

Il nuovo GIORNALINO VISAGNO

Edizione: settembre 2023

I contenuti

Anche questo mese, dopo la pausa estiva, un'edizione particolare...

Settembre per il nostro cantone è sinonimo di vendemmia, tradizioni e caccia.

Non mancheranno i quiz, i modi di dire e l'enigmistica Visagno!

Siamo tornati!



L'editoriale mensile cartaceo e online della Residenza Visagno

Anche questo mese non mancano le novità. Questo nuovo numero ha una facciata tutta nuova e contiene sempre più pezzi di storia del nostro amato cantone.

Vi auguriamo una buona lettura e vi ringraziamo per la pazienza in attesa del nostro ritorno in questo mese ricco di eventi.

Team Giornalino

Questo mese sarebbe stato davvero impossibile fare una scelta azzeccata e ponderata su un solo comune.

Il nostro meraviglioso Ticino in questo periodo che segna il passaggio tra l'estate e l'autunno si trasforma in un luogo di allegria, festa, e attività all'aperto!

Nessun Ticinese potrebbe mai detestare settembre, da Chiasso ad Airolo li unisce la tradizione, le origini e la buona tavola: vino, selvaggina e funghi, cosa mai si potrebbe chiedere di più?

Buona lettura!

PerBacco e Festa federale della musica popolare, un week end col botto per la nostra capitale!

PerBacco! Festa della Vendemmia é l'evento principale dell'anno, quest'anno si svolge insieme alla Festa Federale di Musica Popolare dal 21 al 24 settembre, nel centro storico medioevale di Bellinzona.

PerBacco! Festa della Vendemmia Bellinzona non è solo vendemmia e vini, ma un invito esclusivo che conduce il semplice passante o l'occasionale turista per le vie del nostro caratteristico centro storico all'ombra degli antichi castelli, offrendogli un ambiente conviviale e la possibilità di ascoltare della buona musica mentre assapora gli ottimi vini ticinesi, un modo per instaurare un rapporto con il territorio adatto a tutti, anche a giovani e famiglie.

Da giovedì 21 a domenica 24 offriamo una selezione dei migliori vini del cantone. La giornata di sabato nel pomeriggio in città sarà animata dalla degustazione dei vini della regione in viale Stazione.

Su tutto l'arco della manifestazione, unica per le sue caratteristiche in Ticino, saranno aperti i 3 wine bar dell'associazione PerBacco! con la possibilità di provare diverse etichette di vini della regione.

Quest'anno a renderla ancora più caratteristica sarà il fatto che il vino non sarà l'unico protagonista di queste quattro giornate! La festa federale della musica popolare è il momento e l'evento più importante della scena musicale popolare svizzera e nel 2023, per la prima volta nella sua storia, si svolgerà nel Canton Ticino, a Bellinzona!

Questo Festival riunisce la famiglia della musica popolare svizzera e i vari stili della musica popolar nazionale provenienti da tutte e quattro le regioni linguistiche del paese, che durante un week-end hanno l'opportunità di trovarsi fianco a fianco con lo scopo di stabilire un simbolo visibile a livello nazionale per la musica popolare.



Settembre nei proverbi!

Il nostro Cantone e i nostri avi, sono un vero vulcano di tradizioni, usi, costumi, rimedi della nonna, proverbi e modi di dire. Sappiamo che i nostri saggi antenati si affidavano agli insegnamenti del tempo e che grazie ad un passa parola di generazione in generazione ancora oggi siamo influenzati dai loro insegnamenti.

La signora Laura, insieme alla nostra ergoterapista, ha fatto una ricerca approfondita su questi insegnamenti concentrandosi sul mese di settembre, che sono maggiormente incentrati sul cambio di stagione, dall'estate all'autunno e sui frutti di questo periodo. Insegnamenti che spesso vengono riconosciuti come proverbi.

Settembre è un mese di passaggio, per il mondo delle campagne, è sinonimo di vendemmia, ma è anche il momento delle noci e dei fichi. Avete mai sentito dire **“A settembre l'uva rende e il fico pende?”** proprio perché il fico, a settembre, raggiunge il punto massimo di maturazione, quando, a causa del suo peso, pende ormai dalla sua pianta. A proposito di fichi, quelli migliori sono



quelli **“longh de còll, ròtt da pell e con la gota”**. Che sarebbe a dire: lunghi di collo, per il peso, con la buccia screpolata, perché dovrebbero essere belli gonfi e con sotto la goccia melata. Mentre per le noci, quando ancora il contadino era il lavoro più praticato, si poteva sentir dire **“mazzà la gent, fà via la nev e pertegà i nos hinn tucc mestee inutil”** ovvero; uccidere le persone, spalare la neve e perticare le noci sono tutti mestieri inutili in quanto avvenivano naturalmente.

Le temperature di questo mese sono decisamente inferiori rispetto ad agosto. I nostri nonni affermavano che **“A settembre viaggiatore esperto non viaggia mai scoperto”**. La frase suggerisce che è un momento di passaggio dove il caldo va diminuendo ed aumentano le possibilità di temporali e di temperature più fresche.

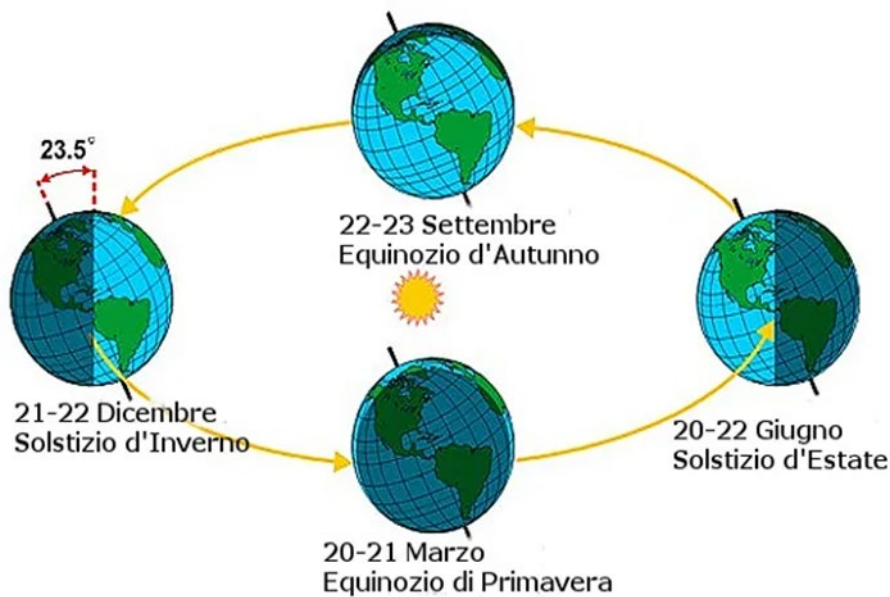
Sempre per lo stesso motivo le giornate si accorciano e quando arriva il momento del passaggio dall'estate all'autunno i nostri nonni erano abituati ad usare il

proverbio **“A san Michele vanno in cielo le merende”** perché il sole tramonta prima ed il tempo per stare all'aria aperta diminuisce. Nel mendrisiotto si usava infatti dire **“de september nòtt e dì, già el savii, sòttsora hinn lì”**. Che vuol dire: di settembre, già lo sapete, la notte e il giorno, hanno la stessa durata.



Autunno e funghi

Equinozio d'autunno



La parola "equinozio" deriva dal latino *aequus*, che significa "uguale" e *nox*, "notte". Con questo termine si intende quindi il momento in cui giorno e notte hanno approssimativamente la stessa lunghezza. L'equinozio d'autunno si verifica ogni anno a settembre, nell'emisfero settentrionale la data segna la fine dell'estate astronomica e l'inizio dell'autunno astronomico, mentre al contrario nell'emisfero australe serve a

datare l'inizio della primavera astronomica. Quest'anno l'equinozio di autunno cade il venerdì 23 settembre 2022, alle 08:50 nell'emisfero settentrionale. L'equinozio si verifica nello stesso momento in tutto il mondo.

Funghi

Oltre alla caccia, e alla vendemmia, la raccolta dei funghi è un'altra attività caratteristica del nostro Cantone. Se prima si trattava di un'attività piuttosto libera dal 2005 non lo è più. Per preservare l'ambiente e il loro spazio vitale il Consiglio di Stato ha fissato regole ben precise, diverse per ogni Cantone.

Noi del Team Giornalino vi elenchiamo, riassunte, quelle in vigore in Ticino:

- È vietato distruggere funghi che non vengono raccolti.
- Non è possibile raccogliere funghi con rastrelli o palette. Vanno raccolti unicamente con le mani.
- Il limite giornaliero è di 3 kg a persona.
- È vietato raccogliergli dalle 20:00 alle 7:00.
- È vietata la raccolta a scopo di lucro.
- Chiunque contravviene a queste disposizioni è punibile con una multa fino a 10'000 fr.-



Merlot del Ticino ed altri vitigni

“Il vitigno principe del Canton Ticino è il Merlot, importato dalla Francia a scopo sperimentale all'inizio di questo secolo, nell'ambito della ricostituzione del patrimonio viticolo cantonale distrutto dalla fillossera durante gli ultimi anni del 19esimo secolo.

Con il passare degli anni il Merlot si è ottimamente ambientato alle nostre condizioni climatiche, grazie anche alle selezioni clonali e sanitarie effettuate dalla Stazione federale di ricerche agronomiche al centro di Cadenazzo.



Attualmente il Merlot ricopre circa l'80% della superficie vitata cantonale. Oltre al Merlot sono raccomandati nel Canton Ticino il Pinot nero, più precoce del Merlot (per le regioni sopra i 450-500 m.s/m. dove il Merlot talvolta non arriva a ottimale maturazione), la Bondola, il Cabernet Sauvignon, il Cabernet Franc, il Diolinoir, il Pinot x Cabernet, il Gamaret, il Garanoir e l'Ansellotta; per le uve bianche sono raccomandati i vitigni Chardonnay, Chasselas, Semillon, Sauvignon, Kerner, Riesling x Sylvaner, Pinot Grigio e Pinot Bianco.

Tra i vitigni di seconda categoria sono considerati la Syrah, il Gamay, la Freisa e il Malbec per le rosse e il Moscato Bianco, il Completer, il Doral, il Charmont e il Riesling per le bianche.

Inoltre in Ticino vengono coltivate le uve americane, che servono soprattutto per la produzione di grappa, e le uve nostrane rosse e bianche.”

In ordine di importanza in Ticino vengono coltivati i seguenti vitigni:

- Merlot (80% del totale)
- Americana rossa (3,3%)
- Chardonnay (2,3%)
- Bondola (1,7%)
- Pinot Nero (1,5%)



Ecco qui il link da dove abbiamo preso le informazioni:

<https://www.ticino.ch/it/commons/details/Merlot-del-Ticino-ed-altri-vitigni/2599.html>

La caccia in Ticino



La caccia alta

Si svolge generalmente in questo mese. Il nome deriva da un retaggio altomedievale: le specie più pregiate (a livello di carne) potevano permetterselo solo le persone appartenenti al ceto sociale alto!

Specie cacciabili:

- Cervo
- Capriolo
- Camoscio
- Cinghiale
- Marmotta
- Volpe
- Tasso



La caccia bassa

Al contrario di quella alta, la caccia bassa si chiama così perché la carne cacciabile in questo periodo era considerata meno pregiata e la cattura veniva concessa ai ceti inferiori della società. In genere la caccia bassa viene permessa nei mesi di ottobre e novembre.

Specie cacciabili:

- Volpe
- Faina
- Tasso
- Lepre comune
- Lepre variabile
- Coniglio selvatico
- Uccelli (diverse specie)

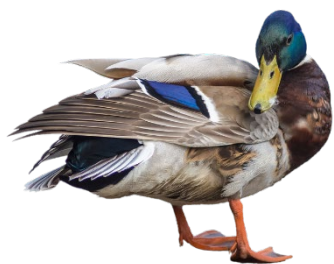


La caccia tardo autunnale

Viene generalmente programmata da metà novembre a fine dicembre in giorni specifici e serve a raggiungere il piano d'abbattimento di cervi e caprioli che viene stabilito dal Consiglio di Stato.

La caccia acquatica

Questo tipo di caccia viene svolta da metà dicembre a fine gennaio in giorni specifici e può essere svolta sui laghi Verbano e Ceresio ad una distanza minima di 100 metri dalla riva.



Specie cacciabili:

- alzavola
- germano reale
- moriglione
- moretta
- folaga

Danni causati dalla fauna Ticinese

La caccia non è solo uno sport, e nemmeno solo una forma di sostentamento. In Ticino i cacciatori si occupano di riequilibrare la biodiversità e di diminuire il più possibile i danni che la selvaggina causa annualmente alle zone edificate.



Infatti è ormai risaputo che cervi, cinghiali e caprioli che scendono dalle zone di montagna alla ricerca di nutrimento si stanno abituando sempre più ad avvicinarsi alle zone edificate e coltivate causando gravi danni all'agricoltura.

Per limitare i danni e disagi causati dalla selvaggina alle colture agricole, orti e prati si consigliano una serie di semplici misure preventive, quali il non foraggiare gli animali selvatici, il recintare gli orti o i campi.



Quiz

Cosa significa vendemmiare?

- Pigiare l'uva
- Raccogliere l'uva
- Produrre il vino
- Piantare la vite



Cosa vuol dire pigiare l'uva?

- Raccogliere l'uva
- Togliere gli acini dal raspo
- Schiacciare l'uva
- Mangiare l'uva

Cos'è il mosto?

- Il vino appena prodotto
- Il seme dell'uva
- Il succo che esce dall'uva pigiata
- L'insetto che rovina la vite

Cosa sono le vinacce?

- I chicchi del grappolo
- Il succo che esce dall'uva pigiata
- Il seme dell'uva
- La buccia dell'uva

Qual è il vino più conosciuto prodotto in Ticino?

- Cà del bosco
- Pinot Nero
- Merlot
- Barolo

PerBacco!



Racconto della Vendemmia: dall'Uva al Vino

Autore non trovato

Il momento del passaggio dall'uva al vino è un vero e proprio viaggio. Una pratica antichissima che ha radici ancora più antiche tanto da essere celebrata dalla letteratura greca e latina. Raccolta e condivisione sono le parole chiavi che rappresentano questo magico momento. Una riunione che racchiude tradizione e innovazione. La vendemmia è il momento di raccolta dell'uva. È l'occasione che riunisce tutte le persone che lavorano fianco a fianco per intere settimane. È la festa di fine stagione. La conclusione di un duro lavoro fatto insieme.

È un lunedì mattina di inizio settembre, tutti sono pronti per iniziare a vendemmiare. Lungo la strada che conduce ai primi vigneti la gente è intenta ad osservare il panorama. Cielo limpido e azzurro, odore dell'erba e della terra, calore del primo sole che riscalda il volto determinato di decine e decine di lavoratori. I trattori sono già accesi aspettando di esser caricati di uva.

Il responsabile delle operazioni controlla che tutto sia ben sistemato tenendo d'occhio il procedere della raccolta. Un pò di vento, qualche nuvola che si intravede in lontananza e la voglia di iniziare a toccare, con mani esperte, grappoli di uva grossi e succosi.

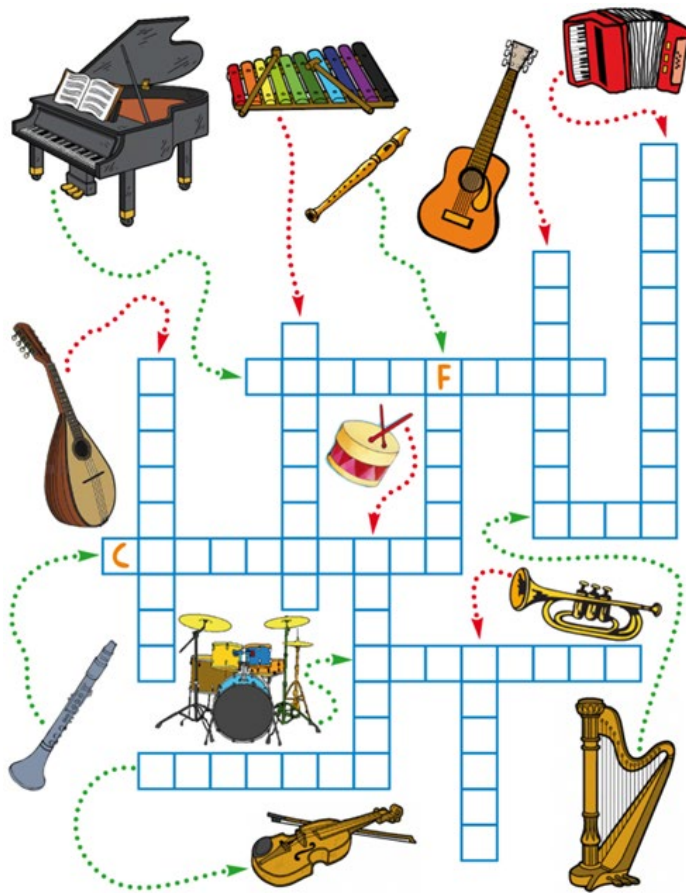
Quello della vendemmia è un momento importante per le nostre terre. I filari si sviluppano in modo ordinato uno accanto all'altro in parallelo. La sua pratica ha origini molto antiche e una rilevanza letteraria molto alta. Ricordiamo il racconto di Bacco e Baccanti che rappresentano l'emblema dell'iconografia antica del vino ma anche dell'opera di Plinio il Vecchio "Naturalis Historiae" che va ad analizzare le caratteristiche del territorio e delle coltivazioni delle viti.

I filari raccolgono le voci, una più diversa dall'altra, degli operai che raccolgono l'uva con gesti meccanici e mirati. Le mani che afferrano il grappolo e le cesoie che con un taglio netto, permettono al grappolo di cadere in secchi di plastica di ogni forma e dimensione. La fatica è visibile sui volti dei lavoratori. La terra stessa suda la fatica degli operai. Uomini e donne caricano l'uva all'interno di casse trainate da trattori per poi scomparire in lontananza diretti verso la cantina che avrà l'onore di trasformare l'uva in vino. Il grande cancello viene spalancato per lasciar passare, come un corteo festoso, i trattori. L'uva fa il suo ingresso sotto gli occhi degli operai pronti ad intraprendere un passaggio fondamentale, attento e scrupoloso: la trasformazione dell'uva in vino.

Ciò che un tempo veniva fatto a piedi nudi in botti di legno, oggi viene controllato e meccanizzato: l'uva viene scaricata, il graspo eliminato, gli acini vengono selezionati da un'apposita macchina, il mosto e bucce fermenteranno per qualche settimana fin quando non verranno divisi nella fase della svinatura. Dopo questa fase, il vino dovrà riposare per qualche tempo e senza fretta, maturare. Per poi essere imbottigliato e venduto.

La vendemmia non è solo un lavoro. È passione. È festa. È convivialità. Ogni grappolo di uva è vita. Va trattato con cura, perché ogni piccolo acino racchiude un po' della nostra storia e della nostra cantina perché quel chicco un giorno diventerà il vino che ci rappresenterà.

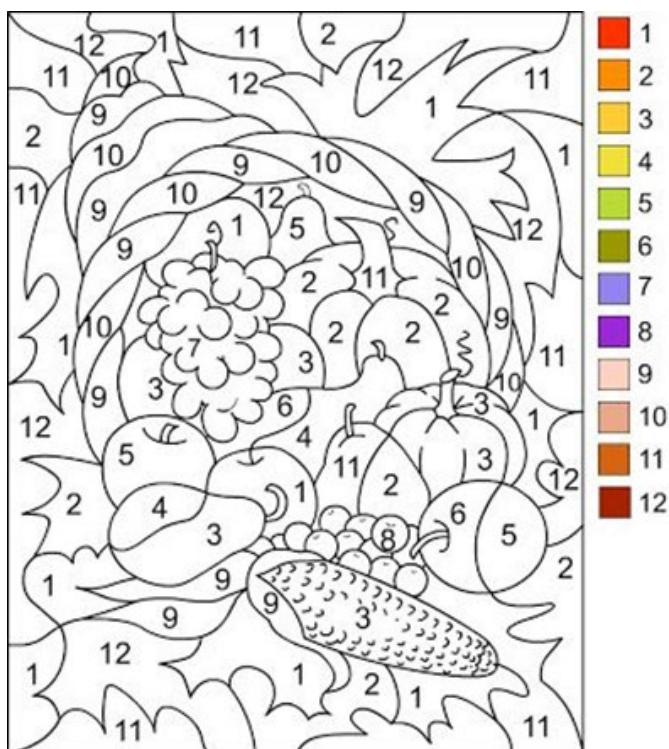
Cruciverba di immagini: per rimanere in tema, inserisci il nome dello strumento musicale raffigurato seguendo le frecce.



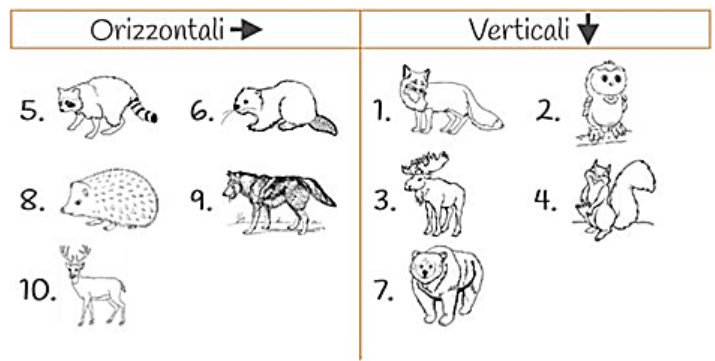
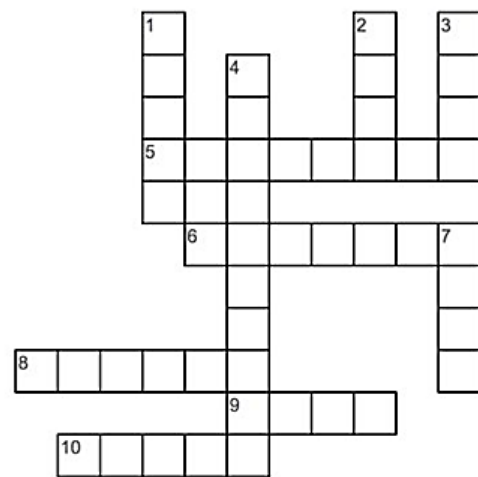
Labirinto: grazie a quale strada, la macchina rossa, arriverà a casa?



Un momento di relax: colora l'immagine sottostante seguendo la legenda numerata. Uscirà un'immagine riferita alla stagione corrente!



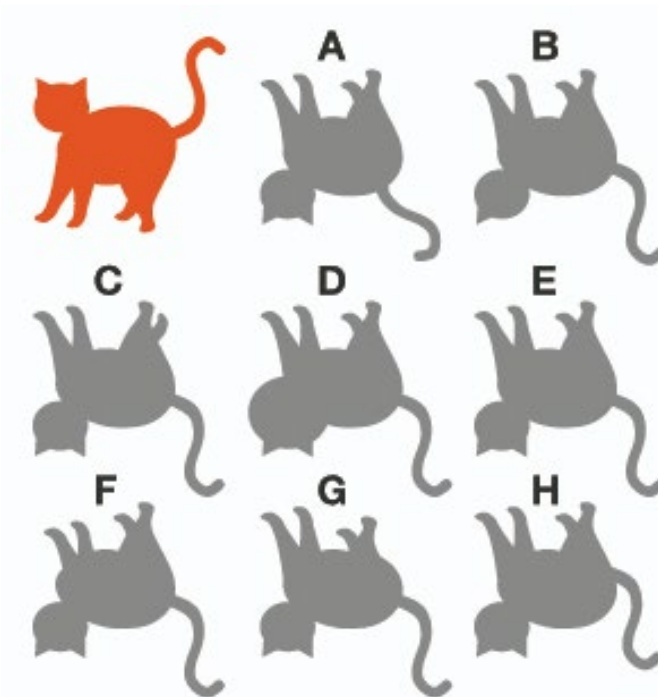
Cruciverba di immagini: per rimanere in tema, inserisci il nome dell'animale seguendo le indicazioni numeriche.



Crucifreccia numerico: inserisci, usando la logica e le capacità di calcolo, i numeri mancanti tenendo in considerazione i segni matematici.

15 (+) →			42 (x)		
23 (+) ↓			35 (x)	18 (+)	15 (x)
24 (+) →		6			
28 (x)		12 (+) →	7		3
		8 (x)			
	8 (+) →				7 (+)
	48 (x)				
			32 (x) →		
14 (+)			12 (x) →		
12 (+) →					

La sagoma di Naila: Se l'immagine di Naila viene specchiata e ruotata, si ottiene una sola delle otto figure indicate: quale?



Filo Intermentale: i cinque indizi sono tutti correlati ad una sesta parola: quale?



Lettere in comune: trovate una parola di 4 lettere che possa essere preceduta da ciascuno dei seguenti "prefissi" per formare altre parole; sia la parola di partenza che quelle di arrivo devono essere TUTTE di senso compiuto. Indizio: la seconda parola fa parte del vocabolario del tema del giornalino: la vendemmia.

