



Tra le cose che mancano di più a chi vive lontano ci sono i cibi della tradizione. (Keystone)

La nostalgia di chi parte

Emigrazioni contemporanee Oggi chi decide di emigrare lo fa perché il Ticino gli va stretto, ma la nostalgia di chi emigrava in passato è diversa da quella presente?

Roberta Nicolò

Era il 1688 quando lo svizzero Johannes Hofer presentava la sua *dissertatio medica De nostalgia*, un'analisi scientifica di ciò che comunemente veniva definito come *Heimweh* ovvero mal di patria. L'*Heimweh* viene raccontata attraverso l'analisi dell'esperienza dei soldati mercenari svizzeri, tanto nostalgici da arrivare persino a morire di mal di patria. Nasce così la nostalgia, il dolore della lontananza, la malinconia per quegli elementi familiari che vanno a costruire in ogni essere umano il senso di identità. La nostalgia, da allora, è entrata a far parte del vocabolario comune, rappresentando per tutti noi un senso di rimpianto per qualche cosa che si vorrebbe ritrovare e che spesso non è possibile recuperare. Un sentimento di spaesamento comune soprattutto al migrante e che racconta in maniera significativa il partire per terre lontane, ma anche il ritornare a casa.

Per l'esule moderno la distanza è relativa, colmata da internet e dai social network, eppure spesso emerge una sensibilità nostalgica

Ne abbiamo parlato con Mattia Bertoldi, coordinatore del progetto Oltre ConfiniTi: «L'emigrazione per il Ticino è un fenomeno vivo che tocca e toccherà sempre più residenti. Sono cambiate le esigenze, ma le dinamiche sono simili. Oggi chi parte lo fa perché il territorio gli va stretto, ma la nostalgia prima o poi affiora. Proprio per questo Oltre ConfiniTi raccoglie le esperienze di chi è emigrato in passato e quelle di chi emigra oggi».

Ma quali sono gli elementi, i simboli, della nostalgia presente e passata? Gli epistolari degli emigrati ci raccontano la nostalgia per la cucina tipica, il passar delle stagioni e gli elementi naturalistici peculiari della regione. Fattori, che soprattutto un tempo, segnavano le differenze tra luoghi e genti. Sono i salumi, il formaggio, le luganighe, i cibi più rimpianti del passato, suggestioni sapientemente raccolte nel

saggio di Stefania Bianchi *Nostalgia del gusto e della memoria* (pubblicato in *Ernährung und Gesundheit in den Alpen*, Broschiert 2008, di Reto Furter e Anne-Lise Head-König) così com'è rimpiaanta la primavera degli alberi in fiore o l'inverno riccamente nevoso. Segni legati alla tradizione e al territorio, resi romantici dalla distanza che restava incolumabile, per chi, spesso, trascorreva da emigrato il resto della vita. Per l'esule moderno la distanza è certamente relativa. La tecnologia aiuta a restare in contatto con i propri cari. Inoltre l'esperienza della migrazione è fortemente cercata e non imposta dalle contingenze. I *social network*, internet e skype danno l'impressione di essere più vicini e permettono di tenersi maggiormente informati sugli avvenimenti locali. Ciononostante, emerge una sensibilità nostalgica.

Elena Aglaja Amadò, attrice ticinese che ha vissuto prima a Londra e poi negli Stati Uniti, ci racconta la sua difficoltà nel partire: «all'inizio la malinconia era forte, avevo difficoltà con la lingua, volevo mollare, poi l'ho superata, anche se alcune cose mancavano sempre come la famiglia, i nostri boschi d'autunno, il camminare per strada e riconoscere la gente, un cammino con il paiolo di rame dove fare la polenta. Ma l'esperienza fatta all'estero è stata determinante nel mio percorso di vita, mi ha consentito di riportare in patria un bagaglio di competenze unico, che mi ha permesso di distinguermi e di raggiungere alcuni obiettivi più velocemente». Oggi molti di coloro che partono scelgono a un certo punto di tornare. Il rientro segna quindi un nuovo aspetto della migrazione, quello del confronto con il territorio che viene riscoperto. L'immagine creata dalla nostalgia incontra la realtà, i simboli vengono decodificati e si costituisce un nuovo punto di partenza. Un ponte tra passato e presente che non sempre riesce a lenire da subito il senso di malinconia.

Adriana Sermasi è tornata a Lugano dopo oltre quindici anni a Bologna e ci racconta il suo primo impatto con il territorio: «il rientro è stato difficile, più difficile che partire. Occorre riabituarsi un po' a tutto, poi inizi a vedere, a capire le nuove dinamiche, alcune positive altre meno. Da un lato noti una grande apertura, un mondo meno ovattato ri-

petto a quello che avevi lasciato, però forse più duro. La prima discrepanza è tra il ricordo del paesaggio verde e la realtà di un'urbanizzazione un po' selvaggia. Sono tante le cose che lasci in un modo e ritrovi diverse e sono tante le differenze tra Lugano e Bologna, ma sono felice, perché la vita lontana mi ha regalato una marcia in più». È un'esperienza soggettiva, caratterizzata dalla ricerca di sé, la costruzione di nuove priorità e dalla voglia di trasferire al territorio l'esperienza maturata fuori. Ci si confronta con uno spazio meno protetto, più globalizzato e che vive una forte contaminazione culturale. Un Ticino con il quale, le personalità sviluppate all'estero, si rapportano, cercando uno spazio in cui collocarsi. Un momento di mediazione con il territorio, che sembra aprire un varco tra tradizione e cambiamento.

Il punto di vista dell'emigrante di ritorno, a metà strada tra la nostalgia e la critica, può offrire così nuovi spunti. Per Diego Ricco, imprenditore e musicista, il rientro ha segnato un momento importante, soprattutto nel riconoscere i punti di forza proprio del territorio d'origine: «Il Ticino è certamente cambiato, ma offre una qualità di vita ancora alta e la burocrazia semplice ti aiuta a concentrare le energie in quello che fai. Stando fuori riscopri la meraviglia e l'unicità del paesaggio, il pregio della solidità politica. Prendi coscienza della fortuna che hai avuto nel nascere qui. Ho scelto consapevolmente di tornare, proprio perché conoscevo pregi e difetti del territorio e mi sono reso conto che il Ticino mi offriva, a questo punto, le giuste opportunità».

Cambiamento sociale, produttività, buona qualità di vita ed una dimensione a misura d'uomo. Lo si riconosce anche se il prato verde, rivissuto con sentimento, non c'è più e al suo posto ci guarda dall'alto una palazzina in cemento armato, anche se il «grotto» dove assaporavi quasi esclusivamente polenta e funghi oggi serve a *la carte paccheri* alla napoletana. Sembra che la nostalgia di chi parte alla ricerca di nuove opportunità favorisca, in fondo, lo scatto di una fotografia inedita, che può aiutare a conoscere un po' meglio il significato d'identità e tradizione, ma anche d'innovazione e potenzialità future.

Un'impresa collettiva da imitare

Archeologia industriale Storia della Latteria sociale di Biogno-Beride-Castelrotto-Ronco

Laura Patocchi-Zweifel

Prima dell'istituzione delle Latterie in Ticino esistevano le «Comunelle» del latte, consorzi costituiti da alcuni proprietari di bovini che si univano per ricavare il massimo profitto dai prodotti caseari. Scriveva Stefano Francini nel 1837: «Certo se i Ticinesi conoscer volessero, anche per autunno, inverno e primavera, le cascine di comunella, ritrarne potrebbero di grandi vantaggi». Secondo le indicazioni della Società agricola valmaggese del 1872 per costituire una comunella necessitava «una buona cantina per il latte e il formaggio, una cucina per casare, gli utensili necessari, e un buon caciaio che disimpegni ottimamente il suo impiego». Il 7 luglio 1875 il Consiglio di Stato invia alle nove Società agricole del Cantone una circolare per incoraggiare e conseguire miglioramenti vantaggiosi nella manipolazione del latte e dei suoi prodotti con la costituzione di caseifici nei Comuni. Cinque anni dopo, la proposta di promuovere l'impianto di una latteria economica con caseificio a Meride non va a buon fine. Solo nel 1885, in seguito a un sopralluogo in alcune latterie sociali in Val d'Ossola e Val Cuvia, una commissione malcantonese presenta una memoria in cui si decantano i benefici che il nostro paese ne trarrebbe introducendo queste istituzioni. L'incoraggiante e allettante rapporto determina il costituirsi di un'associazione di proprietari di mucche di Curio, Bedigliora e frazioni sotto la denominazione di Latteria sociale Curio-Bedigliora. Il Capodanno 1886 viene così realizzata la prima latteria sociale del Cantone con sede a Curio in zona Rozzolo. Lo statuto organico adottato da una sessantina di soci specifica: «Scopo è di manipolare in società il latte superfluo al consumo di famiglia e riportare i prodotti in burro, formaggio e ricotta a stregua del latte fornito e come disporrà il Regolamento della Latteria».

Questa impresa collettiva, pionieristica per il nostro Cantone, fa subito scuola e in breve tempo vengono attivate numerose latterie sociali. L'agosto successivo, nella popolosa zona rurale del Medio Malcantone entra in funzione il Caseificio sociale Biogno-Beride-Castelrotto-Ronco. Situato in posizione isolata, equidistante dai paesi che forniscono il latte è sorto in un luogo particolarmente idoneo per la lavorazione, conservazione e maturazione dei prodotti caseari - burro, formaggio e ricotta. Un torrentello fornisce la forza idrica per far girare la ruota collegata alla zangola rotatoria, una botte a forma di tamburo rotante intorno a un asse orizzontale. Si tratta di un perfezionamento meccanico della tradizionale zangola cilindrica mos-

sa a forza di braccia che serve a sbattere la crema del latte per ottenere il burro. Il caseificio, inoltre è dotato di un sistema di vasche e condutture comunicanti per mantenere fresca e costante la temperatura nel locale di conservazione e spannatura. Le forme di formaggio fresco vengono portate in una stanza attigua dotata di aperture d'aerazione per un primo periodo di stagionatura e in seguito in un vano al piano superiore accanto all'alloggio del casaro. Ai primordi il trasporto del latte è reso difficile dal cattivo stato delle strade. Il latte ritirato viene pesato, registrato sul libro dei conti e sui singoli libretti dei fornitori e trasportato in latteria in un capace bidone fissato fra le ruote di un carrettino. Già nell'anno di fondazione della latteria viene effettuata la prima ispezione e nel corso del 1887 la Società cantonale di agricoltura promuove i primi corsi di caseificio. Il caseificio di Biogno-Beride-Castelrotto-Ronco cessa la sua attività nel 1942. Nel 1990 avviene la cessione dello stabile al comune di Croglia e due anni dopo iniziano i lavori di conservazione e ripristino. Nel 1997 si inaugura l'edificio come testimonianza storica del passato ed è inserito nel sentiero didattico «Tracce d'uomo» (le chiavi per accedere all'edificio possono essere ritirate al Centro scolastico di Croglia, tel. 091 608 24 75, nel periodo scolastico, oppure alla Cancelleria Comunale di Croglia, tel. 091 606 16 26, durante le ore d'ufficio).

E legata al latte nel Malcantone si racconta una leggenda natalizia: la Madonna, accorsa nell'Alto Malcantone per portare conforto e soccorrere la popolazione stremata dalla carestia, mentre riprendeva la via dei monti sopra Mugena, per risalire al Cielo non ebbe anch'essa più latte per Gesù Bambino e sedette più che mai stremata e afflitta su un masso sparso di coppelle. In quel mite pomeriggio d'ottobre fra gli alberi risplendenti di vivaci colori autunnali echeggiarono fievoli belati ed ecco sbucare improvvisamente una candida capra che si accostò docilmente mostrando disponibilità a lasciarsi mungere. Il Bambin Gesù iniziò a poppare e in breve le sue pallide guancine ripresero colore. Fu così che la capra di Mugena salvò il predestinato Redentore dell'umanità. Il masso, al margine del viottolo che conduce ai gradini del Tamaro, fu tenuto in gran pregio dalle genti dell'Alto Malcantone. Esso reca oltre le coppelle alcune grezze impronte lasciate dalla Madonna, dal Bambino e dalla capra nutrice.

Bibliografia

Virgilio Chiesa, *Latteria Luganese 1920-1970*, Lugano 1970.

www.museodelmalcantone.ch



Laura Patocchi-Zweifel