

## Apprendisti della Ems-Chemie al lavoro per la Bregaglia

Quaranta giovani sono impegnati per una settimana in valle. Martedì hanno ricevuto la visita di Magdalena Martullo, Ceo della società.

di STEFANO BARBUSCA

Ben quaranta apprendisti della Ems-Chemie sono impegnati per una settimana nella cura dei boschi e dei pascoli e nella manutenzione dei sentieri in varie località della Val Bregaglia. Nel rispetto di una tradizione che risale al 1975, anche quest'anno l'azienda con sede a Domat/Ems ha promosso un campo di lavoro in un Comune montano del Cantone dei Grigioni. Stavolta il supporto dei giovani e dei loro cinque formatori, gratuito ed efficace, va alla Bregaglia.

Martedì gli apprendisti hanno ricevuto la visita di Magdalena Martullo, Ceo di Ems-Chemie e Consigliera nazionale dell'Udc. Nel corso del pomeriggio si sono svolti incontri con due gruppi di giovani, attivi nei boschi nei pressi di Löbbia e Canova. Magdalena Martullo ha sottolineato di essere orgogliosa e soddisfatta per il compito svolto dai ragazzi, che in questi giorni hanno la possibilità di vivere esperienze significative in un contesto diverso da quello dove sono impegnati nel resto dell'anno. «Siamo tutti molto felici di assicurare un contributo alla Bregaglia attraverso il loro lavoro manuale, animato dalla voglia di rendersi utili alla comunità locale», ha spiegato Magdalena Martullo. «Appena sono arrivata ho subito apprezzato i colori della natura e l'architettura tipica di questi borghi di montagna, che ho osservato con piacere anche nel 2015 in occasione dell'assegnazione del premio Wakker - ha aggiunto -. Mi piacciono anche i sapori e i profumi delle specialità locali. La Bregaglia è unica. A Berna ribadisco spesso che la Svizzera Italiana non è costituita soltanto dal Ticino». Tra i vari legami con questa valle c'è quello basato sull'ammirazione per il Coro di Bregaglia, «che è stato ospite di un nostro evento aziendale a Rhäzüns e ha raccolto gli applausi di tutti i presenti».

Ad accogliere l'imprenditrice ed esponente del Parlamento c'erano il



vicesindaco del Comune di Bregaglia Fernando Giovanoli, i municipali Remo Capadrutt, Daniele Giovannini, Rosita Fasciati e Gian Luca Giovanoli, il granconsigliere Maurizio Michael e il presidente dell'Associazione artigiani e commercianti Andrea Crüzer. «La sua presenza in qualità di imprenditrice e azionista della società privata con il maggior numero di dipendenti nel nostro Cantone è molto gradita - ha spiegato il vicesindaco Giovanoli -. Vi ringraziamo per questo progetto che ci garantisce un aiuto concreto e offre a tutte le persone coinvolte un'opportunità di conoscenza e scambio». Nel corso del pomeriggio la direttrice del gruppo del settore chimico si è recata anche alla pasticceria Gonzalez di Vicosoprano, dove ha espresso il proprio apprezzamento per le specialità preparate nel laboratorio, a cominciare dal panettone ai marroni. Agli apprendisti ha donato dei dolci tipici locali: un regalo particolarmente gradito da ragazzi e ragazze, attivi a Domat/Ems in tredici ambiti professionali, in vista degli ultimi giorni di lavoro nei boschi.

## Riaperta la Capanna Sasc Furä

Dallo scorso fine settimana c'è un nuovo sentiero bianco-blu che passa in zone sicure.

di STEFANO BARBUSCA

Dallo scorso fine settimana c'è la possibilità di raggiungere con un nuovo sentiero la capanna Sasc Furä, che sabato ha dato il via alla stagione, e di scalare le pareti e lo Spigolo del Pizzo Badile. Già nei primi giorni di apertura, a quasi due anni dalla tragica frana del Pizzo Cengalo che aveva reso inevitabile la chiusura dei vecchi itinerari, varie cordate di alpinisti provenienti dalla Svizzera e da altri Paesi come Germania e Italia hanno raggiunto la cima.

«È un momento molto emozionante - ha spiegato Heidi Altweger, che dal 2007 gestisce la capanna -. Siamo il punto d'appoggio per il Pizzo Badile, una cima conosciuta non soltanto nella nostra regione, ma in tutto il mondo». Il nuovo tracciato, che parte da Crot Alt sopra Bondo e passa dalle località Ciresc, Cugian, Luvartig, Trubinasca alta e Saca, è un sentiero escursionistico alpino bianco-blu. Per arrivare alla capanna ci vogliono circa cinque ore di cammino. In passato ne bastavano meno di due dal parcheggio di Laret. Probabilmente saranno pochi gli alpinisti che saliranno sul Badile in giornata e questo lascia ipotizzare un aumento delle presenze alla capanna. «Gli operai hanno svolto un ottimo lavoro - ha sottolineato Remo Capadrutt, responsabile del dicastero foreste del Comune di Bregaglia, impegnato nelle rifiniture sul sentiero -. Ci sono i segnali bianco-blu, ma voglio sottolineare che è un itinerario totalmente sicuro, anche grazie alla presenza di catene e scale di ferro nei punti esposti, e siamo molto soddisfatti di questo risultato». Adesso si valuta una soluzione efficace per raggiungere con un nuovo itinerario anche l'altra capanna chiusa da due anni.



«Faremo il possibile per realizzare un sentiero per la Sciora, che al momento non è raggiungibile», assicura Capadrutt. Ha espresso soddisfazione anche il presidente del Cas Bregaglia Martin Ganzoni, impegnato sul sentiero nei pressi della capanna con alcuni soci. «Per la nostra sezione, proprietaria della struttura, è una bella notizia. Siamo pronti ad accogliere gli alpinisti».

### Brevi

#### Slow Food

La condotta Slow Food dei Grigioni del sud ha organizzato per sabato prossimo, 13 luglio, una visita a Stampa. A partire dalle ore 14, si osserverà innanzitutto l'orto di Milena Frieden, lavorato secondo i criteri della permacoltura. Poi si farà un giro alla casa Pontisella, che vende prodotti locali, e infine ci si fermerà alla Stala Bistro d'arte. Sarà presente la presidente della condotta, Heidi Ferkel.

## Un nuovo medico al Centro sanitario Bregaglia

Si tratta della dottoressa Monica Cecconi che sarà attiva sia nello studio medico, sia nei reparti con un impiego del 60%.

s.bar. / C'è un nuovo medico al lavoro al Centro sanitario Bregaglia. Si tratta della dottoressa Monica Cecconi, che sarà attiva sia nello studio medico, sia nei reparti del CSB con un impiego del 60%. Da subito affiancherà i medici Hans Bänninger, Reto Krapp, Vedat Eronat e Marianne Jenal quale membro del nuovo team medico del CSB.

Monica Cecconi è una dottoressa in medicina generale molto esperta. Per oltre 14 anni ha lavorato in uno studio di medicina di base a Roma. In Germania e Italia ha inoltre acquisito qualifiche aggiuntive in omeopatia e medicina estetica, mettendole in pratica nella propria attività professionale pluriennale.

Monica Cecconi ha 57 anni, è sposata e madre di due figli. Attualmente

vive con la sua famiglia a Zuoz in Engadina. Parla correntemente italiano e inglese. Nei prossimi mesi si impegnerà ad acquisire conoscenze di base anche della lingua tedesca. La commissione d'amministrazione e la direzione hanno inoltre il piacere di comunicare la nomina della signora Prisca Giovanoli come sostituta del direttore nonché membro della direzione del CSB. Prisca Giovanoli assumerà ufficialmente questa funzione al suo rientro dopo il congedo maternità a partire dal mese di dicembre. Come sostituta designata del direttore Robert Bartczak lo sostituirà, in sua assenza, già a partire dalle prossime settimane. Prisca Giovanoli lavora al CSB dal 2015 e svolge attualmente la funzione di responsabile dell'amministrazione.

## «Che regalo!»

Ufficialmente inaugurato lo studio cascina annesso alla Villa Garbald. Uno spazio attrezzato per studiosi che cercano periodi di tranquillità.

di SILVIA RUTIGLIANO

«Questo studio cascina è lo sviluppo del Centro seminari Garbald», ha dichiarato Vreni Müller-Hemmi, presidente della Fondazione Garbald. «Nel 2004 abbiamo inaugurato il Denklabor, con il Rocolo realizzato dallo studio di architettura Miller e Maranta, e oggi, dopo 15 anni esatti, abbiamo questo nuovo spazio, che risponde alle richieste di molti che hanno bisogno di soggiornare da soli, per lunghi periodi».

Lo studio cascina è costituito di due ampi spazi. Al pianterreno una sala con angolo cottura, camino e un grande tavolo per lavorare. Al piano superiore, la camera da letto con bagno e cabina armadio. Il Consiglio della Fondazione aveva acquistato, dodici anni or sono, un terreno nei pressi del complesso Garbald, sul quale vi erano due casine. Delle due, una è recentemente stata scelta per la ristrutturazione: era già stata modificata dal precedente proprietario e aveva dunque perso qualunque valore storico e tradizionale. Il lavoro è stato affidato allo studio di architettura Ruinelli Associati. I materiali utilizzati sono principalmente calcestruzzo e legno di castagno. Gli interni, moderni sia concettualmente che di aspetto, sono inseriti in un gusto esterno che non ha invece perso le sue caratteristiche, benché rifatto.



Vreni Müller-Hemmi e Armando Ruinelli davanti allo studio cascina Garbald a Castasegna

L'architetto Armando Ruinelli, che si è occupato della costruzione, ha sottolineato che sono state ingaggiate ditte locali e che «si è voluto ridare dignità al lavoro degli operai, valorizzando le loro competenze».

«Dopo aver ottenuto - racconta ancora Vreni Müller-Hemmi - l'autorizzazione alla costruzione, abbiamo

cercato i finanziamenti. Ed è meraviglioso che altre fondazioni (noi non abbiamo soldi), alle quali abbiamo chiesto, ci abbiano coperto il 90 per cento delle spese! Questo è un riconoscimento dell'importanza e della qualità del nostro Centro Garbald».

Lo sviluppo delle attività negli anni è dimostrato dal numero di pernottamenti. Se nel 2006, a due anni dalla sua inaugurazione, il Centro seminari ne ha avuti 700, oggi i pernottamenti sono 1'400-1'500. E per quanto riguarda il nuovo studio cascina, esso è già prenotato per 10 settimane nel 2019, e già ci sono richieste per il 2020.

Infine, la presidente della Fondazione esprime grande soddisfazione per il proseguimento dell'attività della bottega del paese: «Noi ci riforniamo nel negozio di Castasegna e altrettanto fa chi viene ad abitare nello studio cascina. Sarebbe stata una grave perdita la sua chiusura».

Nel libro degli ospiti, appena iniziato, la pagina compilata dalla prima e per ora unica ospite dello studio cascina è intitolata «Was für ein Geschenk!», ossia «che regalo!». È stata scritta da una studiosa del Politecnico di Zurigo che in questo luogo ha terminato il suo lavoro di ricerca, e che sottolinea i tanti aspetti positivi della sua permanenza nel nuovo studio cascina Garbald e nel villaggio di Castasegna.

## I cibi «buoni, puliti e giusti» svizzeri alla Notte Rosa italiana di Piuro

Alle cascate dell'Acquafraggia sarà presente anche Slow Food dei Grigioni del sud con due prodotti: uno bregagliotto e uno valposchiavino.

di SILVIA RUTIGLIANO

La Notte Rosa, organizzata per la quinta volta dal Comune di Piuro, alle cascate dell'Acquafraggia e per le vie di Borgonuovo, vuole essere un'occasione per dare risalto e far conoscere a un pubblico sempre più ampio le caratteristiche del territorio. Sapori, proposte turistiche e attività culturali dalle 14 di sabato 20 luglio fino alle 2 della notte saranno tutti riuniti nel parco e nelle contrade che lo circondano.

Per questa ragione saranno presenti anche molti produttori locali. La zona delle cascate e le vie adiacenti saranno una grande area street food, dove i visitatori potranno degustare le specialità tipiche della cucina locale, preparate nei crocchi e nei chioschi, e negli stand di bar e associazioni. Non solo i menu tipici della Val Bregaglia italiana, ma anche piatti ideati apposta per l'occasione.

Nell'area del Fuin ci sarà il «Percorso Slow Food», al quale è stata invitata, a fianco della condotta della Mera (recentemente fondata a Piuro),

la condotta dei Grigioni del sud, la cui presidente è Heidi Ferkel. «Sono contenta - ha affermato Ferkel - che cerchiamo il contatto con noi. Le nostre valli grigioni sono geograficamente vicine alla Valchiavenna e alla Valtellina».

I Grigioni del sud hanno attualmente tre presidi Slow Food (che tradotto letteralmente significa «cibo lento»): uno in Bregaglia, uno in Valposchiavo e uno in Val Müstair. Alla notte rosa di Piuro, sabato 20 luglio, ne saranno presenti due, quello bregagliotto con i produttori Bischoff e Cadurisch del mascarplin e la macelleria Scalino di Li Curt con il furrmagin da cion. Ci sarà poi anche un produttore di carne, il contadino Jürg Wirth di Lavin, che lavora con il metodo biodinamico.

«Partecipando a questi eventi - spiega Heidi Ferkel - vogliamo sensibilizzare la gente ai buoni prodotti che abbiamo nelle nostre zone. Vengono prodotte cose sane e fresche su un terreno sano. Perché comprare in inverno i pomodori di serra provenienti da lontano? Si possono mette-

re in conserva i nostri. Ciò è anche molto importante per chi produce, affinché possa vivere del suo lavoro. Questo è il nostro futuro, altrimenti, se guardiamo ai crescenti problemi di acqua e tutto il resto, è finita la storia».

Heide Ferkel segnala che già prevedono, per l'anno prossimo in Valtellina, un incontro con il presidio Slow Food del formaggio Storico ribelle prodotto in Val Gerola, già Bitto storico. Con il loro maestoso spettacolo, le cascate dell'Acquafraggia, che faranno da cornice alla notte rosa, impressionarono anche Leonardo da Vinci che «trovandosi a passare per Valle di Ciavenna» ne ammirò la bellezza selvaggia, e le menzionò nel suo Codice Atlantico.

La manifestazione del 20 luglio inizierà alle ore 14, e proporrà una ricca serie di animazioni e spettacoli, dove la musica non mancherà. Fra le numerose attrazioni, segnaliamo la presenza della mongolfiera, che sarà in volo dalle 17 alle 21, e la Bandadram di Roberto Lisignoli che si farà sentire lungo le strade della festa.