

**REGALA UN ABBONAMENTO
A VIVERE LA MONTAGNA
A CHF 78.- INVECE DI CHF 98.-**



REGALATO DA:

REGALATO A:

Nome: _____	Nome: _____
Cognome: _____	Cognome: _____
Indirizzo: _____	Indirizzo: _____
CAP/Località: _____	CAP/Località: _____
Tel.: _____	Tel.: _____
Data: _____	
Firma: _____	

Per il rinnovo, mandare la fattura al sottoscritto

Sono beneficiario AVS o AI

Per il rinnovo, mandare la fattura al beneficiario con la possibilità di disdire.

L'abbonato è beneficiario AVS o AI

Tagliando abbonamento regalo

P.F. scrivete in stampatello e non dimenticate di vistare con una crocetta ciò che fa al vostro caso.

Disdetta: per lettera scritta, due mesi prima della scadenza. Non si fanno abbonamenti retroattivi.

ABBONAMENTI

Associazione vivere la montagna
CP 402, 6802 Rivera
Paola Buselli
Tel. 091 924 99 08 – Fax 091 924 99 09
Orari: Lu-Me-Ve 08:30-16:45
amministrazione@montagna.ch

ABBONAMENTO ANNUALE IN SVIZZERA

CHF 98.– spese di spedizione comprese
Abbonamento annuale in Italia:
EURO 95.00 spese di spedizione comprese.
Non si fanno abbonamenti retroattivi.

DISDETTA ABBONAMENTO

Per raccomandata scritta due mesi prima della scadenza. Il mancato versamento della quota non viene riconosciuto come disdetta.

PAGAMENTI

Conto Corrente Postale:
Associazione vivere la montagna
6802 Rivera
numero conto: 65-204252-7
N. IVA: 109.707.365

PREZZO RIVISTA

CHF 9.90

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

Luca Bettosini, Massimo Bettosini, Ely Riva,
Luca De Franco, Deborah Bocchi,
Paolo Faccoli, Marina e Gianluigi Susinno,
Guido Codoni, Paola Volpe, Fabrizio Ottaviani,
e Grazia Vulpiani

COPYRIGHT

Associazione vivere la montagna.
Diritti di riproduzione, totali o parziali,
riservati per tutti i paesi.
Fotografie e manoscritti non richiesti
non vengono restituiti.
L'Associazione vivere la montagna
non è responsabile in caso di violazione
dei diritti d'autore per articoli e foto consegnati
dagli autori e presenti nella rivista.

DISTRIBUZIONE IN SVIZZERA

Disponibile unicamente
in abbonamento oppure presso:
Libreria Segnalibro, Lugano
Libreria Elia Colombi, Bellinzona
Chiosco l'edicola, Motto (Blenio)
Edicola Kuchler, Brissago

DISTRIBUZIONE IN ITALIA

Disponibile unicamente in abbonamento.

Numero ISSN: 1660-4474

Tutto il materiale, testi, fotografie, disegni ecc. inviato alla redazione da parte del pubblico, se non esiste un contratto scritto e firmato, non sarà restituito e potrà essere usato dall'editore in tutte le sue pubblicazioni editoriali, senza l'obbligo di un pagamento. Ogni autore di redazionale presente su questa rivista si assume la piena responsabilità della correttezza di informazioni presentate. L'Associazione vivere la montagna offre uno spazio gratuito a tutti coloro che desiderano vedere pubblicato un loro lavoro ma non si assume nessuna responsabilità in caso di errori, incidenti o altro dovuto alla messa in pratica di proposte di itinerari o altro presentati da autori non facente parte della sua redazione. Il lettore è invitato a cercare ulteriori informazioni prima della messa in atto di una qualsiasi proposta apparsa su questa rivista al fine di evitare problemi.

PAESI DEL TICINO

BRUZELLA

Altitudine: 614 metri – abitanti 184 (31.04.2017)

TESTO TRATTO DA: WWW.SESSA-TI.CH PER GENTILE CONCESSIONE
FOTO: LUCA BETTOSINI



Breggia è Comune del Circolo di Caneggio, Distretto di Mendrisio, confinante giurisdizionalmente con i Comuni di Castel San Pietro, Mendrisio, Morbio Inferiore, Vacallo e con lo Stato Italiano.

Esso comprende le frazioni di Bruzella, Cabbio, Caneggio, Morbio Superiore, Muggio, Roncapiano, Sagno e Scudellate.

“Bruzella è un villaggio abitato sin dall'Alto Medioevo che si trova su un declivio a terrazzi sulla sponda sinistra della Valle di Muggio e che, sino al 1609, fu territorialmente unito a Monte e spiritualmente a Caneggio (almeno sino al 1649). Le attività prevalenti del villaggio erano tutte legate alla campicoltura (e al mulino, documentato dal 1298 e situato sul confine comunale con Cabbio), all'allevamento (e alla relativa produzione casearia) e allo sfruttamento del bosco (tramite il commercio di legname e carbone), integrate da un'emigrazione periodica.

La Chiesa parrocchiale dedicata a San Siro, attestata sin dal 1579, presenta tre fasi evolutive. La prima (nucleo e cappelle late-



1801 ad opera di Simone Cantoni che progettò l'area presbiteriale neoclassica con il coro in emiciclo e la sagrestia ottagonale disimpegnata in maniera simmetrica da due corridoi paralleli. Durante la Seconda Guerra Mondiale, la Valle di Muggio, al confine tra Svizzera e Italia, divenne un luogo di transito per contrabbandieri e profughi. Tra questi ultimi anche l'ex direttore del “Corriere della Sera” Filippo Scacchi, in fuga dal fascismo e che ricorderà l'ospitalità ricevuta a Bruzella all'inizio degli anni '40 nei suoi diari. Nel secondo dopoguerra e fino a pochi anni fa Bruzella ha conosciuto un progressivo spopolamento legato ai mutamenti socioeconomici vissuti dalla regione. (1)

ORATORIO DELLA MADONNA DI LORETO (ZÖCH) VIA CRUCIS (UNICA IN VALLE)

Meta di pellegrinaggio documentata dal 1590. Stando ad una lapide in pietra di sarizzo conservata all'entrata del coro, la chiesa venne fondata su volere di Pietro Maggi. L'oratorio presenta un'aula rettangolare con >

rali) che data del XVI e del XVII secolo, una seconda risalente all'epoca tarboarocca quando fu trasformato il campanile e allungata la navata (1742) e, infine, una terza nel



soffitto a capriate scoperte databile alla fine del XVI sec, e un coro quadrato voltato a botte dell'inizio del XVII sec. In occasione dei restauri (1962-76) fu aggiunto un campaniletto. All'Oratorio si accede percorrendo

una settecentesca Via Crucis composta da 13 stazioni (e non 14 come da tradizione). Le cappelle, con copertura in piode, sono a tutt'oggi arricchite con degli affreschi eseguiti nel 1959 dal pittore Mario Gilardi.

EX STEMMA DI BRUZELLA

Antica forma del nome: Brusella. Se ne ha la prima manifestazione nell'852. Inquartato: il 1° d'argento a due pali d'azzurro; il 2° di rosso alla croce d'argento; il

3° di rosso al ramoscello di quercia fruttifero d'oro; il 4° fasciato d'argento e d'azzurro. L'arma risulta da un bassorilievo in granito, sulla facciata della Casa Comunale, eseguito verso il 1940.





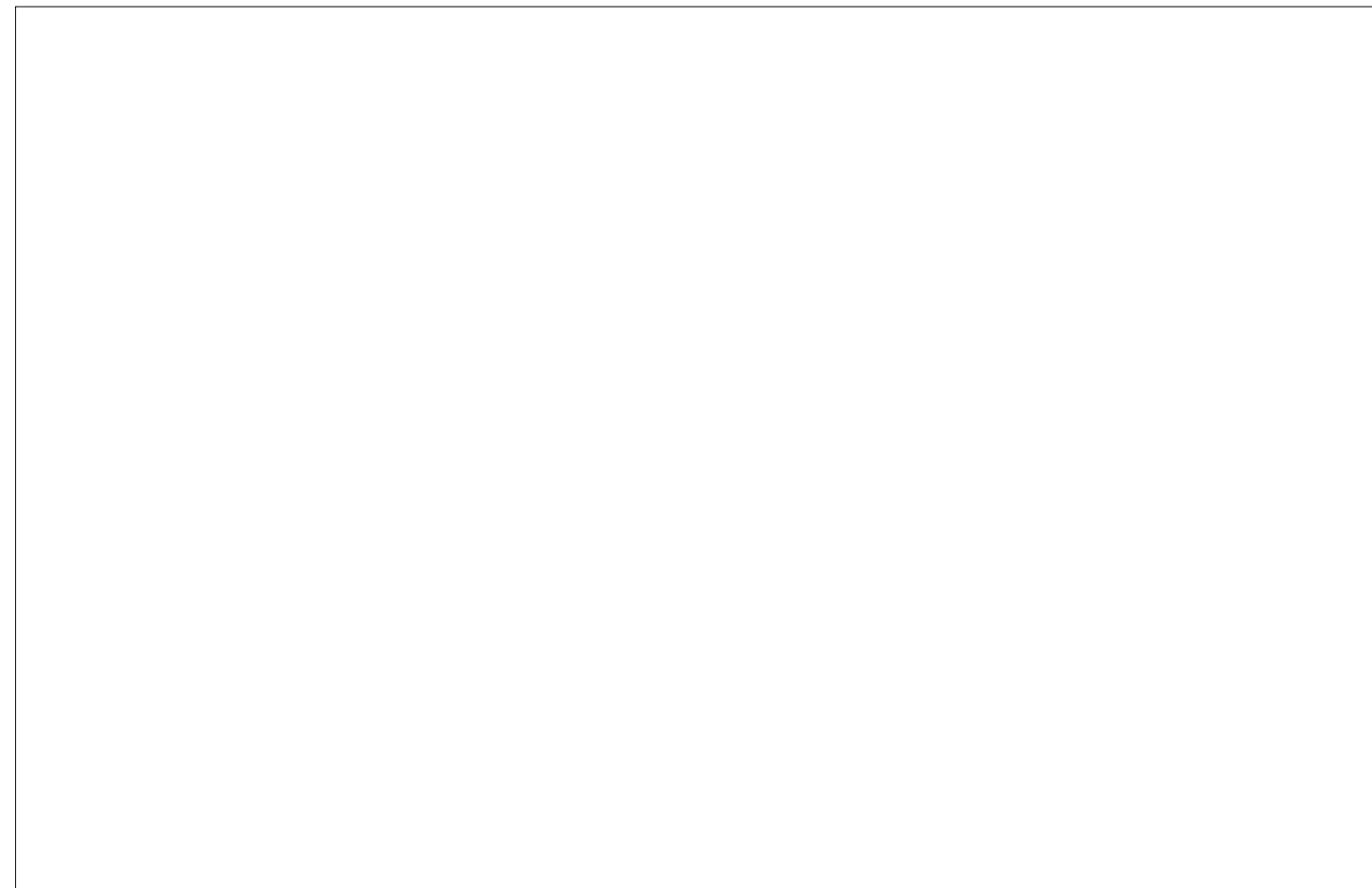
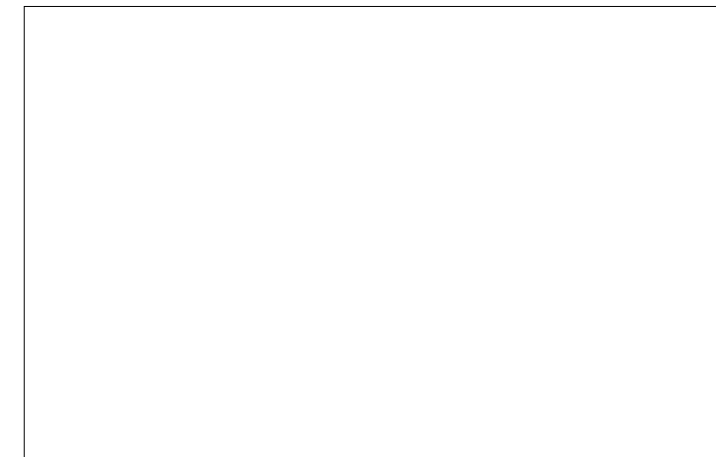
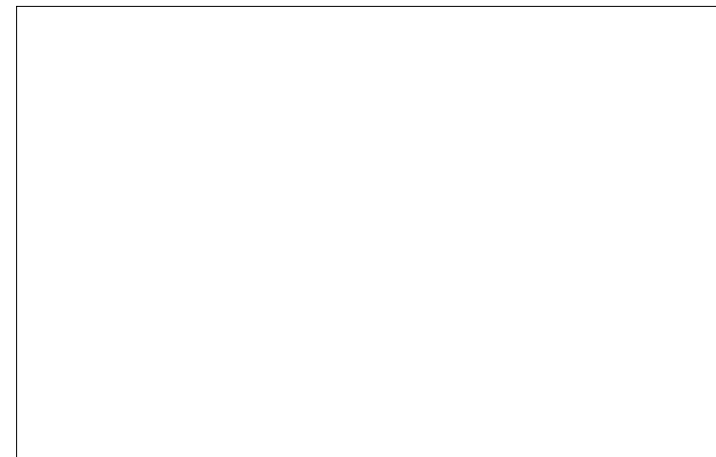
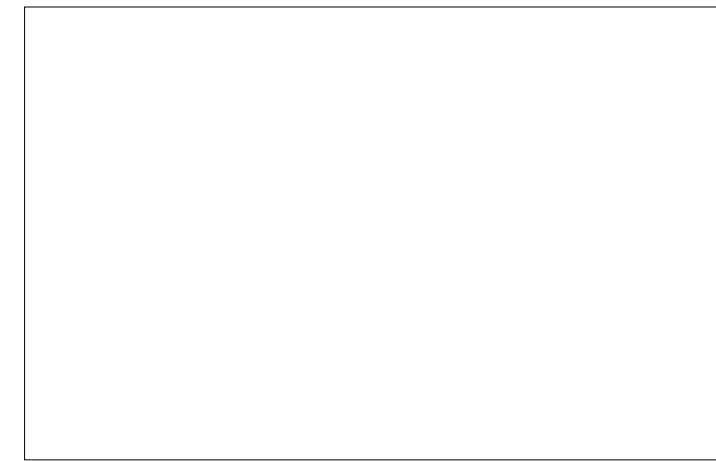
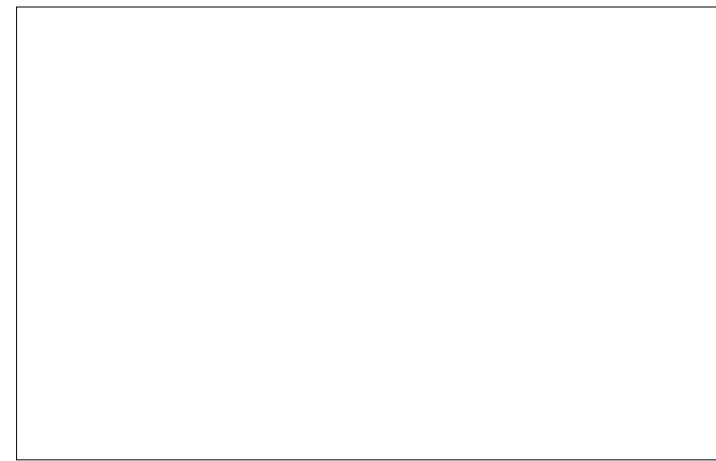
Il mulino si trova sul fondovalle di questo secondo braccio, poco prima della confluenza; è piuttosto discosto dal villaggio e lo si raggiunge da Bruzella e da Cabbio percorrendo l'antica strada circolare. La sua localizzazione risponde all'esigenza di avere acqua a sufficienza per muovere la ruota verticale e, d'altro canto, di rendere possibile lo smercio del macinato anche nei centri della pianura (Mendrisio, Chiasso e Como). Le scarse fonti scritte disponibili non consentono di risalire con certezza alla data di costruzione del mulino; essa dovrebbe collocarsi attorno alla fine del 1600. Dalla seconda metà del secolo scorso fino al 1965 il mulino apparteneva alla famiglia Frigerio di Cabbio. Dal 1983 il



IL MULINO DI BRUZELLA

Il mulino di Bruzella è situato in Valle di Muggio, una valle che ha un profilo incassato e versanti scoscesi; i villaggi sono posti a mezza costa. La valle è percorsa dal torrente Breggia che sfocia nel Lago di Como: essa possiede due sorgenti, una sul Monte d'Orimento, l'altra nella valle della Crotta. (Una ulteriore spiegazione sulle Gole della Breggia le trovate più avanti nel libro).

complesso del mulino di Bruzella è di proprietà del Museo etnografico della Valle di Muggio che con la donazione ricevuta dal socio benemerito, ing. Dante Ronchetti, ha potuto acquistarlo dagli eredi del dr. Essler di Benken, al quale era stato ceduto dalla famiglia Frigerio nel 1965. L'ubicazione del mulino non è casuale: l'edificio sorge infatti su un affioramento roccioso che resta risparmiato dalle piene della Breggia, sul lato interno dell'ansa formata dal corso d'acqua, in modo da poterne sfruttare il massimo livello. Il motore del mulino è costituito da una ruota idraulica in ferro del diametro di 4 metri con 42 cassette, alimentate da sopra e proviene dalla Val Morea (Varese). Le macine superiori sono state costruite artificialmente con l'impiego di una selce durissima (quarzo dolce poroso) proveniente dalla rinomata regione parigina di La Ferté-sous-Jouarde. La macina inferiore, fissa, proviene probabilmente da una delle cave di pietra conglomerata allora attive nel Comasco. L'energia necessaria per il funzionamento del mulino è fornita dall'acqua che, con la spinta originata dalla velocità e dal suo peso, >



C'ERA UNA VOLTA IL TICINO

DI LUCA BETTOSINI E DANILO PAGNUTTI
IMMAGINI: COLLEZIONE PRIVATA DI LUCA BETTOSINI



IL GRANDE MERITO DELLA FOTOGRAFIA È STATO QUELLO D' AVER RIVOLUZIONATO E SEMPLIFICATO, ATTRAVERSO L'USO DELL'IMMAGINE, LE POSSIBILITÀ DI TRASMETTERE LA CONOSCENZA.



C'era una volta il Ticino, una frase che ha dato inizio a tante fiabe; ma perché "c'era una volta..." compare nel titolo di questo libro? Semplicemente perché il Ticino di una volta lo possiamo ricordare solo con le vecchie fotografie e, in questo caso, con le cartoline. Sono stati realizzati tanti libri sul Ticino, ma a mio parere mancava qualcosa che trattasse tutte le regioni del Cantone, compresa la Mesolcina e Calanca. Dalla mia collezione ho cercato di rappresentare il nostro territorio in modo completo, presentando tutte le caratteristiche che hanno fatto del Cantone Ticino una terra di meraviglie; infiniti ricordi che devono continuare a esistere. Un libro, dunque, che ci permette di tuffarci nel passato per riscoprire gli antichi valori di una terra, che tanto ha dato

e tanto darà ancora. In questa presentazione ho inserito alcune immagini che ritraggono le persone che un tempo vivevano in Ticino, persone che hanno fatto della nostra terra un luogo meraviglioso e che è giusto continuare a ricordare. Ogni tanto riproporremo delle vecchie immagini per dare modo a tutti i nostri lettori di andare indietro nel tempo e di trasmettere ai propri figli quell'antica ricchezza di volti e luoghi che non deve mai andare persa. "Questo libro non è un panegirico del bel tempo che fu. Non è neppure un atto d'accusa contro quel progresso, che nel suo cammino sembra fagocitare e cancellare i segni della storia. È, piuttosto, un ponte tra il passato e il presente, una testimonianza di vita, una voce che, stando la memoria, risveglia ricordi assopiti. Consta di un breve testo che guida il lettore attraverso una collezione di oltre trecento immagini d'epoca. Sfolgiando le sue pagine, le persone più anziane troveranno i luoghi della loro infanzia, i volti e i costumi di un'epoca ormai trascorsa, consumata dall'incedere del tempo. I più giovani vedranno un mondo apparentemente sconosciuto, ne riconosceranno i lineamenti e, infine, scopriranno in esso il volto amico del suolo natale. Questo libro è dedicato a tutti coloro che, amando il Ticino, la Mesolcina e la Calanca, auspicano che questo lembo di terra continui a generare figli probi, degni eredi delle tradizioni dei loro padri".

Daniilo Pagnutti

IMMAGINI DI UN TEMPO

Di Fulvio Pelli

Il nostro passato, le radici a partire dalle quali ci siamo sviluppati, spesso è destinato a rimanerci sconosciuto. Solo la trasmissione orale, di padre (o madre) in figlio, per sua natura abbastanza approssimativa, permetteva un tempo di tramandare conoscenze e competenze. Ne faceva eccezione ciò che poteva essere dipinto o comunque >





oggetto di riproduzione artistica: qualche ritratto, qualche monumento, qualche simbolo, ma si trattava di espressioni normalmente non della vita della gente, ma di eventi e personaggi fuori del comune, oppure di immagini di carattere religioso.

Solo attraverso la scrittura, la possibilità di trasmissione di una cultura, in generale del sapere, si fa più ampia, ma anche la scrittura un tempo era privilegio solo di una élite. I colti, gli eruditi, le classi agiate, i notabili ed i religiosi scrivevano e leggevano. Per gli altri, l'accesso alla scrittura si rivelava difficile, spesso proibitivo.

Il grande merito della fotografia è stato quello di aver rivoluzionato e semplificato, attraverso l'uso dell'immagine, di un'immagine sempre più facilmente accessibile, le possibilità di trasmettere la conoscenza. Naturalmente una conoscenza di superficie, poiché l'immagine è solo una parte della verità, ma tuttavia, grazie alle suggestioni che essa sa ispirare, una conoscenza che può trasformarsi in potente stimolo alla curiosità e all'approfondimento. Quindi conoscenza che genera altra conoscenza.

Espressione di fotografia, ma figlia del turismo, applicata dunque alle esigenze di una generazione che cominciava a viaggiare e sentiva il bisogno di trasmettere a parenti e conoscenti le sensazioni ispirate da ciò che vedeva, la cartolina è forse stata uno dei primi prodotti che potrebbero essere definiti di massa. Essa ha permesso di ottenere un duplice risultato: quello di trasmettere (e conservare) le immagini dei luoghi visitati e delle tradizioni delle popolazioni che li abitavano; ma anche quello di invogliare, grazie alla suggestione che evocava, nuove esperienze di viaggio.

In questo libro la cartolina permette di rivivere immagini quasi integralmente scomparse e quindi di fornire la testimonianza di una parte importante dell'evoluzione della nostra cultura di svizzero-italiani, di quella sua parte, soprattutto, che senza il ricorso alla tradizione diffusasi precocemente dell'invio di cartoline, sarebbe rimasta oscurata alla conoscenza dei più. Se il viaggiatore si procurava immagini dei luoghi che visitava, per trasmetterle a chi non era con lui, la scelta di quali immagini della nostra realtà permettergli di far conoscere, dei soggetti delle cartoline, fu di chi a quei tempi amava il Ticino. Le cartoline non sono quindi solamente testimonianza di luoghi, di eventi e di culture, ma esprimono anche il gusto e l'amor proprio di chi le produceva. Una ragione di più per considerarle preziose. Una ragione di più per ammirarle in questo libro. ▲



C'era una volta il Ticino

Di Luca Bettosini e Danilo Pagnutti

Edizione Edizioni Fontana e Associazione vivere la montagna,
Anno: 2004 - Formato: 24 x 30,5 cm - Pagine: 211 -
Prezzo: CHF 68. - ISBN: 88-8191-173-6
Per ordinazioni utilizzare il tagliando a pagina 2

PUB FONTANA

VALLE DI CUGNASCO CON GLI ALPIGIANI DALLE MANI D'ORO

DI ELY RIVA

Vista a volo d'uccello, la parte alta della Valle di Cugnasco ai piedi dell'Alpe di Ruscada, si nota una specie di piovra con nove tentacoli che sarebbero i torrenti che formano la valle tra i Monti della Gana e la Cimetta d'Orino. Sono piccole valli ripide, impervie e incassate, cir-

condate da fitti boschi. Una cascata che scende in un intaglio roccioso separa nettamente la parte inferiore molto impervia ma ricca di boschi e la parte superiore occupata dall'Alpe di Ruscada con i suoi ampi e generosi pascoli. E i boschi erano ricchi di castagni, che producevano il "pane dei poveri". E nei secoli passati se la raccolta delle castagne era buona e anche la produzione di formaggio è stata abbondante non si soffriva certamente la fame.

IL MITICO SENTIERO DEI FRATI

Questo sentiero dal nome grandioso, non segnalato sulla Carta Nazionale, si può raggiungere dalla Capanna di

Albagno (1'867 m) seguendo il percorso segnalato in bianco e rosso che conduce nella Valle di Cugnasco attraverso la Bocchetta d'Erbea (2'250 m circa), che è un intaglio situato proprio tra le due cime omonime. Il sentiero segnalato scende poi in Val di Moleno con una ripida e sconnessa discesa, per aggirare le rocce della Cima d'Erbea Ovest (2'338 m) che sono impervie, e continua risalendo fino alla Bocchetta della Cima dell'Uomo (2'280 m circa), aggirando così la montagna a nord in un ambiente ostile, freddo e ombroso.

Ma gli arditi alpigiani di una volta (e i cacciatori del giorno d'oggi) per non

sprecare tempo e fatica inutilmente non aggiravano la Cima d'Erbea Ovest (2'338 m) ma attraversavano orizzontalmente tutta la parete nord est della montagna su una cengia irregolare nota col nome di Passo dei Frati o Sentiero dei Frati che si vede molto bene dalla Cima d'Erbea Est (2'323 m). Il Sentiero dei Frati sbuca poi su un pendio erboso che scende nella pietraia del Bertadello e nella parte alta dell'Alpe di Ruscada. >

Sullo sfondo:
Torasella

VALLE DI CUGNASCO CON GLI ALPIGIANI DALLE MANI D'ORO

Le ganne del Bertadello viste dalla salita alla Cima dell'Uomo appaiono come una montagna che si è sgretolata di colpo, un ammasso caotico di sassi, dove si trova anche uno stagno che tiene botta anche nei periodi più caldi dell'anno!

Oggi questa cengia "scorciatoia" è ancora percorribile e rimane uno spettacolare passaggio a metà montagna. Solo un tratto di pochi metri, per chi sale dall'Alpe di Ruscada, presenta qualche difficoltà. Pochi escursionisti lo conoscono ma è ben conosciuto dai pastori e dai cacciatori.

Sull'Annuario del Club Alpino Ticinese del 1894 il professore Giuseppe Mariani così descrive la nascita del toponimo. "Narrasi che i frati del convento di San Giovanni, che

sorgeva a sinistra dell'impetuoso Dragonato di Bellinzona, precisamente laddove la ferrovia attraversa il torrente, e quelli di Faido esercitassero la loro cerca fin sulle alpi e ne scendessero con ricco fardello di burro e di formaggio. Per accorciare la via taluno di essi, che forse ah! doveva rassomigliare al Padre Zenone del Bigorio, piuttosto che all'esile relatore, si ostinò ad avventurarsi su quell'angusto ciglione. Non lo si vide più al convento, e solo nel seguente anno si rinvennero al piede dell'alto dirupo alcune ossa ed il resto del sajo. In basso i lupi avevano sorpreso quel religioso e, senza riguardo alla sua condizione, divorato".

I frati non ignoravano certo dove andare in cerca di buoni prodotti!



In pratica il Sentiero dei Frati permetteva di andare dalla Val di Moleno alla Valle di Cugnasco senza aggirare la difficile Cima di Erbea Ovest, attraversandola lungo una cengia naturale più o meno pianeggiante che taglia la montagna orizzontalmente.

Scendendo in Valle di Cugnasco si arrivava a Torasella (2'019 m) e poco sotto nella parte alta dell'Alpe di Ruscada. Si poteva anche, attraverso il Passo di Ruscada (2'071 m), recarsi negli alpeggi della Valle della Porta e oggi alla Capanna Borgna (1'912 m).



Sopra, a destra:
capre camosciate.

Sotto: Alpe di Ruscada.



ALPE DI RUSCADA

"Gli Alpi veri e propri del Patriziato sono quelli di Sassello, questo ormai abbandonato e in parte persino rimboscato, e di Ruscada del quale esiste nell'Archivio Patriziale il "Libro dell'Alpe -1780-1946", in cui tra l'altro leggiamo: Laus Deo 24 maggio. Nel presente libro sta nottato la ragione del Erba di Ruscada cossi convenuti e riconosciuti fra li sottoscritti particolari, come più meglio hano potuto, a norma d'altro stagio che trovasi informato l'anno 1725 alli 30 giugno, quale risulta per vache

101 onde adesso trovandosi alcune piccole differenze si sono convenuti per quiete che risulta per una di più (a tal punto era sfruttata la pastura) havendo poi ricavato dal Batista e fratelli Bravo qualche denaro quali se ne sono serviti per pagare la presente spesa ed il resto compartito tra di loro, come anche ciariscono

e hordinino che chi comperà o venderà non possono goder detta erba se prima non sia fatto il pervenuto ben andante acio non nascerà più in avvenire disordini e risje e questi fu successo nel di sudeto essendo congregati detti compatroni e dato a me concessione di registrar le presenza..."

Sopra: Corte di Cima (1'757 m).

A destra: capretta Angora di pochi mesi.

Sotto: burro dell'Alpe Ruscada.





A sinistra: il riale al Corte di Mezzo. A destra: Piovvia d'oro.

NATURA RICCA E SELVAGGIA

Chi arriva all'Alpe di Ruscada dai Monti della Gana alla fine della primavera rimane impressionato da una flora particolare. I pascoli sono ricchi di orchidee mentre nei boschi prosperano diverse specie di felci. Colpisce la presenza di certi funghi come la Vescia gigante (*Langermannia gigantea*) commestibile e gradevole al palato quando la polpa è bianca. A lato del sentiero piante di Maggiociondolo si esibiscono nella impressionante fioritura della Piovvia d'oro. Ma non mancano, le gialle Ginestre, il rosa dei Rododen- >

nei nostri alpeggi, pesavano 300-350 chili e producevano in media solo quattro o cinque litri di latte al giorno. Le vacche di oggi pesano più del doppio (750 kg e oltre) e producono anche più di 15 litri di latte al giorno. Con gli anni l'Alpe di Ruscada venne caricato sempre di meno fino ad arrivare al 1998 quando venne caricato con 22 mucche e circa 50 capre. Dopo alcuni anni di abbandono l'alpe è stato di nuovo rimesso in funzione nel 2016 da Ester e Christian Monaco con 14 mucche e una settantina di capre. Quest'anno, (nel 2018) Ester e Christian Monaco hanno iniziato la stagione dell'alpeggio il 12 giugno, con 12 mucche e una novantina di capre camosciate alpine di cui una settantina da latte.



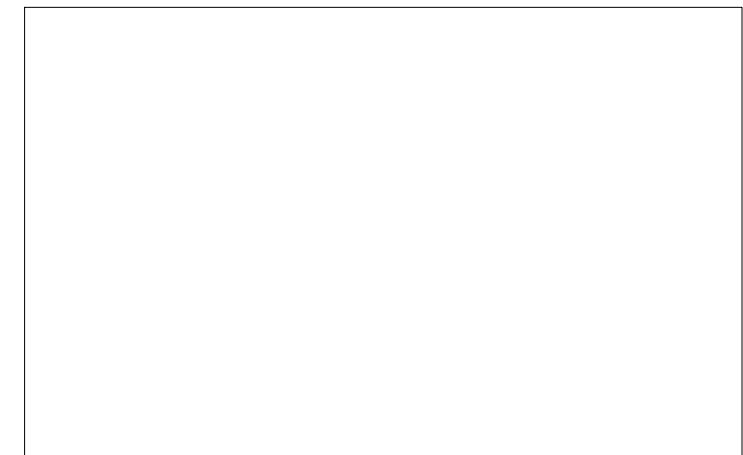
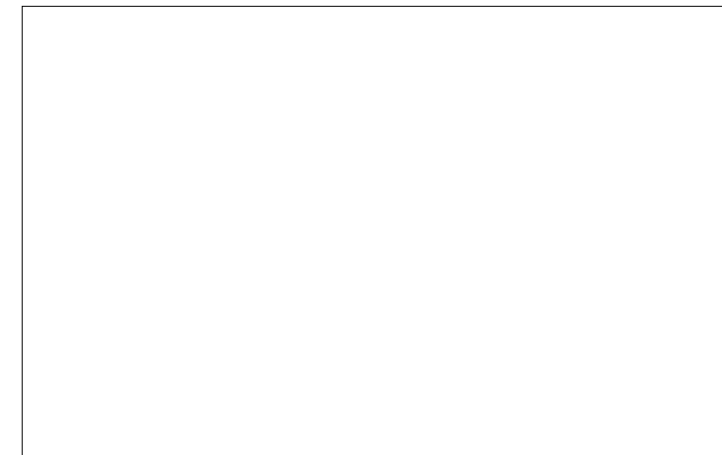
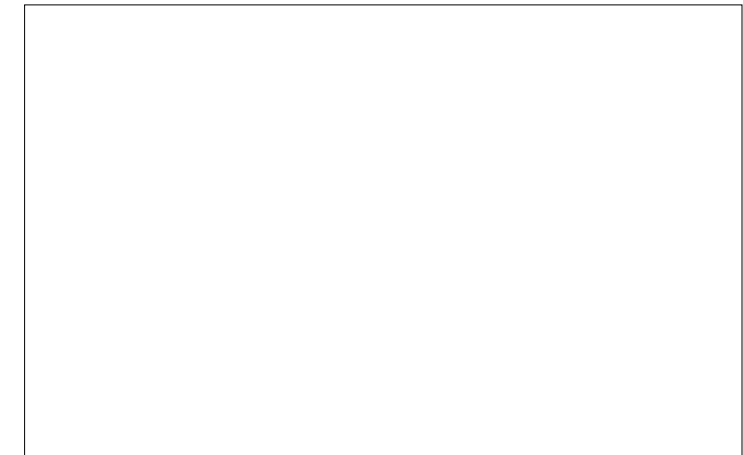
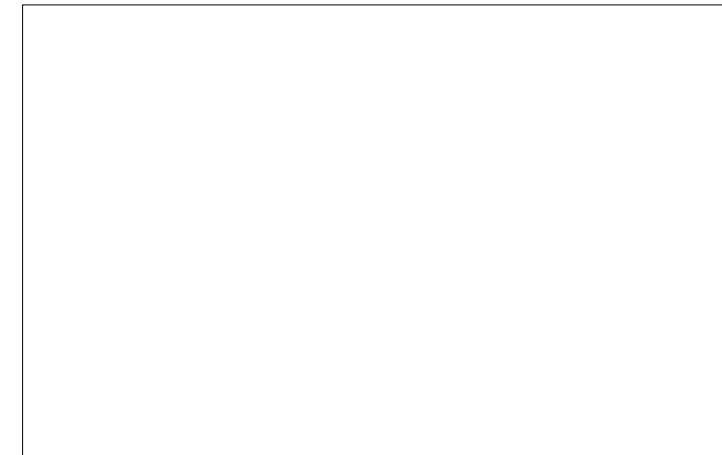
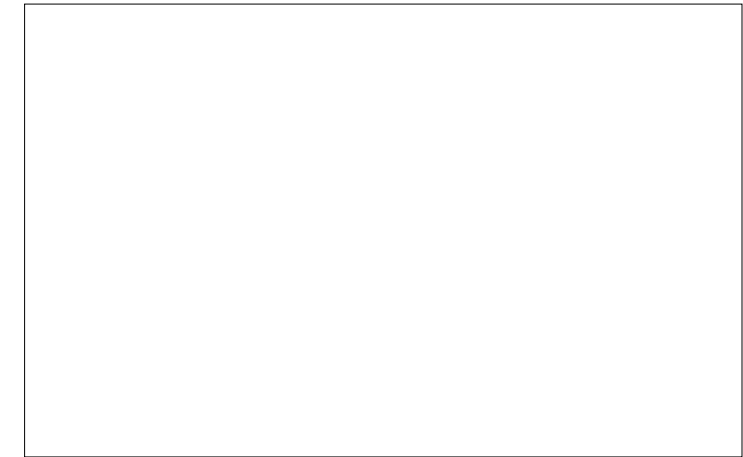
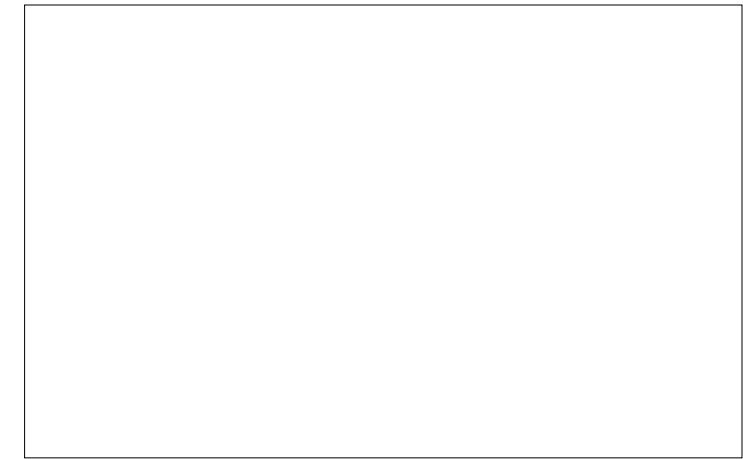
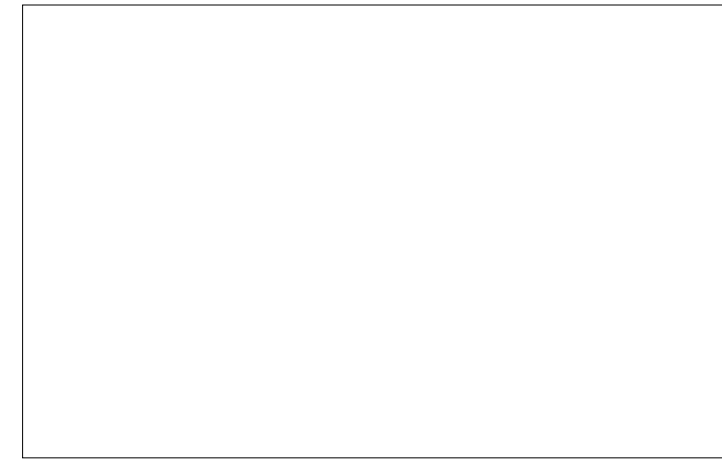
Sopra: Christian prepara i büscion

A destra, sopra: Ester e Christian alpigiani dalle mani d'oro.

A destra: Corte di Mezzo (1'525 m).

Segue l'elenco stilato dal caneparo dei proprietari delle 101 mucche che sono salite all'alpe nel 1725! Negli anni seguenti ci sarà una mucca in più. Il 22 gennaio del 1836 viene rinnovato "lo stagio trovando il giusto nella suddetta Erba che è stagiata di bestie ossia vacche no 102". (tratto da *Ditto Curogna e Cugnasco di Giuseppe Mondada*).

Dobbiamo precisare che le vacche dei secoli passati erano molto più piccole di quelle che vediamo oggi





Sopra:
Langermannia.

A sinistra: Ester
alla lavorazione
del formaggio.

Sotto:
Ganne di
Bertadello.

dri, il profumo del Timo selvatico, del Ginepro e dell'erba cipollina...

L'erba dei pascoli dell'alpe non è eccezionale, anche se quest'anno grazie alle frequenti piogge di primavera è assai abbondante.

Non mancano, ma scarseggiano le leguminose, le graminacee e le composite. Non dobbiamo dimenticare che è l'erba che diventa latte che poi diventa formaggio!

Il valore nutritivo delle erbe fresche è molto elevato fino alla fioritura soprattutto per la presenza di proteine e glucidi. E man mano che il tempo avanza aumentano le fibre e diminuisce il valore nutritivo. Sta al pastore trovare sempre erba fresca cambiando altezza.

L'Alpe di Ruscada è bello ma non è un alpe comodo: non è servito dalla strada che si trova a un'ora di distanza, ai Monti della Gana, e questo al giorno d'oggi è un grande handicap per gli alpigiani.

ALPIGIANI DALLE MANI D'ORO

Ma le difficoltà ambientali non hanno scoraggiato Ester e Christian Monaco che amano quello che fanno. Anche

se hanno intrapreso una sfida difficile per loro non esistono ostacoli. Sono ancora giovani ma la loro esperienza alpigiana è già lunga: 19 anni per Ester e 39 per Christian.

Ester e Christian possiedono un dono prezioso: hanno mani d'oro, mani che sanno fare bene molte cose e con risultati sorprendenti.

Christian, che sa lavorare la pietra come pochi, ha ristrutturato tre anni fa tutta la cantina, la nuova parte casearia al Corte di Mezzo (1'525 m) e l'anno scorso ha rifatto il tetto di una cascina del bellissimo Corte di Cima (1'757 m). E il lavoro continuerà anche quest'anno per rendere sempre più agevole e meno faticosa la vita sull'alpe.

Le mucche da latte sono poche, solo undici! In compenso sono parecchie

le capre camosciate alpine (il nome ricorda il mantello del camoscio), originarie delle Alpi Svizzere. La capra camosciata, agile e ben adattata all'ambiente di montagna, è destinata soprattutto alla produzione di latte. All'Alpe di Ruscada ce ne sono 90 di cui una settantina da latte.

Dal 12 giugno all'inizio di luglio rimarranno al Corte di Mezzo, per poi salire per un mese al Corte di Cima con i pascoli attorno a Torasella, prati che arrivano oltre le ganne del Bertadello nei pendii erbosi tra la Cima d'Erbea e la Cima di Morisciolo...

Ogni mattina (diana alle 4 e 30) si preparano per la mungitura. Christian va a cercare le capre che si spostano in continuazione. Alle volte le trova vicine, ma spesso >

Ester e Christian
nella stalla con
le camosciate.



VALLE DI CUGNASCO
CON GLI ALPIGIANI DALLE MANI D'ORO



A sinistra:
Ester al firadell.

Sotto:
Capre Angora.

La caratteristica più importante delle capre angora è la bellissima lana detta "Mohair", termine che viene usato per la lana più pregiata con peli di oltre 15 centimetri di lunghezza! Oltre alla lucentezza sericea, alla finezza e alla elevata morbidezza, la lana angora possiede una grande resilienza e una notevole resistenza! È la più elastica di tutte le fibre infatti si può piegare 20.000 volte senza spezzarsi. (La seta si spezza dopo 1.500 volte!)

La Turchia nei secoli passati aveva proibito l'esportazione di Capre Angora, perché erano un bene prezioso da proteggere ad ogni costo. E fino



Sopra:
Lana d'Angora

deve salire anche al Corte di Cima, e quindi a quasi un'ora di distanza e alle volte anche molto più lontano, fino in Valle della Porta, in Lòcia (1'779 m) sotto il Pizzo Vogomo a più di due ore... E mattino e sera preparano formaggelle, "büscion", mascarpa, burro, robiolle...

Provate ad assaggiare uno di questi prodotti e rimarrete senza parole ma con in bocca un sapore delizioso e incancellabile!

Quella dell'alpigiano è un mestiere che Ester e Christian non cambierebbero per nulla al mondo, un mestiere che, caso eccezionale, è anche il sogno e la volontà del maggiore e della minore dei tre figli.



Mani d'oro dicevo. Se Christian sa lavorare la pietra, Ester sa lavorare la lana!

CAPRA ANGORA

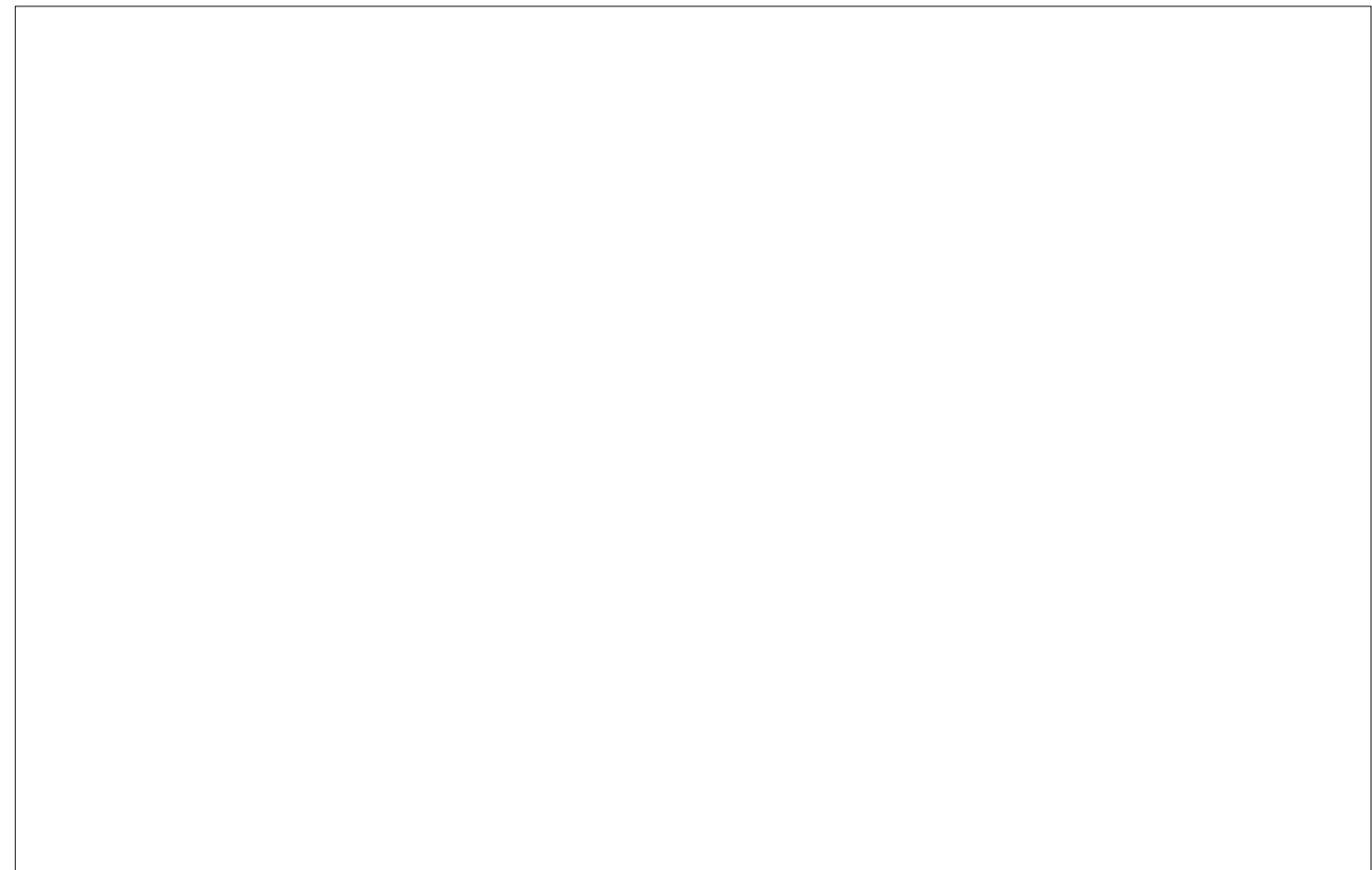
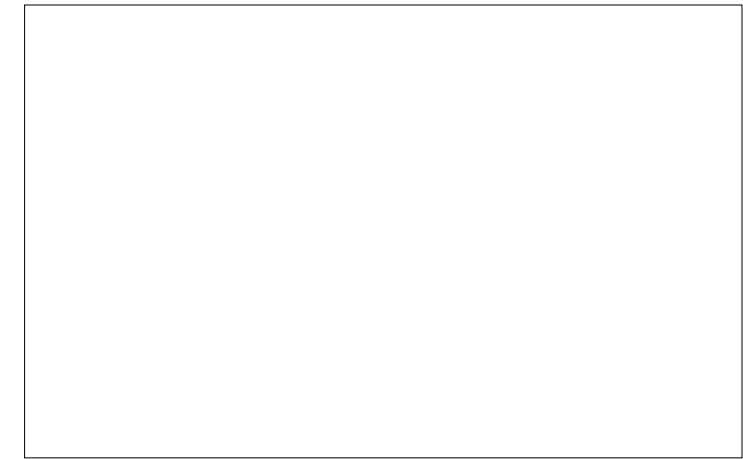
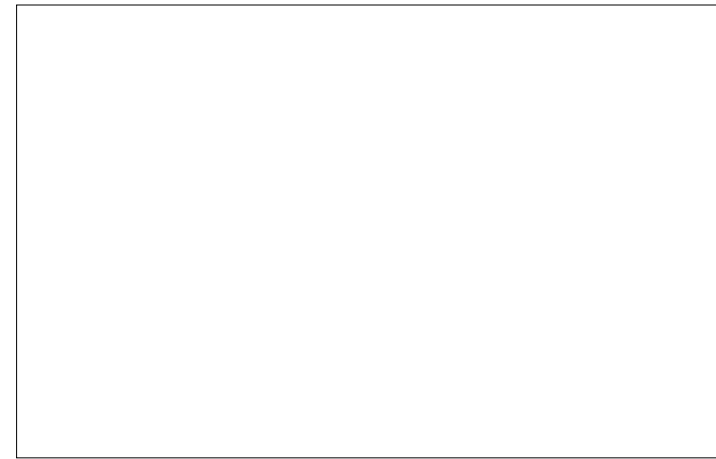
Da anni Ester e Christian non solo allevano capre camosciate per la produzione di latticini, ma anche alcune capre che sono una rarità: dodici capre di razza angora!

Le Capre angora (*Hircus angorensis*) dal manto bianco sono originarie dalla provincia di Ankara in Turchia.

all'inizio del XIX secolo la vendita a stranieri di animali vivi era vietata dai Sultani, pena la morte!

I tempi cambiano e oggi le capre angora sono allevate per la loro preziosa lana in diverse parti del mondo.

Ma non è facile allevarle in quanto le capre angora, che sono poco lattifere, hanno bisogno di cure particolari e devono essere nutrite in maniera adeguata. Per ottenere una buona lana, che in pratica è una >





ITINERARI

Da Cugnasco

Gerra Piano o Cugnasco (220 m), Curogna (705 m), Monti Velloni (1'023 m), Monti della Gana (1'286 m), Corte di Mezzo (1'525 m) dell'Alpe di Ruscada.

Da Gudo

Gudo (217 m), Monti della Baggiana, Monti del Laghetto, Capanna Orino (1'395 m), Corte di Mezzo (1'525 m) dell'Alpe di Ruscada.

In auto si può arrivare fino ai Monti della Motta (1100 m ca) dove c'è la barriera dei forestali. Dal Posteggio fino al Corte di Mezzo (1'525 m) dell'Alpe di Ruscada passando dai Monti della Gana (1'286 m) ci si impiega circa un'ora e trenta.

proteina ci vuole un buon nutrimento e una alimentazione specifica.

Ora, Ester e Christian che da anni allevano le capre angora, riescono a produrre diversi chili di lana pregiata, almeno un chilo e mezzo per capra! Gran parte della lana "mohair" viene lavorata nella Casa della Lana di Sonogno, ma una parte consistente viene pulita, cardata, tinta e filata da Ester che riesce a ritagliarsi sempre qualche momento ogni giorno per la sua lavorazione anche all'alpe. E per

Monti della Gana.

riuscirci si è procurata un arcolaio, ("firadell" in dialetto) che è in parte smontabile e pieghevole, quindi facile da trasportare anche da un corte all'altro.

Ho avuto la fortuna di vedere della lana angora, preparata da Ester, di un magnifico verde dai riflessi simili alla seta, quasi madreperlacei...

Come i colori dell'Alpe di Ruscada durante l'alpeggio! ▲

PUB FONTANA

CIMA D'ERBEA (2'323 m) DUE CIME PER UNA MONTAGNA

DI ELY RIVA



La Cima d'Erbea fa da punto di unione di tre valli: Sementina, Cugnasco e Moleno. In realtà si tratta di due punte: Cima d'Erbea Ovest (2'338 m) e Cima d'Erbea Est (2'323 m) separate dalla Bocchetta d'Erbea (2'251 m).

La via più semplice per raggiungere questa vetta passa dalla Capanna d'Albagnò alla quale si può arrivare da Bedretto (1'283 m) (in Valle di Gorduno) lungo un percorso ricco di curiosità: dall'Alpe Arami (1'446 m) noto mondialmente per la sua geologia, all'Alpe Cassengo con tre bellissime baite in fase di riattazione, oppure da Monte Carasso (260 m) con la teleferica che sale fino a Mornera (1'347 m). Dalla Capanna d'Albagnò si sale verso nord seguendo i segnali che conducono alla Bocchetta d'Erbea (2'251 m) e alla Bocchetta dell'Uomo (2'278 m). Poco prima di arrivare al valico si abbandona il sentiero segnalato in bianco rosso dove vi è un grande masso simile a una piattaforma

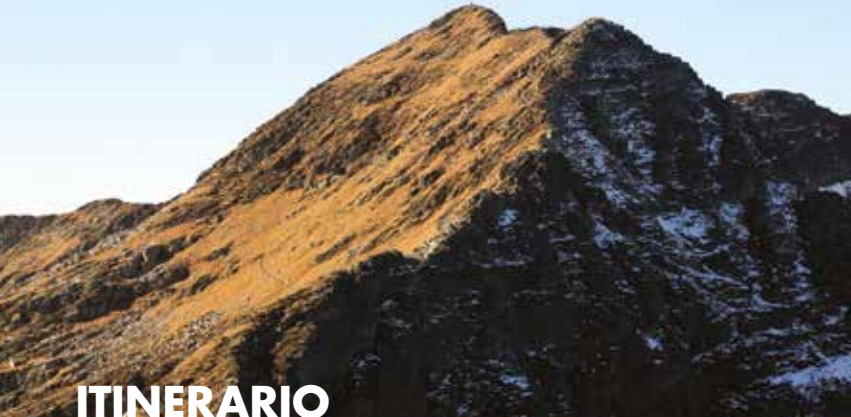
con sopra un ometto di sassi. Qui si abbandona il sentiero segnalato per salire verso nord lungo una "sgrùssa", una frana con grossi massi e con accanto ripidi tratti di erba. E si arriva a lato di una paretina verticale che scende dalla cresta. Ai piedi di questa paretina vi è un ripido sentierino scalinato da zolle d'erba che aiuta ad arrivare fino alla cresta che si segue sul lato meridionale (dall'altra parte scende perpendicolare in Val di Moleno), e in pochi minuti si arriva all'ometto di sassi della Cima d'Erbea Est (2'323 m). Verso ovest si vede la Cima d'Erbea (2'338 m), più difficile da raggiungere, con la famosa mitica Cengia o Sentiero dei Frati che la taglia quasi orizzontalmente.

(Per conoscere esattamente quello che era il Sentiero dei Frati vedi articolo sull'Alpe di Ruscada e la Valle di Cugnasco)

Quando ci sono passato l'ultima volta alla cascina dell'Alpe Albagnò ho incontrato Elvis Morisoli di Monte Carasso. >

Sullo sfondo:
canalino per la cima.

CIMA D'ERBEA (2'323 m)
DUE CIME PER UNA MONTAGNA



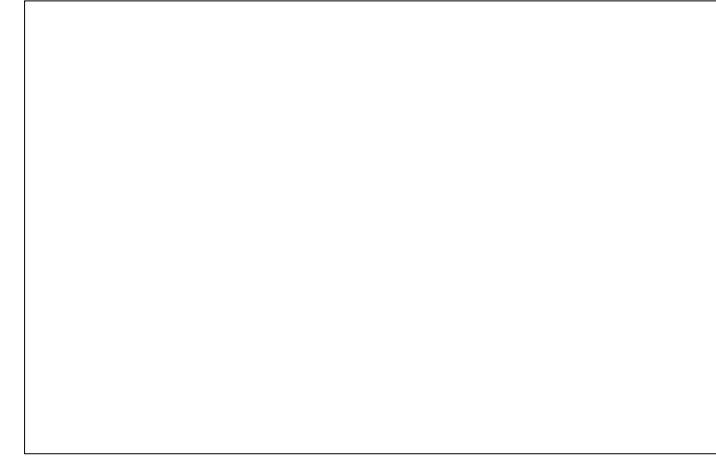
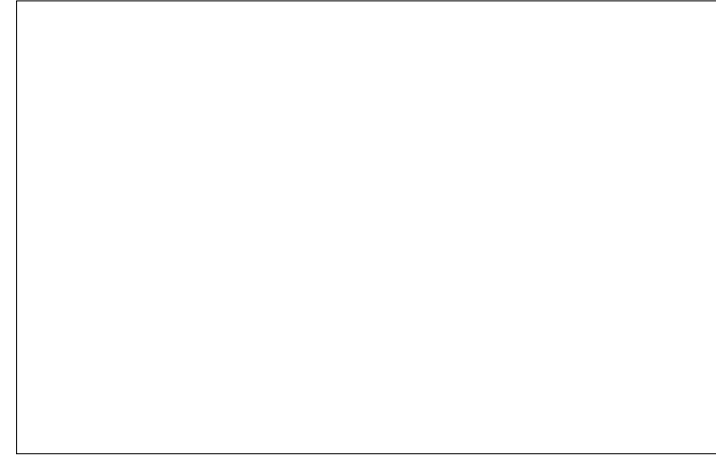
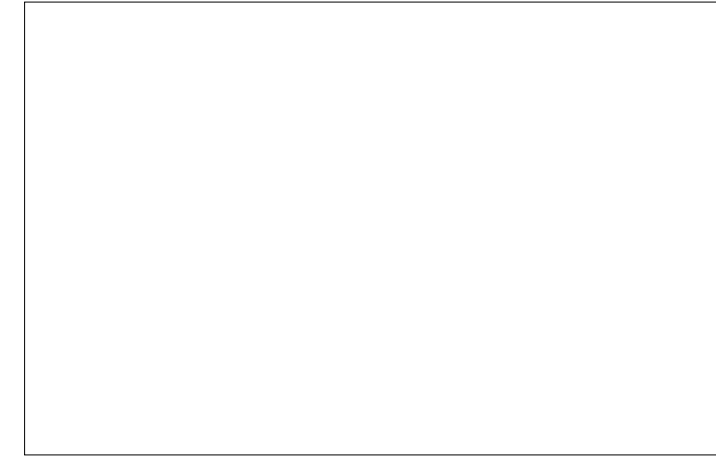
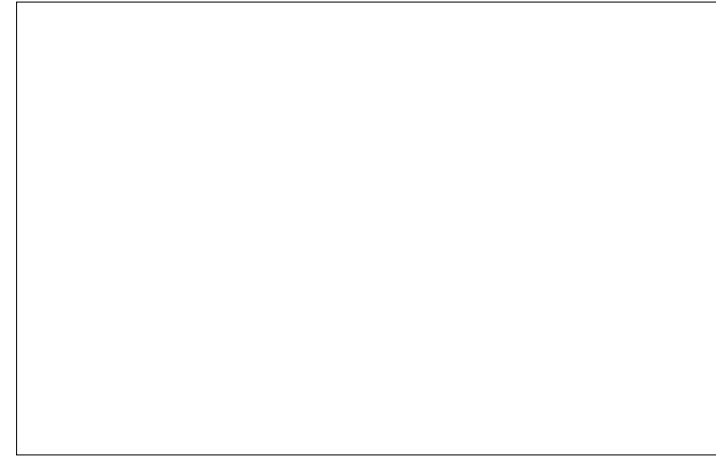
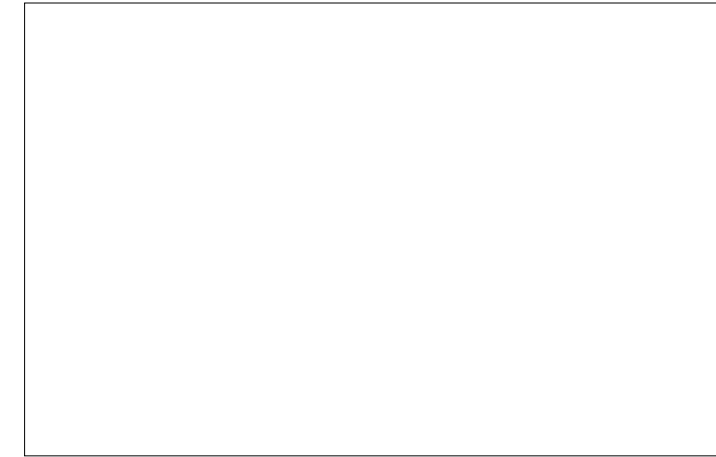
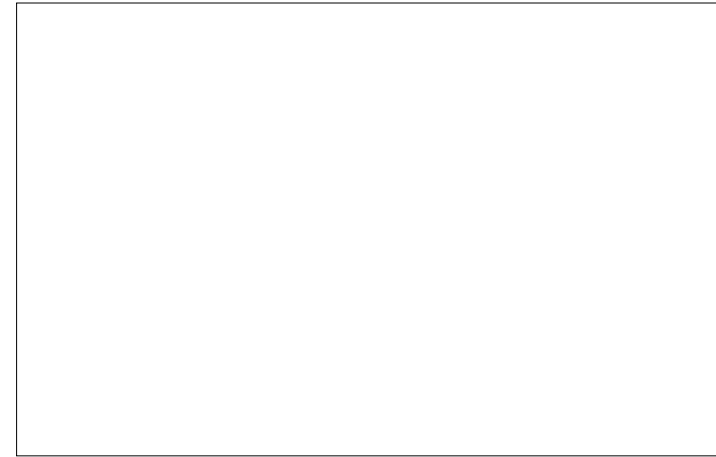
ITINERARIO

Il percorso meno faticoso è quello che da Montecarasso (260 m), conduce con la teleferica, fino a Mornera (1'347 m) dove si inizia la salita a piedi verso la Capanna di Albagno (1'867 m). Un sentiero segnalato sale poi verso nord alla Bocchetta d'Albagno che collega la Valle di Sementica con la Valle di Moleno. A circa 1'920 metri di quota si abbandona il sentiero per la Valle di Moleno per seguire verso ovest un altro sentiero segnalato che porta alla Bocchetta d'Erbea (2'251 m). Poco prima di arrivare al valico si sale tra i sassi di una frana fino alla dorsale che poi sale fino alla vetta della Cima d'Erbea.



Alleva pecore ed è cacciatore e gran conoscitore della nostra natura selvaggia. Mi ha parlato di marmotte, aquile, camosci, stambecchi, volpi... Sentirlo raccontare si resta affascinati. Dice che spera che il lupo non arrivi mai da quelle parti, perché allora creerebbe grossi problemi e metterebbe in gravi difficoltà gli allevatori, visto i grandi spazi che si aprono sopra Albagno... Ma mi ha anche raccontato che il pericolo più grave sono gli escursionisti che lasciano liberi i cani di inseguire le pecore che per non diventare preda vanno a nascondersi >

In alto a sinistra: Cima d'Erbea (2'323 m).
In alto a destra: Gipeto barbuto.
Sotto: le due cime d'Erbea.



CIMA D'ERBEA (2'323 m)
DUE CIME PER UNA MONTAGNA

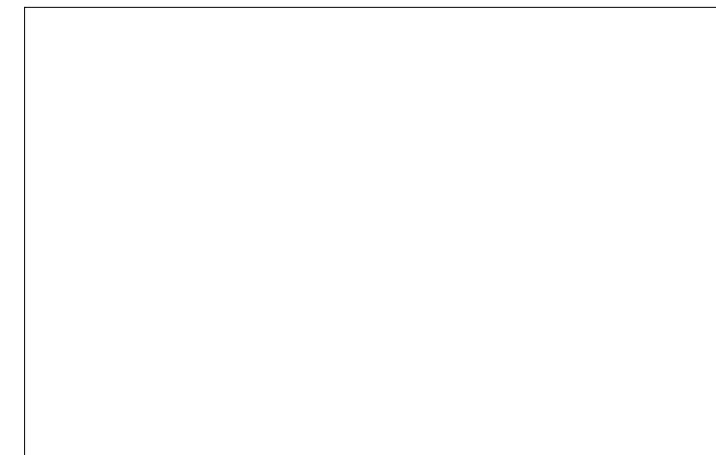
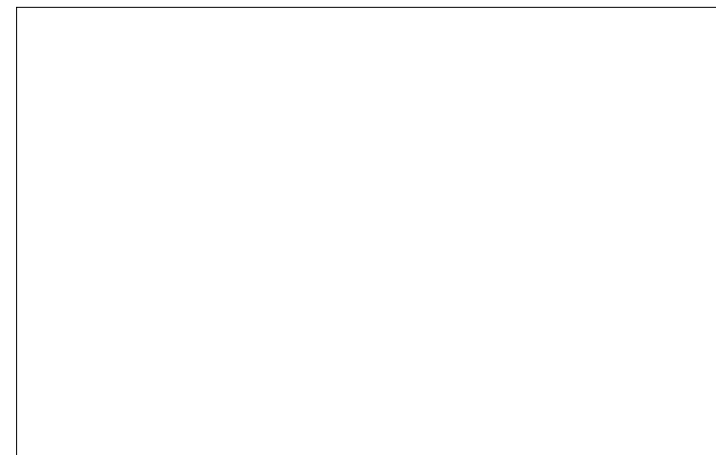
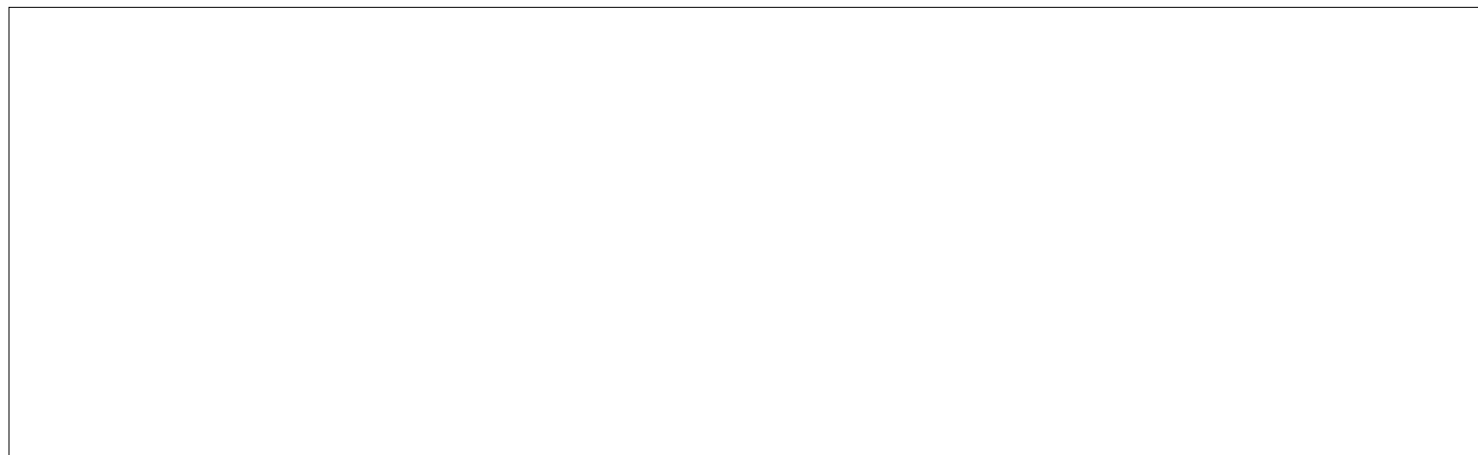
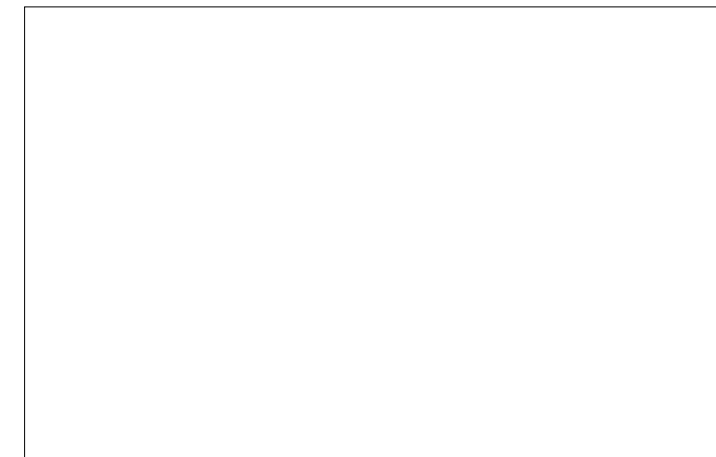
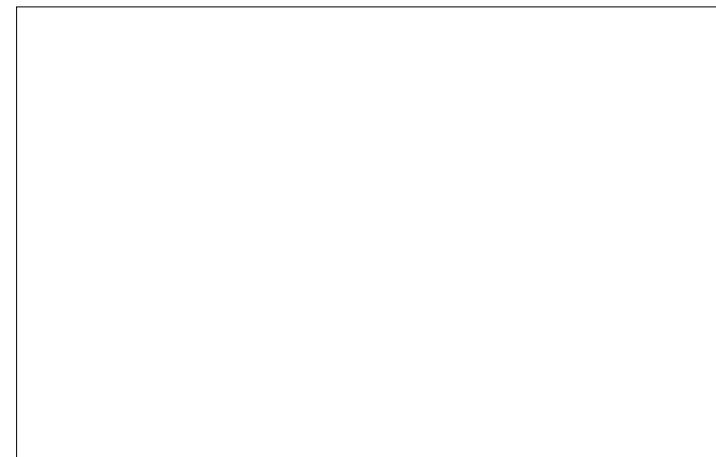
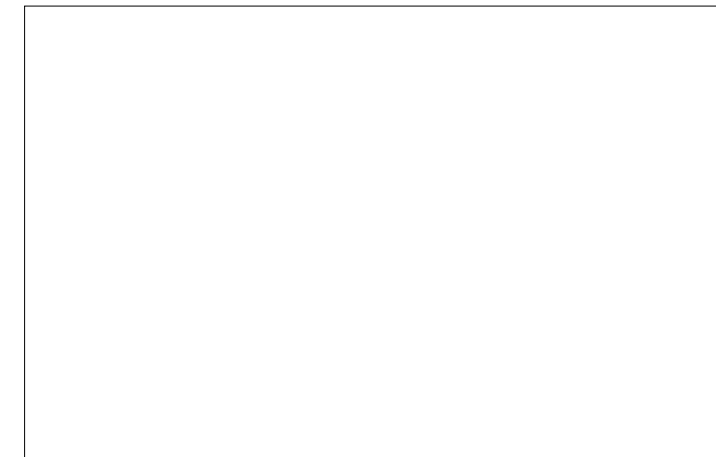
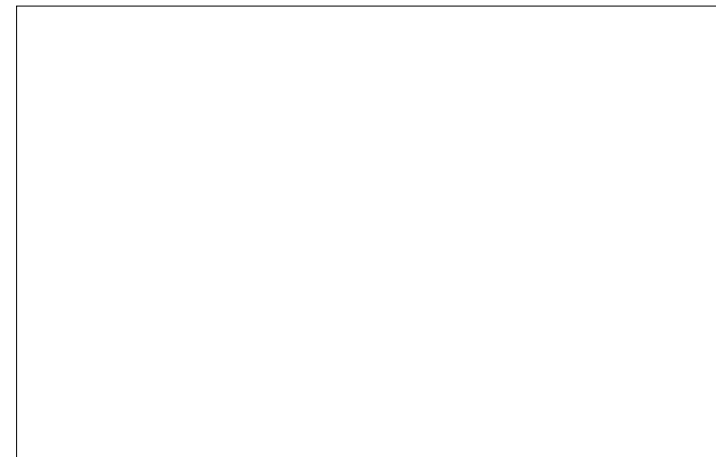
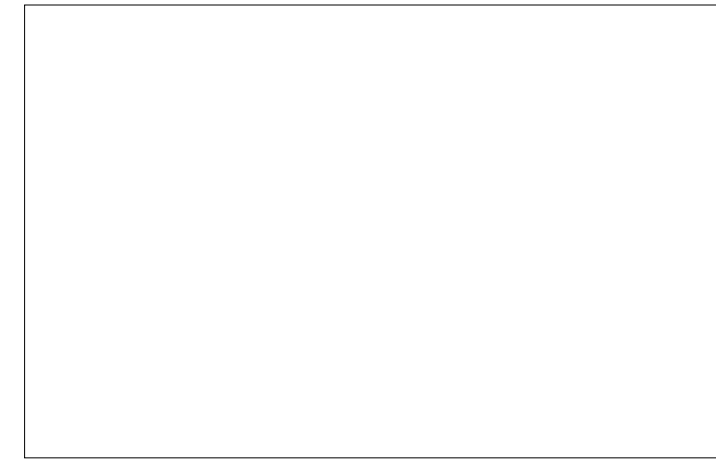
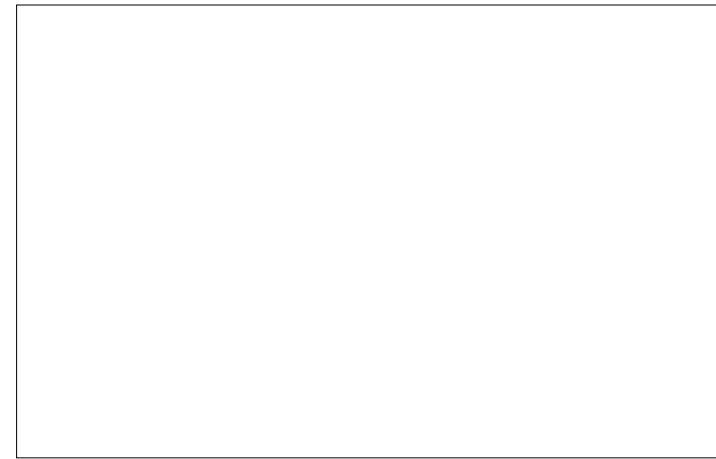


Sopra:
Elvis Morisoli
con una pecora
in difficoltà.

A sinistra:
Capanna Albagno.

nei posti più inimmaginabili. E poi andare a ritrovarle è una fatica indicibile...

Mi ha anche raccontato che nel 2015 ha visto ben tre Gipepeti barbuti che volavano in tondo poco sotto la Cima d'Erbea. Incuriosito si è avvicinato e aveva notato che stavano volando sopra una carcassa di pecora. Il Gipepeto barbuto o Avvoltoio degli agnelli è un avvoltoio "necrofago" ossia che si nutre principalmente di carcasse di animali morti. La sua caratteristica principale è quella di lasciar cadere le ossa da grandi altezze per frantumarle e quindi poterle ingoiare! ▲



VALLE LEVENTINA IL RIFUGIO GANA ROSSA

TESTO DI LUCA BETTOSINI E LUCA DE FRANCO
FOTO DI LUCA BETTOSINI, LUCA DE FRANCO E ELY RIVA

**L'ITINERARIO PROPOSTO PER RAGGIUNGERE
IL CARATTERISTICO RIFUGIO GANA ROSSA
È UN PERCORSO AD ANELLO, FACILE E BEN SEGNALATO,
ADATTO A TUTTI E CHE PERMETTE DI CONOSCERE
LE VALLATE CIRCOSTANTI IL RIFUGIO.**

Varcato il ponte sul fiume Brenno, nei pressi di Biasca, il viaggiatore diretto a settentrione entra nel distretto della Leventina. La valle si divide in tre zone molto diverse l'una dall'altra dal punto di vista paesaggistico, climatico e botanico: la Bassa, la Media e l'Alta Leventina. La prima si estende per una distanza di circa dieci chilometri dal ponte sul Brenno alla gola della Biaschina. La seconda occupa la regione compresa tra la Biaschina e la gola del Dazio-Grande, mentre la terza va dal vecchio edificio doganale, nei pressi del Monte Piottino, sino alla gola di Stalvedro. La Leventina confina

a settentrione con i cantoni Grigioni e Uri, a occidente col Vallese, a meridione con l'Italia e i distretti di Vallemaggia, Locarno e Riviera e, infine, a levante col distretto di Blenio. Le possibilità escursionistiche della valle sono pressoché infinite e qui di seguito vi proponiamo la bella salita al rifugio Gana Rossa e la storia dell'UTOE Sezione Pizzo Molare, proprietario del rifugio. Il Rifugio non è custodito ed è situato su un piccolo terrazzo da dove si può ammirare uno stupendo panorama sulle vette circostanti. La zona ha una ricca flora; vi regnano camosci, caprioli, cervi e marmotte. >



STORIA DELLA SOCIETÀ UTOE SEZIONE PIZZO MOLARE

Bruno Grassi e Fabrizio Viscontini,
da www.utoepizzomolare.ch

L'Unione Ticinese Operai Escursionisti (UTOE) è una Società apolitica e aconfessionale, tendente a diffondere nella gioventù l'amore per la natura e per le nostre montagne; la sua opera è pure educativa e tende a rafforzare l'organismo della gioventù portandola nelle salubri pinete e sulle cime nevose. La citazione è tratta dal verbale ufficiale di Costituzione della Sezione "Pizzo Molare" di Faido datato 19 novembre 1931. La società UTOE Sezione Pizzo Molare è stata fondata il 20 giugno 1931 ed entrò subito a far parte della FAT (Federazione Alpinistica Ticinese). Nel 1932 fu acquistata una stalla a Prodör per trasformarla nella capanna della società. L'edificio fu in seguito venduto nel 1968 e il 21 luglio del medesimo anno fu inaugurata la nuova capanna Prodör a 1'740 metri di altitudine. La capanna, raggiungibile percorrendo diversi sentieri, è pure collegata con le piste della stazione sciistica di Carì. Peraltro l'attività sciistica nella regione era sviluppata originariamente all'interno della società. L'idea di creare a Carì una stazione sciistica era già stata ventilata da Gualtiero Pedimina alla fine degli anni Quaranta. Il primo impianto di risalita cominciò a funzionare nel 1951, grazie ad una società privata che aveva quali promotori: Gualtiero Pedimina, Bruno Legobbe, Renato Solari e Giacomo Perino. Nel 1955 ci fu la separazione dello Sci Club dalla Sezione UTOE di Faido, nei verbali dell'assemblea dell'8 febbraio di quell'anno si legge infatti che, "(...) per varie considerazioni il comitato ha deciso di separare L'UTOE dallo Sci Club. Legobbe osserva che le attività dei due enti differiscono troppo nel loro carattere per poter continuare a svolgersi sotto la medesima direzione. L'assemblea si pronuncia unanime per la separazione dei due club (...)". Comunque sia nell'UTOE, che nella società promotrice degli impianti di Carì e nel comitato del nuovo Sci Club si trovano le stesse persone. Segno questo che la creazione della società sciistica non fu indipendente dai progetti che riguardavano lo sviluppo turistico di Carì. Gli scopi della società sono quelli della FAT: favorire la conoscenza e la protezione dell'ambiente alpino nelle sue peculiarità e promuovere l'escursionismo in montagna. L'attività di gestione della Capanna di Prodör e del Rifugio Gana Rossa, lontane dallo stress quotidiano e dai rumori, adempiono pienamente queste finalità.

ITINERARIO

L'itinerario proposto per raggiungere il rifugio Gana Rossa è un percorso ad anello, facile e ben segnalato, adatto a tutti e che permette di conoscere le vallate circostanti il rifugio. Chi ha tempo a disposizione può pernottare in capanna così da godere di un'alba spettacolare. Si consiglia una visita alle zone vicine tra cui gli affascinanti laghi di Motella e la vetta del Pizzo Molare. Dalla stazione di partenza degli impianti sciistici di Carì (1'630 m) si

A sinistra: il laghetto Gana rossa



segue l'ampia e comoda strada sterrata che sale prima verso le baite di Cassinello (1'725 m) e quindi raggiunge il piccolo villaggio di Carì di dentro (1'745 m). Superate le ultime case, si lascia la sterrata e, seguendo i cartelli indicatori, ci si inoltra nel prato, a destra della strada. Si prosegue fino a raggiungere il Ri Bassengo, che si supera agilmente, e continuando in leggera salita ci si

SCHEDA TECNICA

Accesso: Autostrada Chiasso – Airolo, uscita Faido, si prosegue per Faido e quindi si svolta a destra seguendo le indicazioni per Carì. La partenza è nei pressi degli impianti di risalita, possibilità di posteggio (ampio e comodo).

Località di partenza: Carì (1'630 m)

Arrivo: Capanna Gana Rossa (2'270 m)

Dislivello: 640 metri

Tempo di percorrenza totale: 2 ore

Difficoltà: E = (Escursionistico) percorso su sentiero o mulattiera ben tracciati e segnalati. Richiede comunque attrezzatura adeguata e allenamento.

CAPANNA GANA ROSSA

Altezza: 2'270 metri

Ubicazione: Piatta della Segna, (sopra Molare) Valle Leventina

Coordinate: 708000.0 – 151525.0

Cartina: CNS 1253 Olivone – Quadraconcept alta Leventina

Proprietario: UTOE Sezione Pizzo Molare, Faido

Guardiano: rifugio senza guardiano, non custodito

Telefono: non c'è telefono

Apertura: sempre aperta

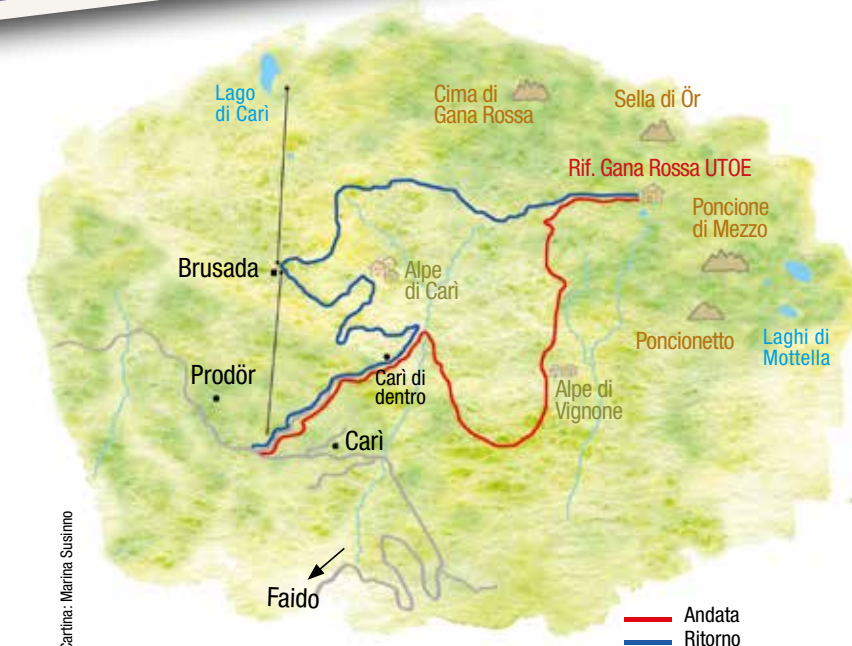
Prenotazioni: Paolo Lucchini, tel. 091 866 18 33 oppure info@utoepizzomolare.ch

Sito web: www.utoepizzomolare.ch e www.capanneti.ch

Il rifugio non custodito, inaugurato nel 1996, si trova al centro di numerosi itinerari escursionistici (laghi di Motella, Pizzo Molare, Pizzo Campello) ed è adatta anche per escursioni scialpinistiche. Sorge su un terrazzo panoramico che si affaccia sulla Valle Leventina e le vette circostanti. Un minuscolo laghetto nelle vicinanze dà un tocco poetico ai dintorni. La struttura è costituita da una costruzione in muratura ad un piano dotata di ampia cucina, refettorio con stufa a legna e dormitorio per 12-16 persone, atrio con ripostiglio e servizio igienico. L'illuminazione è con pannello solare. Visto il limitato numero di posti letto la prenotazione è obbligatoria! Per coloro che non pernottano in capanna è richiesto un contributo di passaggio di CHF 3.-/€ 3.-. Tariffe speciali per soggiorni di almeno una settimana. Pernottamento gratuito per bambini fino a 6 anni.



porta verso i boschi sovrastanti. Con un comodo sentiero ci si inoltra in un fitto boschi di abeti, ricco di frutti di bosco (mirtillo e lamponi) che, nella stagione giusta, regalano all'escursionista gustose pause lungo la salita. Lentamente si aggira il dolce costone del Pesc Vert fino a portarsi al limitare del bosco. Oltrepastato uno steccato, il panorama muta completamente: dal bosco si passa ai pascoli erbosi di quota. Seguendo la traccia lungo l'erba, si sale fino a raggiungere l'Alpe di Vignone a 1'970 metri (1 ora dalla partenza). Dopo una breve sosta presso l'alpe, per godere dell'ampio panorama sulla Valle Leventina, si prosegue tra pascoli e roccia, si compie un breve tratto, piuttosto ripido, che porta alla Piana della Segna (2'080 m circa). Qui ci attende un'ampia e >



Cartina: Marina Susinno

Andata
Ritorno



A destra:
vista sul Lucomagno.

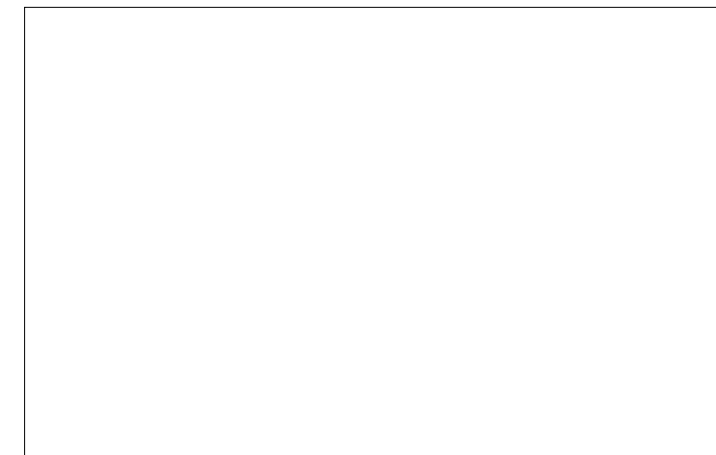
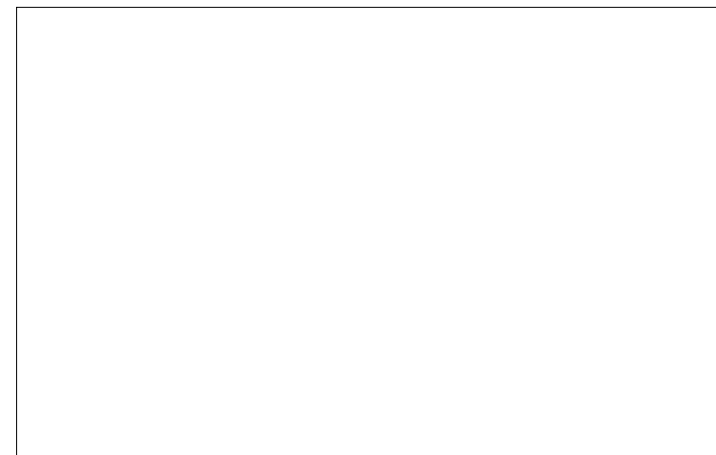
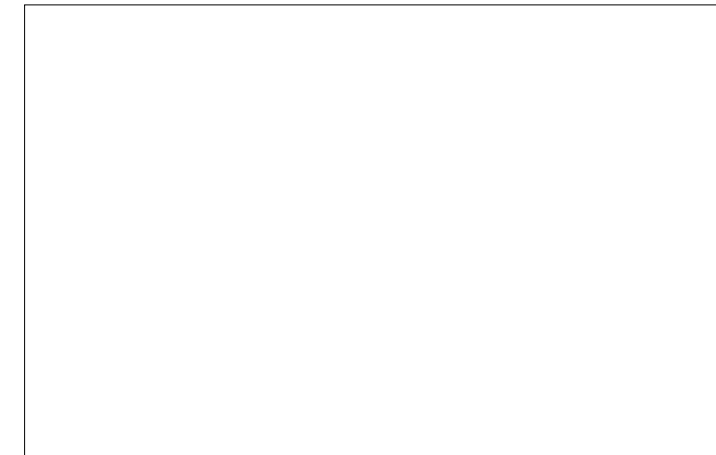
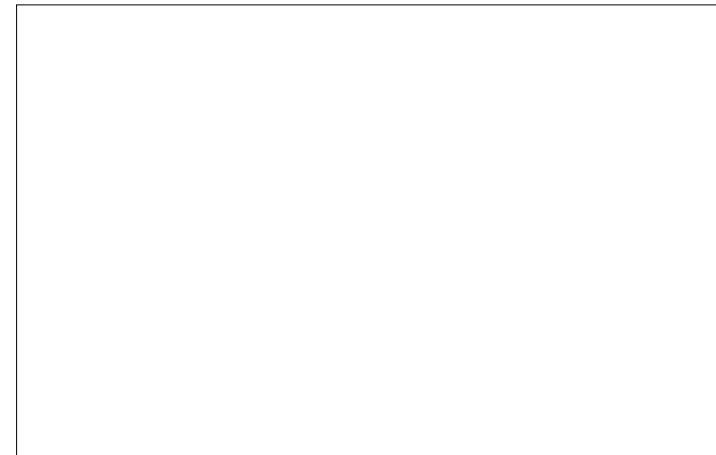
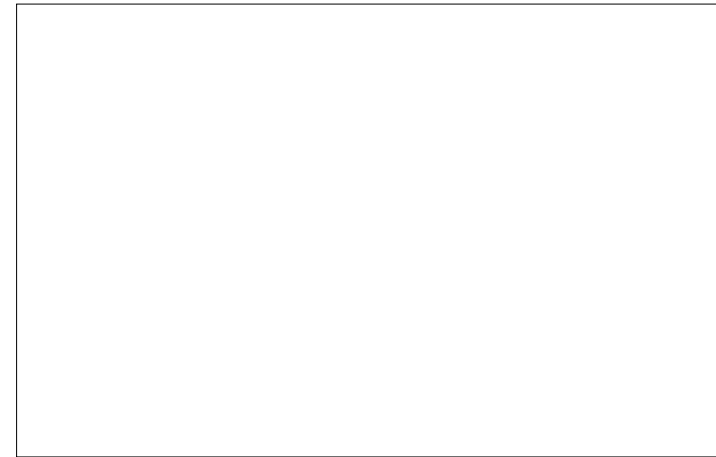
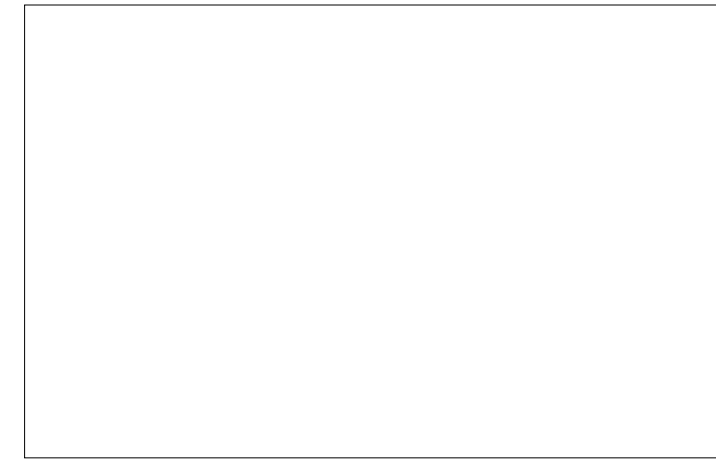
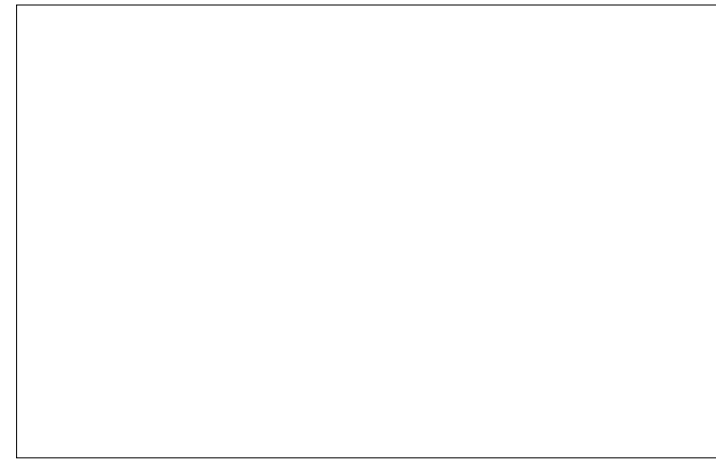
Sotto:
laghi Mottella.

soleggiata conca al cui centro si trova una zona umida protetta, la si costeggia sulla sinistra e lentamente si inizia a salire verso uno stretto passaggio che permette di raggiungere i pascoli sovrastanti, posti sotto la Cima di Gana Rossa (2'565 m). Si continua ancora per un breve tratto in salita, verso est, sempre tra erba, fiori e roccia



fino ad affacciarsi sul traverso in falsopiano che porta al rifugio (2 ore dalla partenza).

Dal rifugio, avendo ancora un po' di forze, si consiglia di continuare, seguendo la linea dei sovrastanti piloni dell'alta tensione, verso la cresta che domina la Valle di Santa Maria e la zona del Lucomagno e dalla quale si gode di un'ottima vista sull'Adula, il tetto del Ticino (circa 20 minuti). Per il ritorno si ripercorre il tratto di sentiero dell'andata fino al cartello che indica di scendere >



VALLE LEVENTINA IL RIFUGIO GANA ROSSA

A destra:
lago Mottella.

Sotto: Alpe Vignone.

verso destra, in un canale tra erba e sassi e che con un lungo traverso raggiunge la stazione di arrivo degli impianti sciistici a 1'960 metri circa. Da qui, per rientrare a Carì, abbiamo due possibilità: possiamo seguire il sentiero che scende lungo il bosco, seguendo la linea di salita degli impianti, oppure si segue la strada sterrata che scende verso est e porta a Carì di Dentro, da dove, ripercorrendo la strada dell'andata, si ritorna al punto di partenza.

ESCURSIONI DAL RIFUGIO GANA ROSSA

Escursioni

Laghi di Motella; raggiungibili in 50 min. salendo dietro il bacino dell'acqua a monte del Rifugio passando poi dietro il Poncione di Mezzo. Dai Laghi si può scendere all'alpe di Mottella poi all'alpe di Stou (sentiero per Molare) o per l'alpe di Vignone verso Carì di Dentro. Percorso per buoni escursionisti ben equipaggiati e solo con bel tempo.

Passo Baretta - Valle di Blenio

Ascensioni

Cima di Gana Rossa, Pizzo Molare, Pizzo Campello



ITINERARIO LAGHI DI MOTTELLA (2'252 m) 45 minuti – 150 metri di dislivello – tracce di sentiero – T3

Dalla capanna si sale leggermente per poi piegare a destra e raggiungere la valletta posta tra il Poncione di Mezzo e la quota 2'450 m; da questo punto si possono ammirare nella conca sottostante i Laghetti di Mottella; non resta che discendere la pietraia sino a raggiungere il lago più grande. Rientro per il medesimo itinerario, oppure attraverso pietraie e pascoli privi di sentiero sino a raggiungere l'Alpe di Stou di Sotto (1'876 m). ▲



ALLA "COSTA DI SOPRA" A COLDRERIO LUNGO LA STRADA REGINA UNA MASSERIA RECENTEMENTE RESTAURATA

DI GUIDO CODONI



A Coldrerio, non lontana dal nucleo, su di un bel terrazzo che guarda verso la conca di Chiasso, troviamo un interessante edificio risalente alla seconda metà del Quattrocento. Conosciuto come la masseria della *Costa di Sopra* è stato di recente restaurato.

La parte più antica, una costruzione a torre, inglobata in strutture successive ma ancora ben definibile nel suo perimetro e nel volume, mostra,

nella parte superiore, interessanti dettagli architettonici. Una cornice in cotto formata da una cordonatura, uno spazio dipinto a motivo vegetale, una sequenza di mensole, una prima cornice piatta, una seconda in

mattoni posati a risega, un'ultima in mattoni piani e orizzontali. Verso sud la cornice - interrotta da una finestra aperta in una fase successiva - era completata nella parte superiore da una scodella in maiolica, inserita in rottura del muro. Di una seconda simmetrica rimaneva unicamente l'incavo che l'accoglieva.

Questa struttura architettonica particolare dimostrerebbe che quella costruzione di 600 anni fa, in origine non era una masseria.

Le scodelle presenti in facciata fecero dire a Oscar Camponovo¹ che quello fosse un ospizio situato lungo la più antica strada che collegava Chiasso con Mendrisio.

Lo studioso, a suffragio della sua ipotesi, asseriva che le case dei villaggi medioevali eran situate lungo la via principale che attraversava il paese. E, se questa regola vale anche per Coldrerio, si deve dedurre che la strada principale proveniva dalla *Costa di Sopra* (e non da altra direzione) per proseguire poi verso Mendrisio. Coldrerio nel Medioevo era un'importante località del distretto e mal si spiegherebbe il suo sviluppo se fosse allora stata fuori dalla via principale di traffico, come lo è oggi.

E allora vediamo qual era l'asse portante medioevale dei trasporti nel Mendrisiotto secondo la ricostruzione del Camponovo.

Occorre dire che nel medioevo le strade erano catalogate quali regine o francesche. Le strade regine erano le maestre o principali², mentre le francesche quelle di campagna³.



La strada, arrivando da Monte Olimpino, scendeva a Chiasso quasi certamente lungo l'attuale percorso, sino al ponte della Roda posto sul Faloppia (che ora scorre sotterraneo). Da qui proseguiva in direzione di Boffalora ove deviava bruscamente sulla sinistra, seguendo per breve tratto l'attuale via Interlenghi e ciò anche per evitare, più avanti, l'allora maggiormente estesa collina di Pontegana, in gran parte asportata nella seconda metà del 1800 per fare la ripiena della stazione ferroviaria di Chiasso. Seguiva poi un'altra svolta, ma a destra, ed il percorso continuava quindi in direzione di Bisio, Sottobisio, Ponte di Raggio (nelle vicinanze delle fornaci di Balema), Sant'Antonio, Costa di Sotto, Costa di Sopra, Coldrerio.

Da qui, la strada doveva deviare a sinistra, raggiungere la chiesa di Santa >



ALLA "COSTA DI SOPRA" A COLDRERIO
LUNGO LA STRADA REGINA
UNA MASSERIA RECENTEMENTE RESTAURATA



nate, esisteva un semplice guado del quale sono riapparse le tracce durante lavori eseguiti nel 1958.

La strada riprendeva sull'altra sponda e, probabilmente, poco dopo aver superato quello che era l'Ospizio degli Umiliati (che divenne poi il convento di San Giovanni e quindi il vecchio Ginnasio) scendeva verso S. Martino, per poi dirigersi verso Riva S. Vitale, con una deviazione che portava a Capolago, indi a Melano e Val d'Intelvi.

Riva S. Vitale era capo-pieve e qui convogliava il traffico lacuale per Lugano e per Porlezza. Il nome stesso di Riva ricorda la sua funzione di porto d'imbarco, perché nell'alto Medioevo si denominavano «Ripa» o «Riva» le località dove dal transito stradale si passava a quello lacuale. «Riparia» o «ripatico» era il dazio o tassa di transito che si riscuoteva in queste località, che da ciò prese il nome. Solo successivamente Capolago sostituì Riva S. Vitale come punto d'imbarco. ▲

Apollonia sorpassandola sulla destra, per proseguire in direzione degli odierni padiglioni dell'Ospedale neuropsichiatrico.

Il percorso, in Mendrisio, continuava lungo l'attuale via Valleggio, che ne

porta ancora vetuste tracce, e dopo essere passato sotto quella località dove sorse poi il convento dei Cappuccini, proseguiva fino a raggiungere il torrente Morea. Per superarlo, sempre secondo lo studioso di Pedri-

Note

1. Oscar Campouovo, "Sulle strade regine del Mendrisiotto" edizioni Casagrande Bellinzona.
2. Strada regina era quella che seguendo il litorale occidentale del lago di Como rimontava verso settentrione. Errato è ritenere che il nome deriverebbe dalla regina Teodolinda che la volle. In altre regioni vi sono strade dette "regine". L'attributo "regia" o "regine" veniva dato a una strada pertinente al fisco. Poi il nome andò degenerando fino ad assumere quello di principale. Ottavio Lurati in "Nomi di luoghi e di famiglie e i loro perché ...", ed. Armando Dadò, a pag. 58 dice che la strada regina, contraria mente alle altre, era selciata, sicura, senza buche, regolare.
3. Francesche erano dette, in origine, le strade le strade che costituivano gli itinerari che percorrevano i Franchi per recarsi a Roma. Con l'andar del tempo, anche in questo caso il significato primitivo andò perso.

