

ATE

orizzonti

animazione terza età

Recapito:
Gruppo di redazione:

Casa Anziani, 7742 Poschiavo
Serena Bonetti, Mario Costa, Roberta Zanolari
Questo numero è curato da Serena Bonetti

EDITORIALE

Bellezza



“Una cosa bella è gioia per sempre” dice una poesia di John Keats. Mi piace questo verso perché non lega la bellezza a qualcosa di effimero e passeggero. Spesso invece si associa la bellezza alla giovinezza, che è purtroppo solo un breve passaggio di questa vita. Quel verso suggerisce anche una dimensione più profonda e intima: bellezza non è intesa come una qualità fisica, ma piuttosto come uno stato d’animo e quindi raggiungibile per tutti. Si può dunque restare bellissimi anche invecchiando, se si lascia che la natura faccia il suo corso. Perché invecchiare chiede la sua armonia, va di pari passo con quel che succede nell’anima, nel proprio dentro.

Purtroppo, oggi, invecchiare secondo natura sembra essere fuori moda: tutti o quasi, ma soprattutto tutte o quasi a restaurarsi, a togliere rughe, a rifarsi labbra, palpebre e seni, a togliere pelle di troppo, ad aggiungere invece tessuto dove ne manca. Il tutto con risultati, oserei dire, devastanti: visi di donne plastificati, tutti uguali, che non raccontano più niente se non la stupidità di chi li indossa! Per finire aveva ragione Wolfgang Hildesheimer: in un suo romanzo scritto a Poschiavo parlava della fissazione a volersi rifare qua e là, tagliare un naso o quant’altro. Al di là del risultato finale, dice Hildesheimer, rimane un errore, un disagio che la persona operata non può non avvertire e propagare. Il chirurgo può togliere un pezzetto di carne, ma non riuscirà certo ad asportare anche l’anima che quel pezzo conteneva. Così, per finire, quel pezzetto d’anima, orfano del suo involucro, si sentirà sperduto e vagherà inquieto nel resto del corpo proiettando all’esterno un disagio palpabile. Non c’è via di scampo: da fuori uno se ne accoggerà.

Evviva allora le rughe, i segni del tempo, i difetti che un anima ben sistemata potrà trasformare in qualità! Evviva chi sa invecchiare con bellezza poiché “bellezza è gioia per sempre”!

Serena Bonetti

ARGOMENTI

La popolazione invecchia

(ndr) Una mattina, neanche troppo attenta, ascoltavo la radio, intanto che svolgevo qualche altra faccenda. Mi son però fermata ad ascoltare la lettura di un testo di Marcello Fusetti (giornalista Rsi) sui “vecchi”. Mi ha divertito e anche quasi commosso il suo testo, tanto che sono tornata poi ad ascoltarlo su quel diabolico marchingegno che si chiama I-pad: qualche clic al posto giusto e potevo riascoltare come volevo la trasmissione! Mi son presa la briga di trascrivere il testo, inventando solo la punteggiatura. Ho quindi scritto al giornalista autore, signor Fusetti, il permesso di pubblicare il suo articolo su Orizzonti. Si è detto felice di apparire sul nostro inserto giallo. Quindi eccolo qui. A lui il mio grazie, a voi buona lettura!



Ponte vecchio, palazzo vecchio, Plinio il vecchio, vecchia ricetta, vecchio il forno, il torchio, il maso, il castagno. Uso vecchio e non anziano anche perché nessun verbo sorregge anziano: anzianare non esiste, invecchiare sì, e di sorreggimenti, chi è vecchio, ne ha bisogno ben più del bastone. C’è un problema con le generazioni: quelle che si susseguono non si capiscono. Ci vuole almeno una generazione per tornare a capirsi: i bambini capiscono i nonni più di quanto lo facciano i figli, anche perché i nonni capiscono i nipoti più di quanto facciano i figli! Ci si parla a generazioni alterne. I nipoti non si vergognano mai dei nonni, impossibile dire la stessa cosa dei figli. Prova a portare il tuo bimbo a scuola e salutalo con un bacio: stizzito se lo leverà dalla faccia con il dorso della mano, palesemente, affinché tutti i suoi simili capiscano il suo rigetto, la sua autonomia, il suo essere grande. E’ giusto così. Guardate però una nonna che saluta il nipote a scuola: nessuno, il nipote in primis, si sogna di provare disgusto, e nemmeno i giudicanti compagni mai si permetterebbero di vedere nell’accettazione di quel bacio il segno di una debolezza.

I nonni sono “fighi”, sono i genitori ad essere “vecchi”! Il nonno è buffo, severo, dolce. La nonna non mette i castighi, li ha esauriti con i figli. La nonna legge le fiabe e si lascia stupire dall’I-Pad. Il nonno racconta in bianco e nero, ed è subito film. I nonni sono curiosi e hanno tempo, lo hanno ritrovato, e se un nipote, non si pretende un figlio, si inserisce in quello spazio temporale, a volte vuoto, anche se le gambe, la prostata, l’artrite, la cataratta, la pressione e la glicemia son lì a ricordare loro che

è più quello passato che quello futuro, trovano il presente, ed una presenza. I vecchi, quando sono saggi, sanno che non hanno nulla da perdere. Non tutti i vecchi sono anche dei genitori. Per loro immagino sia più difficile proiettare l’ombra sui giovani, ma quando ci riescono, quando qualcuno accende alle loro spalle una luce, sono comunque più aperti e ben disposti rispetto a quelle mezze tacche ancora impantanate nel mezzo del cammino della loro vita, in quella selva di lavoro, fretta, obiettivi e ambizioni.

Va detto che ci sono vecchi e vecchi, e non tutti sono da pubblicità! Ci sono pure i vecchi impossibili; di solito anche se sono pochi, vivono sul tuo pianerottolo, minacciosi, malfidenti, rabbiosi, sputacchianti e sempre in lotta con quel che resta della loro vita.

Scendono la spazzatura all’alba, soffriggono all’ora di colazione e si sparano Maria de Filippi a volume da discoteca. Sono mezzi sordi, ma hanno sentito che ieri avevi gente a cena. Ci vedono poco, ma ti fanno notare che hai posteggiato la bici dove non potevi! Sono così, non perché sono vecchi, erano così già 50 anni fa, sono solo peggiorati. Quando ti beccano ti spiegano che una volta era tutto meglio, che ai tempi si che si sgobbava, mica come oggi, che ai tempi c’era più rispetto, mica come oggi, che una volta c’era meno violenza e tutti facevano il militare. E quando erano ragazze loro avevano pochi grilli per la testa, mica come oggi, alle otto a casa! E te li trovi lì a imporre lo stesso consiglio che i loro vecchi davano a loro quando vecchi non erano e che, nella maggioranza dei casi, loro non hanno accettato, e se l’hanno accettato, visto come si sono incattiviti, non doveva essere un gran che come consiglio!

Ma simpatici o antipatici che siano, forse non dovremmo scordare una cosa: quei vecchi, amati nonni o tignosi vicini di pianerottolo, siamo noi, forse non domani, ma sicuramente, se siamo fortunati, dopodomani.

Marcello Fusetti, giornalista Rsi
Trasmisione Albachiera,
Rsi rete1 del 6.5.15

SOMMARIO

Editoriale

Bellezza 9

Argomenti

La popolazione invecchia 9

La fera da l’Uspizi 10

Curiosità

Caro amico gallo 11

A Brüs 11

Ricetta

I Grido 11

Intervista

30 domande 12

Letture

Senza bellezza l’albero non vuole 12

Tassa sociale

. 12

Inserto speciale

La Rōsa: un po’ di storia 13

Questa edizione
di ORIZZONTI
è stata sostenuta
finanziariamente
da **REPOWER**
e da **PRO SENECTUTE**



ARGOMENTI

La fera da l'Uspizi

(sb) Ultimo mercoledì d'agosto, cielo blu da cartolina, prati rinverditi dalla pioggia degli ultimi giorni: si fa fatica a rimanere in studio a lavorare. Una paziente, accomiatandosi, mi dice che con questa bella giornata salirà al passo a veder la fiera del bestiame. E così mi accorgo di non averla mai vista malgrado 25 anni di permanenza a Poschiavo! Ci metto poco a decidere: salutato l'ultimo paziente, prendo l'auto, supero indenne il radar di San Carlo, mi accodo a tre pullmann e due roulotte e mi avvio verso il passo. Lo capisci dal traffico in che stagione siamo! La strada è anche un ricamo di ciclisti che, con spirito eroico, sudano sette camicie a salire i tornanti sotto il sole di mezzogiorno! Devono avere il gene del martire, mi dico! E comunque raggiungo il passo! Rimango un po' delusa, pensavo di accorgermi da lontano della fiera, ma in effetti non vedo niente, o quasi: poche macchine nel posteggio, qualche mucca allineata appena sopra la strada e qualche bancarella. Ma non doveva essere una Fiera?

Non desisto e salgo a veder la mucche. Non me ne intendo, ma quasi parevano deluse anche loro! Mi sembrano anche un po' tutte uguali a parte una, pezzata! Con quale criterio verranno scelte? Sprovveduta e un po' spaesata, vado a cercar qualcuno che mi spieghi due o tre cosine. Incontro Silvia, sorridente, fresca e giovane e soprattutto stupita di vedermi; sta vendendo formaggi ad una bancherella, e mi conferma che davvero gira poca gente e che ogni anno la fiera si impoverisce. Le chiedo da quando esiste (la fiera, non lei): non lo sa, ma mi dice di cercare Luigi, suo papà, un Taparel che della fiera conosce ogni colore.

Lo trovo seduto ad un tavolo con altra gente, forse stanno brindando ad affari conclusi. Mi guarda più stupito di Silvia ma è subito d'accordo, e forse anche divertito, di rispondere alla mie ingenui domande. E con grande piacere e sorpresa ho ricevuto una specie di "battesimo da fiera". Luigi con entusiasmo mi ha parlato di groppa, di garrese, di unghia fessa, di filo dorsale, di mammelle produttive e non, di lattazione, di inseminazione...

Un fiume di informazioni!

La mia prima domanda però lo mette in difficoltà: quando è nata la fiera? Ha un attimo di esitazione e non sa dirmi una data precisa, probabilmente attorno agli anni 50. Ricorda però che è stata la prima fiera del bestiame del Canton Grigioni e che era quella che determinava



Com'era

i prezzi di tutto il bestiame. Si è sempre organizzata di mercoledì per esigenze di trasporto: le mucche "viaggiavano" in treno e veniva loro riservato il vagone di mercoledì! Di sicuro inoltre sa che fin dall'inizio veniva chiamata "La fera di Tapareil" e ancora oggi sono i Giuliani ad organizzarla. Beh, mi dico, un mezzo-Taparel l'ho sposato anch'io, ma evidentemente non basta a farmi capir meglio le mucche!!!

Così, con pazienza, Luigi Taparel mi spiega che ogni mucca si porta dietro la sua storia con tanto di carta d'identità a marcar discendenza, produzione di latte, gravidanze e inseminazioni!

Eh, povere mucche, mica posson scegliere e neppure innamorarsi! Il contadino sceglie per loro il toro, e aggiusta il tiro: se una mucca, per esempio, ha il filo dorsale debole (io la chiamerei lordosi) la insemini con un toro forte di schiena, così la figliolanza si raddrizza!

E a quanti anni diventa adulta una mucca, chiedo io? La prima inseminazione si fa tra i due anni e i due anni e mezzo, e la gravidanza dura come le nostre: 9 mesi.

Scopro anche quanto latte produce una mucca in un anno: in un'azienda biologica, dove le mucche non vengono

potenziate a far latte, la produzione è di 6.500 l all'anno circa (non glielo dico ma faccio un veloce calcolo mentale su quanto latte avrò mai fatto io quando allattavo... lasciamo perdere!).

Sta tutto scritto su quella specie di carta d'identità che Luigi mi mostra: lattazione, misure, difetti fisici, ci sta persino una specie di punteggio, proprio come una pagella!

Poi mi mostra qualche foto che tiene in tasca: sono edizioni della fiera di neanche tanti anni fa, accidenti quante mucche! Mi racconta, con un po' di nostalgia, che si arrivava ad avere in fiera fino ad 80-90 bestie! Oggi al passo ne han portate una ventina.

E dopo queste informazioni a tavolino, Luigi mi accompagna dalle

mucche: dimostrazione pratica! Adesso noto altre cose. Prima di tutto le mucche non sono affatto tutte uguali! La prima della fila è più piccola e... compatta, ha un colore più intenso delle altre, grigio-bruno. Mi guarda come volesse davvero presentarsi: è l'Originale bruna; cambia persino posizione per mostrarsi meglio. Piacere! vorrei dirle.

Vicino, comodamente sdraiata, c'è l'unica che già al primo sguardo avevo notato diversa. Per forza, è l'unica pez-

zata! All'ordine di Luigi (potenziato da un discreto tocco di piede!) la pezzata si alza e in qualche modo anche lei si presenta: è la Normanda! Che bella! Non sa ancora di essere già stata venduta e che cambierà padrone!

Luigi mi indica anche quelle incinta e quelle non. Proprio ignorante sono, non me ne ero neppure accorta! Non solo, Luigi si spinge persino ad indovinare il sesso del nascituro (beh, mi dico, questo tentiam sempre di farlo anche noi umani). Allora lo sfido e gli dico che a parto avvenuto lo chiamerò par sapere se la Ela avrà davvero partorito una femmina!

Altra scoperta: non è mica detto che tutte e quattro le mammelle produrranno latte! A volte capita che ne "funzionino" solo tre! E allora? Beh, mi dice Luigi un po' rassegnato, *la mucca così non è abbastanza produttiva e allora andrà al macello* (per fortuna non siamo mucche, mi vien da pensare!)

E comunque alle sue mucche il contadino si affeziona. Gli chiedo se ne ha di preferite: *eh certo*, risponde, *son quelle per cui pensi "le manca solo la parola"*, e ancora: riesci anche a capire se una mucca è felice oppure no? *Ma sicuro - continua - lo vedi subito da come ti viene vicino, se ti cerca, se si lascia toccare!* E intanto che mi racconta queste cose mi mostra il pelo più lucido e quasi un po' dorato di un'altra mucca. Mi dice: *vedi? Questa non è stata all'alpe. Si vede dal pelo, le mucche che han passato l'estate fuori hanno il pelo più grigio, più crespo, non così lucido!*

Vicino a "Pelo lucido" ci sono tre mucche in piedi, allineate, con portamento fiero: sapranno di essere un "Incrocio americano"? Si chiamano proprio così, sono più chiare e guardandole con i criteri che Luigi mi ha appena spiegato, mi sembrano davvero belle e senza difetti. Ho dimenticato di chiedere quanto costa una mucca, ma non è poi così importante, mi è piaciuto di più scoprire come funzionano le trattative di compra-vendita: una specie di gioco con le mani a battersele tra venditore e compratore finché il prezzo raggiunge l'accordo e allora l'affare si conclude con una solida stretta di mano. *Val più di una firma*, aggiunge Luigi. Gesto da Signori, penso io!

Prima di andarmene incontro la paziente che qualche ora prima in studio mi aveva parlato della fiera. Stupita (anche lei!) mi fa un gran sorriso. Forse non credeva che davvero sarei salita a vedere. A lei e a Luigi, di cuore il mio grazie!



Incrocio americano



La Normanda



Val più di una firma

CURIOSITÀ

Caro amico gallo

Come è bello poter vivere ogni tanto sui nostri monti, o in paese fuori dal traffico immersi in un'oasi di verde e di pace, dove l'agricoltura e l'allevamento di bestiame ancora sono una risorsa! Poi può capitare che a pochi metri da casa ci sia proprio un allevamento di maiali, che non rilasciano propriamente profumi al petalo di rose, ma che sulla griglia, sottoforma di rolo d'arrosto o salsiccia, fan la felicità dei commensali! Oppure un pollaio, capace di fornire uova, polli, e galline da bollire! Così al mattino, alle prime luci dell'alba si può ascoltare il canto del gallo, poi, piano piano quando si intravede il bagliore del sole, ecco il canto del cuculo e poi mille altri cinguettii. Questo vuol dire che la vita pulsa, e la natura scandisce i suoi tempi: è meraviglioso!

Il gallo canta sempre per primo, sicuramente per il suo piacere, ma anche per far da sveglia al contadino che deve alzarsi presto per accudire al bestiame, per falciare, seminare e quant'altro. Il contadino poi la sera va a letto con le galline (non nel senso che queste gli entrano nel letto!) poiché alzarsi al canto del gallo richiede disciplina e un sonno regolare e disciplinato.

Ma i tempi cambiano, cambiano le abitudini e cambiano gli abitanti dei monti e dei paesi.

E' arrivata l'ora legale, sono arrivati nuovi vacanzieri che al posto di coricarsi presto, organizzano all'aperto costinate, musica e canti. La notte favorisce la festa, ci si corica talmente tardi che quasi è giorno e ovviamente il canto del gallo finisce per dar fastidio, una vera seccatura!

Oh povero gallo, sicuramente la tua ora è segnata, ma caro mio, fin che



puoi continua a cantare! Forse in qualche angolino troverai ancora dimora e protezione, una padrona indulgente, forse un'ultima vera contadina di paese. La stessa che poi salverà anche le galline che la ripagheranno scodellando ogni giorno buone e sane uova. Uova che trovo ancora anch'io nella mia contrada e che mi salvano quando non so cosa cucinare.

E allora, proprio per onorare la famiglia delle coccodé eccovi una ricetta semplice e alla portata di qualsiasi cuoca:

-7 uova sode

-4 cipolle grandi tagliate a pezzetti

-16 fette di pane raffermo (senza crosta) leggermente imbevuto di latte

In una teglia imburrata stendete uno strato del pane strizzato, ricopritelo con le uova sode tagliate a fette e terminate con uno strato di cipolle, delicatamente soffritte, ricoperte poi di formaggio grattugiato. Alternate più strati terminando con le fette di pane. Aggiungete qualche fiocco di burro e infornate a 180° per circa 30 minuti. Vedrete che le vostre uova sode diventeranno un vero "piatto forte" saporito e nutriente!

Buon appetito e...che i galli allora continuino a cantare!

Fides

CURIOSITÀ

A Brüs



Al me prim inveran che sevi a Brüs sentivi la nustalgia del sul e 'l me Oscar al ma diseva :- Par forza, ta vegnas da Bianzun indunt ca 'l madüra l'üga e chilò invéci sa la va ben al madüra i pomdor.-

Mi vardavi li muntagni e al ma pareva ca li sa servava anzèma. Tücc qui sass gris crudaa giù pian pian i ma lagava gnanca gudé al bel viadut. Dopu, ün ala volta l'é rüvaa i me tre fiur e guardavi numa lur!

Pü tardi quando ca 'l rüava l'aütun 'ncuminciavi a uservà i bèi culur deli pianti, tanti de 'n culur vert scür, otri de

'n bel verdin e li sceresi selvadeghi cun li föi rusi e otri cun li föi gialdi e brüni.

Ades sto pü giù an fund a Brüs. L'é trentacinq agn che so pü in olt. Sto an dela cuntrada de Ginet. Chilò la val l'é pü larga, al gh'é na bela vista e 'l sul al sta multu de pü. Quandu ala sira andò fo 'n teraza e vardi giù al bel viadut tüt anlüminaa, an dela mia ment ringrazii i giuan de Brüs ca i ga avüü quella bela idea!

Ades Brüs al vedi propi bel anca parchè l'é diventaa al me paesel.

Rina Nussio Bertola
di Brusio e Bianzone

RICETTA

I Grido

(sb) Pietanza dal nome strano "i Grido"! Si tratta di una vecchissima ricetta, fatta con povere cose, e che appartiene ad un'usanza della Vallemaggia, in Ticino. E' stata terra di emigranti la Vallemaggia, da lì sono partiti in tanti verso l'America, in cerca di fortuna. Qualcuno poi è tornato, portando con sé modi di dire strani, parole che suonavano strambe, ma che sono entrate nel parlare quotidiano. Anche "i Grido" pare abbiano origine nella lingua inglese: verrebbero da "grilled" che significa grigliato e si pronuncia "griid". Poi, in verità, la ricetta prevede di cuocerli su una piastra posta sul fuoco e non su un grill, ma il nome è entrato nelle abitudini dei miei avi e si è ben presto trasformato in "i Grido".



Si tratta di una specie di omette povera, sulla quale poi si spalma del burro, un po' di sale e quindi si mangia arrotolata, tenendola in mano come un grande sigaro!

Mio papà, quando eravamo piccole, ce la faceva spesso d'estate, fuori sulla piastra messa sul fuoco. Ce le serviva come un aperitivo e ancora ricordo bene quel gusto davvero speciale!

Ecco la ricetta, chissà, magari qualcuno su qualche monte, vorrà sperimentarla.

Ingredienti:

250 g di farina bianca

2 cucchiari di farina gialla macinata fine

Un pizzico di sale

Acqua (ca 450 ml) fino a raggiungere un impasto piuttosto liquido (come per le crêpes),

Stendere l'impasto a porzioni (come fosse una crêpe) sulla piastra oliata, quando si rapprende girare l'impasto.

Una volta cotta servitela calda, e lasciate che ognuno imburri la sua, ci metta il sale desiderato, se l'arrotoli e la gusti tenendola con le dita!

Dimenticavo, io ci ho provato: si può fare anche in padella, senza fuoco, senza monte e senza papà che te le prepara!!

Buon appetito



INTERVISTA

30 domande

(ndr) Franco Cramer-Droux è molto conosciuto in valle. Lo si incontra perlopiù alla guida del bussino ATE, sempre in prima linea a portare a spasso, e intrattenere, gruppi di anziani. Dopo 19 anni di impiego in Casa Anziani, quale infermiere e responsabile dell'animazione, se ne va ora in pensione. Presterà ancora il suo impegno a titolo di volontariato: lo ha promesso. Quest'intervista vuole essere una specie di ringraziamento per quanto fatto in tutti questi anni a favore degli anziani, e anche un modo, forse un po' all'incontrario, di congedarsi presentandosi!



1. Il tratto principale del tuo carattere

Paziente, ma sono uno "che rümüga" sulle decisioni da prendere.

2. La qualità che preferisci in una donna

(ci deve pensare!) La gentilezza, poi una donna deve essere se stessa, non mi vengono altre parole.

3. La qualità che desideri in un uomo

Beh, che abbia le palle! No dai non scriverlo così!! Voglio dire che sia deciso e sicuro!

4. Quel che apprezzi di più nei tuoi amici

La spontaneità e la fantasia di fare cose insieme (questa risposta mi vien senza pensarci!!)

5. Il tuo principale difetto

Sono un po' permaloso

6. Cosa sognavi di fare da grande

Io sognavo di fare il bigliettario della Ferrovia Retica!

7. La tua occupazione preferita

Di sicuro l'apicoltura e il contatto con gli animali; però a livello professionale mi è piaciuto molto socializzare con gli anziani.

8. Il tuo sogno di felicità

Ossignor...! Andar in pensione!!

9. Il momento migliore del giorno

La sera dopo cena. Si è tranquilli, si sta insieme, non c'è più nessuno stress e sei contento della giornata trascorsa.

10. Cosa vorresti essere

Mah, non ci ho mai pensato...voglio essere me stesso!

11. Il paese dove vorresti vivere

Poschiavo! Io muoio ad andar via da Poschiavo, fin da piccolo!

12. Il tuo piatto preferito

La pizza! Ho fatto persino un corso di pizzaiolo, cinque anni fa, con tanto di diploma! In casa ho costruito un forno a legna! Sono sempre stato affascinato, fin da piccolo, dai forni e dal mestiere di panettiere.

13. Se dico "bellezza" a cosa pensi?

Penso ad un tramonto.

14. E se dico "anziani"?

Penso alla pipa! Sì, penso a fumar la pipa sotto una pianta e intanto guardar la natura che sta attorno.

15. Il tuo colore preferito

Il giallo, la luce.

16. Il tuo fiore preferito

La rosa delle alpi. È anche il miglior raccolto delle api! Il miele di rododendro è fantastico!

17. Il tuo animale preferito

La Paffu (e sorridendo guarda il suo cane: un incrocio di pura razza bastarda adottato da un canile dove era approdato dopo anni di maltrattamenti!)

18. Lo scrittore che preferisci

Una volta leggevo molto Ignazio Silone.

19. Compositore o musicista preferito

Toto Cavadini (lo dice ridendo, forse sta ricordando qualche pomeriggio passato coi suoi anziani al ritmo di questi canti)

20. Un politico che stimi particolarmente

Direi Renzi, e se mi riferisco alla politica poschiavina allora ti dico Renato Isepponi.

21. Il tuo eroe nella storia

Non saprei chi scegliere tra Francesco d'Assisi e Mahatma Gandhi

22. Quel che detesti più di tutto

La falsità

23. Il dono di nascita che vorresti avere

Saper scrivere poesie.

24. Tre libri da portare sull'isola deserta

Allora: la Divina Commedia di sicuro, poi qualcosa di più moderno... Magari qualcosa di Giacomo Leopardi: era un mezzo depresso e si dice che non uscisse in giardino per non calpestare l'erba col rischio di uccidere qualche bestiolina. Uno proprio che non voleva far male a nessuno! E infine qualche scritto di Freud, un testo di psicologia.

25. Cosa diresti ad un giovane di 20 anni?

Di aver un ideale nella vita e di far di tutto per realizzarlo

26. Un vantaggio di invecchiare

Eh cara, l'è 'na fregatūra! Forse un vantaggio è quello di saper prendere le decisioni con più lentezza e saggezza, e anche con più equilibrio. Sempre che l'Alzheimer ti risparmi!

27. Come vorresti morire

Improvvisamente, senza dolori.

28. Stato attuale del tuo animo

Direi molto sereno, con tanti sogni nel cassetto. Ma il cassetto è chiuso a chiave e non ho il coraggio di aprirlo. Adesso voglio stare un attimo tranquillo!

29. Il tuo motto

Sempre, subito, con gioia!

30. Cosa significa per te essere in pensione?

Significa vivere e sentire un certo senso di libertà, senza troppi pensieri. Significa anche non doversi preoccupare di cosa farò il giorno dopo. Insomma, poter vivere il momento.

Tra pochi giorni partirà con un bel gruppo di anziani per la tradizionale trasferta al mare e adesso capisco il trafficare della moglie, avanti e indietro tra camera e salotto: sta preparandogli la valigia, perché, dice lei, Franco non si è mai fatto una valigia da solo! Ma anche senza valigia mi sembra ben attrezzato per godersi una pensione vivace e piena di progetti! Grazie Franco e tanti auguri!

LETTURE

Senza bellezza l'albero non vuole

(ndr) Questo numero di Orizzonti porta una nuova rubrica: "Letture". Non vuole essere una vera proposta di lettura di un certo libro, il mio desiderio è un altro. Quando leggo un libro segno sempre con una minuscola piega all'angolo inferiore della pagina, i pezzetti o le frasi che mi sembrano particolarmente belli. A volte torno a leggere solo quelli. Credo che si possano gustare anche senza conoscere tutta la trama del romanzo. Così ho pensato di proporli proprio in questo modo: slegati da tutto il resto! Voi semplicemente leggete il testo che segue e ve lo gustate come un buon cioccolatino!

...Vado per il campo con un nuovo alberello di melo da piantare.

Lo metto giù, lo giro, guardo i suoi rami appena accennati tentare posto nello spazio intorno.

Un albero ha bisogno di due cose: sostanza sotto terra e bellezza fuori. Sono creature concrete ma spinte da una forza di eleganza. Bellezza necessaria a loro è vento, luce, uccelli, grilli, formiche e un traguardo di stelle verso cui puntare la formula dei rami.

La macchina che negli alberi spinge linfa in alto è bellezza, perché solo la bellezza in natura contraddice la gravità. Senza bellezza l'albero non vuole. Perciò mi fermo in un punto del campo e chiedo: "Qui vuoi?"

Non mi aspetto una risposta, un segno nel pugno in cui tengo il suo tronco, però mi piace dire una parola all'albero. Lui sente i bordi, gli orizzonti e cerca un punto esatto per sorgere.

Un albero ascolta comete, pianeti, ammassi e sciami. Sente le tempeste sul sole e le cicale addosso con la stessa premura di vegliare. Un albero è alleanza tra il vicino e il perfetto lontano.

Se viene da un vivaio e deve attecchire in suolo sconosciuto, è confuso come un ragazzo di campagna al primo giorno di fabbrica. Così lo porto a spasso prima di scavargli il posto.

Tratto da: *Tre cavalli*, di Erri de Luca, Ed. Feltrinelli



ORIZZONTI vive anche dei vostri contributi. Se avete una storia da raccontare non esitate a contattarci.

CONTRIBUTO SOCIALE 2015

Cari sostenitori,

Presentare l'ATE e descrivere le sue diverse funzioni lo riteniamo superfluo.

Ogni famiglia, presto o tardi, viene confrontata con la realtà della terza età: i nostri anziani.

Ognuno di noi ha il diritto di trascorrere nel modo migliore la quiescenza.

In questo senso, i volontari cercano di fare del loro meglio.

Come in tutte le società, anche la parte finanziaria è una componente indispensabile per far fronte alle spese vive. Ci permettiamo perciò di chiedervi il solito contributo annuo.

La quota annuale ammonta a Fr. 20.-- per le persone

singole e a Fr. 100.-- per le associazioni e gli enti.

Vi ringraziamo per il vostro prezioso sostegno finanziario e morale.

Vi ricordiamo inoltre che ogni vostra donazione è detraibile dalle imposte

Nuove leve tra le nostre fila del volontariato sono sempre ben accette. Per un colloquio orientativo, Franco Cramer-Droux tel. 081 844 05 19 e Roberta Zanolari-Bondolfi tel. 081 844 19 02 sono sempre disponibili.

Grazie per la vostra comprensione, buon autunno e buona lettura con il giornale trimestrale "Orizzonti"

Il comitato ATE

INSERTO SPECIALE A CURA DI ANTONIO GIULIANI

La Rōsa: un po' di storia



Il vetusto Albergo La Rōsa rinato a nuovo splendore

Così si presenta oggi l'antico albergo Posta La Rōsa, ai tempi chiamato Monte Fontana Rosa, dopo i diversi interventi di ristrutturazione effettuati nel 2009-2010. I lavori di restauro furono ideati a favore degli artigiani della Val Poschiavo. Committente degli interventi è la famiglia Kurt Engelhorn, proprietaria di tutto il complesso, nuovo albergo La Rōsa compreso. Il fascino odierno di questo storico edificio sta nel fatto che gli interventi mirati, hanno saputo conservare quasi tutto ciò che c'era già prima. Oggi giungono lassù, a quasi 1900 metri sul mare, specialmente dall'Engadina, diversi ospiti interessati, desiderosi di gustare non solo i nostrani cibi della nostra regione, ma soprattutto di rivivere, di respirare quell'atmosfera che ci ricorda il passato.

Qui si riunisce, discute, decide ed anche festeggia la Confraternita di La Rōsa, un gruppo di persone di ambo i sessi che già da alcuni anni, oltre ad invitare gentili ospiti nell'albergo, sostengono ogni anno, con dei provvidenziali contributi finanziari, diverse associazioni. Durante l'Assemblea del 20 giugno 2015 si decise di beneficiare quest'anno l'Associazione della Terza Età con un regalo di 6'000 franchi, da dedicare alle diverse attività dell'ATE, in particolare per Orizzonti, la pagina dedicata al cetto degli oltre sessantacinquenni, ma non solo, nel Grigione Italiano.

È assolutamente dovuto ed ovvio ringraziare di vero cuore tutta la benemerita Confraternita per la loro intelligente iniziativa. Si dice che donare sia più gratificante che ricevere e noi siamo lieti di poter approfittare, in tempi difficili, di un provvidenziale aiuto!

Questo entusiasmo per la bellezza e per la particolarità della zona La Rōsa, un probabile fondovalle preistorico, mi ha invogliato a rispolverare i documenti che un tempo avevo raccolti nell'archivio comunale e a farli conoscere ai lettori di Orizzonti. Intanto vorrei consigliare a tutti gli amanti della storia poschiavina di voler leggere la biografia di 200 anni di storia della Val Poschiavo di Dino Beti. Egli racconta per filo e per segno la vita vissuta, quotidianamente a La Rōsa, le gioie, i dolori, le fatiche, le delusioni, il successo di un'eroica famiglia che per molti anni ha dimorato lassù. Dino racconta nient'altro che i fatti accaduti senza romanzarli o renderli più vistosi del necessario, ad esempio ci spiega che i bambini, pochi giorni dopo la nascita, venivano portati al Borgo per battezzarli in San Vittore, ma capitò anche, in casi speciali, che il Sacerdote salisse lui stesso a La Rōsa per battezzarli, scrivendo nel libro delle nascite: *Battezzato in La Rōsa*

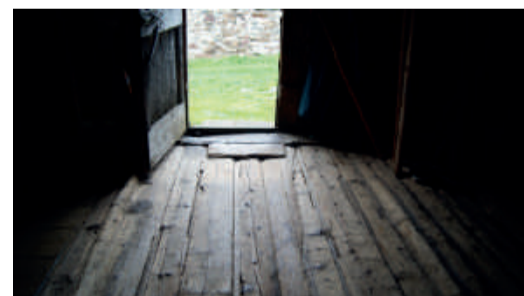
necessitatis causa, più tardi, quando le condizioni del bambino e del tempo erano migliori il battesimo si rifaceva in San Vittore Mauro.

Per capire meglio la Rōsa, qualche accenno a Prudaint



Prudaint

Da Sfazù, lasciando la strada cantonale, sopra l'albergo Zarera, si giunge rapidamente alla zona di Prudaint (*pru da int da la Val da Fopal* = terreni ad ovest della valle). Tra Sfazù e Prudaint nel 1686 era scesa la frana di Zarera; a La Rōsa un simile fenomeno non accadrà mai, uniche a scendere fino sulla strada sono, ogni tanto, le valanghe. Descrivo un monte costruito nell'anno 1566, questa data è leggibile nella "stüa". Nel fienile, la presenza, i resti di un'aia, testimoniano la coltivazione del grano, ciò che non c'è mai stato a La Rōsa. Nei terreni si vedono ancora molti residui di campi, coltivati prima a



Aia all'entrata del fienile

grano e più tardi, dopo il 1803-1810 a patate. In un vecchio protocollo, *Prudaint* veniva definito come il granaio di Zarera. Fino agli anni 1960 circa funzionavano ancora i canali e i solchi di irrigazione, anch'essi in parte ancora visibili. Questi monti con le loro cucine, "stüe", i soggiorni, stalle e fienili, anche solo un piccolo "masunsce" (piccolo fienile) e l'immane fontana presso il fabbricato, testimoniano una certa agiatezza anche sapendo che la gente vi dimorava tutto l'anno e quindi l'insediamento doveva anche essere un po' confortevole. Il bestiame, caprini e

ovini e solo più tardi bovini (possedere una mucca, ai tempi, era già un segno di prestigio), pascolavano le zone limitrofe, i pascoli comunali. D'estate si raccoglieva, e questo certamente anche a La Rōsa, il fieno selvatico, dopo quello dei prati, falciato fin su nelle gole più in alto, verso il filo della montagna. Sul lato nord degli edifici vennero rinvenuti, veri e propri drenaggi, scavi larghi due metri e profondi più di un metro pieni di pietruzze e di ardesia; a La Rōsa invece si scavarono canali di decantazione per prosciugare il terreno paludoso. In alcune "stüe" furono rinvenuti pavimenti doppi; tra un pavimento e l'altro strati di materiale isolante, muschio e strame di bosco.

La Rōsa si evolve

Oggi quasi più nessuno si ferma a riscoprire la famosa frase: *S'oggi seren non è diman seren sarà, se non sarà seren, si rasserenerà.*

La Rōsa è ancora oggi, ma lo è sempre stato, un piccolo insediamento umano

non ce ne furono mai, solo prati, soprattutto perché il piano alluvionale è sempre stato inzuppato d'acqua, una torbiera naturale; forse qualche piccolo orto per l'insalata, la salvia e il timo. I solchi di decantazione attraverso tutta la piana mostrano la presenza di tronchi, radici, rami, ceppi sommersi. Alberi strappati dai pendii circostanti dalle valanghe e tronchi trascinati dalle alluvioni e abbandonati su questo terrazzo: il tempo li ha ricoperti di fango e d'acqua, ma sono sempre là. *La Rōsa Daint, la Reit*, se non ci furono che poche casupole prima dell'anno mille, di sicuro qualcuno ne costruì nei secoli dodicesimo e tredicesimo e poi su fino ai giorni nostri. *Arusa* era un tempo uno di quei luoghi dove si è abbandonati a se stessi è vero, ma dove le alterne fortune e disgrazie del fondovalle, i saccheggi e le ruberie e gli assalti e le guerre a causa dei cambiamenti di chi poteva e doveva governare, rimanevano lontani e non preoccupavano più di tanto.

Difficile invece sopravvivere lassù, addirittura quasi eroico starci tutto l'anno. Unica risorsa l'incontro coi viandanti, con i somieri, i cavallanti, i vetturini, i pellegrini e poi i turisti, gli sportivi, i villeggianti: soprattutto quelli del fondovalle che d'estate, con i nonni e coi bambini più piccoli, cercavano e trovavano lassù serenità, frescura e piacevoli attività, quali la raccolta di funghi e di bacche selvatiche. Poi, agli inizi del ventesimo secolo, qualcuno scopre che il nome *La Rōsa* nasconde un dolce patrimonio da sfruttare. Lassù crescono a migliaia fino sul passo e tutt'intorno, le *Alpenrosen*, il rododendro, dal quale gli instancabili insetti, le api, succhiano avidamente un limpido, denso e profumato nettare, per un miele chiaro, cremoso, dolcissimo. Gli apicoltori fanno a gara per assicurarsi i posti migliori a La Rōsa e in Val di Campo! Lo svago? Poter scambiare due parole, ascoltare con attenzione quanto si raccontava di ciò che accadeva più a nord, più a sud, lontano. Offrire un modesto alloggio, anche solo il fienile o la stalla, un pasto frugale a base di pane di segale, o di frumento, minestra, un po' di carne o di formaggio, qualche legume, noci, nocchie, d'autunno le castagne. Il vino, medicina universale e toccasana che placa la sete e intorpidisce quel poco che basta per apprezzare la vita, le persone e gli affetti, per dimenticare il peso e il logorio della vita.



a metà strada tra il Borgo (*La Terra, la Vila*) e il Passo del Bernina (*La Montagna*). Un tempo, poche case, monti da abitare durante l'estate per la fienagione, per il pascolo di bovini e ovini in transumanza, per l'approvvigionamento di legna da

ardere e di legname d'opera da condurre al piano d'inverno. Poi rifugio di vacanzieri amanti della quiete e del paesaggio alpino, sportivi animati dal desiderio di godere della semplicità e della frugalità del luogo e dei cibi, più che dagli intenti agonistici e di prestigio. Punto di partenza per le battute di caccia, in tarda estate, quando appena si scorgono le sagome degli alberi e delle rocce e a malapena si trova il sentiero e più tardi d'autunno, con la prima neve ad inseguire le orme della lepre, della volpe.

A 1878 metri sul mare non ci si aspetta certo di trovare terreni coltivati; infatti



La cucina, punto di incontro di tutta la famiglia!

Evoluzione del toponimo: la Rōsa

La Rōsa si trova sul versante meridionale della Valle di Poschiavo, dove si parlava e tuttora si parla la lingua italiana e un dialetto "al pusc'ciavin" molto simile a quello valtellinese. La Rōsa, 1878 metri sul mare fa parte dei terrazzi meno alti che appartengo-

no al sistema di Selva, i cui elementi costituiscono il fondovalle della Val da Camp interna fino a Mottacalva, della Val Agoné e della Val Cavaglia. Appartengono allo stesso sistema la sella di Balbalera, il terrazzo di Festignani e gli importanti ripiani da Torn a Selva, da cui il sistema ha avuto il nome.¹

L'evoluzione del toponimo *La Rōsa* non dovrebbe lasciare alcun dubbio. Da quando disponiamo di documenti, la regione porta il nome *Arusa* il cui significato letterario ci porta a luogo corroso dalle forze delle acque, roso, erosione, rodimento, esarazione, raschiatura. Che il toponimo, durante il suo sviluppo sia passato da *Arusa* a *Rosa*, *La Rosa*, *La Rōsa* lo dimostrano senza ombra di dubbio molti documenti dell'archivio storico comunale di Poschiavo, a mano dei quali si può ricostruire l'intero percorso dal 1600 circa al 1900, e da lì in poi *La Rōsa*.

A pagina 80-81 del volume: *Inventario dei monti Grigioni, fascicolo 19 Alpi e monti di Poschiavo, Coira 1999* di Diego Giovanoli e Augusta Corbellini, le vecchie mappe dei fondi di "La Rōsa Dafora e La Rōsa Dainta" del 1816, riportano sempre il nome *Arusa*. Veniamo ai documenti d'archivio: n.14 I 1735: la lista delle spese per la strada di Pisciadello ed anche in Valle Agoné e *Arusa* e *Areit* sono qui conteggiate. Al n.3/ XI, il 10 settembre 1757 troviamo un processo per fornicazione. Il testimone dice: "abito nella osteria alla fontana detta in *Arusa*, territorio di *Poschiavo* e faccio l'oste".

N.17/ I, il 7 ottobre del 1759 troviamo le fedi di 13 cavalli "foresti" ritrovati a pascolare sul comunavolo, colla precisa licenza del signor Pietro Lardi in *Arusa*. Al n.1/ I, il 6 novembre 1772 troviamo una stupenda "Grida" inerente l'osservanza dei prezzi per il pane, il vino e per la carne. Carne di vitello 14 blozeri la lira (inteso la libbra). Pane di fromento 6 once per parpaiola. Pane di segala 8 once per parpaiola. Per il vino bono 8 blozeri il bocale. Per il vino inferiore 7 blozeri il bocale sempre inteso al Borgo, 1 blozero in più per Pisciadello e 2 blozeri in più in *Arusa*. A Pisciadello e in *Arusa* dunque erano obbligatorie le fermate soprattutto di sera per passarvi la notte. N.14/I, 2 gennaio 1791 Le Gride proibivano ai "forestieri" di ritornare la sera a *Poschiavo*, perché potevano ripartire il mattino togliendo agli indigeni il lavoro! Era oste in *Arusa* il signor Romedo Zala e si afferma che i cavalli usati erano tutti animali da soma. In un altro documento del 1822 il proprietario del Ristorante in *Arusa* comunica che il muro della strada nuova è crollato. Nel 1853 la polizia comunale comunica che la strada in *Arusa* è stata riattata e allargata. Nel 1854 il medico del Distretto Bernina, Dottor Daniele Marchioli, conferma il decesso naturale dello stradino, che la neve ha seppellito mentre stava lavorando. Il morto venne poi trasportato alla *Rosa*. Nel 1899 la svolta definitiva: il 23 luglio il signor Roussette Giulio scrive al Comune, egli vorrebbe un permesso per un allacciamento di acqua potabile, dal Ristorante Isepponi alla sua nuova casa di là del fiume a *La Rōsa*.

Prima dell'anno mille: una testimonianza di vita nella Regione di La Rōsa.

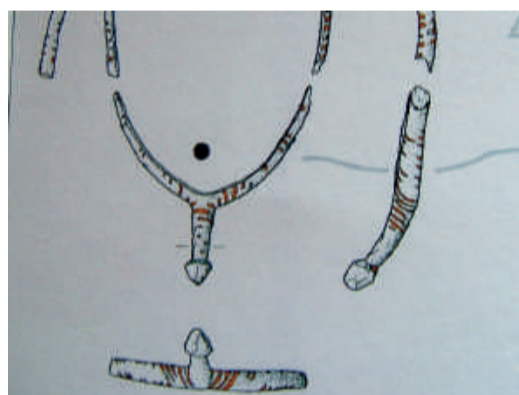
I ritrovamenti casuali di oggetti in pietra sul territorio del Passo del Bernina, comprovano il transito, la presenza dell'uomo dell'età della pietra anche nella Regione di *La Rōsa* in *Val Laguné*.

¹ Da: *Inventario dei monti Grigioni, fascicolo 19 pg. 11 a mano dei Quaderni Grigionitaliani 39/ 1970 del geologo e geografo Dott.Aldo Godenzi.*



A sinistra in alto la villa del signor Roussette, non ancora coperta dagli alberi.

Durante l'anno 2005 il Servizio archeologico del Cantone dei Grigioni ha fatto una scoperta straordinaria, oltre al rinvenimento di vari reperti più recenti, ferri di cavallo, di buoi, chiodi di scarponi, bottoni dei soldati di varie epoche ecc. Si tratta di uno sperone di cavaliere, in ferro intarsiato d'oro, risalente al 7° o all'8° secolo dopo Cristo. Dunque, già molto prima dell'anno mille d.C., una strada, una mulattiera, diversi sentieri praticati specialmente in estate, congiungevano la Valle di Poschiavo con l'Engadina. Il prezioso ritrovamento è avvenuto non molto lontano da *La Rōsa*, lungo un sentiero turistico in zona *Stabluvedru*, un pascolo ad ovest di *La Motta* e a nord-ovest degli alpeggi di *Campasc*. Anche il toponimo *Stabluvedru* ha un significato storico di notevole interesse. Lo *stablu* è un terreno quasi sempre presso una cascina, racchiuso, cintato da un vero muro a secco o anche solo da un accatastamento di sassi o di rami e frasche, entro il quale si poteva rinchiudere il bestiame durante la notte. Lo *Stablu* è di solito sempre un terreno comunale non privato. Il Comune di Poschiavo ha fatto allestire una tavoletta per facilitare al turista e ai passanti la lettura storica del paesaggio che stanno visitando.



Disegno dei pezzi di sperone rinvenuti a *Stabluvedru*

L'arusA leonardiana nella Valle di Poschiavo



Scorrimento d'acqua, la *Val Becàl* entra nel torrente *Poschiavino* che proviene dai *Gessi*

In una pagina di Leonardo da Vinci (1509-1510?), sul recto del foglio 12660r-v, nella biblioteca Windsor,

vediamo in basso a destra lo schizzo di un corso d'acqua principale ove si immette un affluente; nel *Poschiavino* confluisce la *Val Becàl*, ma significativa la scritta speculare, tipica e unica di Leonardo *asurA*, dunque *Arusa*! Leonardo a quel tempo, 1492-1510



era l'ingegnere di Corte del Ducato di Milano e poi della Reggenza francese del Ducato stesso. Lo dobbiamo quindi ritenere informato e più che mai interessato, stante la sua eccezionale intenzione di conoscere i territori amministrati, come la *Valtellina*, nonché quelli ad essi circconvicini e dipendenti, come allora il territorio di *Livigno*. Azzardiamo quindi alcune ipotesi che avrebbero potuto portare Leonardo da Vinci a visitare la Valle di *Poschiavo* e quindi ad arrivare sul grande pianoro con il toponimo *La Rōsa*. Non dimentichiamo che nei suoi scritti Leonardo menziona ad esempio *Tirano* dove annota: *qui il confin de l'Italia* o *Ponte di Legno Pon da legn*, dunque la conosceva e si trovava in *Valtellina*!

Ecco dunque alcune ipotesi: Il dovere di rendersi conto in proprio della effettiva esistenza e capacità produttiva delle miniere e ferriere di *Livigno* che erano importanti già a cavallo del 1500.

La curiosità di osservare l'erosione delle rocce provocata dai ghiacciai unitamente all'erosione delle pendici montane che aveva formato il pianoro *La Rōsa* e soprattutto la visione dei *Gessi*.

La ricerca delle innumerevoli sorgenti, unita al desiderio di scoprire l'immediata presenza dei ghiacciai. La preannunciata costruzione di una nuova strada di accesso al valico del *Bernina* che si stava realizzando già dal 1494 e che avrebbe permesso ai temuti *Grigioni* di transitare anche con

carrì "pesanti"² per portarsi in *Valtellina*. Va ricordata a questo riguardo una lettera del 19 luglio 1493 (*Archivio di Stato, Milano. Busta 109 Reg. Missive, F. 146*) *Potestati Tirani. Ci è significato che nel monte di Berlino che tende verso pusclavio della jurisdizione del Vescovo di Coyra si deve essere principiata una strada insolita, per poter speditamente venire cum carrì fino ad pusclavio ed de la fino alla torre nostra de piatamala: pero desiderando noi chiarirne de la verità volemo che destramente non facendone altra demonstratione, vedi, informati bene se vero è che epsa strada se faccia, et ad che fine et sel è tanta largeza che carrì gli possano andare. Avisandoci poy de quanto in facto per ti se sarà trovato. Date Monticellis 19 julii 1493 per balbianum Bartholomeus Calchus*".³

Va ricordato inoltre che il Ducato di Milano anche dopo il 1408 (unione di *Poschiavo* alla *Lega Caddea*), non aveva completamente rinunciato ai suoi ormai estinti diritti in *Val Poschiavo*. Il 24 febbraio 1430 il Duca di Milano Filippo Maria Visconti permette ai *Poschiavini* di esportare annualmente 80 carrì di vino dalla *Valtellina*, senza dover pagare

il dazio, ma ciò soltanto per il proprio consumo.⁴ Evidentemente i *Poschiavini*, sostando a *Pisciadello* e a *La Rōsa*, trasportavano e vendevano poi il vino in *Engadina*. Il 4 maggio del 1542 il Duca di Milano Francesco Sforza conferma quanto deciso da suo padre Filippo Maria a riguardo del transito, senza aggravio del dazio, del vino di *Valtellina* in *Val Poschiavo*.⁵

Oltre a queste poche notizie che coinvolgono *La Rōsa*, ce ne sarebbero diverse altre perché, so per certo, che *Orizzonti* non è solo nato per offrire fatti di cronaca di ieri, di un tempo non troppo lontano, agli anziani, ma sicuramente l'interesse tocca direttamente un'altra schiera di lettori: i "Pusc'civin in bulgia", che ormai lontani dalla Valle, sono assetati di sapere com'era prima, come si vive adesso e come si vorrebbe che fosse il domani. Lo stesso fenomeno lo rivivo in archivio parrocchiale quando, ad esempio dall'*Australia* giungono persone, famiglie, che hanno un lontano ramo parentale "pusc'ciavin". Ecco, allora potremmo in un'altra occasione riprendere il discorso di *La Rōsa*; la frana di *Zarera* del 1486 bloccò la strada del passo, la strada per *Cavaglia* o quella per *Arusa*, i soldati francesi passarono a *La Rōsa*, l'alluvione del 1834 toccò *La Rōsa*, i viaggiatori inglesi, le corse postali del *Bernina*, lo scrittore Ferdinand Mayer che soggiornò a *La Rōsa* e su fino ai giorni nostri. Sarà per un'altra volta? Chissà. Intanto sono riconoscente per aver potuto dare un piccolo contributo all'interessante pagina *Orizzonti*. "A bon sa vedé"

La raccolta dei documenti d'archivio è di prima del 2012

Antonio Giuliani

² Per carrì pesanti qui si intende specialmente il trasporto di armi.

³ Dal volume di Luigi Giuseppe Conato: *Leonardo da Vinci nella Valle dell'Adda*. Cesarenani Editrice; Comunità montana Lario Orientale.

⁴ Pergamena: archivio comunale storico di *Poschiavo*.

⁵ Pergamena: archivio comunale storico di *Poschiavo*.

Da documenti dell'archivio comunale di *Poschiavo* raccolti prima del 2012