

rivista

il biaschese



3valli

Anno 48 - Nr. 459 - luglio-agosto 2024

Rivista di informazione delle valli Riviera, Blenio e Leventina



Una vita selvatica



Americo Aldrovandi ha lasciato il caos cittadino per godersi la pace della Valle di Blenio avviando la sua azienda agricola 'Gli Inselvaticiti' (p. 8)

rivista

il biaschese

Rivista di informazione delle valli Riviera, Blenio e Leventina

Anno 48 - Nr. 459
luglio-agosto 2024

3valli

Racconti di viaggio

Ogni storia del mondo segue lo stesso schema, modellato poi in infinite variazioni artistiche: un personaggio va, poi torna a raccontarlo. Può anche essere un viaggio dentro se stesso, purché veda qualcosa che gli altri non hanno visto. Oppure scende sotto casa, guarda il solito scorcio, e ne dà la sua visione particolare.

Ecco, ora che arriva l'estate, l'aria aperta, magari qualche viaggio, aguzziamo gli occhi e le orecchie. Appropriamoci di questa arte profondamente umana che è il racconto, altrimenti la disimpariamo, perdendo un pezzo fondante di noi.

Quando qualcuno torna da un viaggio, è meglio che racconti cosa lo ha colpito, piuttosto che mostrare cosa ha filmato. Anche il filmato può avere uno sguardo proprio, intendiamoci. Ma raccontare gli incontri, le sensazioni, le stranezze che ci hanno fatto ridere, ha un valore immenso. Spesso gli amici mi mostrano le fotografie, magari foto di paesaggi o monumenti... ma non facevano meglio a comprarsi un bel libro di immagini fatte da un professionista? A me però interessa sapere che cosa è stato quel viaggio per loro, quali corde sono state toccate e perché, di che cosa gli si sono riempiti gli occhi.

Se immaginiamo qualcuno che viene da noi a visitare le Tre Valli per la prima volta, cosa ci farebbe piacere che riportasse a casa? Degli amici venuti qui ricordano ancora: il verde, il rumore delle cascate, la purezza dell'aria, il fresco delle pozze, il sapore del salame, la scoperta dei grotti, la gentilezza degli abitanti, la vista dal terrazzo, la meraviglia di vedere che ogni casa ha il camino, la bontà della carne secca di cervo, quanto le nuvole si spostano veloci e come arriva presto il temporale in estate sulle montagne, l'ambiente rilassato e rustico delle nostre bettole e il fatto che la sera si riempie di stelle e che non bisogna fare silenzio alle dieci se si organizza una festa...

Educhiamoci a guardare e poi a raccontare. A non chiedere solo «Ha fatto bel tempo?», come se fosse la condizione più importante per un momento speciale. Andiamo e guardiamoci intorno, facciamo domande, e a chi torna chiediamo racconti, perché ne abbiamo fame e sete: siamo umani, nonostante tutto.

Buona estate!

Sara Rossi Guidicelli

Abbonamento 2024

11 numeri fr. 60.-

Abbonamento sostenitore

fr. 75.- e oltre

Abbonamento estero

fr. 70.- / Via aerea fr. 100.-

Numero separato

fr. 6.- + spese

Numero separato arretrato

fr. 7.- + spese

Amministrazione, redazione e pubblicità

Edizioni Tre Valli Sagl

Via Cantonale 47 - 6526 Prosito

tel. 091 863 19 19

fax 091 863 27 64

e-mail: info@3valli.com

www.3valli.com

Editore

Edizioni Tre Valli Sagl, Biasca

Responsabile di redazione

Sara Rossi Guidicelli

La responsabilità degli articoli firmati è dei singoli autori.

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

Ultimo termine per la consegna del materiale da pubblicare sulla Rivista 3valli n. 9 - 2024:

9 agosto 2024

5 ambiente

L'università di Airolo

7 curiosi di natura

I segreti delle comete

8 persone

Americo riparte da zero a Selvapiana

10 festival

Torna BlenioMsica a illuminarci l'estate

12 l'Ospite

La capanna di Luca e i suoi amici

14 alpeggi

Oi Boión

15 eco delle valli 1. parte

18 musica

Undicesima edizione di Sobrio Festival

20 quiz

22 eco delle valli 2. parte

36 in memoria

37 album del nonno

38 agenda

39 il cruciverba

Parole crociate delle Tre Valli

Segui la Rivista3valli



ottica formi+

Ottica Forni SA - CH-6710 Biasca
Tel. 091 862 44 74



SWAROVSKI
OPTIK



Buongiorno Luca, hai 29 anni, dal 2021 risiedi in Leventina. Sei il nuovo guardiano della Capanna Prodör a Carì. Quali sono le cose più importanti che hai imparato durante il tuo percorso formativo?

La parte più importante del percorso formativo avviene nei primi momenti e anni di vita, nella relazione con i genitori e la famiglia. Credo che tutto quello che ho realizzato finora trovi le fondamenta proprio in questo: una base affettiva solida che mi ha permesso di superare le difficoltà e crescere con sicurezza. Sono molto grato di essere stato accolto da un padre e una madre che mi hanno amato incondizionatamente, da nonni che mi hanno trasmesso principi cardine.

Accademicamente, ho avuto la fortuna di poter frequentare un ottimo liceo classico in Italia, dove ho studiato in modo approfondito materie come latino, greco antico, filosofia. Questa è oggi la base del mio modo di pensare e del mio metodo di lavoro. Mi è stata trasmessa l'importanza del dettaglio, di ciò che sta sotto all'apparenza: vedere il ramo ma riconoscere la radice.

Avendo l'intenzione di diventare avvocato in ambito commerciale, mi sono trasferito nel Regno Unito, dove ho studiato legge. Ho scelto l'Inghilterra perché il diritto commerciale inglese è il riferimento a livello internazionale e governa la maggior parte dei contratti nel mondo.

Lì mi sono reso conto che titoli e competenze contano, ma la relazione con le altre persone, la possibilità di contemplare prospettive diverse e le amicizie sono fondamentali, sia sul piano personale sia su quello professionale.

Laureato, ho maturato la consapevolezza che la mia famiglia e gli amici di una vita mi avrebbero fatto più felice rispetto a una carriera nella City.



l'Ospite

di Sara Rossi Guidicelli

La capanna di Luca e i suoi amici

Ho lasciato il paese e mi sono preso un anno sabbatico. Ho speso l'inverno in montagna, prendendomi tempo per capire come proseguire il percorso alla luce delle mie nuove priorità. Avevo bisogno di una specializzazione che mi permettesse di poter lavorare da dove preferissi e che fosse coerente con quanto raggiunto fino a quel momento. Mi sono quindi iscritto a un master di diritto del commercio internazionale, dove sono stato formato in particolare nel campo delle mediazioni e degli arbitrati.

Ci puoi spiegare in che cosa consistono?

Una mediazione è semplicemente un metodo per assistere due o più soggetti a raggiungere un accordo amichevole di conciliazione. L'arbitrato è una modalità di risoluzione delle controversie in cui le parti coinvolte scelgono uno o più arbitri neutrali per prendere una decisione vincolante, invece di ricorrere a un tribunale.

Ho lavorato per un po' come mediatore e consulente legale, trovando una certa soddisfazione nel mestiere e maturando esperienza preziosa. Avevo però in mente l'idea di creare un'azienda e di continuare il mio percorso come imprenditore. Ho scelto quindi di costituire la società in Svizzera assieme ai miei soci, che non solo sono professionisti eccellenti, ma sono anche fra i miei più cari amici.

E come sei arrivato a fare il capannaro?

Pensavo di trasferirmi in Svizzera interna per stare a contatto con gli ambienti finanziari e tecnologici più dinamici. Ho poi scelto di iniziare dal Ticino perché, in quel periodo, mia sorella si stava riprendendo da un incidente sugli sci e volevo darle una mano. Ho dunque preso una casa in Leventina, vicino a lei, pensando di fermarmi sei mesi e poi muovermi ancora. Non avevo mai abitato in un contesto di montagna, fra piccoli paesi e lontano dalla città. Dopo quei mesi, mi sono chiesto se valesse la pena spostarmi di nuovo: lasciare la famiglia, amici, il sole, la natura incontaminata e il buon cibo. Avevo la possibilità di lavorare quasi completamente da remoto: ho deciso di rimanere. Nel tempo, mia sorella e io abbiamo condiviso l'entusiasmo per questo stile di vita, per i luoghi meravigliosi che ci circondavano. Questo ha portato oltre una

decina di nostri amici a trasferirsi vicino a noi. Abbiamo creato una piccola comunità di ragazzi affiatati: ci sosteniamo a vicenda e siamo diventati una grande famiglia.

All'inizio della scorsa estate volevo cambiare casa e spostarmi in un luogo più soleggiato, in alta quota e immerso nella natura. Ho guardato un po' ma non era facile. Contemporaneamente, Marco, il precedente guardiano della Capanna, mi aveva chiesto se conoscessi qualcuno che potesse aiutarlo nel mese di agosto.

Non avendo trovato una persona disponibile per tutto il periodo, mi sono offerto volontario personalmente. All'incontro per definire il lavoro da fare, Marco mi disse che aveva intenzione di lasciare l'attività. Mi chiese dunque se fossi interessato a diventare suo successore. Subito, mi sono messo a ridere: non avevo mai considerato l'idea di gestire un rifugio in mezzo al bosco.

Poi però pensai che si trattava esattamente di quello che stavo cercando come casa, ed era da tempo che immaginavo una vita in condivisione. Esclusa qualche esperienza come cameriere, non avevo molta competenza nel campo dell'ospitalità.

Nel frattempo però mia sorella aveva conseguito il diploma di gerente. Decisi di chiamarla e chiederle se fosse interessata ad aiutarmi. Forte del suo supporto, mi sono poi proposto al comitato Utoe Pizzo Molare come nuovo gestore.

E cosa unisce la tua azienda di tecnologia e design a ciò che fai adesso?

Il mio ufficio ora è su uno dei tavoli fuori dalla capanna: mi siedo, apro il computer, sento il suono della fontana dietro di me e godo del sole e del panorama che trovo davanti. Nei giorni di chiusura, Prodör è il posto perfetto per concentrarsi e portare la propria produttività al massimo. Trovo che





respirare aria buona, bere acqua pura, mangiare cibo genuino e sintonizzarsi coi ritmi naturali siano la base per stare bene e affinare le proprie capacità di concentrazione. Non mi accorgevo dell'importanza di questi elementi quando ero assuefatto dai ritmi e dai rumori della città.

I miei soci e io abbiamo recentemente avviato un progetto che ha avuto origine proprio dall'esperienza che sto facendo in capanna e che di fatto connette saldamente i due mondi.

Avendo notato che il settore dei rifugi e delle capanne è rimasto un po' indietro, e che gli attuali portali di prenotazione non sono adeguati alle specifiche del settore, abbiamo creato capannino.com: si tratta di un sito che offre la possibilità al pubblico di trovare le capanne e prenotare i soggiorni. Fornisce poi ai guardiani un sistema di gestione del lavoro specificamente pensato per questa nicchia. L'idea è quella di mettere insieme la maggior parte delle strutture di montagna in Svizzera e in Europa, andando oltre l'appartenenza a un ente piuttosto che a un altro per superare la frammentazione di informazioni che ora è presente. Penso infatti che collaborare sia molto più intelligente e proficuo che competere. La divisione porta difficoltà, soprattutto ai giovani e ai meno esperti. Non esisteva un sito che desse una panoramica di tutte le strutture su una mappa, che permettesse agli ospiti di pianificare un percorso in modo semplice e veloce, avendo a disposizione tutte le capanne presenti in una zona.

Raccontaci della capanna.

La capanna si trova a 1750m slm ed è stata edificata fra il 1967 e il 1968. Prima di allora ve n'era una 500 metri più in basso, che era stata costruita nel 1931. Prodör è stata

ristrutturata nel 2008 e prevediamo un nuovo intervento sostanziale nel giro dei prossimi due o tre anni.

Intorno alla capanna sono presenti diversi sentieri e percorsi. In inverno le piste da sci sono raggiungibili direttamente dalla capanna.

Una novità è il sentiero Cari Experience, appena inaugurato. Si tratta di un percorso guidato con 11 postazioni segnalate da cartelli sui quali è indicata una descrizione scientifica, energetica ed esperienziale, per imparare a conoscere e connettersi con il bosco.

Oltre alle tante passeggiate ed escursioni, consiglieri di andare a provare i formaggi e i prodotti prodotti qui in loco. A Molare per esempio c'è il self service di Truarenc, dove si trovano formaggi e carni freschi di eccellenza. D'estate si possono anche trovare i formaggi all'Alpe e molto altro.

Quale è la visione tua e dei tuoi collaboratori?

Credo che in una capanna sia fondamentale mantenere la tradizione e la semplicità che la caratterizzano. È un ambiente conviviale e informale, basato su relazioni umane e condivisione. Vorrei espandere l'attività restando fedele a questi principi.

La mia visione è creare un'oasi di pace e tranquillità, umile e senza fronzoli, dove i nostri visitatori possano soggiornare o passare un pomeriggio, fare amicizia e connettersi con la natura.

Desidero avvicinare più giovani alla montagna e far conoscere la bellezza di questo luogo. In cucina utilizziamo, per quanto possibile, prodotti freschi e locali, collaborando con agricoltori e allevatori che abbiamo intorno per offrire un'esperienza autentica e caratteristica.

Oggi la maggior parte dei nostri ospiti è composta da appassionati di montagna, escursionisti e villeggianti. Abbiamo già organizzato diversi eventi per soddisfare le aspettative del nostro pubblico. Sono particolarmente contento della serata di capodanno, dove ci siamo divertiti con quasi 50 ospiti: abbiamo fatto una bella cena, messo la musica, acceso il falò fuori. Un altro evento che ripeteremo è stata la serata con osservazione degli astri: abbiamo invitato un nostro amico astronomo che ha portato l'attrezzatura per mostrarci le meraviglie della volta celeste dopo una cena a base di fondue.

Abbiamo già messo in cantiere una serie di eventi per la stagione estiva. Per ora prevediamo di organizzare una notte bianca con silent disco, una serata sotto la luna piena, con falò acceso e musica acustica dal vivo, una serata con degustazione di vini locali direttamente coi produttori. Molte altre iniziative saranno comunicate durante le prossime settimane.

Molti eventi diversi fra loro, mi pare di capire...

Con la nuova stagione vorrei aprire la capanna alle aziende per sessioni di team building, alle scuole, ai corsisti e ai nomadi digitali. Prodör ha un notevole potenziale e può rivolgersi a persone con esigenze diverse grazie alla sua facilità di accesso: siamo a soli 5-10 minuti di cammino dalla fermata dell'autopostale.

Mia sorella è parte fondamentale di questo processo ed è attiva in vari ambiti della gestione.

Grazie alla sua formazione da gerente, può assicurarsi che siano rispettati tutti gli standard del settore.

Oltre a ciò, è la persona più intraprendente e coinvolgente che conosca. Si occupa di ideare e organizzare i nostri eventi e riesce a creare un ambiente di cooperazione davvero magico.

Dicevo prima che diversi amici si sono trasferiti in zona: buona parte del merito va a lei e agli eventi che aveva organizzato in altre sedi negli scorsi anni. Lavorare così, fra amici che si vogliono bene, con l'idea di divertirsi e portare qualcosa di buono alla comunità ha un effetto sull'anima.

I miei amici mi aiutano a rotazione secondo quello che sanno fare meglio e che è necessario: c'è chi si occupa della cucina e delle preparazioni, chi del servizio, chi delle pulizie e chi della manutenzione. Per esempio, offriamo un menù diverso a seconda di chi sta in cucina: che ognuno porti le proprie specialità!

Passare del tempo insieme qui, lavorare, condividere le difficoltà e le soddisfazioni, è un'opportunità di crescita per tutti.

Desidero realizzare il potenziale di questo luogo. ■