla della patria svizzera. Da quel momento, il “Ranz des vaches” accompagna molte grandi occasioni, come anche la Festa federale di lotta svizzera e degli alpigiani, che si è tenuta nell'agosto del 2025 nel cantone di Glarona, con oltre mezzo milione di visitatori.

E ancora oggi è intonato e yodelato sugli alpeggi svizzeri come semplice strofa o suonato come pezzo strumentale con il corno delle Alpi.

RACCONTI ALLA STUFA

Marco Sonzogni

La montagna come stile di vita

Soldati della neve

In questi racconti vicino alla stufa, al caldo delle nostre case ancora integre in questa parte di mondo, ricordiamo volentieri il passato, le grandi neviccate, gli inverni gelidi e le attività umane che venivano rallentate dall'inclemenza del tempo. Questa che segue è una storia che riguarda i nostri vicini alpini: valdostani e vallesani.

Fino al 1927 gli abitanti di Saint-Rhémy-en-Bosses, ultimo comune italiano della Valle del Gran San Bernardo prima del passo, si prestavano ad accompagnare ed eventualmente soccorrere con i loro cani San Bernardo, i viaggiatori che dalla Valle d'Aosta si dirigevano verso Martigny e la pianura del Rodano.

Per questo, dal 1627, Casa Savoia li dispensava dalla leva e li indicava come *soldats de la neige*.

Quattro secoli prima la famiglia reale sanciva l'attività di marronage, una sorta di associazione di guide alpine *ante litteram*, tra gli abitanti di Saint-Rhémy e di Étroubles che conoscevano ogni anfratto della Valle del Gran San Bernardo.

Questi uomini non solo dovevano accompagnare i viandanti a destinazione, ma anche occuparsi della manutenzione della strada particolarmente delicata in prossimità del passo a 2.473 metri. I cani San Bernardo avevano un ruolo di primo piano nel soccorso avendo un'indole pre-

disposta; cercavano le persone sotto le valanghe ma, a causa della loro mole, erano piuttosto lenti e fragili. Nel 1927 il fascismo, con un colpo di spugna, cancellava questa tradizione millenaria.

Anselmo Marcoz, ultimo comandante dei *soldats de la neige* moriva nel 1969; l'ultimo “marronnier”, Celestino Avoyer, nel 1984. In questa storia si inserisce Gratien Volluz canonico della comunità Grand Saint Bernard.

Bernardo riuscendo a ottenere animali più leggeri e adatti al soccorso in montagna, ma l'esperimento non ebbe seguito e gli esemplari si estinsero.

All'imbrunire del 12 agosto 1966 Gratien moriva arrampicando con un aspirante guida sulle gole di Gondo in una bella sera “senza una nuvola, senza un respiro”; da allora la più grande delle pale è dedicata a lui.

Nell'agosto del 1979 Alberto



Gratien Volluz con il suo cane Bella. Foto tratta da notreHistoire.ch

Nato a Prassurny nel cantone Vallese nel 1929, nel 1956 veniva ordinato prete e l'anno successivo a Zermatt riceveva il diploma di guida alpina. Quattro anni dopo diventava priore dell'Ospizio del Sempione che favoriva il suo progetto della “montagna come stile di vita”.

In quegli anni, cercò di produrre incroci tra i cani San

Paleari e Mauro Rossi, giovani alpinisti di Gravelona Toce, la scalarono in una prima ascensione assoluta.

A Gratien è dedicata anche una cima sulla cresta di confine tra Orsières (Vallese) e Courmayeur (Valle d'Aosta). Oggi Gratien Volluz riposa nelle grotte dei canonici del Gran San Bernardo a Martigny.



Il 30 agosto 1965 la valanga ha travolto anche il loro silenzioso lavoro

Le donne di Mattmark

Nel tardo pomeriggio del 30 agosto 1965, poco prima del cambio turno, una valanga di ghiaccio si staccò e si abbatté sulle strutture e installazioni costruite direttamente sotto il ghiacciaio.

Tutte le baracche con officine, uffici e mense furono distrutte, così come i corpi della maggior parte delle vittime della catastrofe: 88 persone, di cui 56 italiane, 12 del Vallese (7 delle quali solo dalla Valle di Saas). Tra le vittime anche due donne: la cuoca Margarethe Woodtli del Canton Berna e l'addetta alla mensa Ginetta Angela Bozzi di Gessopalena (Abruzzo).

Nella mensa, situata sotto l'Allalin, le donne servirono ogni giorno centinaia di operai in turni diurni e notturni. La maggior parte delle quali italiane e molte, come Ginetta, nubili. Anche Beata Maria Lannutti proveniva da Gessopalena, ma arrivò a Mattmark con il marito Francesco Falcone. Lui lavorò nei trasporti,

lei nella mensa. La loro giornata iniziava già alle cinque del mattino per via del cambio turno, perciò alla coppia fu riservata una stanza nell'edificio della mensa presso la diga; qui vi lavorarono circa 15 donne, ma la maggior parte alloggiava a Zerbeegg, un villaggio di baracche presso Saas-Almagell con oltre mille lavoratori stagionali.

La moglie di Aldo Casal lasciò il paese di Sospirolo (Belluno) con il marito. La figlia Maria Teresa restò con i parenti, ma durante le vacanze estive raggiunse i genitori a Saas Almagell per alcune settimane. La maggior parte delle italiane non lavorò sulla diga, ma nel villaggio di baracche: cucinavano, servivano nei refettori o pulivano. Solo alcune mogli di operai non vennero impiegate, come Anna Maria Braschi, incinta nel 1965 e moglie dell'elettricista Bruno Minotti. Rimaneva tutto il giorno nel loro piccolo appartamento a Saas-

Almagell, osservando le marmotte dalla finestra.

Oltre alle italiane, anche donne provenienti da varie regioni della Svizzera lavorarono per la diga, soprattutto in ambiti amministrativi o sanitari. Maria Testa di Zurigo, ad esempio, gestì per tutta la durata dei lavori l'ambulatorio nel villaggio di baracche di Zerbeegg insieme a una collega di Lucerna. Ogni giorno curarono 20-30 persone per influenza, febbre, ustioni, colpi di sole, ferite o fratture. Anche per le donne della valle di Saas si aprirono nuove possibilità di guadagno, oltre all'agricoltura.

La vedova Burgener gestì con le figlie la locanda Waldegg a Zerbeegg, dove dormirono, a spese della ditta, ingegneri, sacerdoti e operai italiani. In estate accolsero anche turisti. Hedy Anthamatten, giovane donna di Saas Almagell, si occupò della pensione Spycher, con circa 25 letti, occupati tutto l'anno

da personale della diga con l'aiuto dei genitori, della sorella Lina e di due cognate. Ogni mezzogiorno prepararono 80-100 pasti. Tra gli ospiti ci fu anche l'escavatorista tedesco Fritz Lüters, che Hedy sposò.

Nei giorni e nelle settimane successive alla tragedia, Maria Testa aiutò a identificare i corpi irrinconoscibili; con un apparecchio radiologico mobile, effettuò radiografie toraciche e le confrontò con quelle archiviate alla dogana svizzera di Brig, dove gli italiani erano sottoposti a controlli sanitari all'ingresso nel paese. Così fu possibile identificare diverse vittime. Tuttavia, per molti corpi, troppo devastati, la radiografia non fu possibile.

Maria Teresa Casal tornò con la madre a Belluno, Rita Dal Pan, profondamente colpita, rientrò a Gessopalena, Maria Braschi, incinta, rincasò a Cenesa, dove nacque suo figlio, il quale non conobbe mai il



Una signora mentre serve in una mensa di Mattmark.

Ph Gretlers Panoptikum

padre Bruno Minotti. Anche Magda Da Rold era incinta quando il 30 agosto seppa per telefono della morte di Mario Fabbiane. Continuò a lavorare nel bar di famiglia e a crescere la figlia Maria Teresa; non si risposò mai. Hedy Lüters-Anthamatten, diventata madre, non riuscì più a lavorare nella sala della pensione Spycher, ma solo in cuci-

na, mentre Elisa Anthamatten superò la perdita del marito Emil grazie all'aiuto medico e al sostegno della famiglia. La figlia Vreni Zengafinen ha rievocato la sofferenza delle donne in un ritratto filmico nell'installazione "Esperienze della Svizzera-Energia idroelettrica e opposizione", esposta nel 2025 al Museo nazionale svizzero.

GENEALOGIA

Stefan Eggel. Traduzione Francesca Pedrocchi

Un terzo delle famiglie affondano le loro radici a Zermatt

L'eredità walser nella Val d'Hérens

Nel tardo Medioevo, nelle Alpi vallesane si è verificata un'affascinante storia di emigrazione. Attraversando i ghiacciai e il Col d'Hérens, tra il 1400 e il 1450 numerosi abitanti di Zermatt partirono verso ovest e si stanziarono nella Val d'Hérens.

Fino a oggi, il grande pubblico sa poco dell'immigrazione da Zermatt e della ricca eredità walser nella Val d'Hérens. Ora un lavoro di ricerca fa luce su un importante capitolo della storia dei Walser.

La Val d'Hérens è una valle laterale della valle del Rodano nel Vallese. I numerosi villaggi e le frazioni arroccati sui ripidi pendii hanno saputo conservare gran parte del loro fascino e dell'architettura tradizionale.

Già nel XII secolo, alcuni abitanti di Zermatt raggiunsero la Val d'Hérens sulla via dei ghiacciai. Questo percorso rappresentava la via più breve da Sion a Zermatt e da lì con-

tinuando attraverso il passo del Teodulo in direzione della Val d'Aosta. Questi stessi valichi erano già percorsi al tempo dei Romani, pur trovandosi il Col d'Hérens a oltre 3.500 metri e richiedendo quindi una vera e propria marcia in alta montagna.

Nel XV secolo si verificò una massiccia ondata di emigrazione. Nei villaggi di Evolène e di St. Martin, attorno al 1500 circa un terzo della popolazione parlava tedesco. Sui motivi dell'emigrazione si possono soltanto formulare ipotesi. Nel XII secolo e, in parte, più tardi, la regione di Zermatt approfittava ancora delle condizioni climatiche ottimali dell'alto Medioevo; si coltivava il grano fino a quote di 2.000 metri. Era così possibile nutrire un importante numero di abitanti.

Il peggioramento del clima favorì l'emigrazione nella Val d'Hérens, dove i zermattesi si insediarono accan-



Les Haudères, Val d'Hérens. Foto Stefan Heggel

to alla popolazione di lingua francoprovenzale. È così che un'importante numero di abitanti della Val d'Hérens (*Ehringertal* in tedesco) sono Walser.

Con il passare dei secoli, la consapevolezza delle proprie origini alto vallesane andò

perduta e ciò fu anche colpa dell'avanzata dei ghiacciai durante la piccola era glaciale. I sentieri di alta montagna non venivano più percorsi e si persero così anche i rapporti con i parenti rimasti a Zermatt.

All'inizio degli anni '90, l'ar-

chivista cantonale del Vallese, Jean-Robert Ammann, redasse un lavoro scientifico sull'emigrazione dei zermattesi nella Val d'Hérens, nel medio Vallese e a Sion. La preziosa elaborazione di una parte importante della storia dei Walser rimase però pressoché sconosciuta. Solo una decina di anni fa degli studiosi di genealogia di Evolène fecero rivivere la storia. Per anni Charles-Albert Beytrison ed Hervé Mayoraz spulciarono gli archivi disponibili come quello del Capitolo del Duomo, dove si conservano le prime pergamene del XIII secolo in cui sono registrati i nomi di casati, località e borghi nel contesto della vendita di terreni o degli atti di successione. Queste informazioni, combinate con le analisi del DNA 173 del cromosoma Y, permisero a Mayoraz e a Beytrison di stilare un profilo genetico di tutti i rami maschili nella Val d'Hérens.

Ora la genealogia senza soluzione di continuità che si estende su oltre cinque generazioni registra 95 cognomi. I dati portano alla luce anche le vecchie ondate di migrazione. Non meno di 28 delle 83 famiglie presenti nella valle affondano le loro radici nell'alto Vallese. Possono quindi essere attribuite alla famiglia dei Walser.

Questi e altri risultati interessanti del lavoro di ricerca di Mayoraz e Beytrison sono stati resi pubblici a metà agosto nell'ambito di una manifestazione dedicata all'influsso storico dei Walser nell'arco Alpino. Fra gli invitati c'erano anche lo storico Enrico Rizzi e l'antropologo Annibale Salsa.

L'evento svoltosi a Evolène è stato organizzato dall'associazione per la valorizzazione dell'eredità alpina (Association pour la valorisation de l'héritage alpin).

MONTAGNA

Redazione



Dal 13 settembre al 12 ottobre è stata allestita al Collegio Mellerio-Rosmini di Domodossola la mostra "Cammini

di devozione e d'arte tra Vallese, Ticino, Ossola, Valsesia e Lago d'Orta". Curata dalla Fondazione Giussani Bernasconi, dalla Pro Loco di Domodossola e dall'Associazione Musei d'Ossola con il sostegno della città di Domodossola, in occasione delle manifestazioni indette nel centenario della prima Expo Italo-

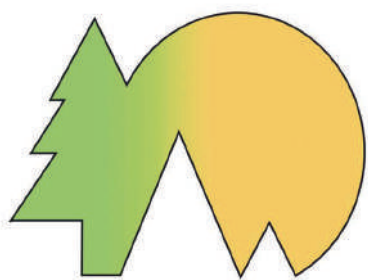
Svizzera del 1925, la mostra ha inteso celebrare, con l'anno giubilare 2025, i 750 anni del passaggio dall'Ossola di papa Gregorio X. Articolata in tre sezioni – i pellegrinaggi attraverso le montagne dell'Ossola, i cammini sulle orme di San Bernardo e la "Via dell'Abate" –, con oltre 200 preziose immagini storiche, la mostra è arricchita dall'esposizio-

ne di costumi ossolani d'epoca, manoscritti e libri rari. Tra i pellegrinaggi illustrati, particolarmente significativi quelli attraverso i 3600 metri della "Porta Bianca" sul Monte Rosa, attraverso il Sempione, l'Arbola, i valichi della Formazza dove confluivano i pellegrini dal Vallese (Goms) e dal Ticino (Bosco Gurin) da dove i Walser formazzini pel-

legrinavano al passo del San Gottardo. Emblematice di questi cammini devozionali è l'affresco seicentesco della processione che si teneva annualmente da Formazza al San Gottardo conservato nell'oratorio di Antillone.

Un ricco e accurato catalogo, con un'approfondita introduzione storica di Enrico Rizzi, riproduce le immagini della

mostra con puntuali didascalie esplicative. In calce i versi del poeta ossolano Remigio Biancossi: *Oh! Tornate alla gioia, / voi grandi esclusi. / All'ombra dei dirupi, uomini d'argilla, / quasi per un arcano, sarete saldi / pellegrini su strade ripide, / ma pure, / senza sputi nella vostra saliva / e senza pugnale nei vostri fianchi.*



Ossola Outdoor

Il Rosa
Giornale di Macugnaga e della Valle Anzasca
Periodico di cultura alpina

EDITORIALE

Andrea Delvescovo

La birra riscopre le sue radici e la sua tradizione La rinascita del gusto alpino

Nelle vallate alpine, dove l'acqua sgorga pura dalle sorgenti e l'aria profuma di legno e fieno, la birra ha trovato negli ultimi anni una nuova patria. Non più soltanto bevanda da rifugio o compagna delle feste di paese, ma espressione di un territorio che sa reinventarsi con autenticità.

Tra microbirrifici di fondovalle e laboratori in quota, la cultura birraria alpina racconta la montagna contemporanea: radicata e innovativa, semplice ma ricca di sfumature. Ogni pinta diventa un piccolo racconto di altitudini, cereali, luppoli e mani artigiane.

In Piemonte, così come in molte altre regioni italiane, la storia di questa bevanda ha radici antiche e le sue origini risalgono a epoche passate. Una recente scoperta nella necropoli di Golasecca (Pombia-Novara) di un bicchiere d'impasto risalente al 560 a.C., collocato sulle ceneri dell'urna, e con evidenti tracce di birra rossa di gradazione medio-alta, ha posto l'attenzione sull'importanza di questa bevanda tra Piemonte e Liguria, prima della coltivazione della vite, databile tra il VI-V secolo, e l'epoca romana. Gli studi e le analisi hanno permesso di individuare con probabilità la natura di una bevanda presente come offerta funeraria.

In epoca romana la birra veniva chiamata *cervisia* e vista con disprezzo, perché legata alla cultura nordica e ai popoli barbari; Celti e Germani tramandarono la produzione birraria fino al Medioevo e nell'Europa del nord veniva bevuta da tutte le classi sociali e preferita all'acqua che a quel tempo non era del tutto potabile. Il processo di produzione prevedeva la bollitura e



le proprietà antisettiche la rendevano più sicura della stessa acqua. Sono gli anni dell'introduzione del luppolo quale conservante e aromatizzante, ma anche della produzione di birra in monasteri e conventi, non solo per scopi ricreativi, ma anche come fonte di nutrimento e igiene. La vendita era un modo per raccogliere fondi necessari al mantenimento delle proprietà, veniva offerta ai pellegrini e forniva anche le calorie necessarie durante i tempi del digiuno. Gli stessi monaci hanno contribuito a migliorare la produzione introducendo tecniche avanzate quali la maturazione a freddo e la fermentazione in bottiglia. In quegli anni si diffuse la "paura del boccale vuoto", cioè il timore di rimanere senza birra nel bicchiere, oggi chiamata scientificamente *cenosilliacofobia*.

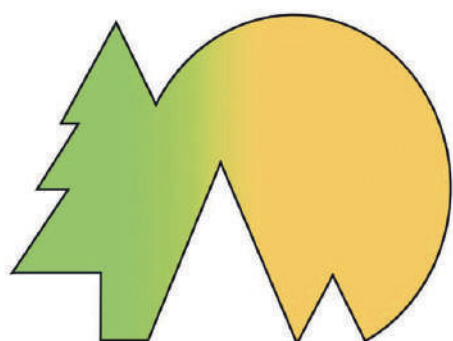
Nel 1516, nel Ducato di Baviera governato da Guglielmo IV, è stato promulgato il *Reinheitsgebot*, un editto sulla purezza che decretava la produzione con solo tre ingredienti: acqua, orzo e luppolo. Nato per garantire la qualità e un prezzo equo

oggi è considerato il regolamento alimentare ancora in vigore più antico del mondo.

All'inizio del XIX secolo, ci sono stati incidenti storici e aneddoti davvero curiosi come: il London Beer Flood (inondazione di birra di Londra avvenuta il 16 ottobre 1814) causato dallo scoppio di una cisterna da un milione di litri che ha causato la morte di 9 persone oppure l'iniziativa pubblica del 1855 a Milano, quando la fabbrica di birra dell'austriaco Von Wünster ha organizzato fontane pubbliche che distribuivano birra gratis. L'evento degenerato in rissa ha richiesto perfino l'intervento dell'esercito imperiale. La seconda metà dell'Ottocento, invece, ha visto la nascita dei grandi birrifici alpini come quello Forst, fondato dall'intraprendenza di due meranesi a Forst-Lagundo che hanno saputo unire tra loro l'acqua delle sorgenti alpine, la possibilità di immagazzinare ghiaccio naturale per raffreddare le cantine in estate e una comoda via di transito. Uno dei pochi birrifici a continuare a produrre anche durante la Seconda Guerra Mondiale grazie alla sua posizione montana.

Oggi, piccole e medie realtà artigianali stanno costruendo un nuovo capitolo della birra alpina, producendo bevande di alta qualità con ingredienti biologici e tecniche innovative. In Friuli, ad esempio, oltre a marchi storici, si sta sviluppando una rete di birrifici artigianali che valorizzano antichi metodi di produzione, mentre a Melle, nella provincia di Cuneo, due giovani hanno fondato una birreria artigianale che ha invertito lo spopolamento innescando la rinascita sociale e una nuova opportunità di lavoro sulle Alpi.

Oggi, piccole e medie realtà artigianali stanno costruendo un nuovo capitolo della birra alpina, producendo bevande di alta qualità con ingredienti biologici e tecniche innovative. In Friuli, ad esempio, oltre a marchi storici, si sta sviluppando una rete di birrifici artigianali che valorizzano antichi metodi di produzione, mentre a Melle, nella provincia di Cuneo, due giovani hanno fondato una birreria artigianale che ha invertito lo spopolamento innescando la rinascita sociale e una nuova opportunità di lavoro sulle Alpi.



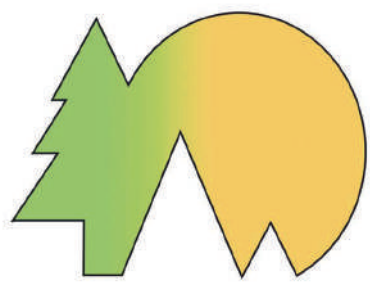
OSSOLA
Outdoor Center
Natura - Sport - Shopping

tel. +39 0324 338678

via Garibaldi 4 - Crevoladossola (VB)

OSSOLAOUTDOORCENTER.IT





Ossola Outdoor

Il Rosa
Giornale di Macugnaga e della Valle Anzasca
Periodico di cultura alpina

STORIA

Maurizio Marzagalli

Teo Musso e la storia della birra artigianale Baladin “Non bisogna smettere di sognare”

Incontro Teo Musso una domenica di tarda estate in quello che fu il cortile del vecchio Bar Piemonte di Piozzo (Cn) che lui, nel lontano 1986, ha riaperto e trasformato in un locale di birra e musica. Quasi un'eresia in una terra di grandi vini e in un periodo storico in cui la birra era ancora un prodotto commercialmente immaturo.

Quarant'anni dopo quel cortile, che è una perfetta riproduzione del tendone di un circo, è il luogo dove il racconto della nascita del Birrificio Baladin e della vita irrequieta del suo fondatore, che lui stesso propone in un monologo, si snoda anno dopo anno come in un romanzo d'antan. Il nome del primo locale, “Le Baladin” (termine francese per saltimbanco), è stato deciso da Teo assieme all'amico François Rauline detto Bidon, fondatore del Cirque Bidon che dal 1974 si sposta in Europa con una carovana di carrozzoni trainati esclusivamente da cavalli. È un circo d'altri tempi che non ha recinti né tendone e che è noto per la sua capacità di stabilire una profonda relazione con i luoghi e le persone che incontra. Nel carattere di Teo Musso si ritrova molto dell'eclettismo circense e, come ho potuto percepire personalmente, questa innata capacità di stabilire da subito una relazione positiva con le persone che indubbiamente è stata parte fondamentale del suo successo professionale.

La birreria “Le Baladin” inizia la sua attività il 14 luglio 1986 con un'offerta di oltre 250 tipi di birra, quasi tutte importate e provenienti dal Belgio, e una grande proposta musicale, diventando in brevissimo tempo il punto di riferimento per i giovani di tutta la provincia di Cuneo.

La storia del Birrificio Artigianale Baladin però inizia dieci anni dopo. E il 1996 quando, dopo un periodo di formazione in Belgio, Teo decide di produrre autonomamente la sua prima birra creando così il primo *brewpub* in Italia, cioè



Teo Musso ©DavideDutto

una combinazione tra un birrificio e un pub, dove la birra viene prodotta in loco e venduta direttamente ai clienti. Dopo un inizio complicato durante il quale l'idea dell'autoproduzione non stava dando i risultati sperati, la situazione è migliorata e lo sviluppo commerciale del marchio comincia a dare i suoi frutti. Crescono di conseguenza le esigenze produttive e per risolverle Teo “inventa” il primo birrodott con circa 400 metri di tubo interrato nelle vie di Piozzo che collegava la birreria, dove il mosto veniva preparato, al grande locale trasformato da “pollaio” in sala fermentazione e sala confezionamento.

In breve tempo il birrificio Baladin con i suoi prodotti d'eccellenza, contribuisce a definire un nuovo ruolo per la birra artigianale elevandola a prodotto in grado di supportare la qualità della ristorazione italiana, ruolo che fino a quel momento, era a uso esclusivo del vino. L'inizio di una rivoluzione culturale mai vista prima.

E per capire l'impatto di questa rivoluzione basti pensare che nel 2005 a Teo, primo italiano a riceverlo, viene consegnato a Copenaghen il pre-

mio “Semper Ardens Awards for Beer Culture”: riconoscimento destinato a chi abbia saputo contribuire allo sviluppo della cultura birraria nel mondo.

Da quel momento l'irrequieto *baladin* non si ferma più. Viene varato il progetto di “filiera moralmente controllata” con l'obiettivo di produrre in proprio l'orzo e il luppolo necessari alla produzione delle birre per ottenere così il riconoscimento di birrificio “agricolo”; qualche anno dopo nel 2011 nasce la “Nazionale”, la prima birra della storia con solo ingredienti italiani all'interno. Ad oggi sono circa 390 gli ettari coltivati dal Birrificio Agricolo Baladin.

Nel 2007 nella piazza principale di Piozzo viene aperto “Casa Baladin” primo ristorante con la birra ad accompagnare i piatti di alto livello. La birra viene servita nel Teku, il bicchiere esclusivo disegnato dallo stesso Teo per valorizzare il gusto e i profumi delle sue birre.

L'innovazione continua e la capacità di mettersi continuamente in gioco di Teo Musso si esalta ancora nel 2008 quando nasce Open Baladin la prima birra Open Source



Birrificio ©Maurizio Marzagalli

della storia con la ricetta che viene condivisa e messa a disposizione del pubblico con le dosi per una produzione casalinga.

Seguono le aperture delle birrerie “Open Baladin” di Cinzano, nella palestra di quella che fu una delle più grandi aziende vitivinicole piemontesi e “Open Baladin” Roma dove assieme alle birre artigianali italiane viene proposto un nuovo modo di fare cucina con produzioni di alto livello ad accompagnare le oltre 40 birre italiane artigianali.

Voluto fortemente da Oscar Farinetti, patron di Eataly, viene aperta nei suoi locali americani la Birreria New York, un *brewpub* con un tris di birre prodotte per l'occasione sui gusti degli americani. Seguono poi, ciascuno con la propria specificità, i locali di Londra, Essaouira (Marocco), Zanzibar, Cuneo, Torino e Jesolo e poi finalmente il 14 luglio 2016, a trent'anni esatti dalla prima apertura della birreria, viene inaugurato su una proprietà di oltre 13.000 mq poco fuori il centro abitato di Piozzo il nuovo birrificio Baladin, dove, oltre ai moderni locali produttivi, trova nuova vita anche una bellissima ca-

scina che fu tappa dell'esercito napoleonico e che ora è diventata il fulcro del nuovo “Baladin Open Garden”. Qui i visitatori, che possono arrivare a 800 nell'ampio *dehor*, trovano una vasta proposta gastronomica accompagnata dalle birre e dagli altri prodotti Baladin.

Si potrebbe pensare che questo nuovo progetto sia il coronamento di un sogno iniziato 30 anni prima, ma non è nel carattere di Teo Musso fermarsi troppo a pensare.

Nonostante il periodo negativo del Covid che ha segnato non poco l'economia mondiale, Baladin ha perseguito il suo percorso di crescita. Tra le ultime innovazioni in ordine di tempo la partnership con MSC Crociere per la realizzazione a bordo di alcune navi di una piccola area produttiva che usa l'acqua di mare desalinizzata per produrre la birra.

Oggi Baladin è una realtà produttiva con più di 350 dipendenti e un fatturato aggregato annuo di oltre 15 milioni di Euro. Uno tra i più grandi birrifici artigianali d'Italia che è punto di riferimento e di ispirazione per tutti i piccoli birrifici indipendenti. Il merito di questo successo è sicuramente della forza e del carattere di Teo Musso, grande comunicatore e grande innovatore che in terra di Langa, patrimonio Unesco per i paesaggi vitivinicoli, è riuscito a realizzare una piccola rivoluzione culturale guidato da una passione che solo gli imprenditori illuminati non perdono mai e anzi tengono viva perché, parole sue: “non bisogna mai smettere di sognare”.



RICETTA

Maurizio Marzagalli

La birra si fa dolce

Giulia Ferrero, da poco diplomata all'ITS Academy Agroalimentare di Torino, presenta la sua speciale interpretazione della birra artigianale proponendo un piacevole semifreddo che ha chiamato “Calice di piaceri”.

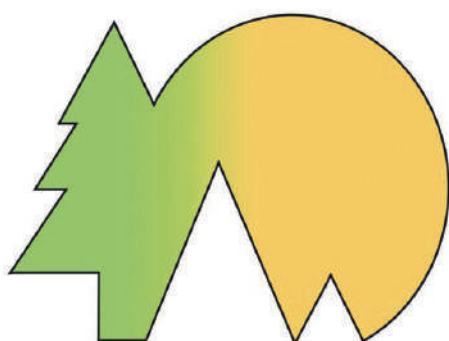
Il dolce è stato realizzato sfruttando i sapori e i profumi di una delle birre del birrificio Baladin, nello specifico la León.

“Calice di Piaceri nasce come progetto d'esame conclusivo del mio percorso di studi”, commenta Giulia, “l'idea dietro alla sua realizzazione era volta a vedere la birra in un contesto diverso da quello a cui siamo abituati; visualizzarla non solo come bevanda ma anche come ingrediente per realizzare dei dolci”.

La León proposta da Baladin racchiude diversi profumi quali caffè, cioccolato, amarene sotto spirito e fave di cacao. Questi aromi si ritrovano



valorizzati nel dolce di Giulia che è un'unione di diverse consistenze e sapori; la mousse al cioccolato di Modica accoglie un gelée alla birra León il cui gusto si ritrova anche nel ciuffo di crema pasticcera mentre il ritorno delle amarene nell'analoga crema che decora il dolce accompagnato infine da un frollino al caffè. Per approfondimenti: giulia.ferrero1106@gmail.com



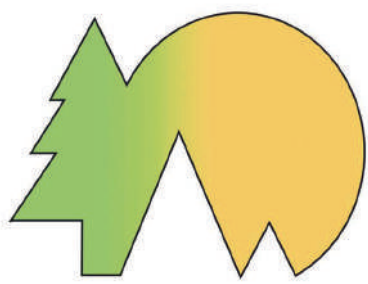
OSSOLA
Outdoor Center
Natura - Sport - Shopping

tel. +39 0324 338678

via Garibaldi 4 - Crevoladossola (VB)

OSSOLAOUTDOORCENTER.IT





Ossola Outdoor

Il Rosa
Giornale di Macugnaga e della Valle Anzasca
Periodico di cultura alpina

REALTÀ OSSOLANA

ADV

Il birrificio Balabiott racconta una storia di territorio e innovazione

“Produrre birra artigianale significa essere fuori dall’ordinario”

La storia del birrificio domese Balabiott inizia dalla passione dei fondatori per questa bevanda, “siamo sempre stati curiosi di assaggiare il prodotto e all’inizio producevamo birra a casa per uso quotidiano. Negli anni ‘90 il settore della birra artigianale è esploso grazie a personaggi come Teo Musso o a chi ha deciso di intraprendere questo percorso creando un mercato”, spiega il titolare Matteo Vinci che con Michele Borsotti ha fondato il birrificio e ora con Gianpaolo Carnevali si occupa della gestione. Insieme hanno deciso di iniziare la produzione in Ossola, perché mancava una realtà di questo tipo, “benché la nostra sia una terra ricca di produttori”.

Balabiott avvia la sua attivi-

tà nel 2014 e da allora è stata una crescita costante “ci piace l’idea di radicarci con il territorio e di presentare al di fuori dei confini la nostra realtà. È un orgoglio far scoprire la Val d’Ossola a chi non la conosce”, continua Matteo. “L’ingrediente principale delle nostre birre è l’acqua locale di alta qualità che proviene direttamente dalla fonte. All’inizio usavamo prodotti del territorio come segale non maltata, miele di castagno, menta citrata di Crodo del consorzio Erba Böna e spesso con i produttori costruiamo pacchetti per veicolare i nostri prodotti e creare così sinergie e rafforzare il concetto di “azienda rete”. Attualmente l’orzo lo importiamo direttamente dal Belgio o dalla Germania e una vol-



ta lavorato le trebbie le consegniamo agli allevatori locali come alimento per le loro vacche. Oggi il mercato italiano della birra artigianale è molto piccolo e per poter produrre materie prime qualitativamente interessanti bisogna raggiungere determinate dimensioni”.

A dicembre 2025 il birrificio domese raggiungerà la produzione di 5.500 ettolitri e un basso impatto ambientale “questo perché siamo molto attenti al riciclo e alla riutilizzo di emissioni. La fermentazione genera CO2 e in azienda abbiamo un sistema di recupero, di filtraggio e stoccaggio per i successivi riutilizzi”, afferma Matteo. Il legame con il territorio lo si può notare soprattutto nei loro prodotti, “La sciura”, ad

esempio, è fortemente ancorata all’Ossola, utilizza il miele ed è sganciata dal concetto di birra classica, il logo aziendale richiama il pentagono delle mura medievali della città di Domodossola e la prima etichetta aveva i tre colori della bandiera della Repubblica partigiana dell’Ossola: “ogni tanto proponiamo la “40 di”, una weiss di segale, nata per ricordare quel periodo storico”. Anche nel loro nome dialettale, “balla nudo”, risiede la conoscenza della cultura alpina, poiché “rievoca una comunità hippy presente in Ticino sul Monte Verità. Una bella connessione con il mondo scanzonato che è quello della birra artigianale che per noi significa essere fuori dall’ordinario”, conclude Matteo.

REALTÀ OSSOLANA

Andrea Delvescovo

Un laboratorio scolastico dove fermentano conoscenze e futuro Dove la birra diventa lezione

In Ossola esiste anche un’altra realtà legata alla produzione della birra: il birrificio didattico dell’ “IPSASR Silvio Fobelli”, nato nel 2008 dall’idea del Professor Stefano Costa e accolta con entusiasmo dall’allora dirigente Antonio

Sartori, “con l’obiettivo di incrementare le nostre produzioni agroalimentari didattiche”, spiega Costa. “Lo scopo primario è legato alla multidisciplinarietà intrinseca a questo prodotto che prevede l’acquisizio-

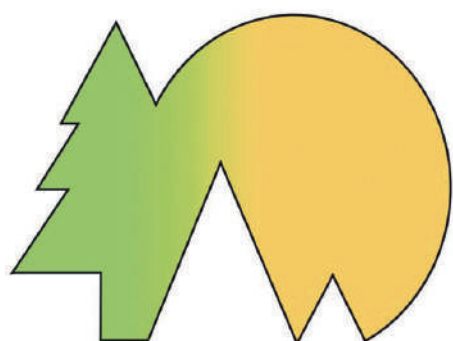
ne di competenze agronomiche (la coltivazione e la lavorazione dei cereali da maltare, principalmente orzo, frumento e segale), botaniche (la coltivazione e l’uso del luppolo e della canapa da seme), chimiche (la conoscenza dei pro-

cessi fermentativi, di rintracciabilità del prodotto attraverso i protocolli HACCP), legislative e fiscali (con la normativa di riferimento per la produzione e il confezionamento), economiche (attraverso l’analisi costi-benefici delle produzioni) e di marketing (attraverso la promozione e la commercializzazione del prodotto finale)”, prosegue Stefano. “Storicamente produciamo quattro tipi di birra con varianti di stile a seconda del periodo di produzione: Ale chiara alla canapa e miele con variante pils nei mesi più freddi; Ale ambrata alla segale con variante lager nei mesi più freddi; Ale rossa alla china con variante lager nei mesi più freddi e Stout scura al miele con variante Schwarzbier nei mesi più freddi. Inoltre produciamo “cotte speciali” come un’Italian Grape Ale con mosto d’una Chardonnay nel mese di ottobre dopo la vendemmia nel nostro vigneto; una rosa alle castagne a novem-

bre e alcune produzioni speciali su richiesta da dedicare a eventi o ricorrenze speciali. Il processo produttivo è a cadenza settimanale con la partecipazione attiva di gruppi, a rotazione, di studenti di terza, mentre il processo produttivo primario dura tutta la mattina e ci consente di produrre circa 30 litri di mosto a fine mattinata da avviare alla fase di fermentazione che vedrà, una settimana dopo, concludere il processo con l’imbottigliamento e l’avvio della fase di rifermentazione in bottiglia che ci porterà, a circa un mese dalla data di produzione, al prodotto finito pronto da degustare.

La procedura è caratterizzata da cinque fasi: pesatura e macinatura del malto d’orzo e di eventuali altri cereali; ammostamento per infusione in acqua di Crodo in tre fasi a tempi e temperatura variabili; filtratura e lavaggio delle trebbie; bollitura e luppolatura; raffreddamento e messa in fermentatore. Agli ingredien-

ti selezionati acquistati si aggiungono a seconda del tipo di birra: cereali locali (segale di Vico), luppolo coltivato a scuola, miele di nostra produzione e aromi”. Nel processo sono coinvolte le classi terze che hanno come attività pratica proprio il laboratorio dei fermentati a cui si aggiunge la produzione di Vermouth del Fobelli, Amaro del Fobelli, Idrolemele, Sidro di mele e, all’esterno, di produzioni orticole. In numeri tutto questo si traduce in 500 litri per anno scolastico (1000 bottiglie da 50 cl). “Lo svolgimento di questa attività è molto professionale ed è un piacere ascoltare durante i nostri open day la spiegazione dai ragazzi, così come, è con orgoglio che dopo questi anni di produzione didattica tre studenti, diplomatisi in anni diversi, abbiano trasformato questa loro passione, conosciuta ai tempi della scuola, nella loro professione”, conclude Stefano Costa.



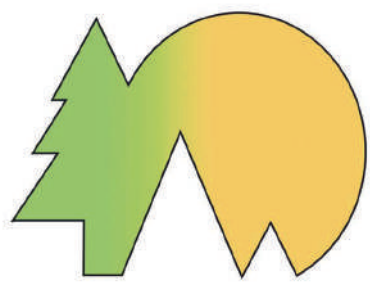
OSSOLA
Outdoor Center
Natura - Sport - Shopping

tel. +39 0324 338678

via Garibaldi 4 - Crevoladossola (VB)

OSSOLAOUTDOORCENTER.IT





Ossola Outdoor

Il Rosa
Giornale di Macugnaga e della Valle Anzasca
Periodico di cultura alpina

MEMORIA

ADV

Alla scoperta della leggendaria Hofbräuhaus “Dove la birra è tradizione”

A Monaco c'è una Hofbräuhaus/ Lì la birra non si beve dal bicchiere/ Lì c'è solo il grande boccale da un litro, la “Maß”! E quando il primo boccale è vuoto/ La Reserl (la cameriera) te ne porta subito un altro/ Spesso a casa la moglie si spaventa/ Se il marito resta fuori più a lungo/ Ma i buoni vicini/ Loro sanno bene come stanno le cose!, cantavano Maxl Graf e Franzl Lang nella canzone “In München steht ein Hofbräuhaus”, celebre birreria fondata nel 1589 che ha influenzato in modo determinante lo sviluppo della birra in Baviera; così come l'Hofbräu Maibock, la birra Bock più antica di Monaco prodotta per la prima volta nel 1614. Anche nello sviluppo della birra di frumento (Weißbier) in Baviera, la Hofbräuhaus ha avuto un ruolo decisivo. Nel 1602, iniziò il trionfo delle “birrerie bianche”, che detennero per 200 anni il monopolio della Weißbier.

L'Oktobertfest di Monaco, la festa della birra più conosciuta al mondo, ogni anno attira oltre sei milioni di visitatori per celebrare l'atmosfera unica e la birra bavarese. Già nel 1810, in occasione del primo Oktobertfest per le nozze del principe Ludwig con Therese, era presente un punto di mescita dell'allora “Birreria Reale Hofbräuhaus” per servire i festeggiamenti di corte. Dal 2000 l'azienda è diretta dal dottor Michael Möller, mentre l'Hofbräu Festzelt, il tendone della birra sul prato di Wiesn, è gestito dal 1980 dalla famiglia di osti Steinberg, che dirige anche il popolare Hofbräukeller nel quartiere Haidhausen di Monaco. Dal 2022, Silja Steinberg è responsabile della gestione operativa. L'Hofbräu Festzelt offre circa 6.500 posti all'interno e oltre 3.000 nel “giardino della birra”. È l'unico tendone dell'Oktobertfest con un'area in piedi, davanti al palco, per circa 1.000 persone e con circa 12 quintali di decorazioni a base di luppolo. Al centro ruota un angelo di 3,5 metri chiamato Aloisius. La sua



© Hofbräuhaus

figura è ispirata al personaggio del film d'animazione “Ein Münchner im Himmel” (“Un monacense in paradiso”) di Walter e Traudl Reiner del 1962. Quest'anno nel tendone sono stati consumati 570.200 Maß di birra Hofbräu (pari a 5.702 ettolitri, 80.000 mezzi polli arrosto (Hendl), 4.500 porzioni di stinco di maiale (Schweinshaxn) e 2.900 porzioni di salsicce di maiale (Schweinswürstl), pari a 11.600 pezzi.

“Nella produzione della birra, la cosa più importante è la lavorazione secondo la Legge di Purezza (Reinheitsgebot), con materie prime regionali e fermentazione classica, seguita da una maturazione lunga e a basse temperature, che si riflette nel gusto e nella qualità delle nostre birre”, spiega Rolf Dummert, direttore tecnico del birrificio.

La tutela ambientale e la regionalità sono strettamente legate, perciò la provenienza locale delle materie prime ha per “Hofbräu München” un ruolo fondamentale: il frumento da birra proviene da anni da zone di tutela delle acque in Bassa Franconia, il luppolo dalla vicina Hallertau, l'acqua dal proprio pozzo artesiano e il lievito dal proprio impianto di coltura. Proprio per queste ragioni l'Hofbräuhaus è in prima linea nella salvaguardia delle usanze e delle tradizio-

ni. Gli ospiti possono godersi musica dal vivo quotidiana eseguita da orchestre bavaresi e numerosi eventi folkloristici che incarnano lo stile di vita, questo perché tradizione e modernità convivono in armonia. Chi sceglie la Hofbräuhaus o le birre di Hofbräu München sa cosa aspettarsi: una birra tipicamente monacense, conosciuta e amata, simbolo di convivialità, sia nella Schwemme (la sala principale) della Hofbräuhaus, in un biergarten, in un locale o a casa con famiglia e amici.

Solo l'11% della quantità totale di Hofbräu Oktoberfestbier prodotta viene servita all'Oktobertfest. Questa birra è disponibile a partire da inizio agosto nei negozi ben forniti e nei punti vendita di bevande in tutta la Germania (soprattutto nelle aree metropolitane). Ai ristoratori viene offerta da inizio settembre e anche molti degli oltre 40 paesi importatori ricevono la Oktoberfestbier. Quest'anno a causa di un dramma familiare nel nord di Monaco, mercoledì 1° ottobre 2025 l'Oktobertfest è stato temporaneamente chiuso. Solo dopo un'accurata perquisizione dell'area, la Wiesn è stata riaperta alle 17:30. Ciò non ha però fermato i visitatori: alle 18:30 il terreno dell'Oktobertfest e anche l'Hofbräu Festzelt erano di nuovo affollati. Prosit!

EVENTO

Hilde Squinobal

Una storia gressonara di successo La Bierfest

Era il 1989 quando, nel piazzale del Weissmatten di Gressoney-Saint-Jean, la birra Kühbacher cominciò a riempire i boccali di vetro. Due piccoli padiglioni, uno per mangiare e uno per ballare, e 2.000 litri di birra donati da Federico Beck-Peccoz, con altrettanti boccali oggi introvabili, custoditi gelosamente dai collezionisti: bastò davvero poco per dare il via a quella che, negli anni, sarebbe diventata una delle feste più amate della Valle d'Aosta e non solo.

A guidare l'iniziativa c'era il “Greschöney Trachtengruppe”, con il Presidente Aurelio Welf e un gruppo di volontari pieni di entusiasmo. Fino ad allora il Paese festeggiava semplicemente San Giovanni Battista: era un gruppo di gressonari a organizzare i festeggiamenti del 24 giugno. Dal 1989, con la birra bavarese e il nuovo spazio al Weissmatten, la festa cominciò a crescere anno dopo anno, senza mai perdere la sua vicinanza alla comunità.

Il legame tra Gressoney e la birreria Kühbacher affonda le radici nel 1862, quando Joseph Anton Beck-Peccoz, appartenente alla famiglia originaria di Gressoney ma trasferitosi in Baviera, acquistò lo stabilimento di Kühbach. Da allora il birrificio è rimasto di proprietà della famiglia Beck-Peccoz per oltre 150 anni, passando di genera-

zione in generazione e legando per sempre le sue birre alla storia gressonara. La birra servita alla Bierfest è una cotta speciale, creata appositamente per l'evento con una ricetta unica e impossibile da trovare altrove.

Anche la logistica è cambiata con il tempo. Per anni la birra arrivava su tir in due o tre botti separate, da 3.000 o 5.000 litri ciascuna, che venivano collegate al sistema di spillatura. Con la crescita della festa e l'aumento dei volumi, oggi arriva in un'unica grande autocisterna, più sicura ed efficiente, che alimenta direttamente le linee interne. Un'evoluzione che racconta bene come la Bierfest sia diventata sempre più organizzata e professionale, senza perdere lo spirito originario.

Negli ultimi anni i numeri parlano da soli: nel 2014 si spillavano circa 12.000 litri di birra; nel 2017 erano già 14.500; tra il 2018 e il 2023 la media restava attorno ai 15.000 litri. Poi, la svolta: nel 2024, in un post-pandemia ancora incerto, il comitato decide di osare con un'edizione ambiziosa. E la scommessa riesce: oltre 21.000 litri di birra, con un aumento del 40% in un solo anno. L'edizione 2025 conferma il record con 21.850 litri e più di 10.000 pasti serviti.

Dietro questi numeri ci sono il comitato del “Greschöney Trachtengruppe” e, soprattutto,

centinaia di volontari che ogni anno rendono possibile la Festa. Il comitato, composto da sette persone rinnovate ogni due anni, programma e coordina, ma come dice sempre l'attuale presidente Amando Barelli: “Noi la Festa la pensiamo, voi volontari la fate”. È questo il vero cuore della Bierfest: un'idea che prende vita grazie a chi cucina, serve, sistema, lavora dietro le quinte con passione e senza chiedere nulla in cambio. Da otto anni Amando guida la Bierfest insieme a un team che, nel tempo, ha visto cambiare solo qualche elemento, restando però sempre unito dall'amicizia e da un entusiasmo condiviso. Prima ancora che un organo organizzativo, è una squadra di amici che condivide idee, fatica, risate e serate di lavoro, e che riesce a trasformare ogni edizione in un successo senza mai perdere il calore e lo spirito originario della festa.

Oggi la Gressoney Bierfest è una vera storia gressonara di successo. Ha saputo crescere senza perdere la propria anima, unendo tradizione e modernità, volontariato e professionalità, accoglienza e qualità. E ogni anno, quando la birra comincia a scorrere e i boccali tintinnano, non si celebra solo una festa: si celebra la capacità di una comunità di fare squadra, di reinventarsi e di guardare avanti senza mai dimenticare da dove è partita.

APPUNTAMENTO

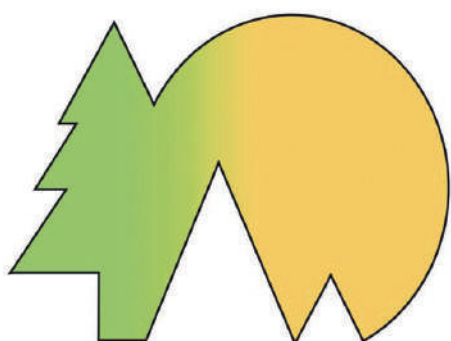
Luca Magnani

Le bionde di Baceno

Tra gli eventi riguardanti la birra nell'Ossola, da qualche anno spicca la “Festa delle Bionde”, che si tiene a Baceno dal 2010, con l'obiettivo di offrire un momento di svago e convivialità alla comunità del paese, far conoscere la località e finanziare l'area sportiva. Inizialmente nata come festa tra amici per un gruppo ristretto di persone, si è poi allargata coinvolgendo fino a un migliaio di partecipanti. Durante i giorni di festa, da

giovedì a domenica, viene organizzata una degustazione tenuta da un mastro birraio, che propone anche piatti pensati per esaltare il sapore di ogni birra protagonista. Quest'anno durante l'edizione 2025 sono stati spillati circa 2.500 litri. Grande importanza ha l'aspetto musicale, evoluto negli anni per dare una sempre più varia proposta, dall'allestimento di più capannoni con vari gene-

ri musicali fino all'alternarsi di numerosi artisti all'interno dello stesso stabile. Insieme a una grande varietà di birre di ogni tipologia, vengono anche presentati piatti della tradizione come la pasta rustia (la “pasta delle bionde”) e vari piatti a base di birra, ad esempio lo stinco e il galletto, oltre al classico ed efficace abbinamento alla pizza, anche in questo caso studiato apposta per risaltare il sapore di ogni specifica birra.



OSSOLA
Outdoor Center
Natura - Sport - Shopping

tel. +39 0324 338678

via Garibaldi 4 - Crevoladossola (VB)

OSSOLAOUTDOORCENTER.IT



Presentata la Carta dei Sentieri Europei e firmato nuovo protocollo d'intesa tra CAI e Regione Piemonte A Macugnaga la 4ª Conferenza Europea su Sentieri e Cammini

“Cammina come un walser!”. A questo adagio avrà pensato il Presidente del Club Alpino Italiano e vice presidente di EUMA, Antonio Montani, quando ha proposto Macugnaga quale luogo per accogliere, dal 9 al 12 ottobre scorso, la 4ª Conferenza Europea su Sentieri e Cammini, organizzata dalla European Mountaineering Association (EUMA) e dalla European Hiking Federation (ERA), con il coordinamento di Iulia Cianfrone, Valeria Sartori e il supporto del CAI Macugnaga. Proprio Montani ha tenuto gli onori di casa, insieme al Presidente di EUMA Josef Klenner e a Pier Giorgio Oliveti (affari esteri CAI), presentando i gioielli di famiglia: “La Est del Rosa, l'unica parete himalayana europea con il rifugio più alto d'Europa, la Capanna Osservatorio Regina Margherita, inaugurata dal CAI nel 1893” e concludendo con “Macugnaga, terra di montagna, di alpinisti e di camminatori in cui risiede anche Teresio Valsesia, padre del Sentiero Italia CAI” (e del Grande Sentiero Walser, Ndr). Circa 70 i delegati iscritti, provenienti principalmente da Italia, Francia, UK, Olanda, Irlanda, Austria, Germania, Grecia, Cipro, Ungheria,

Serbia, Kosovo, Montenegro, Croazia. Giornate splendide che, complice il messaggio di benvenuto, hanno indotto la delegazione ungherese a un fuori programma: “bigiare” una sessione per salire al lago delle Locce, accarezzare i 2.500 metri della Est e immergersi nell'abbraccio dell'anfiteatro naturale tra i più magnificenti delle Alpi. Insomma, “l'occasione fa l'uomo camminatore”: un bel cambio di paradigma! E di un cambio di passo nella gestione dei sentieri e delle vie tutte si è discusso per giungere a una visione condivisa: i sentieri europei non hanno solo bisogno di manutenzione e salvaguardia, ma anche di una visione, di coordinamento e di riconoscimento politico e devono essere considerati infrastrutture pubbliche di valore sociale, culturale e ambientale. Un approccio condiviso anche dall'On. ossolano Alessandro Panza (presente su delega del Ministro Roberto Calderoli) che ha contribuito alla stesura della nuova legge sulla montagna e che ha riconosciuto l'importanza dell'analisi delle problematiche dei



territori montani partendo dal basso e dal sostegno dell'EU. Gli assessori regionali Marco Gallo e Gianluca Vignale, dopo aver presentato la rete sentieristica piemontese, hanno firmato un nuovo protocollo d'intesa con il CAI per “il potenziamento, lo sviluppo e la valorizzazione delle attività in ambiente naturale”, che resterà in vigore fino al 2030. Al termine dei lavori, Andreas Aschaber segretario generale di EUMA e Steen Kobberø-Hansen responsabile del progetto E-path di ERA hanno presentato la Carta dei Sentieri Escursionistici e Alpinistici Europei (info: <https://www.era-ewv-ferp.org/charter/>). Abbiamo posto alcune domande ad Andreas.

Qual è lo stato attuale di connessione tra i sentieri in Europa, rispetto a 10/15 anni fa?

Grazie alla cooperazione tra EUMA e ERA abbiamo creato varie opportunità di unione e scambio a partire dalla Conferenza dell'anno scorso nonché durante la Conferenza Internazionale sulla Montagna, tenutasi a Innsbruck lo scorso settembre.

Qual è la differenza tra EUMA e ERA?

EUMA si occupa di sentieri escursionistici di montagna,

refugi e aree di arrampicata, nonché di tutti i tipi di attività alpinistiche, mentre ERA si occupa di escursionismo e passeggiate in zone pianeggianti e di media montagna.

Esiste una struttura nell'EU che si occupa della rete di sentieri e cammini?

No, non ancora, ma EUMA ha fatto il suo primo ingresso nella Commissione per la Gioventù, l'Istruzione e lo Sport e abbiamo organizzato con loro un grande evento: “10 bandiere, 10 vette”.

EUMA si occupa anche dei percorsi storici con un progetto dedicato?

È uno dei temi fondamentali, ma per ora solo i nostri membri se ne occupano, su base individuale.

La Südwalserverschein ha riportato in luce “Il Grande Sentiero Walser - Walserweg Italia” con un progetto di promozione turistico-culturale (www.walserweg.it): ne ha sentito parlare?

Purtroppo no. Potreste partecipare alla nostra prossima Conferenza per presentarlo e dare il via al capitolo sui sentieri storici.

Piena soddisfazione da parte di Davide Rabbogliatti,

Presidente CAI Macugnaga: “Interessanti gli argomenti trattati, dalla digitalizzazione dei sentieri, alla necessità di un progetto unico di valutazione dei medesimi, sino al problema del sovrautilizzo e sfruttamento delle montagne. Ringraziamo Antonio Montani per aver dato un contributo concreto alla promozione di Macugnaga, considerato che EUMA conta più di 3.200.000 iscritti e per aver portato il grande tema delle tipologie di turismo meno impattanti, che in certi ambienti, tipo il nostro, risulterebbe vincenti, in parallelo e in dialogo con lo sviluppo legato agli impianti di risalita”. 50 delegati hanno partecipato alla camminata culturale tra le frazioni di Staffa e Pecetto fino alla croce di Wasma, attraverso un tratto del sentiero dell'Oasi Faunistica, con le guide d'eccezione Roberto Marone e Nicola Morris. Lo spirito emerso da “Macugnaga 2025” è quello dell'unità e della determinazione: costruire una rete europea di sentieri escursionistici e di montagna che sia intelligente, inclusiva e resiliente, in grado di collegare persone, paesaggi e generazioni attraverso valori condivisi e innovazione.

ARRAMPICATA SPORTIVA

Andrea Delvescovo

Dai Royal Marines britannici al sogno olimpico

“Crediamo nel futuro, nell'eccellenza e nel talento dei giovani”

Arde intensamente, anche su un'isola mediterranea lunga 27 chilometri e larga 14,5, l'interesse per l'alpinismo, l'arrampicata sportiva e l'impegno di valorizzare buone pratiche sostenibili. Questo impegno lo si ritrova nei volontari del “Malta Climbing Club”, fondato nel 2011 e oggi “ClimbMT”. “All'epoca vivevo ancora in Germania e quando sono ritornato a Malta ho capito che stavamo perdendo l'opportunità di avere una nostra organizzazione che potesse rap-

presentare questa disciplina, creare strutture per l'allenamento o affiliarsi a organizzazioni internazionali. All'inizio non è stato facile trovare volontari che si occupassero anche di questi aspetti, perché volevano solo andare ad arrampicare”, spiega Simon Alden (Presidente del ClimbMT). Dal 2017 il sodalizio fa parte dell'UIAA (Union Internationale des Associations d'Alpinisme) e nello stesso anno ha fondato insieme ad altre associazioni l'EUMA (Europe-

an Mountaineering Association). Oggi Simon è membro dell'esecutivo UIAA. “Abbiamo dovuto cambiare il nome in ClimbMT per aderire al Comitato Olimpico Maltese, di cui attualmente siamo membri associati, e per affiliarci all'IFSC (International Federation of Sport Climbing) e orientare così la nostra azione a un nuovo livello internazionale”, spiega Alden.

Alla base del gruppo, circa 150 membri, risiede la volontà di promuovere buone pratiche sostenibili e di avvicinare i ragazzi all'arrampicata e alle attività outdoor.

“Il nostro sito web e i canali social ci permettono di strutturare campagne mirate per il nostro target, ma probabilmente lo strumento più efficace sono gli incontri sul territorio, come ad esempio a Mosta Valley, dove abbiamo invitato le persone ad arrampicare fornendo loro materiale gratuito”, prosegue il Presidente.

Nel 2024 a Malta si è tenuta l'Assemblea Generale UIAA e anche nel 2019 hanno organizzato l'incontro primaverile UIAA per 90 persone, “è stata una sfida ma abbiamo definito, attraverso un piano iniziato all'assemblea generale di due anni fa, alcune

priorità per mettere in campo strategie per il triennio 2025-2028”, continua Alden, il quale insieme a un comitato ha lavorato al piano strategico.

Numerosi i progetti in cui il ClimbMT è impegnato, ad esempio il poter arrampicare nuovamente a *Il-Latnija*, “dove nella grotta di Mellieha l'anno scorso gli archeologi hanno fatto un'importante scoperta e ci hanno detto che non era più possibile percorrerla, così alla soprintendenza per i beni culturali abbiamo presentato un report sull'importanza di scalare quella via e ora stiamo aspettando il parere dei geologi per capire se è ancora sicura”, oppure la costruzione del nuovo muro di arrampicata, “ne abbiamo uno indoor a Sliema e ora alcuni ragazzi ne stanno attrezzando un altro olimpico per il bouldering. Per formare nuove generazioni di olimpionici abbiamo sviluppato un programma per istruttori di coaching con l'aiuto dell'allenatore internazionale britannico Ian Dunn che ha visitato Malta per formare allenatori locali. Ogni anno una trentina di bambini e ragazzi partecipano alle nostre attività e il nostro scopo è quello di costruire una squadra per dimostrare che possiamo competere



Simon Alden e Louise Giglio con i ragazzi del ClimbMT

a livello europeo e mondiale. Questo lo dimostriamo quando iscriviamo i ragazzi a “Tout à bloc” con l'idea di promuovere lo sport, creare una comunità, investire nel futuro e credendo nel loro talento ed eccellenza”, afferma Alden.

Una nuova guida sarà presto pubblicata ed elencherà circa 1000 vie sia a Malta che a Gozo. Questo libro promuoverà senza dubbio l'isola in Europa, attirando un massiccio flusso di nuovi climber. “Non riscontriamo un grosso interesse per l'aspetto culturale della disciplina, anche

se abbiamo intrapreso un lavoro di ricerca. La tradizione del climbing a Malta si è sviluppata grazie ai Royal Marines britannici e ancora adesso conserviamo un manoscritto con le foto originali, mai pubblicato, ma che costituisce la base della prima guida stampata nel 1973 dal “Royal Navy Mountaineering Club”. Sulla scia di Stevie Haston, il forte arrampicatore anglo-maltese, in futuro sentiremo parlare di Luca, Juliet, George, Jack e di molti altri; insomma, un futuro di grande speranza, per una manciata di volontari visionari.



Kids Zone Outdoor climbing meet. Ph Simon Alden

Nuovi bivacchi, sentieri curati e una conferenza europea ai piedi del Rosa Estate d'impegno e passione per il CAI Macugnaga

L'estate 2025 è stata densa di appuntamenti e di attività per i soci e i volontari della Sezione del Club Alpino di Macugnaga. Numerose sono state le serate e gli incontri proposti, così come le manifestazioni alle quali il CAI ha preso parte e contribuito. L'ultimo appuntamento è stato la "4ª Conferenza Europea sui Sentieri e Cammini", svoltasi a Macugnaga il secondo week-end di ottobre. Organizzata dall'European Mountaineering Association (EUMA) e dalla European Hiking Federation (ERA),

in stretta collaborazione con il Club Alpino Italiano, la conferenza riunisce i principali attori europei: istituzioni, esperti del settore, professionisti dell'outdoor, al fine di esplorare strategie innovative nella gestione e nella tutela dei sentieri e delle reti di cammini; un convegno approdato ai piedi del Monte Rosa, dopo le passate edizioni in Francia e in Repubblica Ceca.

Degna di nota è stata l'inaugurazione, nel mese di luglio, della nona struttura in capo al CAI Macugnaga, il "nuo-

vo" bivacco Pirazzi – Rossotti, situato ai 1.910 m. s.l.m. dell'Alpe Caspisana di Fuori, in Val Quarazza. Il bivacco ricavato all'interno di una baita già esistente, arredato con il solo stretto necessario (stufa a legna, due letti, tavolino, sedie e poco altro), permette di respirare la vera atmosfera della montagna più pura. Si trova lungo il sentiero (per Escursionisti Esperti), che dalla Val Quarazza, sale ai Laghetti dei Ligher e al Pizzo Bianco. Come sempre grande attenzione e cura è stata rivolta a tutta la rete sentieristica della Valle Anzasca e anche quest'anno sono stati sostituiti numerosi cartelli segnavia e altri saranno sostituiti nei prossimi mesi.

Il CAI Macugnaga collabora, da sempre, con le realtà del territorio, prima fra tutte l'associazione culturale "la Valle del Rosa". Ultima realizzazione di questa sinergia è un pannello informativo che descrive il sito "archeologico" di Buord, quello che si crede essere il primo insediamento walser di Macugnaga. Moltissime altre sono le attività che la sezione ha portato a termine e diverse sono an-



I partecipanti all'inaugurazione del nuovo bivacco



Posizionamento di alcuni cartelli segnavia

cora "in cantiere".

Non resta che seguire gli amici del CAI, sui social (Instagram e Facebook) e perché no, collaborare nelle loro attività. Come sempre il nostro

doveroso ringraziamento va ai numerosi volontari, del sodalizio e non solo, che ogni anno si dedicano alla pulizia dei meravigliosi sentieri della Valle Anzasca. Senza il loro

lavoro questo immenso patrimonio potrebbe scomparire, vanificando l'impegno di chi li ha realizzati e cancellando per sempre un importante pezzo di storia.

CLUB DEI 4000

Flavio Violatto

Anche nel 2025 il Club ha confermato il suo ruolo centrale nella promozione dell'alpinismo Un anno di crescita tra formazione e cultura



Il consiglio del club dei 4000 con l'alpinista Anna Torretta

Lo svolgimento delle attività del Club dei 4000 Macugnaga, diventato una A.S.D. (Associazione Sportiva Dilettantistica) nel 2023, anche per l'anno che si sta per chiudere conferma il consolidamento del ruolo trainante che il Club ricopre in tema di attività alpinistiche nella conca di Macugnaga.

Come tutti sapete, l'obiettivo principale del Club è la formazione giovanile tesa a instillare consapevolezza delle proprie azioni, sicurezza sopra ogni altra cosa e solidarietà fra compagni. Anche quest'anno abbiamo organizzato corsi di alpinismo per i più piccoli e corsi di alpinismo

per i maggiori di 14 anni. Macugnaga è ricca di ambienti adatti alla pratica alpinistica, e quello circostante l'Alpe Pedriola è più che adatto ai nostri amici più giovani, che nei nostri corsi cercano l'emozione dei primi approcci alla verticalità favoriti dall'ambiente drammatico della nostra magnifica Parete Est. Per i ragazzi più grandi e per gli adulti, l'ambiente del Passo del Monte Moro offre tutto ciò che può formare e far crescere un alpinista già adulto o quasi.

Colgo l'occasione per ringraziare il Corpo delle Guide Alpine di Macugnaga per la costante attenzione che riserva

alle esigenze del Club, sia formative sia quelle relative alle attività culturali: l'occasione mi è ghiotta per informare che Domenica 4 Gennaio il Club organizzerà una "Serata della Montagna-Winter Edition" nella Kongresshaus di Staffa, durante la quale il Consigliere e Guida Alpina Fabrizio Manoni, presenterà il film "Rück & Roll", storia dell'apertura di una nuova via sulla Grande est del Mittelrück.

In tema di attività culturale desidero ricordare la tradizionale Serata della Montagna che, come ogni anno, si è tenuta a luglio in Kongresshaus al termine dei corsi di alpinismo adulti. Ospite 2025 è stata la fortissima Alpinista e Guida Alpina Anna Torretta, che ha coinvolto i presenti nelle adrenaliniche attività che promuove e persegue in ogni angolo del mondo. Ricordo che il Club dei 4000 Macugnaga ASD nel 2024 ha organizzato una seconda Serata della Montagna, ad agosto, per raccogliere fondi da destinarsi alla promozione del territorio successivamente ai recenti eventi calamitosi. Ospite è stato il grande amico Gnaro Mondinelli che si è of-

ferto di venire a Macugnaga a compenso zero.

Il Consiglio Direttivo del Club ha quindi deciso e deliberato di utilizzare il ricavato per la realizzazione di una cartellonistica descrittiva e promozionale delle vie di arrampicata nell'ambiente del Monte Moro.

Tale cartellonistica verrà installata sia presso il Rifugio

Oberto-Maroli sia presso le stazioni di partenza degli impianti di risalita a Pecetto e a Staffa.

Per la bontà dell'esercizio 2025, nella mia qualità di Presidente del Club dei 4000 Macugnaga ASD, desidero ringraziare tutti i componenti del Consiglio Direttivo per il sempre generoso supporto: Fabrizio Manoni, Riccar-

do Mezzetti, Francesco Villa, Luigi Corsi, Roberto Marone, Maurizio Vittone, Marco Roncaglioni e Maria Cristina Tomola, anche segretaria. Grazie al loro contributo le attività del Club sono ogni anno più seguite e apprezzate. Auguro a nome di tutto il Consiglio un ottimo periodo di festività e arrivederci all'anno prossimo!

PASSAGGIO TRA I MONTI

Maria Cristina Tomola

In ricordo di Fausto Bettoli

Se n'è andato in silenzio, nella notte del 12 ottobre, Fausto Bettoli, per tutti Chicco, lasciando sgomento e tanta tristezza dove la notizia ha fatto eco in un attimo. Avrebbe compiuto 53 anni a novembre. Figlio di Severina Corsi e Lino Bettoli (86 anni), lascia le sorelle Matilde e Letizia, la compagna Cecilia e i due figli Cesare Peter e Orsola.

Un signor falegname, Chicco, specializzato in costruzioni in legno antico. Un mestiere di famiglia il suo, come il nonno Bartolomeo e papà Lino, con cui ha iniziato a lavorare nel piccolo laboratorio di Fornarelli, proprio sotto casa, per poi spostarsi a Borca, dove ha fondato con Cecilia l' "Altholzbaubau" ditta specializzata in costruzioni antiche. Una persona molto attiva nella comunità: amministratore comunale per un venten-

nio e negli anni anche volontario del CNSAS e dei Vigili del Fuoco di Macugnaga. Un appassionato di montagna, di arrampicata su roccia, di moto e motocross; passioni trasmesse anche ai figli.

Recentemente si era spostato per lavoro a Courmayeur, in Valle d'Aosta per lavorare su un progetto di bioedilizia, unendo così la tradizione Walser, alla quale era molto legato, alle tecniche più moderne.

Proprio in Valle d'Aosta aveva frequentato l'Istituto Professionale per mobili e intagliatori "Don Bosco" di Chatillon e prestato il servizio di leva alla "Caserma Monte Bianco" di La Thuile, dove era Alpino esploratore. Una persona molto discreta, generosa e di compagnia. Mancherà il Chicco, ma rimangono le sue opere, i suoi



lavori e il suo ricordo nel cuore di tutta la comunità macugnaghesa.

ALPINISMO

Giulio Frangioni

La grande impresa delle guide alpine di Macugnaga 4 febbraio 1965. Invernale alla Dufour

È una splendida mattinata quella di giovedì 4 febbraio 1965 quando Michele Pala, cinquant'anni, Felice Jacchini, quarantatré, Lino Pironi e Luciano Bettineschi, entrambi venticinquenni, tutte affermate guide alpine di Macugnaga, lasciano la funivia del Belvedere per raggiungere la capanna Marinelli, al centro della grande parete. La salita è stata studiata nei minimi particolari e sono ben equipaggiati: due giorni prima avevano già portato del materiale al rifugio con l'aiuto di alcuni amici, tra cui Primo Zurbriggen, che avrebbe dovuto far parte della squadra ma che, proprio al ritorno, ebbe un leggero incidente che gli precluse la possibilità di partecipare.

Alle ore 23 dello stesso giorno lasciano la capanna per iniziare l'ascesa della classica via sulla Est, che li porterà in cima alla Dufour. Sono divisi in due cordate: Jacchini con Pironi e Pala con Bettineschi. Le pile frontali fanno qualche capriccio per il gran freddo e i ramponi faticano a mordere il ghiaccio vivo, ma la salita procede regolarmente. Verso le 8 del mattino successivo, Jacchini racconterà che si fermarono nei pressi di un seracco per un breve spuntino, mentre il tempo stava cambiando e la tormenta cominciava a soffiare. Da Macugnaga, dove l'impresa era seguita da decine di cannocchiali e centinaia di curiosi, grazie a una breve schiarita



verso mezzogiorno si videro ancora quattro puntini attaccare le rocce della Dufour, poi più nulla. Alle 13 un drammatico collegamento radio di Lino Pironi informava che il gruppo era costretto a raggiungere la vetta e scendere sul versante svizzero, pena forti congelamenti, ma non erano sicuri di farcela. Vennero così allertati i soccorsi e si alzò in volo anche l'elicottero del famoso Hermann Geiger, ricacciato però indietro dalle pessime condizioni meteo, che impedivano qualsiasi aiuto: i quattro, in pratica, dovevano cavarsela da soli. Racconterà poi il capospedizione: "Abbiamo attaccato le rocce alla base. Sono ripide, difficili, ma di solito anche solide. L'altra notte non era così. I piedi scivolavano, non avevano più appiglio. La neve ci avvolgeva, il vento sferzava il volto, il termometro era sceso a quasi qua-

ranta sotto zero. Ci siamo fermati presso la targa in memoria di Gildo Burgener, morto quassù nel '58. Per un momento ho temuto che non saremmo più usciti da quell'inferno." Eppure, alle 11 e 25 del 6 febbraio, le due cordate toccarono la vetta della Dufour e pochi minuti dopo un messaggio radio a Macugnaga confermò che l'impresa era stata portata a termine, con il sollievo di tutti. I programmi prevedevano che in vetta il gruppo venisse accolto dagli amici saliti da Macugnaga guidati da Costantino Pala, fratello di Michele, ma la bufera sconvolse i piani bloccandoli alla capanna Betemps, oggi ribattezzata Monte Rosa Hütte. Nel primo pomeriggio gli scalatori raggiunsero il rifugio e, constatate le buone condizioni fisiche di tutti, decisero di scendere a piedi al Gornergrat e da qui, con il trenino, a Zermatt, rinunciando al rientro in elicottero. Questa impresa non passò inosservata: le cronache dei principali quotidiani nazionali dedicarono ampio spazio alla salita, sottolineando la professionalità e la capacità delle guide di Macugnaga. La vicenda tenne con il fiato sospeso lettori e radioascoltatori, che seguirono con apprensione le ore più drammatiche e accolsero con sollievo la notizia dell'arrivo in vetta, portando una piccola comunità alpina al centro dell'attenzione nazionale.

ALPINISMO

Giulio Frangioni

La grande stagione dell'alpinismo sulla est del Rosa 25 febbraio 1965. Invernale alla "Via dei Francesi"



Ad Armando Chiò e a Donino Vanini la palma della vittoria

Pagina storica de "Il Rosa"

Ancora non si erano spenti i riflettori sulla salita invernale alla Dufour che altre due guide alpine ossolane, Armando Chiò di Masera, trentatré anni, e Donino Dino Vanini di Baceno, trentunenne, intraprendevano la difficile scalata alla parete Est della Gnifetti, meglio conosciuta come "Via dei Francesi". Era il 17 luglio 1931 quando Lucien Devies e Jacques Lagarde aprirono questo itinerario, considerato all'epoca una direttissima, che rimane una delle più lunghe vie dell'arco alpino: una classica, poco frequentata se si considera che, al momento della prima invernale, era stata ripetuta meno di una decina di volte. Oggi, a causa dello stravolgimento del ghiacciaio e delle cadute di pietre dovute ai cambiamenti climatici, questo percorso è diventato ancora meno appetibile. Vanini e Chiò partono in sordina, senza clamori: avvisano solo gli amici Lino Pironi e Luciano Bettineschi del loro progetto, e questi si offrono di accompagnarli fino al Belvedere. Poi i due proseguono da soli per bivaccare sopra il Lago delle Locce, a circa 2.400 metri. Il secondo bivacco viene piazzato a circa 3.500 metri, sotto la "schiena d'asino". Ma già da mezzogiorno il tempo peggiora e si scatena l'inferno: "Durante la notte la furia del vento si intensificò in modo disumano. Stretti l'un l'altro,

nell'illusione di ripararci, cerchiamo di resistere le raffiche impetuose, che ci tormentano senza tregua, a volte ci sollevano dalle rocce a cui siamo assicurati e ad ogni violento scossone abbiamo la sensazione di precipitare. Da qui il ritorno è impossibile". La scalata riprende fra mille difficoltà: le mani sono insensibili, bianche e rigide; gli scarponi sembrano pezzi di legno che non si riescono a slacciare; i piedi due blocchi di ghiaccio. Finalmente, verso le 17 del 27 febbraio, i due giungono in vetta alla Gnifetti e spalancano la porta del rifugio Margherita, dove il locale invernale è sempre accessibile, ma anche qui tutto è incrostato di ghiaccio. Ricorderà Chiò: "Tolgo gli scarponi e tutta la notte massaggio i miei poveri piedi. La vittoria mi pare irreale lontana. Una vittoria di altri, non nostra. Nostri sono i piedi. I miei in particolare perché Dino è riuscito a ristabi-

lire la circolazione del sangue nei suoi e ora mi da una mano. Ma le mie dita non rinvergono. Dino mi passa le ultime prugne, un sorso di tè, poi si assopisce. Io no, non posso dormire... ritornano incubi cupi a soffocare le gioie della conquista". Il giorno dopo, alle otto del mattino, i due alpinisti lasciano la capanna e raggiungono Punta Indren, ma la funivia non funziona e sono costretti a scendere fino alla stazione delle Pisse, affondando nella neve fresca fino alla vita. Finalmente raggiungono Alagna, dove ad attenderli ci sono amici, parenti e anche un medico che, viste le condizioni di Chiò, scuote la testa. Poi mesi di cure, ospedali e la triste realtà: dovranno essere amputate tutte le dita dei piedi. Il 3 ottobre di quell'anno, al rifugio Zamboni, si tiene l'annuale raduno del Club dei Quattromila ed è l'occasione per consegnare una targa ricordo per la grande impresa. Sarà anche il momento in cui Chiò, con molta fatica, torna al cospetto della grande montagna e annota sul suo diario: "A sera scendo a Macugnaga. Ho fatto la pace con la parete. Siamo tornati buoni amici. Sono tranquillo e sereno. Per i piedi: pazienza. Tornerò prima o poi da queste parti". A mesi di distanza si chiudeva così questa avventura, segnata da coraggio e da sacrificio, testimonianza di assoluta passione per la montagna.

ALPINISMO

Paolo Crosa Lenz

"L'alpinismo a Macugnaga non è morto, cerca solo nuove strade" Un nuovo itinerario alpinistico sullo Joderhorn

"Rotta verso est" è un nuovo itinerario alpinistico tracciato sulla parete est dello Joderhorn (3034 m), vetta di buona roccia poco distante dal Passo del Moro. La montagna contava sette vie aperte nella seconda metà del Novecento, tra cui il classico spigolo sud est, capolavoro del verbanese Tino Micotti con Gualtiero Rognoni (primavera 1965). La via è diventata ben presto una classica sia per le difficoltà modeste (IV° e un passo di V°) che per il facile accesso (45 minuti dal Monte Moro). Si arrampica con alle spalle l'imponenza del Monte Rosa, ma siamo già nelle Pennine occidentali. Il nuovo itinerario (12 tiri di corda; una doppia a metà; uscita poco lontano dalla vetta lungo un bel pilastro di gneiss rossastro, difficoltà 6b) è stato traccia-

to lo scorso autunno da Fabrizio Manoni, instancabile animatore della nuova stagione esplorativa dell'alpinismo ossolano, con Andrea Lanti e Andrea Greggio. Racconta Fabrizio Manoni: "Scalando lo spigolo buttavo sempre l'occhio verso le placche intervallate da cenge che si snodano a sinistra. Ho sempre pensato a una via alpinistica come a un'espressione artistica. Una linea che prima immagini e poi realizzi. Come tirare fuori da un blocco di gneiss una tua creazione. Così è nata "Rotta verso est": il nome dice molto sulla via. È già stata ripetuta poco dopo la nostra apertura ed è stata apprezzata. Difficoltà certo non per tutti, ma alla portata di molti. Sicuramente la prossima estate sarà un obiettivo in più per gli scalatori che frequen-

tano sempre più spesso questa montagna sia per la comodità di accesso, sia perché gli

altri obiettivi alpinistici sulla Est che hanno reso famoso questo angolo delle Alpi

sono sempre più difficili da affrontare in sicurezza a causa dei cambiamenti climati-

ci in atto. Insomma l'alpinismo a Macugnaga non è morto. Cerca solo nuove strade."



Chiamata di soccorso in montagna Una mano dalla tecnologia

Un tempo, quando capitava un incidente in montagna, chiamare soccorso era una questione dannatamente complicata: spesso l'unica soluzione era correre a rotta di collo verso il primo rifugio o centro abitato, nella speranza di riuscire così ad allertare le squadre di soccorso. Oggi la tecnologia ha fatto passi da gigante, ma la soluzione definitiva non è ancora arrivata, anche se i progressi sono incoraggianti. Vediamo quindi di fare il punto della situazione. Innanzitutto, il cellulare la fa da padrone: quando c'è segnale, non ci sono problemi a contattare direttamente il NUE (Numero unico europeo di emergenza, 112). Va precisato che il numero unico 112 e tutti gli altri numeri brevi (113, 115, 117, 118) funzionano un pò come degli alias di posta elettronica: in un certo senso sono "fittizi". Può capitare, quindi, che in montagna non si agganci la

cella telefonica del distretto locale, ma risponda una centrale operativa (CO) dislocata in un'altra zona o regione. In questi casi, una volta localizzato il luogo dell'evento, l'interconnessione tra le centrali permette che la richiesta venga trasferita a quella competente per territorio. Questa è la ragione per cui è impossibile chiamare direttamente una determinata CO antepo- nendo il prefisso telefonico, né tantomeno quello internazionale (0039), se ad esempio ci si trova al confine e si aggancia la rete svizzera. Lo stesso discorso vale per il telefono satellitare. In queste situazioni l'unica soluzione è contattare un amico, un parente o un conoscente e pregarlo di avvisare il NUE, fornendo il proprio riferimento telefonico: in breve tempo si verrà richiamati direttamente da un operatore. Quando c'è campo, un'applicazione molto interessante è GeoResQ (www.geore-

sq.it), messa a punto dal CNSAS (Corpo nazionale soccorso alpino e speleologico) in collaborazione con il CAI (Club alpino italiano). È completamente gratuita e funziona sia con Android che con iOS. In caso di necessità, basta pigiare un apposito pulsante per far partire la chiamata alla CO del CNSAS e parlare con un operatore. Ma la funzione più importante è quella chiamata "Tracciami": in sostanza il GPS del telefono registra il percorso in tempo reale sulla propria pagina web, visibile a chi si è autorizzato, oppure, in caso di emergenza, direttamente all'operatore della centrale, che può così risalire al luogo dell'infortunio. In assenza di segnale il sistema memorizza i punti del tracciato e li invia in blocco non appena riesce ad agganciare una cella. Senza entrare nei dettagli tecnici, la trasmissione dei dati avviene anche con segnali molto deboli, che non con-

sentono la comunicazione vocale: ciò richiede pochissima energia e incide in modo minimo sul consumo della batteria. Il consiglio rimane comunque quello di avere il cellulare sempre ben carico e portare con sé una piccola power bank. Per quando non si ha campo esiste oggi una soluzione molto interessante, attualmente disponibile solo sugli iPhone di ultima generazione (dalla versione 14 in poi). Se si effettua una chiamata al 112 e il telefono rileva assenza di segnale, passa automaticamente sulla rete satellitare inviando esclusivamente i dati della posizione del chiamante alla centrale Apple negli Stati Uniti. Una volta definita la posizione, questo piccolo file viene inoltrato a una centrale Apple più vicina. Per l'Italia la struttura di riferimento si trova in Piemonte: grazie a un accordo fra Apple e l'Azienda Sanitaria Zero regionale (respon-

sabile delle emergenze sanitarie), la richiesta di soccorso viene presa in carico e gestita su tutto il territorio nazionale. Il sistema, per ora gratuito, ha dato ottimi risultati, anche se al momento trasmette solo la posizione del richiedente, senza ulteriori informazioni che potrebbero risultare preziose. Esistono poi vari dispositivi privati a pagamento che, tramite collegamento satellitare, permettono di inviare richieste di soccorso. Uno dei più diffusi è il Garmin inReach, integrato nei GPS e negli orologi di questa nota azienda. Schiacciando un pulsante, il segnale viene inviato alla rete satellitare Iridium e poi al centro di coordinamento internazionale di Garmin negli Stati Uniti, dove un operatore può messaggiare con l'utente per ottenere maggiori informazioni. La richiesta viene quindi girata agli enti preposti al soccorso del paese interessato. In Italia, però, al momen-

to non esiste alcun protocollo ufficiale fra il centro americano e le strutture nazionali di emergenza, con le relative conseguenze. Il sistema Garmin prevede anche una chiamata automatica quando il sensore registra un "colpo", come nel caso di una caduta. È una funzione attivabile a parte, ma sono sempre più frequenti i falsi allarmi: è capitato, infatti, che partissero richieste di soccorso senza che l'interessato se ne accorgesse. Una situazione che sta diventando sempre più critica soprattutto sulle piste da sci, dove anche innocue cadute possono far muovere la macchina dei soccorsi. In conclusione i sistemi di allarme e localizzazione in montagna hanno compiuto passi da gigante, ma non esiste ancora la soluzione ottimale. È quindi indispensabile conoscere al meglio pregi e difetti degli apparecchi che abbiamo a disposizione.

Da oltre quarant'anni la Valle Vigezzo racconta le radici di un mestiere antico Il mondo torna a casa per il raduno degli spazzacamini

La Valle Vigezzo la prima settimana di settembre si veste dei colori dell'internazionalità. Accade da 42 anni, da quando è stato organizzato per la prima volta il Raduno Internazionale dello Spazzacamino. Nel 2025 la manifestazione ha infatti raggiunto la sua 42ª edizione, confermandosi come uno degli appuntamenti più attesi e significativi dell'intera stagione estiva in Valle Vigezzo. Da venerdì 5 a lunedì 8 settembre, Santa Maria Maggiore è quindi tornata ad accogliere centinaia di spazzacamini provenienti da ogni angolo del mondo, per

celebrare insieme un mestiere dalle radici profonde e dalla storia intensa. Questa manifestazione, unica nel suo genere, è molto più di una festa popolare: è un vero e proprio viaggio nel tempo e nella memoria collettiva di un'intera valle, che per secoli ha visto partire uomini e bambini in cerca di lavoro come spazzacamini nei paesi del Nord Europa. La valle, non a caso, è stata a lungo conosciuta come "la valle degli spazzacamini", e oggi rivive quella storia attraverso un evento capace di unire commozione, folklore e consapevolezza storica.

La giornata clou, quella di domenica 7 settembre, ha visto la tradizionale sfilata, con oltre 1300 spazzacamini in corteo: sono stati 1354 per la precisione gli uomini neri e, più in generale, i figuranti che hanno preso parte alla sfilata, partita da Piazza Risorgimento, il salotto di Santa Maria Maggiore, e che si sono fatti strada tra due ali di folla, regalando caramelle e dolciumi ai bambini. Il raduno è organizzato dall'Associazione Nazionale Spazzacamini, con il sostegno del Comune di Santa Maria Maggiore e della Pro Loco. Figura di ri-

ferimento è Anita Höfer, vice presidente dell'Associazione Nazionale Spazzacamini. "Il Raduno è nato nel 1983 e io ho iniziato a farne parte attivamente nel 1998 quando il professore Dante Castelnuovo, che organizzava l'evento, mi chiese di collaborare occupandomi delle traduzioni dal tedesco. Quell'anno fu la mia prima volta a fare parte attiva dell'organizzazione, con il fondamentale supporto della segretaria Graziella Gnuva", spiega Anita Höfer, "negli anni il Raduno si è consolidato sempre più e per garantire agli spazzacamini un

soggiorno più lungo abbiamo iniziato a pianificare anche la gita del lunedì, con il primo anno che siamo andati a Orta, facendo nel pomeriggio la sfilata in paese. Poi siamo stati in Svizzera, a Sonogno, ma anche a Varallo Sesia, mentre ultimamente si va spesso a Stresa, che è una location, come si sa, molto apprezzata". Ma quale è la ricetta vincente di questo raduno? "L'evento cresce solo con il passaparola tra gli spazzacamini, per questo ogni anno si aggiungono nuovi gruppi", confida Höfer, "quest'anno ci sono stati 22 Stati, purtroppo

abbiamo dovuto rinunciare ancora una volta alla presenza di Russia, Lituania, Ucraina e Moldavia, a ricordare quanto il conflitto alle porte dell'Europa non cessi di compromettere la pace nel Vecchio Continente". Nonostante queste defezioni, il Raduno ha potuto contare su un numero importante di partecipanti: tra le nazioni con più uomini neri, la Germania (da anni la rappresentativa più numerosa), poi la vicina Svizzera, e poi Danimarca, Svezia e Finlandia. Novità di quest'anno, è stata la partecipazione della delegazione del Lussemburgo.

Passato e futuro di alpeggi tra Italia e Svizzera Le "coorti" di Val Cravariola

Nel marzo 2024 ha preso avvio un progetto di dottorato in archeologia, finanziato dall'Università di Genova (Progetto FARE 2020 MUR) condotto sul campo da me, nell'ambito dell'iniziativa di ricerca del progetto KORE. Attraverso l'analisi delle strutture ancora presenti sul territorio (alpeggi, case-re e bivacchi), questa ricerca intende approfondire il concetto di "fare casa" e la sua stagionalità, nel contesto delle Alpi europee tra il XVI e il XXI secolo. L'obiettivo principale è quello di analizzare le interazioni tra insediamenti "stagionali" e "permanenti" e verificare se tali costrutti possano essere ancora applicati a questi luoghi di altura, ri-

spondendo a domande fondamentali, quali: erano luoghi isolati, autosufficienti e senza nessun contatto con il territorio di valle? Le costruzioni realizzate erano dei ripari di passaggio o delle strutture che garantivano una vita salubre ai pastori che soggiornavano? Perché costruire oltre i 1900 metri dei "centri" di pascolo così imponenti? L'Alpe di Cravariola, una valle che si estende da 1.400 metri nel suo punto più basso, fino ai 2.105 metri nella sua apice, con l'alpeggio di Corte Crego, è situata in Alta Valle Maggia ed è un'enclave italiana in territorio svizzero. La sua storia è segnata da dispute di confine tra le genti di Vallemaggia e Locarno e quelle

Ossolane, fin dal XV secolo: atti giuridici, scomuniche papali e perfino omicidi si verificarono in alta quota per la definizione territoriale alle genti di Crodò, Crevoladosola e Montecrestese. Grazie alla decisione dell'ambasciatore statunitense G.P. Marsh, chiamato come giudice super partes, finirono i contenziosi legati a questa terra tramite l'atto di appartenenza alla parte italiana nel 1874. Tra fine luglio e inizio agosto 2025 sono state condotte le prime indagini sul campo, tramite analisi sistematica degli alpeggi individuati tramite l'analisi della cartografia storica e dalle interviste agli ultimi pastori degli anni '60 che frequentarono la Crava-

riola. Hanno suscitato particolare interesse due località: l'Alpe Crego (1866 m), accanto all'Alpe Stufa, per la sua estensione, numerosità di edifici ed elementi lapidei lavorati, e l'Alpe Colobiasca (1636 m), lungo l'omonimo torrente, per la presenza di un edificio di oltre 20 metri di campata e un altro di più piccole dimensioni ma di particolare planimetria (cosiddetta ad H). La vita in alpeggio era intensa e centrale per l'economia locale di valle: le strutture individuate variavano dai 5 metri di lunghezza e 4 metri in larghezza, nelle più piccole, a un massimo di 20 metri in lunghezza e 10 metri di larghezza, nelle maggiori, con

netta distinzione tra ricoveri per animali, abitazioni e spazi di produzione casearia. In questo primo censimento sono state individuate 49 strutture, di cui solo 5 presentavano ancora una conservazione della copertura, il che fa pensare che malgrado l'alta quota, non erano casi isolati e sconnessi, ma rappresentavano una gestione attenta delle terre alte, tanto che si potrebbero definire delle vere e proprie "coorti" o "paesi d'altura". Confronti simili si hanno nelle vicine Vallemaggia e Valle d'Aosta, per lo più ancora in uso e per tanto testimonianze vive di un controllo territoriale variegato. Con l'avvento del turismo di massa e della "naturalizzazione

della montagna", oggi parlare di "terre alte" può presentare un disfacimento delle stesse. Questo studio non intende presentare la Valle Cravariola come territorio facile da comprendere e vivere, tutt'altro. Aver vissuto questi luoghi per molti dei pastori è stata una fatica quotidiana, necessaria alla sopravvivenza di chi era a valle. Le alte quote montane non devono essere trasformate in "supermarket" o "spaccio di nicchia" per attrazione turistica, ma possono e devono essere ri-donate ai loro abitanti, soprattutto alla fascia più giovane, ignara della loro storia, per comprenderne il loro ampio significato e utilizzo quotidiano.

Assisi-Roma. Antonio e Maurizio sulla Via di Francesco nell'anno giubilare

“La riscoperta del viaggio lento”

Lo scorso autunno, mentre condivido con l'amico Maurizio Guaglio una passeggiata in Valle Quarazza, strada facendo gli ho raccontato dei mie cammini e lui, molto interessato ed entusiasta, mi propone di affrontarne uno insieme. Quale migliore occasione dell'anno Giubilare, per raggiungere la Porta Santa di San Pietro in pellegrinaggio? Programmiamo la partenza da Assisi per il 1 giugno con arrivo a Roma il 13 e una permanenza di tre giorni, utili per visitare la Città e partecipare al Giubileo dello



Sport (domenica 15). Occasione unica e inaspettata per incontrare da vicino il neoeletto Papa Leone XIV. Altri incontri emozionanti sono stati a Poggio Bustone con Padre Renzo del convento Franciscano a Rieti, gli amici del CAI conosciuti a Macugnaga, i pellegrini e le persone che ci hanno accolto, raccontato e condiviso le loro esperienze. Questo è stato il mio ventesimo cammino con un nuovo compagno d'avventura, è stata un'esperienza molto positiva, ho apprezzato l'entu-

siasmo e la soddisfazione di Maurizio alla sua prima esperienza. Il meteo ci ha assistito, neanche una goccia d'acqua, abbiamo sofferto il caldo, ma questo non ci ha tolto la voglia di camminare, di ammirare le bellezze che Umbria e Lazio offrono grazie a percorsi in buona parte ombreggiati e freschi per le copiose piogge di maggio. Dopo sedici cammini in compagnia dell'amico Domenico Delbarba, che è stato il mio maestro, e tre cammini in solitaria, ho rivissuto la gioia della condivisione con Maurizio.

“Non si tratta di consumare luoghi, ma di viverli”

Ho sempre amato camminare e ritengo che il camminare sia una filosofia di vita e che di essa ne diventa anche la metafora. Amo camminare soprattutto in montagna e nei luoghi naturali, ma anche in città, perché durante il cammino scopro la possibilità di osservare e di fare esperienza di aspetti che normalmente non posso cogliere. Lungo la “Via di Francesco” si affrontano salite e discese, si incontrano compagni di viaggio con storie diverse, si impara a gestire i propri limiti. È un'esperienza di riscoperta di sé stessi, un dialogo silenzioso che si svolge tra il corpo e la mente. Ogni borgo, ogni chiesa, ogni tratto di sentiero racconta una storia, non solo quella di San Francesco, ma anche quella del camminatore stesso, che si sta scrivendo



passo dopo passo.

A volte si cammina da soli, altre in compagnia: io ho avuto la fortuna di condividere questo mio cammino con l'amico Antonio che di Cammini conserva un'esperienza ragguardevole e con il quale

condivido la passione per la Montagna, vissuta e amata. È così che, insieme e tra amici, i chilometri che si sommano, si trasformano in ricordi indelebili. Non è la velocità che conta, ma la profondità dell'esperienza condivisa.

L'arrivo a Roma, in questa occasione giubilare, non è la fine, ma un nuovo inizio. Dopo giorni di cammino (13) e chilometri percorsi (quasi 300), di riflessione e di immersione nella natura, attraversando boschi, sentieri sconosciuti, ampie praterie, piccoli borghi “aggrappati” a colli solitari, la Città Eterna diventa il culmine di un viaggio che ha trasformato non solo il corpo, ma anche lo spirito. In un'epoca dominata dalla frenesia e dalla velocità, un numero crescente di persone sta riscoprendo il valore del viaggio lento, un'esperienza che va oltre la semplice destinazione per diventare un percorso interiore. Questo risveglio si manifesta in modo potente in cammini come “La Via di Francesco”, un itinerario che connette la spirituali-

tà di Assisi con il cuore della cristianità, Roma. Più che un semplice sentiero, questo cammino offre una profonda esperienza di pellegrinaggio e un'occasione per riconnettersi con sé stessi e con la natura. Il viaggio a piedi impone un ritmo umano. Non si tratta di “consumare” luoghi, ma di viverli. Ogni passo è un'opportunità di osservazione, di ascolto, di riflessione. È un ritorno a un modo di viaggiare più autentico, in cui la fatica fisica si fonde con la leggerezza dell'anima. Questo turismo lento non cerca la perfezione delle guide turistiche, ma abbraccia l'imprevisto, gli incontri casuali, la bellezza nascosta nei dettagli. L'obiettivo non è arrivare, ma camminare. Erling Kagge, esploratore e

scrittore norvegese, nel suo libro “Camminare. Un gesto sovversivo”, cattura perfettamente questa essenza: *chi cammina sa far tesoro del silenzio e trasformare la più semplice esperienza in un'avventura indimenticabile*. Questa filosofia risuona profondamente con chi si avventura sulla “Via di Francesco”. Il camminatore abbandona l'ansia della performance per abbracciare la consapevolezza del momento. Il rumore delle città svanisce, sostituito dal fruscio delle foglie, dal canto degli uccelli e dal proprio respiro. La “Via di Francesco” è più di un semplice sentiero: è un invito a rallentare, a riflettere e a riscoprire che a volte la strada per arrivare lontano inizia con un solo piccolo passo.

Escursionismo nella Zwischbergental, a due passi dalla Val Bognanco

I laghi di Tschawiner

Torniamo, dopo pochi anni, nella splendida area dei laghi di Tschawiner, a due passi dall'alta Val Bognanco. Oltre al lago grande, ce ne sono altri otto fra i 2000 e i 2300 metri, incastonati come gemme in questa parte orientale della Zwischbergental, la valle che da Gondo sale verso sud ovest e si collega con l'alta Valle Loranco attraverso il Passo Andolla. Qui ci sono escursioni per tutti i gusti, da facili e tranquille a “himalayane”. Quella di oggi è fra le “quasi tranquille” (dislivello: 1050 m; tempo totale: 5 h; sviluppo: 13 km). A Gondo prendiamo la strada della Zwischbergental, dopo essere scesi ad attraversare il torrente Diveria che qui, oltre confine, diventa Dovereia. Dopo circa quattro chilometri superiamo il bacino artificiale di Sera e teniamo la sinistra, posteggiando lungo il torrente Grosses Wasser a quota 1300, poco sotto

la località Bord, 1359. Torniamo indietro di un centinaio di metri e attraversiamo il torrente su un lungo ponte di legno, passando sulla destra orografica. Lungo il sentiero SFT (Simplon Fletschhorn Tour) che, tagliando a volte la strada, la riprende nell'ultimo tratto pianeggiante, arriviamo all'Alpe Possette o Pussetta. Anche qui, come nelle valli ossolane, incontriamo tante vacche Highlander, con le loro poderosissime corna. Il sentiero è ben segnato e ben ricordato con la strada, come insegnano rispetto e buon senso, da noi spesso dimenticati. Il sentiero SFT sale al Passo di Monscera e, dopo un lungo percorso in alta Val Bognanco, rientra in Svizzera attraverso il Passo di Pontimia. Noi invece teniamo la destra, virando gradualmente a sud, e saliamo all'Alpe Waira, 1854, raggiunta anche

dalla strada sterrata (un'ora e un quarto). Qui ritroviamo i porcelli ben pasciuti già visti quattro anni fa, ma sicuramente non sono gli stessi. Dopo la pausa colazione riprendiamo il sentiero nel bosco che ci porta rapidamente nella meravigliosa conca del laghetto di Waira, 2041. Un'altra breve pausa fotografica e risaliamo il breve ma ripido tratto di bel sentiero che ci porta al più grande dei laghi, 2174 (tre quarti d'ora dall'Alpe). Un logoro cartellone ci ricorda, come già sapevamo, che qui non si può pescare: “Fischen Verboden”. Sulla sponda opposta, quella meridionale, del grande specchio d'acqua c'è ancora un grosso residuo di valanga. Attraversiamo il torrentello emissario del lago e, tenendolo alla nostra destra, proseguiamo in direzione sud est con su e giù che ci portano al punto più alto della gita (2250). Sulle rive di un



altro dei laghi che si trova a quota 2208 (mezz'ora), il terzo come superficie, sostiamo per sfamarci. Ripartiamo in dolcissima discesa diretti a nord est sul sentiero “super segnato” (un segno ogni pochi metri) diretto alla Bocchetta di Gattascosa. Due esperti tagliano direttamente scendendo verso oc-

cidente sul ripido pendio, fra giavine (termine non propriamente italiano, ma chiaro a tutti gli escursionisti) e rododendri, che li porta all'ennesimo laghetto di oggi, a quota 2000 circa, dove li raggiungeremo. Noi arriviamo al laghetto di Gattascosa e, poco più avanti, prima della bocchetta, viriamo a sinistra (sud ovest) su un sentiero meno

evidente, scendendo verso il predetto laghetto, dove li ritroviamo. Qui c'è un bellissimo pianoro con vacche nere e di razza bruna alpina al pascolo in compagnia dei loro fidanzati intorno allo specchio d'acqua. Risaliamo di un centinaio di metri verso occidente fino alla bella baita di Tschawina (un'ora dalla pausa pranzo), dove una gentile signora sta leggendo un libro di Cressa Lenz e Frangioni sull'Alpe Veglia. Ne siamo onorati perché Paolo è anche un eminente socio dei Murmälta. Riscendiamo in breve, sempre nella stessa direzione, al laghetto di Waira, dove chiudiamo l'anello. Lungo il percorso del mattino, ripassando dall'Alpe Waira e dalle Highlander dell'Alpe Possette, torniamo a Bord (un'ora e mezza da Tshawina). Ci reidratiamo a Paglino prima di tornare al grande caldo del fondovalle.

110 anni di storie di giovani talenti e di medaglie

Lo Sci Club Formazza riceve il massimo riconoscimento del CONI

Lunedì 3 novembre lo Sci Club Formazza ha ricevuto a Roma il “collare d’oro” del CONI, la massima onorificenza sportiva. Il sodalizio è stato tra le sei società, unico nel VCO, che nel 2025 ha ritirato il prestigioso riconoscimento per i suoi 110 anni di attività sportiva, grazie alla quale ha saputo mantener viva una comunità e i suoi giovani atleti. Nel 1911 è stato l’allora parroco don Rocco Beltrami, conosciuto come “il prete sportivo”, a fondare il Club e negli anni gli scrittori ossolani come Benito Mazzi o Paolo Crosa Lenz hanno dedicato a questa epopea importanti volumi: *Gli invincibili della neve*, che contiene anche un testo di Mario Rigoni Stern, e *Un secolo di neve: i cento*

anni dello Sci Club Formazza, 1911-2011. Inevitabile citare la figura di Sisto Scilligo (21 novembre 1911- 16 aprile 1992), il quale prese parte ai IV° Giochi olimpici invernali di Garmisch- Partenkirchen del 1936, dove fece parte della squadra italiana di pattuglia militare, che su espresso desiderio di Adolf Hitler venne certificata come sport dimostrativo. La squadra azzurra composta da Enrico Silvestri, Luigi Perenni, Stefano Sertorelli e dallo stesso Scilligo vinse la medaglia d’oro con il tempo di 2h28’35”, davanti a Finlandia e Svezia. In riserva un altro ossolano, il macugnaghesse Ettore Schranz che qualche settimana prima era caduto cercando stelle alpine per la figlia del Capitano Sil-

vestri, ma voluto ugualmente in squadra, poiché nelle precedenti edizioni del Trofeo Mezzalama si era classificato al secondo posto con il giovane Achille Compagnoni. Tante le personalità che hanno onorato la società: Nino Anderlini, Mario Bacher o Emilio Valci sono solo alcuni di questi e oggi l’attività sportiva continua riflettendo l’orgoglio per le proprie origini walser. Il conferimento del “collare d’oro” al merito sportivo viene consegnato agli atleti che hanno conseguito vittorie in prove olimpiche e campionati del mondo, a dirigenti sportivi che hanno onorato lo sport italiano per oltre 40 anni e a società sportive con un’anzianità di costituzione di almeno 100 anni.

“Non nascondo la nostra soddisfazione nel ricevere un premio così prestigioso. Ciò significa che qualcuno si è accorto della nostra passione e della nostra storia centenaria, di cui andiamo molto fieri. Una passione che va oltre ai risultati agonistici, una passione che grazie al sostegno di sponsor e appassionati, aiuta a tenere unita una comunità, educando i giovani al valore dello sport, della socialità e della montagna”, commenta Giancarlo Prati riconfermato alla presidenza dello Sci Club Valle Formazza. I numeri riflettono bene il futuro di questo sodalizio, una settantina di giovani tra i 4 e i 15 anni che lo mantengono vivo e lo rendono uno dei più numerosi del VCO.



SPORT

Andrea Delvescovo

Oscar Tonietti racconta le prime gare con gli amici e l’ingresso in nazionale

Dal cuore della Valle Anzasca alle vette dello sci alpinismo

È appena ritornato dal raduno di Cervinia e Oscar Tonietti, forte atleta anzashino di sci alpinismo, ci racconta come si è avvicinato a questa disciplina, come sta vivendo l’imminente anno olimpico e quale futuro vede per questo sport.

“Era il 2021 o 2022, appena dopo il Covid, quando Aldo De Gaudenzi e Riccardo Ronchi hanno deciso di intraprendere un progetto con i giovani atleti della Valle Anzasca, perché avevano notato la mia partecipazione, quella di Yari Lanti e di Peter Bettoli al Vertical notturno del Belvedere”, inizia a raccontare Oscar che a quella gara aveva preso parte insieme agli amici per divertimento. “Aldo ha voluto creare una squadra con i ragazzi che già praticavano fondo e insie-



me a lui abbiamo disputato diverse gare. Grazie ai suoi insegnamenti Peter e io siamo entrati a far parte del Comitato Alpi Centrali. Ora faccio parte della nazionale e anche gli altri ragazzi sono sempre

stati degli ottimi atleti: Yari era a un passo dal Comitato, ma anche Gabriele Imberti o Alessio Olzer si sono sempre difesi molto bene. Adesso con me si allena Gaia Calcini, anche lei nelle Alpi Centrali, una grande promessa per il nostro sport”.

Tra le passioni di Oscar non c’è solo lo sci alpinismo, ma anche la corsa o le camminate e spesso in estate lo si vede pedalare su e giù per la Valle Anzasca, salutato sempre calorosamente dal fan club della “Farmacia dei Bandarai” di Vanzone.

“Mi piace praticare tanti sport. Da ormai cinque anni volo con il parapendio che per me rimane il mio sport preferito” continua Oscar, ma tiene a precisare “che subito dopo c’è lo sci alpinismo”.

Dopo l’allenamento estivo “qualche risultato si può già notare. Ho gareggiato in due vertical di corsa; uno di questi prevedeva un volo in parapendio. Durante le gare il mio obiettivo è quello di essere sempre contento di aver dato tutto me stesso contro gli altri. A inizio dicembre inizieranno le gare di sci alpinismo e se riuscirò a portare a casa dei gran risultati, magari potrò partecipare anche a gare di Coppa del Mondo”, afferma con grande umiltà. “Durante l’estate si corre in montagna e all’aperto. In questa parte mi segue ormai da cinque anni Riccardo Ronchi e sono molto contento di avere un preparatore come lui”. Per quanto riguarda i giochi olimpici di Milano-Cortina non si sbilancia: “forse c’è

una piccolissima possibilità di partecipare, ovviamente non bisogna mai demordere e crederci. Quest’anno olimpico lo affronto come qualsiasi altro anno, la cosa bella è che sarà la prima edizione nella quale lo sci alpinismo è considerato disciplina olimpica; sarà una nuova avventura e vedremo che cosa succederà. Chissà se nel 2030 verrà inserito ancora una volta questo sport, perché se si riuscisse a trasmetterlo e a far crescere gli amatori ci sarebbe un futuro ancor più forte. Attualmente è uno sport di nicchia e siamo in pochi a praticarlo, nello Sci Club Valle Anzasca ci sono ragazzini che volevano cimentarsi in gare di sci alpinismo e se desiderassero provare gli aiuterei più che volentieri, perché

per me è lo sport più bello che ci sia”.

Oscar è un’atleta della Nazionale e coglie l’occasione per ribadire che “quando guardavo le gare tifavo per Antonio Li, Boscacci o Damiano Lenzi e adesso sono in squadra con molti di loro. Sono persone bravissime e molto scherzose, ad esempio l’altro giorno stavamo andando a fare allenamento tutti insieme e mentre mettevamo gli sci ai piedi, mi hanno lanciato i bastoni nel fiume”.

Nei prossimi anni “mi piacerebbe diventare un forte atleta e vincere il Mezzalama, perché per me è la gara regina, ma soprattutto essere forte in ogni sport che pratico, proprio come Kilian Jornet i Burgada, il mio grande idolo”, conclude con spirito Oscar.

GRUPPO SPORTIVO

Marco Botti

Giovani talenti e nuovi protagonisti

ASD Cairasca, un anno di crescita sulle montagne di casa

«Il nostro secondo anno è stato estremamente positivo: siamo riusciti a tesserare tanti nuovi atleti e in diverse gare ci hanno visto ai nastri di partenza con 20/25 ragazzi. Numeri importanti anche nei piazzamenti: molte le competizioni in cui abbiamo classificato i nostri atleti nelle primissime posizioni. Da sottolineare le diverse vittorie di Gianluca Quolibetti e Claudia Giacomotti. I podi di Francesco Ciocca, Stefano Bonetta ed Ermes Biselli. Poi la grande soddisfazione di vedere la nostra giovane Gaia Calcini, convocata nella nazionale italiana FISKY, per partecipare al mondiale giovanile di skyrunning, in Abruzzo, nel mese di agosto, con risulta-

ti davvero strepitosi: 5ª nella prova di Vertical km e 4ª nella sky. Grande soddisfazione anche per il nostro “Progetto Matilde”, attraverso il quale, in poco tempo, i giovani hanno ottenuto ottimi risultati, soprattutto con Giovanni Ghezza e Diego Mingozzi». A parlare è il “Capitano” e responsabile del comparto atleti dell’ASD Cairasca, Fabio Antonini, atleta di gran livello, che quest’anno ha saputo compiere ottimi risultati. Uno tra tutti, il secondo posto al “Trail del Calvario”, nella categoria “coppia mista”, assieme alla giovane Gaia Calcini. A fare eco alle dichiarazioni di Antonini, Claudia Giacomotti, vincitrice del Circuito di gare “Le fatiche della Val

Divedro” e reduce da numerosi altri podi e piazzamenti (2ª alla Varzo-Solcio, 2ª al Tour del Monscera estivo e 4ª alla Pella-Orta), soprattutto nelle gare di trail running: «Sono davvero contenta di far parte di questo gruppo, sia per l’ambiente sia per l’ottima compagnia. Personalmente, a causa della gravidanza, ho iniziato tardi la vera e propria preparazione. E durante l’estate, diversi problemi fisici mi hanno fortemente penalizzato. Malgrado ciò, la stagione è andata meglio di quanto previsto.» Con la sua tenacia e determinazione, a pochi mesi dalla nascita della piccola Alba, Claudia ha dimostrato un carattere e una tempra sorprendenti.

Anche Gaia Calcini non ha mancato di stupire. La diciannovenne ossolana, figlia d’arte (la mamma è la mitica campionessa Nives Curti), oltre ai risultati di rilievo ai mondiali Youth, ha saputo salire più volte sul podio, sia in gare di Vertical, sia in gare di skyrunning più lunghe (1ª all’Anzino Trail Running, 2ª alla Crof Hutz, 3ª alla Belladormiente Sky Race di Castelnuovo Nigra, in provincia di Torino): «La mia stagione è andata meglio di come mi aspettassi, infatti sono soddisfatta dei risultati ottenuti nelle gare che ho fatto, in particolare ai mondiali giovanili FISKY e nelle gare FIDAL (come il 3º ed il 7º posto alle due prove di campionato ita-

liano). Adesso voglio pensare alle gare di sci alpinismo ma sicuramente anche l’estate prossima sarò presente alle gare ossolane per divertirmi e migliorare».

Gianluca Quolibetti, confermatosi atleta di punta della squadra del Cairasca, esprime il suo compiacimento di fronte all’anno sportivo che va concludendosi: «Sicuramente è stata una stagione nel complesso positiva, un po’ altalenante per quanto riguarda la condizione ed i risultati, ma comunque sono riuscito a togliermi diverse soddisfazioni». E tali soddisfazioni non sono poche, dato che Gianluca ha appena vinto il circuito provinciale “Only UP”, costituito da gare di sola salita.

Tra tutti però, l’autentica “rivelazione” è provenuta dal varzese Francesco Ciocca, con ben tre terzi posti: alla Iselle-Osone, alla Trasquera-Agro e alla Luse Avis Race. Un ottimo 5º posto alla Varzo-Solcio, nonché un 8º posto alla BUT, in Formazza: «Per la stagione sono super contento, soprattutto per i miglioramenti fatti, visto che fino a quest’anno ho sempre e solo giocato a calcio e in poco sono riuscito a ottenere dei buoni tempi, avvicinandomi a ragazzi che corrono da sempre. Però sono molto critico con me stesso e vorrei fare qual salto di qualità che mi permetterebbe di stare con quelli che arrivano davanti».

750 anni fa l'attraversamento del Sempione Gregorio X: il Papa che passò le Alpi

Gregorio X – Tedaldo Visconti (1210 – 1276) fu l'unico Papa che attraversò il Sempione nella sua lunga storia. Agli inizi del XIII secolo si sviluppò il traffico commerciale grazie alla posa di passerelle pensili che resero transitabili le Gole di Gondo, mentre sul valico la “domus hospitalis de Semplon” accoglieva viandanti, pellegrini e mercanti. Tanto che nell'autunno 1275 vi passò il Papa. Ricorda lo storico Enrico Rizzzi: “Gregorio X era stato eletto papa senza essere né cardinale né prete, ma dotato solo degli ordini minori del diaconato. Diplomatico ascolta-

to da tutti e tessitore di paci difficili e di delicati equilibri in ogni parte d'Europa, a lui ricorsero i cardinali esausti, dopo più di due anni di conclave (1006 giorni): il più incredibile conclave della storia della Chiesa, questo di Viterbo, che vide il popolo scopercchiare il tetto dell'aula, per facilitare la discesa dello Spirito santo e costringere i porporati a eleggere il papa prima dell'arrivo dell'inverno. Lo Spirito Santo (e la paura del freddo incombente) puntualmente giunsero e il 1° settembre 1271 fu eletto Gregorio X, ben visto universalmente “per rettitudine di

temperamento e per purezza d'intenti e soprattutto per l'esperienza politico-diplomatica maturata”. Doti che Gregorio dispiegò nel non lungo pontificato che lo portò ad allestire il concilio di Lione nel 1274”. Lungo la via del ritorno soggiornò prima a Losanna e poi a Sion per impegni diplomatici tesi a pacificare la turbolenta Europa del tempo. Afflitto da malattia che gli permetteva di spostarsi solo poche ore al giorno, dopo una sosta di riposo a Briga intraprese la difficoltosa traversata del valico, probabilmente l'8 – 10 novembre, passando

le Gole di Gondo su “pericolosi ponti”. Raggiunse Milano e Arezzo dove morì il 10 gennaio 1276. Il “papa della pacificazione d'Europa” è stato beatificato da Clemente XI nel 1713. Lo scorso 25 ottobre all'ospizio del Sempione è stato ricordato il 750° del passaggio di Gregorio X nel 1275. Nell'occasione è stata presentata la mostra “Cammini di devozione e d'arte tra Vallese, Ticino, Ossola, Valsesia e Lago d'Orta”, con l'intervento del “preposto generale” della Congregazione del Gran San Bernardo abate Jean-Pierre Voutaz.



“Gregorio X Sempione”
“Gli abissi del Sempione” in R. Topffer, Voyages en Zigzag

RECENSIONE

Redazione

Gli scalpellini del San Gottardo e il sogno americano

L'uragano di pietra, scritto da Mario Casella ed edito nell'ottobre 2025 da Gabriele Capellieditore, è la storia degli scalpellini italo-foni provenienti dalla fascia di confine con la Svizzera ed emigrati negli Stati Uniti. Molti di loro, prima di attraversare la “Grande Pozza” lavoravano in condizioni proibitive nelle cave ticinesi per estrarre il granito necessario alla nuova linea ferroviaria del San Gottardo, mentre sull'isola atlantica di Hurricane, immaginata dall'autore, le condizioni erano meno aspre, si guadagnava meglio e si lavorava il granito destinato alle opere simbolo del progresso americano; tra queste i piloni del ponte di Brooklyn.

Tra le pagine del libro si intersecano i destini di due bambini: Giovanni, originario di Schignano (Val d'Intelvi) che fatica nelle cave ticinesi, e di Miranda che arriva sull'isola dopo che il padre è stato costretto ad abbandonare le cave elvetiche a causa della sua militanza sindacale. Mario Casella è giornalista, guida alpina e autore di documentari e libri ed è proprio durante la sua attività di corrispondente per la Radiotelevisione svizzera di lingua italiana (RSI) e una vacanza nel Maine nell'estate 1999, che conosce Roy Heisler ed Esther Bissel, custodi delle memorie dell'arcipelago, i quali gli hanno mostrato scatole stracolme di lettere, tessere sindacali e altri documenti

con nomi italiani. Molte rimandavano alla Val d'Intelvi. Esattamente un quarto di secolo dopo, e in seguito alla realizzazione di un documentario, Casella chiude un viaggio, non solo di fantasia, ma anche all'interno di documenti d'archivio italiani, americani e svizzeri che gli hanno permesso di ricostruire una storia di frontiera. Attualmente, dopo decenni di abbandono e di oblio, le isole atlantiche stanno rivivendo una fase scandita da progetti di studio ambientale e da campi estivi di riavvicinamento alla natura. Dai colpi di martello degli scalpellini ticinesi a quelli di giovani volontari e carpentieri che costruiscono nuove strutture per la ricerca.

RECENSIONI

Marco Sonzogni

Due libri per conoscere la storia di Calasca Castiglione

Due nuovi libri sono stati presentati questa estate nella comunità di Calasca Castiglione. Il primo, in ordine cronologico, intitolato *La Gurva, la sua Madonna, la sua Milizia. Calasca e il suo santuario una storia di fede e di tradizione che dura da quattrocento anni* è di Fabrizio Cammelli, parroco in valle Anzasca da quasi un decennio. È un libro fotografico, con immagini di Susy Mezzanotte, corredato di brevi articoli storici che sottolineano come la devozione alla Madonna del santuario della Gurva muova la vita spirituale dei calaschesi attraverso la milizia tradizionale, che da 400 anni mantiene integre le tradizioni locali. Il santuario della Gurva, “la Cattedra-

le tra i boschi”, dedicata a S. Antonio Abate, e la milizia tradizionale sono punti di riferimento inamovibili per la fede e la tradizione calaschese e anzaschina. Il volume è disponibile presso la parrocchia di Calasca o il negozio Conad di Bannio. Il secondo volume, presentato nell'ambito dei festeggiamenti dell'Estate Calaschese, è di Alessandro Cora, torinese di origine “che ha percepito grande affinità con questo luogo”. Dal titolo, *Il dialetto ossolano di Calasca – Grammatica, Glossario, Antologia*, è un volume di 156 pagine che, seppur tecnico, non detta regole ma approfondisce gli aspetti fonetici e morfologi-

ci di questa lingua vernacolare altrimenti destinata all'estinzione. “Questo studio”, spiega l'autore, “è il mio atto d'amore e di riconoscenza verso un angolo di Piemonte che mia ha accolto e fatto sentire a casa e della cui lingua, adesso, mi sento anch'io geloso custode”. In appendice s'incontrano pagine che richiamano la devozione e la tradizione storica di questa comunità. Inoltre, un QR code permette di accedere a file audio con racconti in dialetto, a una ricetta tipica del passato e ad alcuni inni sacri. Il libro è disponibile presso l'edicola di Paola Rolando a Pontegrande e al bar/tabaccheria “Del Moro” a Castiglione d'Ossola.

LIBRI

Giulio Frangioni

Un racconto di Eugène Rambert, fondatore del CAS “Il diario di una marmotta filosofo”

Di diari ne esistono di tanti tipi, ma uno scritto da una marmotta per lo più filosofo e per di più redatto nel 1875, quando l'attenzione per il mondo animale, in special modo quello selvatico, era praticamente nulla, è un fatto degno di cronaca. L'autore è Eugène Rambert, nato nel 1830 nel cantone di Vaud. Considerato un bambino prodigio, crebbe in un ambiente rigoroso, calvinista, fortemente patriottico, ma aperto alle correnti liberali e romantiche che agitavano la Svizzera di quegli anni. Avviato agli studi teologici, li abbandonò ben presto per dedicarsi alla letteratura, che insegnò all'Accademia di Losanna e al Politecnico di Zurigo. La sua grande passione fu la montagna, nata proprio da bambino quando, a causa di una malattia, fu costretto all'isolamento in un piccolo e

incantevole paesino alpestre. Fu tra i fondatori del Club Alpino Svizzero e in seguito anche suo presidente. Morì improvvisamente nella sua casa di Losanna ad appena cinquantasei anni, lasciando innumerevoli opere incompiute, oltre alla straordinaria serie di scritti fortunatamente già dati alle stampe. Il diario della marmotta è una storia semplice e graziosa: quella di un animale che vive serenamente la sua vita in alta montagna. Ha una moglie, figli, nipoti e tanti amici, ma durante il risveglio dal letargo invernale accade l'imprevisto. La bestiola non si trova più nella sua tana, fra le sue montagne: è stata catturata nel sonno e portata in una casa abitata da umani, praticamente in gabbia, in un ambiente del tutto diverso e ostile. Cerca disperatamente di scappare, ma è legata al collo con un

guinzaglio che tenta inutilmente di recidere con i denti. Poi, un giorno, riesce fortunosamente a spezzare la catena e a fuggire, ma non riesce a liberarsi del collare che le rimane addosso. Questo collare, che le ricorda la prigionia, puzza di umano; lei stessa finisce per puzzare di umano, e tutti gli animali del bosco fuggono terrorizzati, senza più avvicinarsi. Anzi, la comunità delle marmotte si coalizza per allontanarla e abbandonarla a sé stessa. Rifiutata dal branco, il piccolo animale si rifugia sui pascoli più alti, al limitare dei ghiacciai, per iniziare una nuova vita in solitudine. Accetta però questo fatto negativo come un'opportunità per dedicarsi alla filosofia e cercare di svelare il segreto della lunga notte, cioè del letargo. Tutte le marmotte sono con-

vinte che si tratti soltanto di una notte, ma vengono derise dalle altre creature, che le accusano di condurre una vita meschina, mangiando tutta l'estate e consumando tutto il grasso dormendo d'inverno, e soprattutto di non sapere neppure cosa sia l'inverno. Il diario che ne risulta è un racconto in bilico fra la riflessione filosofica, in cui lo spettro del lungo sonno aleggia come metafora della morte, e la descrizione realistica dello splendore della vita animale d'alta montagna. *Il diario di una marmotta filosofo* di Eugène Rambert, con contributi di Luigi Zanzi e di Enrico Rizzzi, che ne cura il volume, rivede la luce grazie al sostegno della Fondazione Maria Giussani Bernasconi di Varese e della Pro Loco di Domodossola, ed è edito da Grossi Edizioni nel settembre 2025.

RECENSIONE

Redazione

La saga dell'hotel Weisshorn

Situato a 2.337 metri sullo sperone di roccia, Tête Fayaz, l'hotel Weisshorn è il simbolo dell'inizio dello sviluppo turistico vallesano e della val d'Anniviers. Il primo mattone fu posato nel 1882 su iniziativa dei fratelli Francesco (1845-1914) e Pietro Mosoni, originari della Val Bognanco. Costruire un hotel di quelle dimensioni a quella quota, era una cosa da pazzi per l'epoca, ma i fratelli vinsero quella scommessa. Una scommessa che dopo 143 anni è ancora vincente grazie alla famiglia Fischer, la quale continua a gestirlo e a farne un simbolo mitico del turismo e della tradizione dell'ospitalità svizzera in montagna. Il libro, *La saga dell'Hotel Weisshorn*, scritto da Jean-Louis Claude autore originario del Canton Jura, ripercor-

re la storia dell'albergo e gli avvenimenti che lo hanno visto protagonista come l'incendio del 1889 che lo ha distrutto completamente. Lo scrittore ha riordinato le vicende storiche grazie alle interviste con la gente del luogo, agli archivi privati e ai documenti dell'epoca; fondamentale il contributo di André Mosoni (discendente diretto dei fratelli Mosoni) che ha commentato: “oggi non ci si rende conto grazie all'aiuto degli elicotteri, ma all'epoca tutto l'arredo e il materiale è stato portato in quota sulla schiena dei muli o grazie alla fatica degli uomini. Pensate a portare un pianoforte!”. Il volume conta 400 pagine, ma per il 2032 è prevista un'edizione più corposa per festeggiare i 150 anni dell'Hotel Weisshorn e perpetuarne così la sua storia.

Il complesso rapporto tra montanari e cittadini nella guerra di liberazione

La “Resistenza difficile” in montagna

Parlare di Resistenza, il più delle volte, significa parlare di territori. Come ogni guerra irregolare, o non convenzionale, del resto, anche la Resistenza italiana ha avuto un rapporto organico con il suolo su cui partigiani e partigiane hanno vissuto, hanno dormito, si sono rifugiati, o sono morti. Non a caso, un giurista come Carl Schmitt, già organico al regime nazista di Hitler, descriverà la figura del partigiano come “una delle ultime sentinelle della terra”, proprio per il “carattere *tel-lurico*” che gli è insito: la dimensione partigiana, ha osservato, è innanzitutto territoriale, di radicamento in un contesto saldamente spazializzato. Per gli uomini e le donne della Resistenza, l’interazione con il territorio ha posto la necessità di un continuo adattamento a climi e terreni specifici, oltre che l’instaurazione di relazioni stabili con le popolazioni e le comunità che su quei terreni vivevano o transitavano. La guerra partigiana avrà così un impatto profondo sul piano ambientale (si pensi alla distruzione e conseguen-



Partigiani e alpigiani all'alpe Casarolo, Valgrande

te abbandonano degli alpeggi investiti dai rastrellamenti nazifascisti), oltre che su quello sociale e politico, ma allo stesso tempo il paesaggio e le risorse naturali contribuirono a plasmare la Resistenza, finendo essi stessi per diventare elementi di lotta.

La montagna, per la Resistenza italiana, fu certamente l’ambiente fisico privilegiato. Gli spazi alpini, come pure quelli appenninici, si rivelarono fondamentali per l’insediamento partigiano e per la conduzione della guerriglia. Le

loro caratteristiche morfologiche permettevano ai partigiani di occultarsi facilmente e al tempo stesso di colpire il nemico con rapidi attacchi morali e fuggi. Sulle montagne, tra gole e vallate profonde, o sugli alpeggi più remoti, gli occupanti tedeschi avranno non poche difficoltà a localizzare i resistenti e a dispiegare la loro superiorità militare. D’altro canto, però, l’impatto con la montagna fu per molti partigiani provenienti dalla pianura e dalla città un vero e proprio shock. Le stagioni, le

difficoltà negli approvvigionamenti, gli agenti atmosferici diverranno nemici duri e insidiosi. L’inesperienza della montagna, a volte, si rivelerà fatale.

Non pochi furono gli incidenti che colpirono giovani partigiani entusiasti, ma poco avvezzi a camminare sui sentieri e sulle rocce, impreparati al freddo o alla neve, il più delle volte sprovvisti di scarponi. Proprio le calzature, e la loro cronica carenza, diverranno un simbolo della “Resistenza difficile”, ben lontana da una visione enfatica e retorica della lotta partigiana. «Non abbiamo scarpe. Le scarpe sono la nostra ossessione», scriverà Aristide Marchetti, partigiano in Ossola con la Valtoce. «In montagna, eternamente in cammino, le scarpe si mangiano come pane. Neve pioggia, sole, roccia, le suole si rodono, si spaccano, vanno a farsi benedire». Tra i partigiani di origine montanara si genererà talvolta un’istintiva diffidenza per i “cittadini”, giudicati di per sé inesperti e impreparati alle difficoltà delle alte quote. «Cosa vengo-

no a fare questi due ragazzi che non son pratici di montagna?», avrebbe esclamato il colonnello Attilio Moneta, vicezino, al nipote Gioacchino Cerutti, riferendosi ai fratelli Vigorelli, i quali finiranno entrambi inghiottiti dal terribile rastrellamento nazifascista della Valgrande.

L’impatto con la montagna fu un trauma anche per il novarese Pietro Carlo Viglio, comandante della banda della Cravariola, poi divenuta 8a brigata Matteotti: «L’Alpe di Cravariola è un buco maledetto», scriverà sul diario storico della formazione. «Piove in continuità e alla notte il terreno gela. Il giorno 12 [di giugno] ha nevicato. Cominciano ad arrivare i pastori e ci si cava la fame con riso e latte: al mattino, al mezzogiorno e alla sera. La maggior parte degli uomini ha la dissenteria, anche perché si è costretti a far turni di guardia di 12 ore, completamente allo scoperto su bocchette alte sino a 2700 metri e distanti una media di due ore di marcia».

Il duro ambiente montanaro e i suoi tradizionali abitan-

ti finiranno però per trasformare, quasi antropologicamente, molti “figli della città”: «al Mottarone c’era con noi il giovane figlio di Parri, Giorgio, che stava sempre per conto suo ed era diventato un montanaraccio, tanto che sua madre un giorno che è salita a trovarlo si è spaventata nel sentirlo parlare», ha ricordato un altro partigiano, Rosano Brustia. Quando poi i “forestieri” ebbero la possibilità di operare al fianco degli autentici specialisti del territorio, come gli spalloni delle valli ossolane o della Cannobina, si generarono proficui scambi di conoscenze: «i contrabbandieri ci hanno insegnato come si faceva la guerriglia», racconterà il comandante Armand Calzavara, originario della provincia di Treviso, «perché loro vivevano di guerriglia [...], mi hanno insegnato come si scendeva di notte da una montagna che non si conosce». Anche da queste memorie, insomma, emerge l’impatto del territorio montano sulla vicenda partigiana. Un territorio che contribuì a plasmare la Resistenza.

MONTAGNA

Giulio Frangioni

La storia del “Rifugio degli Alpinisti” all’alpe Selle “Legioni di viandanti” tra Anzasca e Valsesia

Mancavano pochi anni alla fine dell’Ottocento quando, al Colle Baranca, per la precisione all’Alpe Selle, sul sentiero che conduce al Col d’Egua, un certo Raimondo Narchialli di Fobello, detto “il Risc”, ossia “il Riccio”, per la sua bella e folta capigliatura ricciuta, diede vita a un alberghetto battezzato Rifugio degli Alpinisti.

Alla sua costruzione aveva contribuito anche la Sezione Valsesiana del CAI con 500 lire, e fu inaugurato il 18 luglio 1886. Subito dopo l’apertura, venne visitato dagli alpinisti italiani giunti a Varallo per l’annuale congresso nazionale, che all’epoca, più che un convegno, era una vera e propria festa del Sodalizio. Nei primi anni la capanna rimaneva aperta anche d’inverno poiché nella cava di beola, alle pendici del Col d’Egua, gli operai d’estate estraevano la pietra ma aspettavano la stagione fredda quando il terreno era gelato e innevato per poter portare a valle il materiale usando grosse slitte.

Un anonimo ed entusiasta cronista lasciò scritto sulle pagi-

ne del giornale “Monte Rosa” di Varallo: *buono è il vino, migliore la cucina, ottima l’aria, eccellentissimo vien l’appetito; è quindi pieno di salute il bel soggiorno del Colle di Baranca. In quest’anno si fece la strada mulattiera anche dalla parte di Bannio: laonde tanto da questo paese come da Fobello vi si sale per comoda strada.*

Questo precursore delle moderne capanne alpine rimase aperto fino al 1913, quando chiuse i battenti sia per la morte del titolare, sia perché gli affari non andavano più bene come un tempo. Nella sua vita vide tuttavia passare “legioni di viandanti: ne ristorò a migliaia e ne alloggiò a centinaia”. Come da consolidata tradizione, molti lasciarono traccia del proprio passaggio sul libro del rifugio, suddiviso in tre eleganti volumi rilegati in pelle, con intestazioni dorate, donati da qualche cliente particolarmente innamorato del luogo e gelosamente custoditi dagli eredi del Narchialli.

È un calderone di oltre mille-

duecento pagine dove si trova di tutto: firme, disegni, poesie, dediche, tutte condite da un sano entusiasmo e da autentici sentimenti, espressi da persone di ogni estrazione sociale, in forma semplice o più forbita, passando dagli elogi per la buona tavola e il buon letto a vere e proprie riflessioni filosofiche ispirate dalla bellezza della valle e, talvolta, da qualche bicchiere di troppo.

Una vera e propria ricchezza giunta fino a noi, che ci offre uno spaccato della gioiosa vita alpestre di un tempo, raccontata in diretta dai protagonisti, ignari di essere i precursori delle attuali pagine social, le quali, di certo, non avranno la stessa durata secolare di quei semplici ma affascinanti volumi.

Un estratto delle citazioni più curiose e significative fu pubblicato da Mario Spanna in più di venti puntate sul settimanale “Il Corriere Valsesiano” dal 24 dicembre 1941 al 15 gennaio 1944, in pieno periodo bellico. Probabilmente, la censura del tempo, più attenta a controllare le notizie sull’andamento della guerra, lasciava maggiore spazio a queste cronache leggere, che non chiedevano schieramenti politici, rispetto alla dura realtà del conflitto.

Tra le tantissime testimonianze, una delle più toccanti è quella di Giuseppe Lancia, che per la malattia dei figli fece voto, il 20 giugno

1889, di recarsi a Sant’Antonio in Anzino e alla Beata Vergine delle Selle per ottenerne la guarigione. La famiglia, partita da Torino, giunse a Pontegrando il 16 luglio, dove pernottò; il giorno successivo, dopo la visita ad Anzino, s’incamminarono verso l’Alpe Selle, giungendovi per pranzare all’alberghetto del Narchialli. La nota era firmata da Giuseppe, Anna Maria, Giovanni, Vincenzo e Margherita, ossia l’intera famiglia Lancia. Vincenzo, all’epoca di otto anni, sarebbe poi divenuto uno dei più grandi costruttori automobilistici al mondo, fondatore delle celebri automobili che portano il nome della famiglia.

Fra i personaggi illustri compare anche la firma, datata 1896, di tre sacerdoti che attestano la propria presenza senza aggiungere commenti: Luigi Grasselli, Carlo Nava e Achille Ratti. Le firme, nitide e inequivocabili, non lasciano dubbi: Ratti diventerà Papa nel 1922 con il nome di Pio XI. Tra le tante imprese alpinistiche che gli si attribuiscono vi sono la salita della parete Est del Monte Rosa e la prima traversata del Colle Zumstein. Il suo passaggio in Baranca faceva parte di un tour con partenza da Fobello e tappe all’Alpe Selle, Carcoforo, Macugnaga, Capanna Sella e Pizzo Bianco.

Numerosi furono anche i frequentatori locali: alpigiani,



cacciatori, turisti, singoli o in gruppo, come la Società Filarmonica di Bannio, che il 9 agosto 1909, di ritorno dalla festa di Fobello, si fermò al rifugio per il pranzo, lasciando testimonianza della propria visita con le firme di tutti i componenti, una ventina di persone guidate dal presidente Paolo Testone. Una marcia di oltre sei ore per andare e altrettante per tornare, con gli strumenti in spalla: una vera sfacchinata che, però, a quei tempi non spaventava nessuno, nel nome dell’antica consuetudine di scambi festivi tra i Comuni di Fobello e Bannio Anzino. Durante la festa della Madonna della Neve di Bannio, infatti, era il corpo musicale di Fobello-Cervatto a ricambiare la visita.

Oggi il manufatto è divenuto una baita di montagna, ma sulla facciata troneggia ancora la scritta azzurra su fondo bianco “Albergo degli...”, mentre l’altra parte, dedicata agli alpinisti, è scompar-

sa. Più sotto, ormai sbiadita dal tempo, si legge ancora: *Raimondo Narchialli, quasi pittore in bianco — quasi fotografo e fabbrochiere di museruole*. Le museruole servivano per il bestiame, affinché durante il viaggio di andata e ritorno dal fondovalle non brucassero l’erba non appartenente ai pastori. Sulla facciata sono ancora visibili i fori delle pallottole sparate dalle truppe nazifasciste nell’aprile del 1944, quando misero a ferro e fuoco l’intera Alpe Baranca, distruggendo più di ventuno casali, oltre alla splendida villa Lancia.

Oggi fra i silenzi dell’Alpe Selle il vecchio rifugio degli alpinisti continua a parlare attraverso antichi registri, raccontando di un tempo quando l’accoglienza in montagna era semplice e sincera come lo spirito di Raimondo Narchialli che da visionario si era inventato un lavoro o meglio una professione.



L’insegna dell’albergo alpino, ben visibili i fori dei proiettili.

Renzo Foglietta: artista figurativo che dipinge le Alpi, terra d'adozione e ispirazione Il lavoro e la fatica della gente umile sui monti dell'Ossola

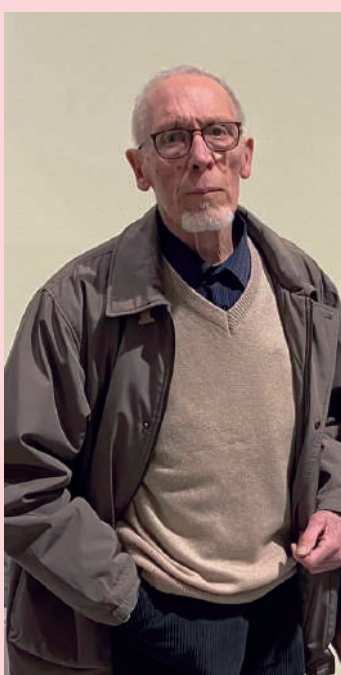
Il pittore Renzo Foglietta opera da sempre con l'acrilico o l'olio, ma soprattutto con il disegno e l'acquarello. Le sue opere ritraggono il lavoro e la fatica della gente umile e la realtà dei montanari colti nelle loro più svariate occupazioni: falciare, mungere, pigiare l'uva, accudire gli animali. Gli strumenti e gli oggetti del loro quotidiano – tinozze, falci, rastrelli, vanghe – trovano spazio nei suoi quadri, ambientati in contesti naturali o tra le coltivazioni di viti, campi e prati o sospesi tra il reale e il fantastico.

I soggetti paesaggistici, uniti a quelli di più ampio respiro, sono spesso fissati in disegni dalle linee morbide e sinuose, con quel particolare contrasto tra il nero e il bianco, o in acquarelli di straordinaria nitidezza e suggestione. Questi dipinti, realizzati con una tecnica minuziosa, sono il frutto di un grande amore per gli esseri viventi e per l'ambiente circostante, che l'autore riesce a manifestare con una vitale espressione.

Foglietta, nato a Bologna nel 1941, si è trasferito a Domodossola alla fine degli anni Sessanta per motivi di lavoro. Fin da ragazzo ha dimostrato un talento innato per il disegno e, frequentando uno zio pittore, ha coltivato una profonda passione per l'arte, esplorando, con curiosità e dedizione, diverse forme espressive.

I frequenti incontri giovanili con Bruno Munari hanno portato Renzo a comprendere il valore espressivo delle forme e dei colori dei sassi di fiume, trasformandoli in fonte d'ispirazione e in soggetto di un ciclo pittorico intenso e personale. Negli anni della maturità, ha rivolto lo sguardo anche all'ambiente montano, dando vita a serie di disegni, incisioni e dipinti dedicati agli elementi che definiscono il paesaggio ossolano: pietre, muri a secco, legni e vitigni, divenuti specchio silente di emozioni.

Nel tempo, ha esposto soprattutto in Ossola, ma anche in alcune importanti città, sia in mostre personali che collettive. Ha avuto una lunga collaborazione con le gallerie "La Viscontea" di Rho e "Portici" di Bologna. Da oltre vent'anni si dedica alle varie tecni-



che di incisione calcografica, apprese durante un corso estivo a Venezia. A tale proposito, mantiene stretti rapporti con il labora-

torio "Il Brunitoio" di Ghiffa (VB), diretto da Ubaldo Rodari, dove nel 2011 ha tenuto una mostra personale. Ha creato cartelle di serigrafie e incisioni raffiguranti le attività di alpigiani e mestieri che stanno scomparendo, in un periodo di transizione verso il nuovo millennio. Inoltre, le sue sagome di figure umane e animali, poste qua e là lungo strade o sentieri, punteggiano ormai gran parte del territorio ossolano, lasciando un'impronta indelebile di creatività e magia nel paesaggio.

Tra i suoi lavori più significativi, vi è una Via Crucis essenziale ma di cruda sofferenza, esposta nel 2000 al Sacro Monte Calvario di Domodossola e nel 2001 nell'Oratorio della Passione presso la basilica di Sant'Ambrogio a Milano.

Foglietta ha collaborato per vent'anni con "L'Almanacco Ossolano" (Grossi Editore - Domodossola); ha illustrato articoli su riviste e giornali, manifesti commemorativi e libri (tra questi ultimi spiccano quelli della moglie Anna Mencarelli, nota ed eccellente scrittrice e poetessa).

Ha, inoltre, realizzato murali diversi e opere celebrative per eventi storici e culturali del VCO e non solo.

Un vero capolavoro è il murale omaggio alla Valle Bognanco, posto nel capoluogo, composto da 11 pannelli che raccontano la storia e le bellezze della valle, attraverso una visione unica di 12 metri quadrati.

Qualche decennio fa ho intervistato Foglietta prima che andasse in pensione e gli ho chiesto se avesse scelto di rimanere in Ossola o di tornare

nella sua città d'origine e lui rispose: "A Bologna ho ancora la casa paterna e i miei familiari, ma non si possono cancellare oltre trent'anni di vita: qui mi sono sposato, sono nati i miei figli, ho vissuto momenti felici. E poi l'Ossola mi offre spunti ed esperienze di autentica umanità. Mi emoziona la tenacia con cui la gente sfrutta ogni spazio – dalle frazioni aggrappate ai pendii più ripidi alle coltivazioni insolite – e la resistenza degli ossolani alle alluvioni e alle crisi economiche. Forse è per tutto questo che ormai mi sento un ossolano a tutti gli effetti".

Gli undici pannelli del murale posto nel capoluogo che raccontano la storia e le bellezze della Valle Bognanco. (ph Mauro Martinengo)



Giovanni Bossone (1931-1985): l'incanto alpino sulla tela La natura tra luce, silenzio e quiete

Tra gli anni Cinquanta e Novanta l'Ossola ha vissuto un periodo di intenso fermento pittorico, caratterizzato da un'attenzione senza precedenti per le mostre personali e collettive. Le sue valli, solitamente custodi di silenzi secolari, si riempivano del vociare degli allievi e degli appassionati in cerca di ispirazione, delle discussioni accese davanti a tele ancora fresche di colore. A guidare questo movimento pittorico vi era un nome che, per gli appassionati della nostra arte locale, è sinonimo di maestria e dedizione: Carlo Bossone. Questo maestro, un capostipite carismatico, con il pennello come guida e l'insegnamento come passione, non si è limitato a dipingere, ma ha tracciato percorsi di crescita, per chi, sotto la sua guida, trasformava il paesaggio in visione sublimata.

Tra quelli che hanno seguito le sue orme, uno in particolare ha saputo raccogliere il senso più profondo del suo insegnamento: il figlio Giovanni (purtroppo morto prematuramen-



te nel 1985, a soli 54 anni), il più autentico interprete della sua arte e il più "bossoniano" nel modo di concepire la figura e la distribuzione dei colori sulla tela. Conservatore nello stile, instancabile nell'attività espositiva, Giovanni Bossone non era solo un pittore. Era un narratore di paesaggi, un poeta del colore, un interprete della nostalgia che avvolge la montagna.

Le sue tele raccontano di un'Ossola che andava svanendo sotto il velo del tempo, eppure continuava a pulsare nei ricordi e nella materia viva delle sue cromie. Non

erano semplici composizioni, ma sospensioni di momenti vissuti, riflessi di luci soffuse che filtravano dalle finestre di baite solitarie, fragranze immaginate di legno e resina. Nei suoi interni, il calore delle stanze di montagna si faceva tangibile, quasi a voler accogliere lo spettatore in un abbraccio pittorico di colori e umanità valligiana.

E Giovanni non si fermava all'ispirazione locale: con instancabile dedizione, portava la sua arte in giro per l'Italia e il mondo, affermandosi con una frequenza espositiva impressionante, fino a raggiungere nei suoi periodi migliori una decina di personali all'anno. Ogni mostra era un nuovo capitolo, un frammento di paesaggio che trovava spazio su pareti lontane, da Milano a Roma a Buenos Aires, con il sostegno prezioso di chi credeva nelle sue qualità, come il cugino Giuseppe Bossone. Persino il cinema si accorse di lui: nel 1972, in occasione di una mostra di Giovanni a Roma, la "Cine Luce" girò un 'reportage' che fu poi



proiettato in tutte le sale cinematografiche della Capitale, prima dell'inizio dei film, amplificando la sua notorietà oltre i confini delle tele.

La sua pittura era concreta e tangibile; il colore non era solo tecnica, ma sentimento. Quella pastosità che riempiva le vedute alpine non appariva come un mero esercizio pittorico: era il riflesso di un amore schietto per la natura, per la luce che si posava sulle

rocce, per il silenzio che avvolgeva i sentieri. Un racconto visivo che parlava di bellezza e nostalgia, di semplicità e stupore.

La scelta tematica dei paesaggi, il colore pastoso e intenso della tavolozza, e i tagli delle luci nelle vedute e scorci degli alpeggi sono quelli tradizionali, tipici della nostra pittura all'aperto, ma mai privi di emozioni. Tuttavia, l'impostazione delle immagini

dagli ampi orizzonti, dal respiro più esteso, è senz'altro personale, rivelando un tratto intimo e artisticamente popolare. Ha dipinto così vedute e scorci rasserenanti, con il fine di raccontare paesaggi stupendi e meravigliosi, colti con un senso di semplicità e stupore.

Nato a Torino nel 1931, ha vissuto quasi sempre in Ossola, tra Domodossola e Vanzo con San Carlo. Anche il figlio di Giovanni, Riccardo, e la figlia Tiziana hanno seguito le orme paterne e del nonno, ampliando però la loro produzione artistica dal figurativo, con una scelta moderna, anche all'astratto (il figlio) e all'acquarello (la figlia).

Così la storia della famiglia Bossone continua, anche attraverso altri nipoti del grande Carlo: non solo nei quadri appesi alle pareti di gallerie e collezioni, ma nella memoria di chi, osservando un loro dipinto, può ancora ascoltare l'eco di un tempo che fu: sognando la pace e il silenzio delle baite immerse nel candore alpestre.

Un traguardo storico dell'AISA 30 anni di storia delle Alpi

Il 7 ottobre 1995, un gruppo di storici e storiche che si occupano della storia delle Alpi si incontrò all'Hotel Montana di Lucerna (Svizzera). L'obiettivo era creare una "storia delle Alpi" che superasse i confini nazionali e linguistici, per conferire a questa regione un'identità e una memoria storica. Così, trenta persone presenti, fondarono l'Associazione Internazionale per la Storia delle Alpi (AISA), che quest'anno celebra il suo trentesimo anniversario. Presidente fondatore fu Jean-François Bergier (1932–2009), professore di storia economica e sociale al Politecnico federale di Zurigo (ETH Zürich). L'attuale presidente è Aleksander Panjek dell'Università del Litorale (Università di Primorska, Slovenia), mentre la segreteria è gestita da Luigi Lorenzetti presso il Laboratorio di Storia delle Alpi dell'Accademia di architettura dell'Università della Svizzera italiana a Mendrisio. Dal 1996, l'AISA pubblica la rivista *Histoire des Alpes – Storia delle Alpi – Geschichte der Alpen*, nella quale sono già apparsi oltre 430 contributi su temi tra i più svariati relativi alla ricerca in questo settore: dalla storia naturale delle montagne, agli sport alpini, fino alla storia delle famiglie.

All'inizio di luglio, circa cinquanta ricercatori e appassionati provenienti da tutti i paesi alpini si sono riuniti ad Ai-



rolo, presso il San Gottardo, per il convegno del trentennale dell'AISA. Il tema dell'incontro era: "Dalle Alpi attraversate alle Alpi vissute" e faceva riferimento alla trasformazione della montagna in un grande paesaggio esperienziale. Bernhard Tschöfen, co-presidente dell'Accademia svizzera delle scienze naturali (SCNAT), ha sottolineato nel suo discorso di benvenuto quanto sia importante conoscere la propria storia per comprendere le sfide del presente; Jon Mathieu, cofondatore dell'AISA e docente all'Università di Lucerna, ha ripercorso la nascita e lo sviluppo dell'associazione; Anne-Marie Granet-Abisset, dell'Université Grenoble Alpes, ha tenuto una conferenza sulla ricerca storica alpina in Francia, mentre Luca Mocarrelli, dell'Università degli Studi di Milano-Bicocca, ha parlato delle prospettive future della ricerca storica sulle Alpi. Sei tavole rotonde hanno affrontato temi attuali legati

alla ricerca storica alpina, con particolare attenzione allo sviluppo sostenibile. Alle discussioni hanno partecipato anche ricercatori del Nord Italia, tra cui Andrea Bonoldi dell'Università di Trento, Anna Giorgi dell'Università di Milano e Maurizio Dematteis dell'Associazione Dislivelli. I temi dei workshop erano: la ricerca storica delle Alpi nel panorama culturale odierno; mobilità e viabilità. Gli atout della periferia. Mobilità e traffico; turismo e ospitalità. Dal *playground* all'ecoturismo; Architettura e innovazione abitativa tra sfide paesaggistiche e patrimonio architettonico; rischi e "restanza". Diritto alla montagna e cultura del rischio; le Alpi pioniere. Innovare e precorrere i tempi. Il Rosa augura all'AISA i migliori auguri per il traguardo raggiunto e spera di poter continuare a beneficiare in futuro delle sue ampie attività di ricerca sulle regioni alpine e, non da ultimo, sul territorio dell'Ossola.

Il modello di "uomo alpino multifunzionale" Contadini e minatori sulle Alpi

Il crescente interesse - rilevante già in età preistorica - per l'industria dei metalli (rame, bronzo, ferro), che vede protagonisti gli stessi Leponzi, favoriva un tipo di colonizzazione orientata verso interessi minerari. Possiamo così identificare due percorsi nel processo di colonizzazione delle Alpi: quello agro-pastorale e quello minerario. I due percorsi non si sviluppano su linee parallele. Frequentemente si intersecano fra loro generando quel modello di "uomo alpino multifunzionale" non ancorato alla specializzazione, alla divisione del lavoro in senso moderno, che bene si adattava a una microeconomia ecologicamente sostenibile. Le costrizioni ambientali imposte dagli elementi naturali instabili e mutevoli richiedevano una lotta incessante del montanaro nel mantenere condizioni di vivibilità in territori estremi. Di fondamentale importanza era quindi l'utilizzazione di strategie culturali - e colturali - finalizzate a strappare alla natura spazi da addomesticare e, al tempo stesso, da riconciliare con le leggi fisiche temute e rispettate. Tra le diverse strategie culturali è utile segnalare, a fini esplicativi, due tipologie distinte anche se complementari. Nel primo gruppo possiamo includere le tecniche materiali che rendono possibile la pratica dell'insediamento attraverso il dissodamento. Nel secondo gruppo quei dispositivi di

natura simbolica e rituale che rendono accettabile, sul piano psicologico, una vita vissuta in condizioni estreme. L'opera di dissodamento si è resa necessaria al fine di aprire spazi vivibili nella montagna. Soprattutto con l'avvento delle pratiche agricole si è imposta come azione di contrasto nei confronti della natura selvaggia rappresentata dalle cosiddette "selve nere". La scoperta dei metalli e il perfezionamento delle tecniche di lavorazione renderà possibile, anche se attraverso sequenze temporali distanziate, l'impiego di utensili come l'aratro e la falce, l'invenzione del giogo per l'impiego degli animali da lavoro, le tecniche di abbattimento della foresta. Anche in questi casi è preziosa la testimonianza dei toponimi collegati alle pratiche di dissodamento soprattutto di età medievale. La ricorrenza frequente di vocaboli come *Novale* (nuovo dissodamento) associati a termini come *Ronco*, *Roncaglia*, *Roncegno* o, in area germanofona alemanna, di *Brand* (Brandental in Vorarlberg), *Schwendi* (molti siti rinvenibili nel Saanenland/Oberland Bernese) o a bonifiche di paludi (*Ried*) ci conferma il grande ruolo svolto dalla colonizzazione agricola nelle Alpi. L'età del ferro, in cui si colloca altresì la presenza dei Leponzi (1500/500 a. C.), determinerà una prorompente espansione delle attività manifatturiere e avrà nei siti al-

pini luoghi privilegiati di produzione grazie alla disponibilità di forza motrice (acqua) necessaria al funzionamento di magli e martinetti. Per quanto si riferisce al secondo gruppo di strategie culturali - dispositivi simbolici e rituali - l'uomo delle Alpi che, comprensibilmente, temeva la natura ha delegato all'immaginario la produzione di racconti mitici sulle origini della propria civiltà (miti fondativi). Ha così inventato figure demoniache, gnomi e folletti, bestie antropomorfe, uomini selvatici, credenze magico-religiose, culti naturalistici destinati a scopi propiziatori ed apotropaici nei confronti delle grandi forze naturali: luci, folgori, tuoni, acque, rocce dai poteri distruttivi o terapeutici. Ha cercato di rendere accettabile il proprio destino conferendogli un senso e trasformando territori terribili e apparentemente invivibili in luoghi familiari, riconoscibili all'interno di quelle mappe mentali che concorrono a formare la cultura in senso antropologico. La religiosità pagana di tipo naturalistico, manifestazione autoctona di credenza costruita in rapporto con un territorio fortemente simbolizzato, contribuirà a stabilire i confini tra sacro e profano, tra vietato e permesso, tra contaminato ed incontaminato, offrendo la base per la costruzione di codici comportamentali accettati e condivisi dalla comunità.

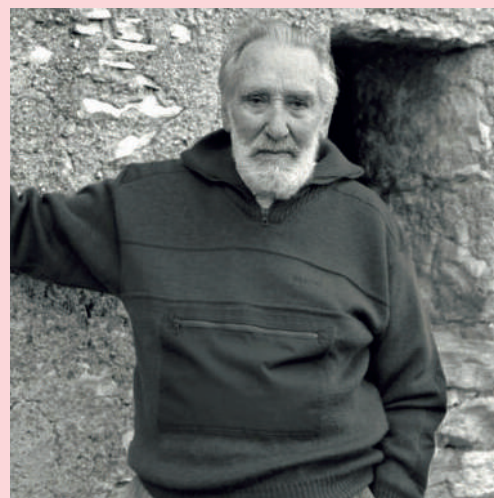
Val Bavona, sui monti del Canton Ticino Sulle orme di Plinio Martini

C'è una tendenza che negli ultimi anni si sta confermando nell'intero arco alpino ed è la riscoperta della montagna come luogo di svago, di villeggiatura e persino come base per lavorare a distanza. Niente di nuovo: l'argomento è noto, con le ricadute positive e i problemi che può generare. La pandemia, da questo punto di vista, si è probabilmente limitata a velocizzare una tendenza già in atto. Superata l'emergenza, quando le mete internazionali sono di nuovo state disponibili, alcuni scalpitavano per ripartire, ma qualcuno è rimasto. Le estati sempre più calde in pianura spingono e spingeranno anche in futuro le persone a cercare refrigerio in montagna. Persino disertando le spiagge, che diventano oltretutto ogni anno più care. Ed è un fiore di scoperte (o riscoperte): ci si è improvvisamente accorti che a pochi passi dalle nostre città ci sono valli discoste, fiumi e alpeggi dove ritemprarsi o, a rovescio - in una società che a volte vuole essere performante anche nel tempo libero - dove misurare la propria forma fisica. Luoghi da

cartolina, come si diceva una volta. E proprio qui potrebbe sorgere un problema: la *cartolina* esiste spesso negli occhi di chi la inquadra, non in quelli di chi si trova suo malgrado compreso nel quadro. Scriveva nel 1974 a questo proposito lo scrittore ticinese Plinio Martini (1923-1979), parlando della "sua" Bavona: *Noi eravamo troppo abituati ad aggrapparci mani e piedi alle rocce e alle ginestre, dove c'erano, per permetterci i voli della fantasia; e se alzavamo gli occhi (...) non era certo per dire che bello, ma per sapere che tempo avrebbe fatto il giorno dopo; noi, che il nostro paese fosse bello, ce l'hanno detto gli altri, venuti qui in vacanza, e di solito rispondevamo che dal bello non si mangia via niente.* Cercano di invogliare questa riscoperta, coniugandola però con il passo lento della lettura, le passeggiate letterarie che la Fondazione Valle Bavona propone da una decina di anni sulle orme dello stesso Plinio Martini. La Bavona è un'angusta laterale della Valle Maggia, che si dirama da Caverio, a una tren-

tina di chilometri da Locarno. In questi luoghi sono ambientate le due opere martiniane di maggior successo, i romanzi "Il fondo del sacco" (1970) e "Requiem per zia Domenica" (1976). Bastano pochi chilometri di fondovalle per attraversare ambienti diversi: prati magri, boschi golenali e piccoli nuclei, con il fiume sempre a prossimità. A ogni luogo è dedicato un estratto, letto e brevemente commentato. Durante la giornata, lettori di Martini si trovano a camminare accanto a persone che dell'autore hanno solo sentito parlare, tutti disposti per un giorno a non avere davanti agli occhi un semplice luogo ma un paesaggio culturale e letterario. È commovente vedere come chi conosca già Martini arrivi a volte con delle domande, le sue curiosità. Chi ancora non lo conosce andrà magari a leggerlo dopo la passeggiata, e per un giorno, tra le terre della Bavona e le pagine di Martini, si sarà creata una comunità. Natura e cultura a braccetto: una via tra le tante per "abitare" con consapevolezza, anche solo per un giorno, le nostre terre alte.

I ritmi del vivere Inverni lontani



A segnalare l'arrivo dell'inverno, da sempre, è per primo lo scricciolo che si avvicina alle case degli uomini. È il più piccolo degli uccelli europei, un batuffolo raccolto di piume bruno con fini striature più scure e una piccola breve coda sempre portata all'insù. Il suo richiamo è come un leggero tocco su un campanellino d'argento: è con questo che chiama la neve.

Così Mario Rigoni Stern racconta l'arrivo dell'inverno in *Stagioni*, scritto nel 2006 all'età di 85 anni, due anni prima di morire. L'inverno è la stagione più giusta per leggere i racconti di Stern che di sé diceva "sono nato alle soglie dell'inverno, in montagna, e la neve ha accompagnato la mia vita". Rileggere i suoi libri è un po' come sognare, immaginando di vederlo con gli sci in spalla in alta Val Formazza o in attesa della partenza per il fronte russo nel silenzio di quello strano e cupo inverno del '42

quando la cosa più importante era dosare il sale, il tabacco e la grappa, con addosso l'angoscia per il futuro. Nelle storie di Mario Rigoni Stern i grandi avvenimenti si collocano accanto alle tante minime vicende personali, in un largo movimento ritmato dal susseguirsi regolare delle stagioni.

Con accenti spesso poetici ci narra di un mondo che continua a darci il senso e i ritmi del vivere. Offrendo, spesso, anche tante "istruzioni per l'uso" quando, ad esempio, racconta come ci si prepara ai rigori invernali in assen-

geli. Non mancano i consigli per restare in buona salute: la grappa scaccia l'influenza, il miele di salvia fa bene alle vie respiratorie. Emerge da tanti consigli pratici il ritratto di un'esistenza vissuta secondo ritmi antichi, diversissimi da quelli che oggi caratterizzano questo mondo frettoloso, distratto e materialista. Ritmi che permettono di vivere in armonia con la natura e di dedicarsi allo spirito, perché resta il tempo per riflettere e per leggere. In attesa della primavera e delle altre stagioni.

Tre morti al giorno in montagna nell'estate 2025

“Era un ragazzo prudente, amava le sfide estreme”

Tre morti al giorno in montagna: l'estate nera 2025 indica un profondo cambiamento socio-culturale, una carenza di buon senso favorita dal riscaldamento globale, improvvisazioni modaiole-consumistiche e dall'atavica allergia alle regole dell'italiano medio.

A volte è l'imponderabile, d'accordo, ma spesso si tratta di hybris, di protervia: lasciato il divano si pensa di poter fare tutto, di violare l'ordine stabilito, dicevano gli antichi. Dritti - in ciabatte - verso la rovina.

La montagna, nei torridi weekend estivi, è ormai un'alternativa al mare. Pareva un sogno, è un incubo. Per sen-

tieri e rifugi è overtourism. Le ondate di calore spingono in alto, addio pacioso lettino da spiaggia e vai di escursioni “no limits” e performances di massa, dimenticando che c'è sempre un quid di irrazionale nella natura più selvatica, che sia altitudine o profondità marine. Si rischia la vita senza saperlo, scivolando su sentieri, prendendosi una pietra in testa, giocando col freddo a quote pericolose. In montagna più che in spiaggia. Il frisson è proprio quel che ci attrae: l'incontro con gli animali selvatici, bestie che possono spaventarsi e diventare spaventose. Lupi, orsi e linci riempiono di magia i boschi e l'immaginario, vanno gestiti.

Governare l'irriducibile non è mai semplice, è un ossimoro, come quello che ho letto in un articolo dedicato a una delle vittime: *Era un ragazzo prudente, amava le sfide estreme*. Una contraddizione in termini. Vogliamo conciliare tutto, meritarcene tutto (“Perché vali”, dice la pubblicità, “tu puoi”, “te lo meriti”) ma l'inconciabile, esiste. C'è un confine sottile, tra coraggio e temerarietà. Quanto all'allergia a regole, leggi e regolamenti, ha radici profonde nel popolo di santi e navigatori, ormai dediti a un famolo strano compulsivo, a un “che sarà mai” epidemico, per un selfie o per noia, vedi tanti fragilissimi adolescenti.

La montagna dovrebbe insegnare prudenza, senso del limite e programmazione, solidarietà (se ti rompi una gamba e sei solo, chi ti aiuta?). Salire insegna a centellinare le forze e a non sprecare fiato, a rispettare il silenzio. Tanti urlano come a miss maglietta bagnata. Capisco la giovinezza, l'eccesso di energie e il bisogno di endorfine - ho camminato parecchio in montagna e praticato sport, nel Toro e nella Nazionale scrittori - ma la pelle va portata a casa. La “montagna per tutti” è una menzogna, un business. Come l'insistere solo sul modello adrenalinico del circo bianco, di teleferiche e strade asfaltate. Non dico di arrivare

alla saggezza di Pascal (“Tutta l'infelicità degli uomini deriva dal non sapere starsene da soli, in una camera”), ma libri e cultura insegnano a star soli ogni tanto, in silenzio e fermi: qui pare uno sbraccare collettivo, un'alienazione di massa, di gente che non sa più stare in casa, in famiglia, e peggio ancora con se stessa. Il silenzio interiore è pesante e la consapevolezza delle proprie capacità fisiche e mentali è rara, ma è fondamentale cacciarsi in testa - almeno rispettare familiari e soccorritori - che la natura ha leggi molto più salde delle nostre, e vanno seguite. La montagna, come la vita, i limiti te li insegna con la fru-

sta. Devi saperla scendere, non solo salire. Non è un disonore rinunciare, accettare i propri limiti. La vita, le fatiche e la solitudine di Alex Langer, ambientalista morto trent'anni fa, contribuirono a dare dignità alla politica, che è costruire il bene comune e non una lotta per il potere e il tornaconto personale. Al “citus, altius, fortius” (più veloce, più alto, più forte, quintessenza di una civiltà agonistica e competitiva), anteponeva il “lentius, profundius, suavius” (più lento, più profondo, più dolce). Non sempre si può primeggiare, bisogna anche saper secondeggiare e terzeggiare. La salute mentale nostra e degli altri, ringrazierà.

Muta la lingua dell'isola. L'inglese avanza, il maltese arretra

L'orgoglio della tradizione

Tra i campi e i muretti a secco di Rabat, frazione di Mдина, si erge a difesa dei valori e della tradizione maltese il Museo dell'agricoltura Tax-Xierfa, aperto lo scorso gennaio e inaugurato a febbraio dall'ex Presidente della Repubblica Marie-Louise Coleiro Preca.

“È iniziato tutto con Carmel Busuttil, fondatore di questo museo, poiché riteneva che l'industria agricola nazionale fosse destinata presto a scomparire e perciò i primi attrezzi dell'esposizione erano quelli ereditati da suo padre. Dai suoi nonni aveva ricevuto questi terreni e successivamente ha scavato nel sottosuolo, costruito le arcate e raccolto tutti gli attrezzi. Oggi possiamo affermare che il mulino ad acqua è l'oggetto più antico del museo”,

spiega Josette che insieme a Charlie si occupa di promuovere la cultura agricola maltese. Percorrendo il cortile interno del museo e le sue stanze, mi è tornato in mente l'articolo “Le parole antiche della sostenibilità”, pubblicato su questo periodico dal Prof. Pier Antonio Ragozza, il quale affermava che parole come *cargà l'alp* o *scargà l'alp* fossero “consuetudini e termini antichi che forse varrebbe la pena recuperare e reinterpretare in chiave moderna anche nel terzo millennio”. Anche a Malta le giovani generazioni dimenticano parole e consuetudini che hanno scandito il ritmo della vita dei loro nonni, ad esempio il *majel*, ovvero la stalla dove si tengono le mucche, le capre o le pecore, oppure il *gr-*



Museo dell'agricoltura maltese (Tax-Xierfa Museum)

naio dove si conservano i cereali. Dal cortile la famiglia accedeva alle stanze superiori, l-ghorfa, nelle quali si trovava un grosso letto per i bambini, il tavolo e la stufa

per cucinare. Attorno alla fattoria vi erano i campi di verdure con le quali la famiglia prepara il minestrone. “Tutte queste parole stanno scomparendo molto ve-

locemente dal nostro vocabolario, perché i ragazzi grazie alle tecnologie imparano più facilmente e velocemente l'inglese, dimenticando così il maltese. Provenendo da una famiglia di agricoltori questo mi rattrista molto. La maggior parte dei nostri figli oggi non sa nemmeno come si produce il latte”, prosegue la guida.

Fino agli inizi del 1960 i *rahhala*, i pastori di capre e pecore delle zone rurali, erano i custodi dell'antica pratica della *Tal-Halib*, che consisteva nel portare al mattino presto, per evitare il caldo e il traffico, le greggi nella città di Valletta. Qui il latte veniva munto al momento davanti ai clienti per garantire loro freschezza e qualità. Dopo la vendita mattutina i *rahhala* tornavano ai campi per con-

tinuare il loro lavoro. Oggi è definitivamente scomparsa a causa delle normative igienico-sanitarie moderne, delle produzioni industriali e dell'abbandono delle campagne. Attualmente, sull'isola, è l'unico museo dove si può osservare la tradizionale pratica del *Is-Sienja Maltija* che consiste nel far camminare in cerchio, attorno a un pozzo, un mulo che aziona un sistema di ruote e carrucole per estrarre l'acqua dal sottosuolo e irrigare i campi. “Queste sono alcune delle parole che hanno caratterizzato la vita dei nostri antenati, coloro che hanno costruito l'identità agricola maltese, ma adesso vedo sempre più giovani preferire sudare in palestra e non nei campi”, conclude Josette.

Due idee apparentemente contrapposte che possono aprire al futuro

Confine e limite nel nostro vivere oggi

Parlando di “confine” è facile trovarsi in compagnia del concetto di “limite”. In effetti le due parole hanno acquisito significati che qualche volta si confondono, quando addirittura non coincidono. Non per nulla “confine” deriva da *Cum* = “con”, “assieme a” e *Finis* = “limite”, “termine”, “fine”.

Nell'accezione comune “confine” è prima di tutto una convenzione, frutto evidentemente di un accordo che, riconosciuto e firmato da almeno due parti, è da queste rispettato per una convivenza pacifica. Io riconosco a te, che abiti o che possiedi ciò che è oltre a questa linea, il pieno diritto di viverci o di esserne proprietario; allo stesso modo tu riconosci gli stessi diritti a me che possie-

do l'al di qua di questa linea o ci abito. Quando il confine non è rispettato si possono creare situazioni di tensione, di reciproche contestazioni, fino ad arrivare al caso estremo della guerra. La costruzione dei muri sottolinea la dimensione di minacce di aggressione (la Muraglia Cinese) oppure l'estrema difesa di un regime che insiste nel privare della libertà i propri cittadini (il Muro di Berlino) oppure ancora la protezione da immigrazioni che potrebbero scardinare equilibri di ordine economico (il muro voluto da Trump tra USA e Messico). In questo genere di situazioni chi la fa da regina è la paura, qualche volta giustificata ma più spesso irrazionale, quando non pilotata da una

minoranza al potere. Abbiamo parlato finora di confini territoriali, ma in tutta evidenza il discorso si può allargare in questa chiave anche ai confini culturali o etnici. Con la paura si erigono muri, con l'amore i confini sono linee da interrogare, attraversare, relativizzare. Proprio perché “amore” è la cura dell'altro da sé. La storia dovrebbe farci riflettere sulla natura dei confini culturali, etnici, linguistici che vengono presentati come “di qua/di là”: non riflettono la vera natura dei popoli. Sono costruzioni politiche, artificiose, culturali, spesso arbitrarie. Le tensioni etniche e culturali spesso derivano da leggi, strutture, politiche che enfatizzano artificialmente la

separazione etnica o che cercano di risolvere problemi con forzature territoriali (annessioni, modifiche di confine) piuttosto che con rispettosa convivenza. Se di ciò facciamo certezza, diventa facile (come facile per esempio è per la nuova generazione dei giovani europei) saltare muri, attraversare confini, promuovere figure e progetti che siano ponti e mediatori tra comunità. Non per eliminare le differenze, ma per farle dialogare. Alex Langer parlava esplicitamente di “mediatori, costruttori di ponti, saltatori di muri, esploratori di frontiera”. Riconoscendo dunque al confine l'essenziale “bontà” e utilità di base, non si tratta di abolire ogni confine, ma di renderli meno rigidi, meno

“spinati” (nel senso di ostili), più permeabili, che possano essere attraversati, discussi, contestati: una specie di contrabbando delle culture. Insomma, un confine inteso non solo come divisione ma come luogo di incontro, opportunità, trasformazione: in definitiva, di apertura. Nella nostra epoca storica, contrariamente a quanto avvenuto nell'Ottocento e nel Novecento, comincia a farsi strada l'idea che non si possa sempre “fare di più, produrre di più, consumare di più, dominare sempre di più, controllare di più”. Oggi infatti si parla di limite anche in relazione al pianeta: limiti all'uso delle risorse, limiti all'inquinamento, limiti alla pressione che l'umanità esercita sugli ecosistemi. Accet-

tare limiti significa evitare danni irreversibili, proteggere la biodiversità, evitare che il presente comprometta il futuro. Alex Langer ha insistito sulla doverosità di un dialogo critico con la cultura dominante del progresso illimitato, della crescita a tutti i costi, della modernità accelerata. Un esempio per tutti la sua contrapposizione al motto olimpico *citus, altius, fortius* (“più veloce, più alto, più forte”) con una sua variante: *lentius, profundius, suavius* (“più lentamente, più profondamente, più dolcemente/soavemente”) come espressione del limite, della misura, della riflessione. Con gli strumenti del confine e del limite si tratta, in definitiva, di aprire al futuro.

Dopo quarant'anni un nuovo contributo dedicato al “makanieru titsch”

Il dialetto walser di Macugnaga: aspetti linguistici e sociolinguistici

Nel 1985 lo studioso svizzero Max Waibel condusse una ricerca fondamentale per la colonia di Macugnaga, dal titolo *Die volkstümliche Überlieferung in der Walserkolonie Macugnaga*. Il volume rappresenta un tesoro che racchiude più di cinquecento tra racconti, canzoni, detti e usanze, raccolti dalla viva voce di trenta informatori locali.

Oggi, dopo quarant'anni, Macugnaga può vantare un nuovo contributo interamente dedicato al *makanieru titsch*. L'elaborato di Adriana Ruppen, intitolato *Il dialetto walser di Macugnaga: aspetti linguistici e sociolinguistici*, è stato redatto sotto la guida dei professori Andrea Scala, ordinario di Glottologia e Linguistica all'Università degli Studi di Milano, e Silvia Dal Negro, ordinaria di linguistica

presso la Libera Università di Bolzano, nota per i suoi studi sui dialetti walser presenti nello spazio alpino italiano. Il cuore dello studio ha coinvolto in un'inchiesta un numero ristretto di macugnaghesi, madrelingua titsch. Abbiamo intervistato l'autrice.

È vero che il titsch di Macugnaga è una lingua “condannata”?

A voler essere realistici sì. Quando ho condotto le interviste, nel 2017, le persone che parlavano il *makanieru titsch* erano meno di 25. Purtroppo molti di questi parlanti ci hanno lasciato e chi rimane non ha molte occasioni di parlare titsch.

Di cosa tratta la tua tesi?

La mia tesi esamina aspetti sociolinguistici legati all'uso dei dialetti a Macugnaga e analizza la traduzione di 40

frasi da parte di sei volontari, Irma Morandi, Giuliana e Clementina Corsi, Cesarino e Maria ‘Iucci’ Ruppen e Lino Bettoli, per lo “stato di salute” del titsch.

Hai riunito molti parlanti al Bar Jäger. Come mai?

Per dare un motivo a questi walser di poter parlare tra loro. Molti lamentavano le scarse opportunità di usare la loro lingua madre.

Tra diversi dialetti walser ci si capisce davvero?

Sì, per la maggior parte del discorso si capiscono, anche se esistono variazioni locali. Il problema principale è che i parlanti del titsch sono sempre di meno. La perdita di un codice linguistico è una sconfitta per l'umanità: tutto il sapere costruito nei secoli da queste genti che hanno imparato a vivere nelle Alpi, i loro rac-

conti, canzoni e modi di dire sono stati trasmessi attraverso la loro lingua. Alcuni tratti del titsch di Macugnaga risalgono addirittura a uno stadio della lingua dell'XI secolo.

E pensare di riunire tutte le lingue walser d'Italia in una sola?

I dialetti walser in Italia sono parlati anche a Formazza, Rimella, Alagna, Gressoney e Issime. Nel 2010 uno studio ha coinvolto sportelli linguistici e docenti di alcune Università al fine di creare un'ortografia comune. Da ciò è nato il libro *Scrivere tra i walser. Per un'ortografia delle parlate alemanniche in Italia*. È emerso, inoltre, lo specifico carattere individuale dei diversi dialetti walser sia a livello fonetico che lessicale. Le persone sono molto orgogliose della loro varietà dia-

lettale e raramente disposte a rinunciare alla propria unicità. **Ci sono iniziative per proteggere questi dialetti?**

La Repubblica Italiana, con la L. 482/99 tutela le minoranze linguistiche storiche, ha contribuito alla nascita in molte comunità, inclusa la nostra, di sportelli linguistici, corsi e pubblicazioni divulgative. Roberto Marone ha tenuto nel 2024/25 il nono corso di “Makanieru Titsch” con il contributo di parlanti come Marisa Corsi, Lino Bettoli ed Edoardo Morandi, disponibile anche da remoto.

Queste iniziative potrebbero cambiarne il destino?

Idealmente tutta la comunità dovrebbe essere coinvolta nello sforzo, che deve avvenire non solo a scuola ma anche in famiglia, sin dalla più tenera età. Non si dovrebbe li-

mitare l'uso del titsch ai soli contesti folkloristici.

Come possiamo attivarci per salvare questa lingua carica di storia e fatica, in passato denigrata per le sue connotazioni rustiche ma oggi fortunatamente “alla moda”?

Credo che andrebbe raccolta qualsiasi testimonianza scritta e parlata. Bisognerebbe insegnare ai bambini molto più che semplici vocaboli. Attuare progetti rivolti all'intera comunità, pianificati anche col sostegno economico da parte della Regione. La speranza sta nel farla diventare una lingua madre per i più piccoli. Vista la chiusura dell'asilo in Staffa e della scuola elementare di Pestarena le prospettive non sono delle più rosee. Ahimè è vero, ma i sogni non hanno limiti!

WALSER

Paolo Crosa Lenz



Si è tenuto lo scorso luglio a Lech Zürs am Arlberg in Tirolo, nel Vorarlberg austriaco, il ventiduesimo Walser-treffen, il raduno internazio-

Cosa vuol dire essere “Walser oggi?” Walsertreffen 2025 a Lech in Austria

nale dei Walser d'Europa. Il precedente si era tenuto nel 2022 a Ornavasso, per la prima volta in Val d'Ossola e a due passi dal Lago Maggiore.

Nel 1965 fu fondata a Triesenberg la “Vereinigung fur Walsertum”, l'associazione internazionale delle comunità e dei gruppi walser con la finalità di difendere valo-



ri e cultura. La VfW ha sede a Briga in Vallese ed ha come scopo istituzionale la ricerca

e l'animazione della cultura walser, oltre alla promozione di contatti tra le diverse co-

munità e il Vallese. Per questo ogni tre anni organizza un raduno internazionale, il “Walsertreffen”, a cui i Walser partecipano indossando i costumi tradizionali.

Pubblichiamo una rassegna di immagini delle delegazioni delle comunità della Val d'Ossola come documento di un “orgoglio walser” che nei



prossimi anni sarà impegnato a definire una nuova identità e un nuovo ruolo alpino di una minoranza linguistica nel mondo contemporaneo.



ETNOMUSICOLOGIA

Giovanni Grosskopf (docente incaricato di Etnomusicologia al Conservatorio di Milano)

I richiami utilizzati dai pastori nel Piemonte settentrionale

La “musica” delle Alpi

I richiami del Piemonte alpino settentrionale è stato il titolo di una tesi di laurea presentata al Conservatorio di Milano nel 2023; primo caso con argomento etnomusicologico nella storia dell'istituto. Insieme alla laureata Maria Sol Carona abbiamo lavorato, circa un anno, per documentare i richiami utilizzati dai pastori dell'Ossola (Val Grande, Val Vigezzo, Val Formazza, Valle Antigorio), della Valsesia (Val Mastallone), delle Valli di Lanzo e della Val di Susa, sia con la voce che con corni di animali. Un lavoro fatto di documentazione in biblioteca, e, sul campo, una fa-



ticosa rete di appuntamenti nei paesi e sugli alpeggi in quota, camminate sui sentieri, trasferimenti, interviste, colloqui, filmati, registrazioni, trascrizioni, analisi dei documenti, fotografie, restauro di audio. Le questioni emerse durante la ricerca sono molte: erano già stati indagati da qual-

che studioso? C'è diversità tra popolazioni italofone, walser e francoprovenzali, sia nel nome dei richiami, sono stati documentati 12 nomi tradizionali, che nel modo di effettuarli? Quali le differenze tra i richiami diretti alle persone e quelli diretti ad animali? Si trovano specifici richia-

mi a seconda della funzione: saluto, gioco, scherno, richiesta di soccorso, segnalazione della propria presenza, ordini agli animali? E, se diretti ad animali, variano secondo la specie: vacche, capre, pecore, cani? Si fanno preferibilmente da certe posizioni, che presentano un'acustica migliore? Come viene modificato il suono dalla diffusione all'aperto nell'ambiente, con le rocce, gli alberi, i prati? Che distanza raggiungono? Quando sono istintivi e quando vengono invece imparati? Come vengono insegnati? Quando hanno un testo? Possono veicolare infor-

mazioni molto precise con la sola melodia? Sono ancora praticati per gli scopi originali o solo utilizzati in manifestazioni “folkloristiche” di colore? Qual è il loro futuro? Quale il loro senso percepito? I giovani li usano ancora? Lo studio, che continuerà ancora a lungo e si estenderà ad altre località, ha prodotto risultati significativi e risposte assai precise e interessanti a queste domande. È stato escogitato un inedito schema di classificazione dei vari tipi di richiamo, a seconda di come si presentano i suoni lunghi o brevi e le diverse vocali, che pare valido per

tutti i richiami documentati (circa 90 documenti audio) e verrà usato anche in futuro. È emersa la differenza tra un richiamo con l'impostazione vocale di chi ha davvero fatto il pastore all'aperto e uno fatto come elemento “di colore” in una manifestazione folkloristica o tra amici. Nel primo, le frequenze acustiche emesse con più forza sono proprio quelle che vengono di solito assorbite dall'ambiente naturale. È stato registrato un richiamo ormai estinto, quello di Agaro, che una persona ricordava ancora. Siamo molto grati a chi ci ha aiutato. La ricerca proseguirà!

Tra pascoli d'alta quota e antiche tradizioni la famiglia Matli alleva vacche brune all'Alpe Forno

I pasturitt della Valle Antigorio

Incontriamo Gianni Matli nella moderna stalla di Premia in compagnia dei suoi figli Matteo e Cristian, giovani *pasturitt* che in alpeggio, durante l'estate, con cura e attenzione, due volte al giorno, cercano le vacche nei pascoli dell'Alpe Forno; le conoscono per nome e il loro compito è quello di riportarle nei pressi della casera di produzione per la mungitura. La loro è una scuola di vita che insegna il rispetto, il saper apprezzare le piccole cose e la pazienza della ricerca. L'Alpe cresce *pasturitt* che un domani saranno uomini con valori ben definiti e che sapranno fermarsi ad apprezzare quello che il territorio offre. Adesso la stalla è vuota perché le 90 vacche brune pascolano nei dintorni al sole di ottobre. La temperatura è quasi estiva ma, dagli atteggiamenti di uomini e animali, si percepisce il cambio di stagione con la prossima neve che qui scende sempre copiosa.

Gianni ci parla però dell'estate trascorsa sui pascoli alti della sua valle Antigorio: "La

stagione inizia a metà giugno nella piana di Devero dove saliamo con le prime vacche da latte. Qualche giorno dopo, costeggiando l'invaso di Codelago ci spostiamo per due settimane a Pianboglio, già nel comprensorio dell'alpe Forno. Il 20 luglio di solito saliamo nella casera estiva di Forno sovrastata dalla mole famigliare dell'Arbola o Ofenhorn di 3.236 metri", la montagna rappresentativa di questa zona.

"L'alpe Forno, a 2.250 metri di altitudine", spiega Gianni, "è un vasto altopiano di circa trecento ettari, tempestato di laghetti, in una zona del comune di Baceno, tra le più belle delle Alpi. "La nostra azienda Albrun", continua, "prende il nome dall'Albrun, pass la storica bocchetta che permette l'accesso alla valle svizzera di Binn nel canton Vallese, ma è anche un richiamo alla contrazione di allevamento bruna di cui ci occupiamo da anni. Mio padre Secondino ha iniziato ad affittare questo alpeggio nel 1978. Dopo quasi mezzo secolo



Generazioni di Matli all'Alpe Forno

sale ancora ad aiutare me e mio fratello Piero nei mestieri alpestri". Questa è una terra antica. Nel 1966 nei pressi del passo Marani lungo la via dell'Arbola, è stato rinvenuto, infisso nella roccia, un pugnale che gli storici attribuiscono all'età del bronzo. Qui cresce rigogliosa l'erba dei pascoli alti di scatta Minoia, Val Grande e la Satta impreziosita dalla Ligusticum Muttellina, l'erba che aromatizza i prodotti caseari.

Per gestire al meglio il pascolo, le manze asciutte vengono spostate verso l'Alpe della Valle, mentre tutta la produ-

zione lattifera dell'alpe Forno durante i giorni di permanenza è utilizzata per la preparazione del formaggio Bettelmatt a cui la tradizione attribuisce l'antica funzione di merce di scambio e di beneficenza. Questo formaggio d'alpe è prodotto con latte crudo vaccino lavorato subito dopo la mungitura. L'alpeggio di Forno è gestito dagli affittuari Gianni e Silvano Matli che riveste, quest'ultimo, la carica di presidente del Consorzio degli otto alpeggi del Bettelmatt".

La vita che hai descritto ha un aspetto bucolico e di se-

renità. È sempre così?

Vivere in alpeggio a quelle quote significa essere consapevoli della fragilità dell'ambiente soprattutto durante i frequenti nubifragi, i violenti temporali o a volte le nevicate precoci che compromettono la sicurezza nostra e degli animali. Per questo, attraverso la fecondazione artificiale, siamo attenti al loro benessere cercando di allevare capi adeguati all'inalpamento in quota, con struttura fisica forte e agile. Queste attenzioni si riflettono anche sulla produzione lattifera garantita da animali sani.

Quali sono i problemi più preoccupanti che dovete affrontare?

Sicuramente l'aspetto burocratico è una componente gravosa del nostro lavoro. Bisogna affrontare a volte pratiche interminabili oltre che imprescindibili che non sempre vanno a buon fine. Siamo anche preoccupati dalla presenza in quota del lupo che potrebbe predare i vitelli anche se finora non dobbiamo lamentare nessun attacco.

Dopo due mesi di alpeggio arriva il tempo di scaricare.

A fine agosto, a malincuore, lasciamo l'alpeggio e scendiamo nelle stazioni intermedie di Devero dove produciamo anche burro, ricotta e yogurt che vendiamo nel negozio di Crampiolo, mentre la marchiatura pubblica delle forme di Bettelmatt prodotte viene fatta durante la festa dello Scarghé di Crampiolo, a settembre, e a Crodo durante l'evento Biancolatte di ottobre.

Come sverna la mandria?

Le vacche svernano con stabulazione libera senza essere vincolate da catene, sono decornate per evitare che si posano ferire o ferire inavvertitamente noi che le governiamo e dormono su appositi materassi ricoperti da uno strato di segatura. Ci sono leggi molto precise che regolamentano queste procedure che, giustamente, garantiscono la loro salute e la nostra tranquillità. La produzione lattifera invernale è destinata alla Latteria Sociale Antigioriana di Crodo di cui siamo soci.

La famiglia Glarey è un esempio di ospitalità alpina

La passione viscerale per le Reines

"La Ferme du Grand Paradis è la realizzazione del mio sogno", spiega orgoglioso Massimiliano Glarey, proprietario di questa realtà alpina all'ombra del Gran Paradiso. La storia inizia nel 2003, quando costruisce una stalla propria partendo da quella di suo nonno Luciano Perret, classe 1930, albergatore, ristoratore, ma soprattutto allevatore di Cogne e appassionato di pezzate rosse.

"Siamo da generazioni una famiglia di allevatori", tiene a precisare Massimiliano, "mio nonno, uomo d'inizio Novecento, ha sempre gestito la sua azienda alla "valdostana": conferiva il latte in cooperativa e le vacche in estate salivano in alpeggio. Dopo l'alluvione del 2000 e i suoi problemi di salute ha deciso di chiudere l'azienda e di vendere tutti gli animali, anche se io avevo manifestato la volontà di continuare, ma lui si è opposto, perché in quegli anni lavoravo all'Assessorato regionale dell'Agricoltura. Non ho voluto contrariarlo, ma un giorno mentre passeggiavo con lui gli ho chiesto se avere le mucche fosse stato così brutto e lui mi ha risposto che quando aveva la stalla era un uomo felice".

Nel 2005, dopo aver lasciato l'assessorato e aver conosciuto le altre realtà valdostane, Massimiliano avvia la propria azienda zootecnica con un paio di bovine di razza castana e pezzata rossa, di capre da latte e pecore, ma sempre

continuando la sua attività di esperto di razze bovine e caprine. "Oggi anche nostro figlio maggiore, dopo essersi diplomato all'Institut Agricole Régional di Aosta ha iniziato a lavorare in azienda". La famiglia Glarey, oltre a occuparsi di ospitalità alpina, ha come tutti gli allevatori valdostani una forte passione viscerale per la *Bataille de Reines*, una passione condivisa con i vallesani e i savoirdi che può essere riassunta nel trinomio uomo-ambiente-animale ed è qualcosa di indescrivibile come tutte le passioni; "grazie ad essa abbiamo iniziato a selezionare i nostri animali e ad acquistare tori in Valle d'Aosta e Vallese".

Parlando con Massimiliano emerge chiaramente il suo attaccamento e affetto con le bovine Diablo e Brooklyn. "La prima, l'anno scorso, si è classificata a Brissogne ed è arrivata seconda a Cogne, mentre sua sorella Brooklyn è stata incoronata *Reina* a Bionaz nel 2023. Posso dire che i frutti del lavoro della nostra selezione stanno arrivando ora, poiché quando si compra un toro di una reina lo si utilizza l'anno dopo; ad esempio se lo si acquista nel gennaio 2026, l'animale inizierà a montare nella stagione 2027, le vitelle nasceranno nell'autunno o inverno 2027 e andranno a battersi nel 2032/2033. Grazie ai risultati di Diablo, Domenica 26 ottobre abbiamo partecipato

alla finale regionale all'arena Croix Noire. Si è sempre felici di esserci, sogniamo tutti di classificarci nei primi dieci posti, perché per noi valdostani appassionati di *Reines* il grande sogno è quello di vincere una volta nella vita la finale".

Tanti sono gli esempi di come generazioni di allevatori valdostani vivono in simbiosi il rapporto di attaccamento con le proprie bovine: "tutta l'estate mio figlio Michel ha scherzato con il proprietario del bar del paese dicendogli che se avesse fatto risultato a Cogne avrebbe portato la bovina al bar; e dopo la vittoria si è presentato con Diablo al bancone. Ho un ricordo di lui a sei anni: dopo la vittoria a una eliminatória ha fatto il giro dell'arena con la sua vacca tenuta alla corda". Sono questi gesti che fanno capire la passione e l'amore per la terra, le tradizioni e il piacere di vivere in una vallata alpina, perché la vita degli allevatori non è facile e giornate come la finale regionale delle *Bataille de Reines* o la desarpa... pardon la *Devétéya* di Cogne sono un momento di festa e gratificazione dopo 364 giorni di lavoro.

"Qualche mese fa ho letto un'intervista di un signore che diceva che per far sopravvivere un villaggio di montagna ci vuole una chiesetta, una scuola, un negozio e un bar, ma io aggiungo anche una stalla", conclude Massimiliano Glarey.

Una tradizione che continua a innovarsi

La montagna che produce

La "The Quendoz" di Jovençan è un'azienda agricola tipicamente valdostana, ma che è capace di guardare al futuro e comunicare attraverso i social le attività di una realtà di montagna. A raccontarla è Vincent Quendoz: "la nostra storia inizia alla fine degli anni '70, grazie a mio nonno, mio papà e mio zio, i quali hanno acquistato due bovine e un vitello. Inizialmente vendevano il latte, ma poi negli anni '80 hanno incominciato a trasformarlo in fontina", spiega Vincent e oggi la sua azienda conta un centinaio di capi, continua la produzione lattiero-casearia integrando quella di carni e salumi.

Vincent è la terza generazione "all'inizio non era qualcosa che mi affascinava e quando in terza media sono stato

boccato, per punizione mio papà mi ha fatto trascorrere tutta l'estate in alpeggio, ho iniziato a fare il casaro ed è nata la passione. L'anno successivo mi sono iscritto all'Institut Agricole Régional e poi una volta diplomato ho terminato i miei studi in Francia, dove mi sono specializzato nella trasformazione degli alimenti".

La famiglia Quendoz possiede l'alpeggio a Vetan (1.850 metri), nel comune di Saint-Pierre, dove ha la stalla con abitazione, un caseificio e vende i propri prodotti all'ombra del Mont Fallère (3.061 metri). "Si tratta di una struttura vecchia e in futuro modificherò qualcosa nella mia gestione dell'alpeggio; faremo pascolo vagante, sempre fuori giorno e notte, mungeremo le vacche senza rientrare in stalla, anche perché c'è una grossa zona di pascolo che è poco sfruttato".

Le "ragazze" come le chiama affettuosamente Vincent sono di razza pezzata rossa e castana, quella tipica delle *batailles*, "ci stiamo orientando sempre di più verso un'ottica della pezzata rossa, perché di base siamo un'azienda e quindi occorre far quadrare i conti a fine mese. La castana è tradizione e negli anni si è scelto di

selezionarla per la sua indole aggressiva tralasciando altri aspetti", precisa Vincent che ha l'obiettivo nel lungo periodo di incrementare maggiormente la produzione di latte e formaggi.

"La fontina è il formaggio DOP della Valle d'Aosta e noi la produciamo sia in inverno che in estate. È un prodotto a pasta semicotta e dopo aver messo i fermenti e il caglio si lascia coagulare, la si taglia a chicco di mais e riscalda fino a una temperatura di 46/48 gradi. Una volta estratta dal calderone si mette sotto pressa per 12 ore, la si ribalta nello stampo che le conferisce la sua forma caratteristica e successivamente viene portata in cantina dove inizia la fase di pietra e salamoia per poi stagionare sulle assi di legno. Ogni due o tre giorni viene presa e rivoltata con acqua e sale.

È così che nasce il cuore morbido della Valle d'Aosta" e loro lo fanno battere in inverno a Jovençan e in estate in alpeggio. Un cuore che batte da dicembre fino a settembre.

Anche Vincent come tutti gli allevatori valdostani è appassionato di *reines* "per anni abbiamo selezionato solo bovine castane e in passato la nostra azienda era costituita dal 95% da questa razza e dal 5% di pezzate rosse. Ora sta diventando una passione di nicchia. L'ultima nostra Reina qualificata è stata Reinetta nel 2023".



La visione del "pastorello" per Darioski

Donazioni Inverno 2025

€ 250: Di Stefano Gaia, Az. Agr. Vacche Erranti, Miazina. € 200: Mara Maestrani (La Voce di Blenio. Ticino-CH), € 150: Az. Agr. Albrun di Matli Gianni e C., Premia. € 100: Ballerio Rinaldo, Varese; Scandroglio Angelo, Cassano Magnago; Mosoni-Magie de Feu; Comune di Calasca-Castiglione; Laurini Alberto, Domodossola; Silvera Antonio. € 80: Orsi Angelo, Colonno. € 70: Pella Teresina, Torino; Sutto Riccardo, Milano. € 60: Orlando Fabio, Genova; Torello Viera Carlo, Strona. € 50: Erich Rolando, Svizzera; Molinaroli Chiara, Castiglione; De Paoli Marco, Bellinzago; Minolfi Valentino, Domodossola; Carletto Luigi, Vernante; Gilberti Giovanni, Saronno; Nobili Luca, Lesa; Beltrami Gustavo, Vogogna; Coi Andrea Federico; Donghi don Francesco, Cunardo; Boselli Paolo, Milano; Guido Anna Maria, Milano; Deambrogio Arturo, Milano; Soc. Agr. FIASA, Domodossola; G. P. Villadossola. € 40: Marta Attilio e Renata, Calasca; Gamba Maria Grazia, Vercelli; Lamonaca Giovanni, Asiago; Rizzi Giada, Cogoleto. € 30: Gallett François, Poitiers; Hor Giuseppina, Olgiate Olona; Giubileo Rosanna, Bareggio; Scandroglio Maristella, Cassano Magnago; Caramori Eolo Giorgio, Settala; Chiaravalli Tino, Azzate; Giudici Edoardo, Castellanza; CAI Gavirate; Bertoli Paolomatteo, Milano; Bebernardis Lucio, Genova; Rolando Sergio, Verbania; Paravicini Bagliani Giuseppe, Bergamo; Parenti Pietro, Casalpusterlengo; Pirazzi Remo, Ponte Tresa; Riva Cidemore, Erba; Valmaggia Roberto, Crevoladosola; Mariconti Giuseppe, Ghiffa. € 25: Zelaschi Mar-

co, Voghera; Calabrò Massimo, Borgosesia; Eredi Carzana Fioravante, Macugnaga; Quara Ernesto, Omegna; Aimetti Simone, Varese; De Luigi Daniela, Ispra; Gattoni Aldo, Barberino di Mugello; Morosi Maria Assunta, Legnano; Corazze Rino, Piedimulera. € 20,50: Mauri Giovanna, Sesto San Giovanni. € 20: Dago Carlo, Novara; Moroni Carlo, Rho; Tarrini Jolanda, Crevoladossola; Fusani Gianpiero, Valle Lomellina; Bevilacqua Giovanni, Torino; Moraschini Gina, Macugnaga; Poletti Attilio, Vanzone; Giardino Oreste, Bannio Anzino; Rigotti Franco, Castiglione; Mafteis Adriano, Ceppo Morelli; Manoni Fabrizio, Ornavasso; Giovanola Marco, Pieve Vergonte; Musazzi Angelo, Busto Arsizio; Penna Doriano, Pallanza; Piccoli Osvaldo, Varese; Zanni Bianca, Crevoladossola; Cantonetti Germana, Bannio Anzino; Bizzarri Claudio, Saronno; Rolandi Giovanna, Premosello; Modoni Remo, Crevoladosola; Giannantoni Luisella, Varese; Bettineschi Giulietto, Ceppo Morelli; Brustolin Adele, Corbetta; Brusa Angela Cremonesi, Malnate; Milanese Gianluca, Stagno Lombardo; Veneroni Silvia, Cadrezzate; Giovannone Ugo, Piedimulera; Cattaneo Mario, Samarate; Piffero Luciana, Pieve Vergonte; Guglielmetti Valter, Novara; Liberini Stefano, Bellinzago N; Nicò Franco Alberto, Macugnaga; Zanzottera Ambrogio, Dairago; Torriani Celestino, Sant'Angelo Lomellina; Zocchi Graziella, Novara; Conti Rita, Novaresi Claudio; Eredi Rainelli Ugo, Piedimulera; Caretti Roberto, Intra; Rubiana (illeggi-bile); Marcolli Adriana, Azzate; Circolo ARCI, Fomar-

co; Gneccchi Erofilo, Milano; Pecorelli Voletti Luigi, La Coruna; Bernardi Fausto, Crodo; Cogo Viviana, Barasso; Moretti Maria, Castiglione; Oldani Giuseppina, Magenta; Re Fabio, Parabigo; Galimberti Maria Bambina, Milano; Cucuccio Antonio, Acireale; Marsini Angelo, Collalto Sabino; Olzer Giovanni, Piedimulera; Oberoffer Damiano, Vanzone. € 15: Bonfadini Matteo, San Maurizio Op; Vedana Riccardo, Vanzone; Ceresoli Ermanno, Trezzo S. Adda; Narciso Vincenzo, Ceppo Morelli; Chiarinotti Alfonsina, Calasca; Valente Giovanni, Arsago Seprio; Stoppini Rosalba, Novara. € 12: Pivotto Alberto, Somma Lombardo. € 10: Sannicandro Enrico, Vogogna; Justi Ada, Vanzone; Farioli Marco, Calasca; Pannella Gennaro, Salerno; Nucera Romina, Vogogna; Longhini Luigi, Mornago; Bettoni Angelo, Villongo; Battaglia Virginia, Macugnaga; Menichetti Nadia, Calenzano; Pala Lina, Macugnaga; Guglielmazzi Germano, Pallanzeno; Guizzetti Gianpietro, Macugnaga; Panighetti Alfonso, Pallanza; Bionda Quirino, Vanzone; Pizzi Rosalda, Omegna; Cedri Isabella, Milano; Borghi Rita, Macugnaga; Medeghini Mario, Milano; Silvia Tabachi, Ceppo Morelli; Pizzi Mirella, Vanzone; Piffero Luigino, Castiglione; Bertoletti Gian Mario, Massino Visconti; Burlone Giuseppe, Gravelona Toce; Pirozzini Bruno, Calasca; Pirozzini Lorena, Calasca; Grassi Pierluigi, Vanzago; Bianchetti Ivano, Pallanzeno; Ghivarelli Augusto, Pieve Vergonte; Bresciani Moreno, Domodossola; Stoppini Marisa, Novara; Quai Franca. € 5 Antonietta Ferraris, Varzo.

La nostra storia

Il Rosa nasce nel dicembre 1962, in concomitanza con l'inaugurazione della funivia Alpe Bill - Passo del Moro. Inizialmente come mensile, era edito dall'allora Azienda Autonoma di Soggiorno di Macugnaga, presieduta da Carlo Ravasio e sostenuto dall'Associazione "Amici di Macugnaga", guidata da Renato Dolfin. Dopo la scomparsa di Ravasio e Dolfin nasce la "Cooperativa Editoriale IL ROSA"; direttore responsabile è Piero Sandonnini, luminosa figura di sportivo e amante della montagna. Dal 1997 la direzione de "Il Rosa" è assunta da Paolo Crosa Lenz che, con la collaborazione fondamentale di Walter Bettoni, la conferma fino al 2022.

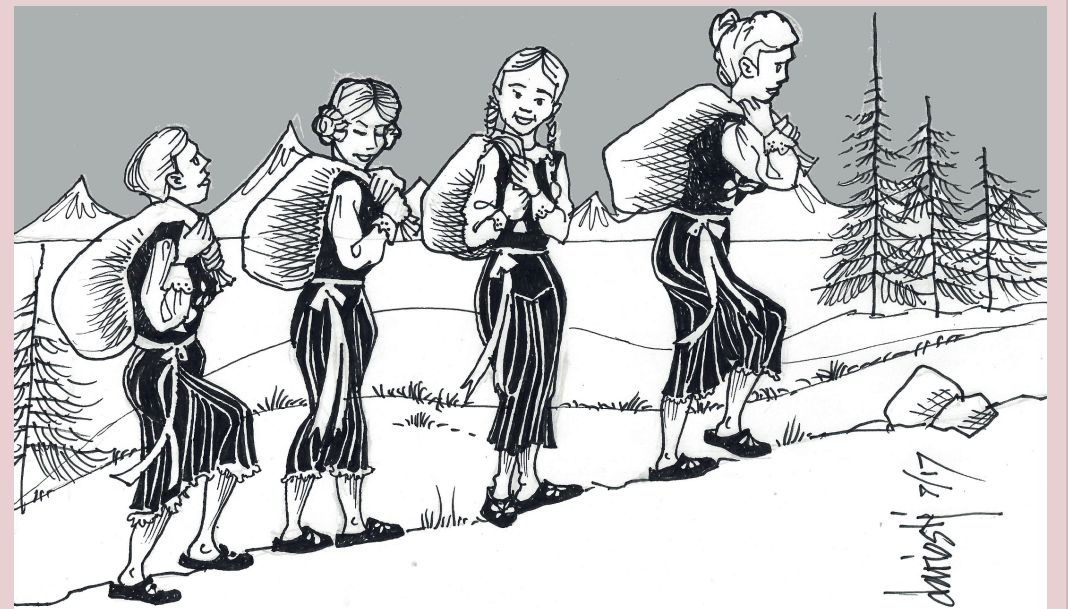
Alcune caratteristiche ne fanno un caso unico sulle Alpi. Il giornale non viene venduto, ma inviato ad "abbonati" che hanno versato liberamente una quota di contributo oppure solamente hanno segnalato l'in-

dirizzo. È forse il primo caso di free press sulle Alpi.

Il nostro è un giornale indipendente, redazione e collaboratori forniscono il proprio impegno a titolo gratuito e volontario, mossi da un'adesione profonda e non effimera ai valori della cultura alpina.

“Dona con Paypal”

Sostieni un giornale libero e indipendente.



Nasce una nuova sinergia!

“Il Rosa” è lieto di concludere l'anno informando i propri lettori della nascita di una nuova collaborazione con il mensile ticinese “La Voce di Blenio” nato nel 1970 per dar voce agli abitanti dell'omonima valle e che si è affermato come una voce autorevole e apprezzata di notizie e approfondimenti. Ogni mese il giornale si impegna a raccontare la cronaca locale e a esplorare la storia della Valle di Blenio con articoli dettagliati e reportage esclusivi. L'incontro tra le nostre redazioni ha l'obiettivo di mantenere viva la tradizione giornalistica locale, promuovendo una comprensione profonda delle dinamiche che caratterizzano i nostri territori; siamo orgogliosi di essere un fattore di crescita e coesione per le nostre comunità. Dopo un primo incontro avvenuto a Novembre, presso la redazione della “Voce di Blenio”, ne seguirà un altro in Ossola durante la stagione estiva.

Redazione

Questo numero è stato chiuso il 30/11/2025 - Tiratura 6.000 copie

Associazione Culturale “Il Rosa”

Sede - Direzione - Amministrazione e Redazione:

Via Gorini, 20 - 28879 Vanzone con San Carlo (VB)

Registrazione Tribunale di Verbania n° 295 - 29 novembre 1999

Per informazioni: redazione@ilrosa.info

Aggiornamento indirizzi: 348 7290159 (solo messaggi) oppure mail: abbonamenti@ilrosa.info

Distribuzione gratuita con erogazione liberale (versamento consigliato di almeno 20 euro annuali)

Banco Posta - Codice IBAN: IT59 E 07601 10100 001041530567

Direttore responsabile: Andrea Delvescovo - Comitato di redazione: Giulio Frangioni, Elena Giannarelli, Dario Inzoli, Paolo Crosa Lenz, Luca Magnani, Maurizio Marzagalli, Marco Sonzogni, Maria Cristina Tomola, Fabrizio Vedana - Vignettista: Dario Inzoli - Collaboratori: Emilio Asti, Enzo Bacchetta, Giacomo Bonzani, Marco Botti, Serena Brusa, don Fabrizio Cammelli, Mauro Carlesso, Renato Cresta, Attilio De Matteis, Gianpaolo Fabbri, Elena Fornetti, Damiano Oberoffer, Lorenzo Pavesi, Giuseppe Possa, Davide Rabbogliatti, Livia Scotti, Dominik Siegrist, Teresio Valsesia, Matteo Vola, Andreas Weissen - Partner fotografico “La Valle del Rosa” - Edizione online: Mariella Colombo - Progetto grafico: Mauro Martinengo - Stampa: Sigraf Spa, Treviglio (BG)

I giovani delle medie di Vanzone costruiscono la biblioteca alpina

Quest'autunno Maria, moglie di Walter Bettoni, storico capo redattore del Rosa, ha donato alla redazione numerosi libri di montagna appartenuti al marito con lo scopo di creare una biblioteca aperta al pubblico presso la sede sita nel comune di Vanzone con San Carlo.

A occuparsi dell'archivio e della catalogazione dei volumi saranno i ragazzi della 2A della scuola media “G. Borgna” di Vanzone, i quali verranno coordinati dalla Professoressa Livia Scotti, preziosa collaboratrice del nostro periodico.

La redazione è orgogliosa dell'impegno e dell'entusiasmo dei giovani studenti nei confronti della cultura alpina e ringrazia coloro che vorranno conferire i loro libri contribuendo così all'arricchimento della raccolta.

Redazione

HERNO

