

Zeitschrift: Treterre : semestrale di Terre di Pedemonte e Centovalli
Herausgeber: Associazione Amici delle Tre Terre
Band: - (2008)
Heft: 51

Rubrik: Regione

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 05.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

La notte tra il 6 e il 7 dello scorso settembre il fiume Maggia si è mostrato impetuoso come da tempo non lo si vedeva. Quasi a voler ricordare, a tre decenni e un mese esatto di distanza, il trentesimo anniversario della grande alluvione che nell'agosto del 1978 colpì così

duramente le nostre terre. Fortunatamente questa volta la piena non ha creato grossi disagi, ma il fiume è comunque straripato a Tegna in zona "Pozzo" arrivando fino alla strada e portando con sé i "Toi Toi", che erano stati posati sopra la spiaggia, e la roulotte dei gelati.

Con il suo impeto il fiume si è tralaltro riaperto un varco nel canale che va dal Pozzo al Saleciasc passando accanto al campo di calcio che serviva quale valvola di sfogo in caso di esondazione e che da tempo non veniva più tenuto pulito.

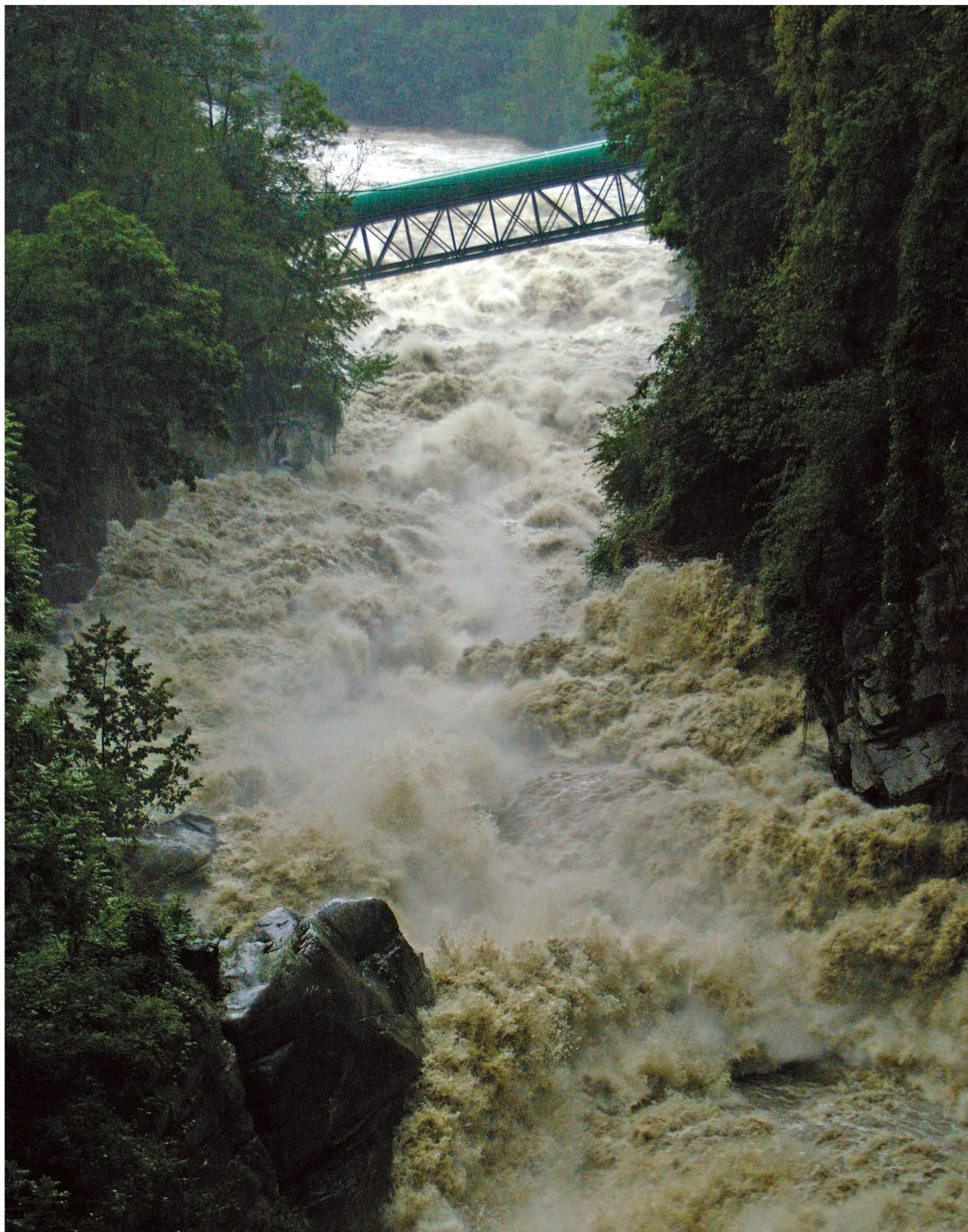


Foto: Carlo Mina

Corpo pompieri ieri e oggi



Ogni anno le comunità e le istituzioni si trovano a dover combattere un nemico infido, il fuoco, che è tanto più pericoloso perché va a colpire, insieme ai boschi, tutto il sistema di benefici che da essi derivano: l'aria pura, la bellezza naturale, un presidio importante contro frane e smottamenti del terreno, una risorsa economica per le popolazioni delle nostre montagne e valli.

Contro questo nemico è bene affilare le proprie armi e il nostro Cantone ne è ben consapevole, visto che ha dato mandato, negli anni, alla creazione di decine di corpi pompieristici in grado di intervenire sugli incendi boschivi con efficacia ed efficienza.

Nelle Terre di Pedemonte e nelle Centovalli, corpi volontari di uomini pronti ad impegnarsi, autonomamente, nello spegnimento delle fiamme che distruggono boschi e monti nei singoli Comuni nascono negli anni della Seconda Guerra mondiale.

Leggendo i documenti giunti fino ai nostri giorni o ascoltando gli ex colleghi mentre narrano del lavoro compiuto, ben si comprende come, nonostante il trascorrere del tempo, il modo di operare dei pompieri non sia affatto cambiato. O, meglio, sono cambiate soltanto le attrezzature, ma lo spirito di servizio è rimasto sempre inalterato. Emergono anche i ricordi, fissati nella memoria, di vicende di cui qualche lettore è sicuramente stato anche testimone e nelle quali sono stati protagonisti i pompieri. Se ciascuno li raccontasse nei dettagli, si riempirebbero molte pagine; sarebbe già scritta la "trama" di questo articolo. Ma, ahimè, ciò non è possibile. Ci limiteremo, perciò, a qualche curioso aneddoto storico raccolto intervistando Giovanni Madonna di Intragna, una vita trascorsa con la divisa del locale corpo pompieri, dapprima come milite in seguito con i gradi di tenente.



Dalle cadole alla Landrover

L'istituzione del Corpo pompieri di Intragna viene fatta risalire agli anni '40-'50. Le testimonianze da noi raccolte parlano di un manipolo di 8 spegnitori d'incendi, agli ordini del comandante Giovanni Vittore, ex segretario comunale. Il magazzino si trovava sotto il portico comunale e gli uomini erano equipaggiati con 4 cadole e un carro aspo con accessori per l'opera di spegnimento.

Quando Giovanni Madonna entra a far parte dell'unità, nel lontano 1942, gli effettivi sono 12. L'organigramma si irrobustisce pur mantenendo la sua caratteristica di volontariato. Sono anni di lotta alle fiamme pionieristiche, di ardui interventi e il Corpo gode, ormai, di un consolidato ed unanime prestigio tra la gente. Alla morte di Giuseppe Cavalli, precedente responsabile della squadra, Giovanni Madonna assume la carica di comandante. Siamo, col racconto, nel 1961. Dopo un breve periodo di transizione, si gettano le basi per la costituzione di un secondo gruppo, che conta ben 25 uomini, tra i quali diversi provenienti da Palagnedra e Borgnone. La nuova organizzazione logistica coincide con l'acquisto di nuovi mezzi: arrivano una motopompa e un automezzo Landrover, oltre a diverso altro materiale. L'atti-

vità dei pompieri va sempre più intensificandosi e i campi d'azione si allargano. Madonna ricorda anche di un pranzo offerto al Corpo al ristorante Angeloni di Golino, alla presenza di autorità comunali e cantonali. Al termine, racconta, l'ufficiale Lucchini gli si avvicina e gli cala, sulla testa, il berretto con il grado di tenente. La carriera di Giovanni si conclude nel 1978, dopo 36 anni di fedele dedizione alla causa e di costante presenza accanto ai cittadini anche nelle circostanze più comuni della vita quotidiana. Una promettente premessa per trasmettere alle generazioni future quegli ideali di solidarietà e altruismo che hanno sempre accompagnato la storia dei vigili del fuoco lontani.

La regionalizzazione del Corpo

Nel 2004, la proposta di riorganizzazione delle squadre antincendio elaborata dalla Federazione cantonale ticinese dei corpi pompieri viene accolta dal Consiglio di Stato. Essa ha comportato, tra le altre cose, una drastica riduzione delle unità operative. Al termine di un lungo travaglio (complici anche, diciamo pure, le forti "resistenze" di alcuni ex) nel nostro comprensorio si è giunti alla nascita del Corpo pompieri di montagna della Melezza (in seguito CPM Melezza), "battezzato" ufficialmente il primo gennaio 2007. Di fatto, il nuovo modello organizzativo ha portato alla cancellazione dei singoli corpi comunali preesistenti (Intragna, Tegna, Verscio e Cavigliano). Esso rappresenta un salto di qualità anche a livello di riconoscimento istituzionale. Stemperati gli animi e regolate le ultime questioni logistiche-amministrative, la neonata entità ha potuto muovere, con successo (vedi incendi di Ognina e Ronco s/Ascona del 2007) i primi, sicuri, passi.

Siamo, ormai, ai giorni nostri. L'unità oggi ha sede ad Intragna, nella moderna e funzionale caserma edificata in zona Vallare e dotata di un ufficio comando, di una sala teoria, degli spogliatoi con docce e di una piccola cucina. Posto sotto la gestione di Intragna (ma gli oneri vengono suddivisi tra i Comuni del Circolo della Melezza legati da una convenzione), il CPM Melezza conta 30 uomini (tetto massimo concesso dal Comune pilota 37) che garantiscono, compatibilmente con le esigenze lavorative, la loro disponibilità ad intervenire sugli incendi boschivi 24 ore su 24, tutto l'anno. Comandante della squadra è Adriano Pedrazzi,





che si avvale dell'aiuto di un furiere, tre sergenti ed altrettanti caporali.

L'estinzione di incendi boschivi rappresenta l'attività principale dell'unità. Quando si parla di lotta alle fiamme, molte persone pensano che questo operare consista esclusivamente nello spegnimento degli incendi che devastano il nostro ambiente naturale, ma non è così.

Diverse attività vedono infatti impegnati prima, durante, dopo l'incendio i militi, in opere di prevenzione, esercitazione e formazione. Le simulazioni permettono di amalgamare gli effettivi e ad ogni componente di acquisire la dovuta conoscenza del territorio sul quale potrebbe trovarsi ad intervenire. Corsi teorico-pratici organizzati a livello Cantonale dalla Federazione aiutano i volontari chiamati ad operare sulla linea del fuoco. Sei volte all'anno, sui monti ed i pendii dei vari Comuni del Circolo, i pompieri testano infine il proprio grado di capacità. L'appartenenza ad un corpo di pompieri di montagna è caratterizzata, oltre che da momenti di impegno, collaborazione, addestramento,

intervento, prevenzione e protezione del territorio, anche da occasioni di ritrovo che favoriscono la coesione e il senso di appartenenza a un gruppo.

In caso di necessità, il CPM Melezza può essere chiamato a fornire il proprio supporto anche per incendi fuori zona.

L'equipaggiamento

La strumentazione dell'unità (individuale e di squadra) consiste in tute, caschi, guanti (forniti dal Cantone), scarponi ed attrezzi di inter-

vento quali: rastrelli, pale, moto-soffiatori, moto-pompe, vasche antincendio (riempite dagli elicotteri laddove non esistono fonti o sorgenti), radio, motoseghe, condotte, generatori.

Per raggiungere la zona operativa si fa capo ai mezzi in dotazione:

due furgoni dal duplice compito di trasporto militi e materiale sulla zona del sinistro e una moto a 4 ruote tipo "quad".

David Leoni



Il saluto del maggiore Alain Zamboni



Come ispettore di zona saluto con particolare piacere il neo costituito Corpo pompieri di montagna Melezza.

In effetti, con decisione dello scorso mese di aprile il Consiglio di Stato sanciva l'istituzione del Corpo, ulti-

mo atto formale di una lunga procedura iniziata nel lontano 2002 da una chiara volontà politica di riorganizzare i pompieri di montagna in strutture a valenza regionale, più efficaci e meglio strutturate. Fatta qualche piccola eccezione, solo a partire dagli anni sessanta i comuni ticinesi si sono dotati dapprima di squadre, poi di Corpi pompieri di montagna; basti ricordare che prima della riorganizzazione nel comprensorio facente capo al Corpo civici pompieri di Locarno, Centro di soccorso cantonale, si contavano ben 23 corpi pompieri di montagna e, a conclusione di questo lungo processo riorganizzativo, questi sono scesi a 2 corpi e 3 sezioni.

Ripercorrendo le diverse fasi che ne hanno contraddistinto la costituzione del CPM Melezza non posso dimenticare le titubanze, le preoccupazioni e le paure che i diversi comandanti dei corpi, confluiti in questa nuova realtà, hanno sollevato a giusta ragione nelle diverse riunioni che si sono susseguite per raggiungere questo obiettivo. Comandanti ai quali va il più sentito ringraziamento per avere gestito, plasmato e consolidato la loro realtà comunale a favore della salvaguardia del patrimonio boschivo di loro pertinenza. L'attaccamento ai loro militi e al territorio veniva con questo processo di riorganizzazione messo in forse e solo dopo aver compreso la bontà dell'operazione, la progettualità ha preso il posto dei dubbi e delle reticenze, sfociando nella creazione del Corpo.

A condurre questa nuova formazione è stato chiamato l'aiutante Pedrazzi, il quale con l'impegno e passione che lo contraddistingue, passo dopo passo, sta rafforzando la sua organizzazione ma soprattutto nell'istruzione ai militi ha individuato la forza del Corpo, giovani e meno giovani provenienti dai diversi comuni del comprensorio si trovano a scadenza regolare per aggiornarsi, consolidare ed esercitare i diversi attrezzi e tecniche d'intervento. Solo con dei militi istruiti ma soprattutto motivati la collettività ed il patrimonio boschivo - bene di tutti noi - potranno godere di questo importante elemento di sicurezza pubblica.

Ai militi, quadri e comandante gli auguri di ricche soddisfazioni, il tutto finalizzato a garantire agli abitanti delle Centovalli e delle terre di Pedemonte un pronto intervento nel caso si rendesse necessario.

magg Alain Zamboni

Ispettore di zona

Comandante Corpo civici Pompieri di Locarno

L'ALAMBICCO CONSORTILE DI INTRAGNA

Un grapín a bagnomaria

È ormai un luogo comune dire l'è più cum una volta nel constatare quanto è cambiato il nostro modo di vivere. Pensiamo soltanto alle strade e alle piazze dei nostri villaggi, oggi spesso deserte o frequentate quasi furtivamente giusto il tempo di parcheggiare l'auto o di fare una veloce commissione quando invece solo qualche decennio addietro gli stessi spazi avevano un ruolo sociale importante come luoghi d'incontro. Quante discussioni, pettegolezzi, affari, amori, beghe, gesti di generosità ma anche litigi (che poi lasciavano il segno magari per generazioni) hanno avuto come scenario le piazze, le strade o il sagrato delle chiese!

Sono troppi, per trattarli in questa sede, gli aspetti della vita dei nostri villaggi che, in particolare dopo la fine della seconda guerra mondiale, si sono modificati in modo radicale e troppo rapido se confrontato con quanto avveniva nei periodi precedenti. Per non cadere in una ammirazione acritica del passato, caratterizzato molto spesso da diffusa povertà e da condizioni di lavoro che oggi definiremmo disumane, bisogna anche riconoscere che una parte dei cambiamenti intervenuti sono da considerare positivi in quanto hanno portato a un maggior benessere. Che poi tutto questo comporti un prezzo da pagare, in particolare a livello dei rapporti umani, non può certamente essere negato. La necessità vitale di collaborare all'interno delle nostre piccole comunità di allora ha ormai lasciato spazio a forme di vita centrate su un individualismo sempre più marcato con le strade e le piazze dei villaggi sempre più vuote, bambini e anziani non usufruiscono quasi più di questi spazi, le case sono spesso nascoste da siepi sempre più alte o muri di cemento che le circondano forse a difesa della tanto osannata privacy che sembra essere diventato il valore più prezioso.

A questo punto ci si può chiedere quale relazione possa avere il tema scelto per questo articolo, l'alambicco, con le riflessioni sui cambiamenti rispetto al passato. Ma un legame c'è, nel senso che anche nella distillazione i cambiamenti rispetto al passato sono evidenti. Dai numerosi alambicchi che avevano l'autorizzazione ad operare nei villaggi ticinesi si è dovuti passare al sistema degli alambicchi consortili a seguito delle nuove disposizioni legali in materia. Ci sono evidentemente cambiamenti che hanno ben altra rilevanza nelle nostre piccole comunità ma qui ci soffermiamo su un'attività, la distillazione, che ora ha scopi molto diversi rispetto al passato.

La necessità di utilizzare fino in fondo le poche risorse disponibili è sempre stata una caratteristica delle famiglie di una volta che vivevano spesso in un regime di semi-autarchia riducendo al massimo la dipendenza dagli approvvigionamenti esterni.

Tra i prodotti da sfruttare appieno figuravano quindi anche l'uva e la frutta in genere. La distillazione rappresentava l'ultimo anello, dopo la vinificazione, che permetteva di produrre la grappa che veniva utilizzata, oltre che per il consumo personale, anche per disinfettare le

ferite, per lenire i dolori, per massaggiare ma anche per curare i pochi e preziosi animali domestici essenziali per la sopravvivenza.

Per parlare di come avveniva la distillazione una volta e come invece avviene ora, abbiamo pensato di rivolgerci al signor Livio Maggetti che in questo campo ha una vasta esperienza sia come distillatore che come responsabile del Consorzio Alambicco di Intragna. Egli è infatti stato il promotore del nuovo alambicco consortile ricoprendo poi la carica di presidente per 18 anni e quella di gerente per oltre vent'anni. Approfondendo della sua disponibilità gli abbiamo posto alcune domande.

Livio raccontaci brevemente la nascita dell'alambicco consortile....

Il 4 febbraio 1977 fu indetta una riunione in vista della costruzione di un nuovo alambicco consortile. La discussione fu molto animata tra i fautori di un alambicco tradizionale e coloro che invece sostenevano il sistema a bagnomaria di cui ero il promotore. Mi fu affidato il compito di presiedere la commissione incaricata della preparazione degli statuti e di valutare gli aspetti finanziari dell'operazione. Già il 6 febbraio 1977 contattai la ditta Winkler Zweifel chiedendo di allestire un preventivo.

Il 1 marzo 1977 Assemblea costitutiva con Amabile Cavalli presidente, Marino Guadagnini gerente, Pierino Testorelli segretario-cassiere e i membri Simone Madonna e Gottardo Cavalli. Per convincere i più reticenti, la domenica prima dell'Assemblea, li portai a Maggia dal Signor Garzoli per dar loro la possibilità di assaggiare la grappa fatta con il nuovo sistema e constatare i vantaggi nel lavoro di distillazione.



Quali sono le principali differenze tra gli alambicchi di una volta e quello ora in funzione ora a Intragna?

Negli alambicchi vecchi si mettevano le vinacce direttamente a contatto con il fuoco e per evitare di danneggiarle si posava uno strato di paglia sul fondo; il fuoco doveva essere regolato con molta attenzione. Con i nuovi alambicchi a bagnomaria il lavoro è più semplice e più rapido. Dal mio punto di vista la differenza fra i due sistemi è grande sia per la resa che per la qualità del prodotto ottenuto. Giudico nettamente superiore il prodotto con il nuovo sistema a bagnomaria a condizione che i singoli distillatori optino per la qualità e non per la quantità.

A parità di qualità della materia prima (buone vinacce), è possibile distinguere i distillati fatti con i vecchi alambicchi da quelli ottenuti con i nuovi? Quali sono eventualmente le differenze?

I conoscitori sanno indubbiamente distinguerli. Con il vecchio sistema le vinacce erano a contatto diretto con la paglia messa sul fondo dell'alambicco e con il fumo e di conseguenza nel distillato erano presenti tracce di sapori anomali derivanti da questi elementi.

Quali sono le condizioni per poter usufruire dell'alambicco consortile di Intragna? Quante sono approssimativamente le persone che vi fanno capo? Come viene gestito?

Per usufruire dell'alambicco bisogna prendere contatto con il gerente che fissa la data e l'ora della distillazione. Il numero delle persone che fanno capo al nostro alambicco varia di anno in anno ma si aggira sulle 200 persone circa.

Per la distillazione valgono le stesse regole per tutta la Svizzera?

La possibilità di distillare individualmente è concessa solo al Ticino e al Grigioni italiano e questo grazie e per merito del Signor Agostino Bianda.

Quante distillazioni (lambiccate) vengono effettuate ogni anno?

La punta massima l'abbiamo toccata nel 1996 con 646 lambiccate ma la media attuale è di circa 450. La tendenza è come quella dei partiti storici, si va in discesa.

La Regia federale degli alcool ha il compito di verificare se le disposizioni in materia vengono rispettate. Come ogni controllo che limita la nostra libertà posso pensare che anche i controlli nell'ambito della distillazione non siano sempre visti di buon occhio. Una tua opinione in merito?

È chiaro che anche nell'ambito della distillazione i controlli non vengono sempre percepiti nel modo giusto. D'altronde anche alla guida di un'auto non siamo sempre in regola con le norme della circolazione eppure i controlli ci sono...

Come avvengono i controlli?

I controlli avvengono senza preavviso e sono sempre stati effettuati regolarmente da parte dei responsabili della Regia nel reciproco rispetto e i casi di irregolarità sono stati pochissimi.

In tanti anni di esperienza si sono sicuramente verificate nel distillare situazioni particolari

dovute a disattenzioni, mancanza di esperienza o incidenti. Ce ne ricordi qualcuna?

Qualche errore di manipolazione può verificarsi anche per il fatto che l'operazione di distillazione si ripete a distanza di un anno e qualche dimenticanza è comprensibile. Un fatto molto particolare si è verificato il 30 ottobre 1987 quando l'alambicco è scoppiato. Fortunatamente le conseguenze, che potevano addirittura essere letali, sono invece risultate meno drammatiche con bruciature abbastanza importanti in alcune parti del corpo della persona che era intenta a distillare in quel momento.

Rispetto al passato la grappa ha ora un utilizzo diverso e viene spesso abbinata ad altri prodotti. In un ottimo grotto della zona mi è capitato di provare un digestivo denominato "latte della suocera" a base di grappa. Ne sai qualcosa o hai qualche altro suggerimento?

Indubbiamente il grappino o i grappini alla mattina non li beve più nessuno e anche dopo una cena in compagnia il grappino viene sempre meno richiesto. La grappa viene spesso utilizzata per fare il nocino, il laurino, il limoncino ecc. che sono diventati di moda perché sono meno alcolici. Sul "latte della suocera" non so per ora risponderti ma mi darò da fare...

Livio ti ringrazio di cuore per la disponibilità a raccontarci la storia dell'alambicco. Ma devo ancora dirti una cosa: oggi ho mangiato un tòcch da lard, pulénta cónscia, strachín e lü-ganighêta e ho un po' di peso sullo stomaco...

Non c'è di meglio che un buon grapin fatto nel nostro alambicco. Salute!!!

reje



Foto: pte



OSTERIA **CROCE** VERSCIO **FEDERALE**

Tel. 091 796 12 71 LUNEDÌ CHIUSO

Cucina calda

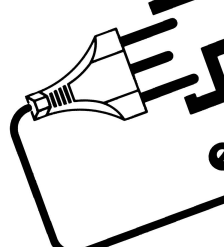
laigo_{SA}

TV - VIDEO HI FI

VENDITA - ASSISTENZA TECNICA

Via Varenna 75
6604 LOCARNO
TEL. 091 751 88 08

IMPIANTI
ELETTRICI E
TELEFONICI

 **Pedrioli**
elettricità - locarno

Via Passetto 8
6604 Locarno-Solduno
Tel. 091 751 49 65

Tegna
Tel. 091 796 18 14

GROTTO PEDEMONTE VERSCIO

Tel. 091 796 20 83



**Eredi
MARCHIANA
BENVENUTO**

6653 VERSCIO
Tel. 091 796 22 09
Fax 091 796 34 29
Natel 079 221 43 58

IMPRESA DI PITTURA
Intonaci plastici
Isolazione termica di
facciate



**ALDO
GENERELLI**

Impresa costruzioni
Copertura tetti in pioda
6652 TEGNA
TEL. 091 796 26 72
Fax 091 796 26 73
Natel 079 688 10 83

SEGHERIA ALLA COLETTA

Legname **larice** e **castagno**

Perline Pavimenti Travi

Costruzione tetti
Montaggio sul posto

Tavole per falegnameria
Mazzi di legna da ardere

Segheria Coletta, U. Pfenninger 6662 Russo
Tel. 091 797 16 13, Natel 079 412 05 30, Fax 091 797 20 53