



Dietro al coltello

■ DOSSIER
**Compostaggio domestico
dimostrativo**

■ PERSONAGGIO
**Incontro con un
giovane paroliere**

■ ENERGIA
**Fuoco
e fiamme**

Impressum

Dietro al Colle – N. 19 – 10.2018
Periodico del Comune di Coldrerio

Redazione
Gabriella Da Rin

Hanno collaborato a questo numero
Matteo Burkard
Ivan Camponovo
Linda Locatelli
Marco Marazzi
Gabriella e Giuseppe Solcà
Nara Valsangiacomo

Consulente esterno
Roberto Porta

Si ringraziano
Stefano Lacchini
Giacomo Vajro

Foto di copertina
Nara Valsangiacomo

Grafica
MadBall.ch Sagl
Via Cantonale 22
CH - 6917 Barbengo

Stampa
TipoOffset Chiassese
Via Bressanella
CH - 6828 Balerna

www.coldrerio.ch



INDICE ■

Indice

| | | |
|--------------------|--|--------------------|
| EDITORIALE | • I sette nani | Pag. 4 |
| ATTUALITÀ | • Il fortunato vincitore del concorso | Pag. 7 |
| DOSSIER | • Compostaggio domestico dimostrativo | Pag. 9 |
| STORIA | • Il palazzo di Mezzana (II parte) | Pag. 15 |
| ENERGIA E AMBIENTE | • Energia: Fuoco e fiamme • Ambiente: I toporagni | Pag. 21 Pag. 25 |
| IL PERSONAGGIO | • Incontro con un giovane paroliere | Pag. 29 |
| LE RICETTE | • Pennette alla boscaiola | Pag. 35 |
| PASSATEMPO | • Cruciverba d'autunno | Pag. 36 |
| AGENDA | • Il 9 novembre torna la Notte del Racconto | Pag. 38 |

I sette nani

I sette nani? Vi starete chiedendo cosa c'entrano in questo contesto. Ebbene sì, i Sette nani assomigliano molto agli operai del Comune di Coldrerio, instancabili lavoratori, anche loro in sette, che quotidianamente svolgono il loro dovere nel territorio magico di Coldrerio. Simpatici, buffi, ognuno con il suo carattere diverso, ogni mattina di ogni giorno prendono i loro attrezzi e vanno a fare il proprio compito con un sorriso stampato in volto!

Come descritto dalla famosa favola di Walt Disney, ogni nanetto ha il suo carattere particolare, il loro modo di agi-

re, di fare, di comunicare, che li rende unici come una squadra ben collaudata e tutto ciò si rispecchia nella squadra esterna del Comune di Coldrerio, laddove ogni singolo personaggio ha il suo ruolo.

Partiamo da Brontolo, come dice il nome, spesso brontolone, è l'operaio che ha sempre qualcosa da dire, ogni mattina il primo a presentarsi sul posto di lavoro con già mille cose in testa da fare e da dire. Trepidante di andare a lavorare dà la sveglia a chi arriva un po' assonnato e carica il gruppo con la sua "sana frenesia". Anche se brontolone, tutti noi sappiamo che ha un



cuore enorme e sempre disponibile ad aiutare il prossimo!

Ora parliamo un po' di Cucciolo, un patatone, il nanetto che tutti vorrebbero avere nel proprio giardino di casa. Di buon comando, ordinato, svolge al suo ritmo i compiti a lui dati. Anche se sembra docile e vulnerabile, non fatelo arrabbiare. Alcuni periodi dell'anno non si sa perché ma ha la testa nel bosco che non c'è.

Nel gruppo c'è anche Dotto, a tutti gli effetti assomiglia a un nanetto (simpaticamente parlando), sulle orme di Brontolo ma ancora ben lontano, ha grandi pregi, un po' lunatico ma capace di far sorridere. Rende il lavoro una passione mettendo impegno e grinta. Che dire, andiam andiam andiam a lavorar!!

E poi c'è Gongolo, sempre di buon umore succeda quel che succeda. Un

nano gigante che del lavoro è appassionato, un pozzo di idee (alcune un po' strambe) ma soprattutto riesce a trovare una soluzione per tutto. Allegro e di compagnia ama il suo lavoro ma ancor di più le feste di fantasia. Grande, grosso e robusto per ogni lavoro è quello giusto!

Il quinto nanetto è Pisolo, non che dorma in piedi, assolutamente no, ma a qualcosa lo associo, forse per la sua tranquillità e serenità donando al gruppo la giusta calma. Bravo lavoratore che adora il 15 minuti di pausa. C'è chi dice che ama il caffè e c'è chi dice che ama la brioche, comunque sia, la sua pausa è poesia!



Sicuramente vi ricordate di Mammolo. Timido, pacifico e di buon comando, ama il sole lavorando. Con una piega particolare lo riconoscete senza esitare. Chiede sempre cosa fare senza neanche sborbottare, l'importante per lui è lavorare, nella squadra esterna non poteva mancare.

E per finire Eolo non poteva mancare, a lui piace comandare, sempre presente a incitare gli altri sei a lavorare. Organizza, fa e disfa, tiene il paese in bella vista. Tutti quanti fa tribolare ma alla fine bisogna lavorare!

Ecco qua, la nostra squadra è questa qua. Siamo in sette come i nanetti e lavorando tutti in assieme è quasi come una favola.

Marco Marazzi
Responsabile Squadra Esterna

Il fortunato vincitore del concorso

Abbiamo il piacere di informare che è stato estratto il vincitore del concorso pubblicato a pagina 39 di "Dietro al colle" no. 18.

Il nome del fortunato vincitore è il signor Stefano Lacchini, il quale ha ricevuto un buono di acquisto di CHF 100.00 per la Cooperativa di consumo di Coldrerio.

Le risposte del concorso sono le seguenti:

- 1) Franchi 16.00
- 2) Franchi 0.00
- 3) Franchi 10.00
- 4) La lettera è una "a"

Soluzione del quesito:

$$4 \times (16 + 10) - 4 = 100.00$$





DOSSIER

DOSSIER

Compostaggio domestico dimostrativo

Presso la piazza di riciclaggio del Paù, promosso da Agenda 21 Coldrerio da novembre 2017 ad agosto 2018

Avete mai sentito un cattivo odore uscire dal vostro cestino dell'immondizia? Vi siete mai chiesti se fosse il caso di buttare quella buccia di patata, le foglie marce del terrazzo o la mezza porzione di spaghetti dimenticata in frigo nel cestino con tutto il resto?

Con questo proposito dallo scorso novembre sulla piazza di riciclaggio di Coldrerio sono state piazzate due compostiere e hanno cominciato ad apparire dei poster informativi.



Durante gli ultimi nove mesi, all'incirca quanto il compostaggio necessita per maturare, Agenda 21, con il sostegno del Municipio, ha realizzato un'installazione di sensibilizzazione sul compostaggio in tempo reale. Il lavoro è stato svolto nell'ambito di un progetto di sensibilizzazione ambientale per la facoltà di Scienze Ambientali dell'Università di Zurigo. Alcuni membri di Agenda 21 Coldrerio si sono occupati di gestire le due compostiere e cambiare i cartelloni informativi, come pure di interagire con la popolazione.



Che cos'è il compostaggio?

Si tratta del metodo più a buon mercato non solo di gestire i rifiuti organici, ma di sfruttarli per produrre dell'ottimo fertilizzante naturale. Per rifiuti organici si intendono tutti i rifiuti risultanti da lavori in giardino (foglie, rametti, erba tagliata) come pure i resti prodotti nel cucinare pasti in cucina (bucce, torsoli, semi, resti di cibo).

Perché è importante implementare il compostaggio?

Un terzo dei rifiuti domestici in Svizzera è compostabile. Da un lato questo significa che del potenziale fertilizzante viene inutilmente incenerito. Ma soprattutto una grande problematica legata alla componente organica dei rifiuti domestici è facilmente comprensibile dal nomignolo utilizzato: "l'umido". La percentuale di acqua contenuta in questi tipo di rifiuti ostacola il loro incenerimento. Per questo motivo rifiuti secchi, come per esempio carta che potrebbe essere riciclata, vengono aggiunti per favorire il processo di combustione.

Questo rende lo smaltimento di rifiuti via incenerimento molto costoso. In Svizzera le discariche sono state vietate già a fine anni '90 e l'ultima ad esse-

re stata chiusa è proprio dietro casa: la Valle della Motta. Ma nei paesi in cui le discariche sono ancora legali, i rifiuti organici, mescolati assieme a plastica e altri rifiuti tendono a fermentare e produrre gas serra, con effetto nefasto sul clima.

Ci sono diversi modi per riutilizzare i rifiuti organici domestici, come per esempio sfruttare il biogas prodotto attraverso la fermentazione. La soluzione meno costosa rimane però il compostaggio, specialmente a livello domestico. Si tratta di una procedura molto semplice e non necessita di particolari infrastrutture se non la compostiera e una cura regolare.

Dunque il compostaggio domestico porta a svariati vantaggi per la comunità, ma per il singolo? Come per il riciclaggio, anche il compostaggio permette di ridurre la quantità di rifiuti inviati

all'inceneritore. In questo modo si può risparmiare sui sacchi dell'immondizia comunali.

Inoltre si evita che si formi marciume all'interno del sacco della spazzatura e si guadagna dell'ottimo fertilizzante!

Compost 101

La "ricetta" per il compostaggio è estremamente semplice: 60% di umido e 40% di rifiuti organici secchi. Il modo più semplice è tenere un contenitore con coperchio in cucina e riempirlo mano a mano con bucce e torsoli per poi rovesciarlo nel cumulo di compost.

Già nel giro di 6 mesi si potrà osservare come lo strato inferiore del composto si sarà tramutato da una eterogenea massa colorata di bucce e foglie ad un terriccio marrone scuro.



Per verificare la maturazione del compost è sufficiente fare il cosiddetto “test del crescione”. Se piantando del crescione all'interno del compost questo cresce alto, verde e rigoglioso, il compost è maturo. Se invece le piantine rimangono minute e giallognole, il compost non ha ancora raggiunto il giusto grado di maturazione.

Ma puzza? Il cattivo odore appare quando i resti organici, non necessariamente areati finiscono per marcire. Per evitarlo è sufficiente aggiungere sufficienti componenti secche (foglie, giornale, rami triturati) e rigirare il composto con una pala.

Investire in una compostiera a doppia camera, come quelle esposte durante l'installazione è vantaggioso sia per mantenere il calore prodotto all'interno e favorire il processo di maturazione, come pure mantenere eventuali cattivi odori all'interno.



Foto termografica delle compostiere in pieno inverno, viene messa in evidenza la produzione di calore, il compost è vivo!

Un personaggio molto importante per il processo di compostaggio è il lombrico Eisenia fetida. Questo cugino rosso brillante del lombrico comune permette la transizione dai rifiuti organici al terriccio fertile che chiamiamo compost. Non è necessario acquistarlo, si presenterà spontaneamente una volta installata la compostiera con i primi resti organici.

E noi cosa abbiamo imparato? Quali sono stati i problemi che abbiamo riscontrato? Aggiornando mensilmente i cartelloni informativi abbiamo potuto adattarci a quelli che erano gli input lasciati dalla popolazione. Molti cittadini di Coldrerio hanno sfruttato la compostiera per lasciarvi i propri rifiuti organici.

Un fatto importante da considerare sono i tempi di degradazione dei rifiuti. Sfortunatamente sacchetti di plastica, sigarette e vetro necessitano alcune centinaia di anni in più per decomporsi rispetto agli altri rifiuti organici.

Per questo motivo non vi incoraggiamo a buttarli assieme al resto, soprattutto se non volete che il vostro giardino venga infestato da microplastiche. Purtroppo alcuni cittadini hanno gettato del materiale improprio nel compostaggio, che è poi stato rimosso dagli operatori comunali e di Agenda 21.

Un'altro problema discusso è quello dello spreco alimentare. Molto spesso nelle compostiere è stata ritrovata frutta e verdura leggermente ammaccata, ma perfettamente commestibile. Un terzo del cibo acquistato in Svizzera viene gettato via.

E per quanto compostarlo sia un'opzione migliore che buttarlo nell'immondizia, rimane un immenso spreco di risorse. Salvate la mela con un'ammaccatura cucinandola in una crostata e togliendo le prime foglie ramolite di una verza scoprirete un cuore sodo e pronto per un'ottima cazöla!

Un'ultima osservazione riguarda il legno: ciocchi interi tenderanno a marcire piuttosto che a compostare. La soluzione migliore è ridurli a truciolo e mescolarli al composto come materia secca.

Con le scuole elementari è stata poi organizzata in giugno una giornata di

gioco e istruzione sui rifiuti e sul compostaggio. I bambini si sono divertiti a smistare un sacco di rifiuti riciclabili e indifferenziati e hanno potuto osservare i diversi passi di produzione e maturazione del compostaggio.

Agenda 21 Coldrerio è stata fondata nel 2007 con l'intento di implementare a livello locale la sostenibilità sociale, ambientale ed economica. Inoltre vengono offerti annualmente corsi di compostaggio. Chi fosse interessato all'edizione autunnale può annunciarsi in cancelleria comunale.

*Nara Valsangiacomo
studentessa Università di Zurigo*



Il palazzo di Mezzana (II parte)



Maria Cristina Borbone-Napoli

Dalla villeggiatura di una ex-regina...

Nel marzo 1833 su Gazzetta Ticinese fu pubblicata la notizia dell'acquisto della proprietà di Mezzana da parte dell'ex-regina Maria Cristina di Savoia. La scelta di questa residenza di villeggiatura costituì indubbiamente un evento eccezionale. Da lei prese nome il palazzo, che ancora nel 1930 era denominato "Villa Cristina".

Maria Cristina, figlia del re Ferdinando IV di Borbone-Napoli e dell'arciduchessa Maria Carolina d'Asburgo-Lorena, nacque a Napoli nel 1779,

quarta di sette figli. Visse le peripezie della famiglia reale partenopea, costretta a due riprese dai Francesi a lasciare Napoli e a rifugiarsi in Sicilia. Nel 1807 a Palermo Maria Cristina sposò il principe ereditario Carlo Felice di Savoia, fratello del re Vittorio Emanuele I di Sardegna e Piemonte. Carlo Felice governò la Sardegna in qualità di vicerè dal 1799 al 1816. Allo scoppio della rivoluzione in Piemonte del marzo 1821, salì al trono degli Stati Sardi dopo l'abdicazione del fratello Vittorio Emanuele I. Quando la malattia lo costrinse definitivamente a lasciare il potere, Carlo Felice affidò gli affari di Stato a Maria Cristina

in qualità di reggente. Il re morì nel 1831. Rimasta vedova, Maria Cristina preferì lasciare Torino e, dopo alcuni anni trascorsi in varie località della Francia, nel 1848 si trasferì in Savoia dove l'anno seguente morì.

La sua salma fu sepolta, accanto a quella del marito, nell'abbazia di Hautecombe (sulla sponda occidentale del lago del Bourget, nei pressi di Chambéry, a sud di Ginevra), che era stata per secoli sepolcro dei Savoia.

A. Bächtold nel libro "L'istituto agrario di Mezzana" ipotizza che la regina non abitò mai nel palazzo. Riteniamo di poter confutare tale affermazione con alcune argomentazioni:

- In un documento dell'Archivio parrocchiale di Coldrerio relativo all'investitura civile del parroco don Ignazio Caroni, del 1868, si legge tra l'altro: "Al Parroco fu egualmente dato



Tomba di Maria Cristina a Hautecombe.

in consegna un piccolo Cristo in argento, **dono della fu Regina Cristina di Savoia**".

- Nei verbali del Municipio di Coldrerio si trovano le seguenti notizie:
 - "... si sa essersi detto dal fu Arciprete Bernasconi di Balerna che la stanza **dell'ex-regina** era a buon conto nel suo territorio..."
 - "... si rileva che il palazzo di Mezzana di proprietà antica Muttoni quindi passato ai Morosini, poscia alla **ex-Regina Maria Cristina di Piemonte**, ed in ultimo all'attuale possessore Marchese Raimondi ..."

- Un nostro nonno, Severino Soldini, nato nel 1886 allo Zoiello, una delle case coloniche annesse alla tenuta di Mezzana, raccontò che suo padre (nato nel 1842 nella stessa masseria) aveva visto "la regina" in barca sul "laghetto di Mezzana", cioè sullo specchio d'acqua formato dal torrente Mara.



Giorgio Raimondi

... all'esilio dorato di una figura di spicco del Risorgimento Italiano...

Il marchese Giorgio Raimondi di Como, ricchissimo patriota mazziniano, risiedeva prevalentemente a Fino Mornasco (vicino a Como) ma possedeva ville anche nei dintorni: a Minoprio, Gironico, Urago, Morosino, Beregazzo e Como (villa Olmo).

A causa della sua avversione al dominio austriaco sulla Lombardia, era incorso nei sospetti di quella polizia e aveva ritenuto opportuno trovare

rifugio in Ticino, acquistando la tenuta di Mezzana. Era stato seguito dai familiari, come risulta dal "Ruolo della popolazione di Coldrerio": Raimondi Giorgio f. Rafaele, 1801 - Giannoni Livia, moglie, 1818 - Giuseppina 1841 - Giulia 1842 - Carolina 1843 - Giorgio 1846, figli."

La figlia illegittima Giuseppina spesso rientrava in Lombardia, a cavallo o in calesse, per contrabbandare giornali e messaggi utili alla causa italiana, volantini con proclami stampati presso la Tipografia Elvetica di Capolago e, talvolta, anche fucili.



Giuseppina Raimondi

Nel giugno 1859, diciottenne, fu incaricata da alcuni patrioti di Como di consegnare un messaggio a Garibaldi. L'incontro, che avvenne a Robarello, sfociò in una relazione amorosa. Il 23 gennaio 1860 la villa di Mezzana fu teatro della festa di fidanzamento alla quale fece seguito, il giorno successivo, l'avventuroso matrimonio celebrato nella chiesetta di villa Raimondi a Fino Mornasco.

Alla fine della cerimonia, a Garibaldi fu recapitato un messaggio anonimo che

rivelava particolari segreti riguardanti la sposa (anche se, da parte di qualche storico, quanto avvenuto fu considerato un "dramma politico", creato ad arte, poiché tale matrimonio suscitava un'opposizione violentissima in molti patrioti). Garibaldi, dopo averlo letto, trasse in disparte la sposa e, dopo un burrascoso colloquio e una furiosa scenata, la abbandonò per sempre.

La presenza del Raimondi a Mezzana fu motivo di parecchi dissidi con

le autorità comunali di Coldrerio a causa del suo controverso comportamento, tra l'altro poco consono alla situazione di rifugiato politico.

Le cause di attrito furono soprattutto di carattere finanziario (tassazione della sostanza e dei redditi) e di ordine pubblico (mancata notifica alle autorità di Coldrerio delle persone che dimoravano nella sua proprietà). Tra gli ospiti clandestini, ad esempio la contessa Polina fu motivo di parecchi dissidi con

e due donne al suo servizio), non in regola con il permesso di dimora, e un certo avvocato Silva, di Como, segnalato al Commissario di Governo perché mai notificato dal custode della villa.

Alcuni domestici del Raimondi furono denunciati alla magistratura per aver opposto resistenza all'uscieri e all'esattore di Coldrerio nell'espletamento delle loro funzioni. In un momento politico (1848-53) difficile per il Canton Ticino a causa dei contra-

sti con gli Austriaci che dominavano sulla Lombardia, il fatto che l'esule privilegiasse i contatti con le autorità di Balerna invece che con gli amministratori del comune di Coldrerio, dove erano situate le sue proprietà, non contribuì sicuramente a facilitare i rapporti.

Per Mezzana c'erano già state divergenze tra le autorità dei due comuni dopo che, con l'allungamento della facciata da ambedue le parti di circa "braccia otto", alcuni locali si trovavano in territorio di Balerna. Tali dissidi ebbero strascichi fino ai primi decenni del Novecento.

Per il municipio di Coldrerio fu sicuramente un grande sollievo prendere

atto (23 dicembre 1856) della comunicazione del marchese Raimondi di aver trasferito il domicilio in Lombardia.

Nel marzo successivo fu accettata la sua richiesta di esenzione dalle taglie e, di conseguenza, il suo nome fu stralciato dai Registri della popolazione e dei votanti.

... alla sede della scuola e delle attività dell'Istituto Agrario Cantonale

Dopo due altri acquirenti succeduti al Raimondi nel possesso di Mezzana, nel novembre 1912 subentrò un nuovo proprietario, il signor Pietro Chiesa di Chiasso.

Il 29 dicembre seguente fece stipulare dall'avv. Antonio Brenni un atto di donazione a favore dello Stato e Cantone del Ticino con il preciso scopo di destinarla alla creazione di un Istituto Agrario Cantonale.

Ancora attualmente il palazzo, già "Villa Cristina", ne è la base amministrativa.

È inoltre sede della Regio Insubrica, la Comunità di lavoro creata per promuovere la cooperazione transfrontaliera nella regione italo-svizzera dei Laghi Prealpini.

Gabriella e Giuseppe Solcà

Fuoco e fiamme

Un nido caldo: i moderni impianti a legna domestici creano un'atmosfera accogliente e rappresentano una fonte di calore energeticamente efficiente e rispettosa dell'ambiente.

Che sia un caminetto, una stufa ad accumulo o a pellet, quasi tutti amano avere un focolare in casa: questo è emerso da un recente sondaggio dell'associazione dei fumisti, piastrellisti e costruttori di canne fumarie Feusuisse, condotto con il sostegno di SvizzeraEnergia nell'ambito dell'iniziativa "Faktefeuer". Vi hanno partecipato 1000 inquilini e altrettanti proprietari immobiliari, e il 30% degli

intervistati ha dichiarato di utilizzare l'impianto a legna domestico più volte alla settimana in inverno. 9 proprietari su 10 installerebbero di nuovo un impianto a legna, il 60% lo installerebbe persino a posteriori. Per la piacevole atmosfera, ma anche come fonte di riscaldamento. È in linea con quanto sostiene Martin Bürgler di Feusuisse, che da anni si occupa di modelli in ceramica, acciaio, pietra ollare o altre pietre naturali. È sicuro che un impianto a legna possa ridurre il consumo energetico: "Un impianto a legna domestico è uno strumento moderno, nostrano, a emissioni di CO₂ neutre, e inoltre rende indipendenti".

In più emana il calore esattamente dove lo si desidera: sul posto. Ed è proprio così: nei nuovi edifici e in quelli ristrutturati con un buon isolamento è possibile aumentare la temperatura dell'ambiente con un impianto a legna senza dover bruciare grandi quantità di legna o di pellet. Infatti: "Il calore viene trattenuto bene e non si disperde" spiega Bürgler. Inoltre le stufe moderne offrono diverse possibilità di accumulo e di rilascio del calore. Anche l'accusa di inquinamento ambientale non è ormai più fondata. "Con un uso corretto della stufa, le emissioni sono minime".

Il mercato offre ormai numerosissimi modelli di impianti a legna. Spaziando dal semplice caminetto fino al sistema di stufa ad accumulo, che grazie a uno scambiatore di calore ad acqua rilascia il calore ai radiatori o al riscaldamento a pavimento inondando di calore tutta la casa.

1



Stufa ad accumulo

Si, esistono ancora, sono le eredi delle stufe di ceramica che impreziosivano le abitazioni. Grazie al fuoco sviluppano un calore interno che rilasciano a lungo nell'ambiente tramite i mattoni refrattari. L'ultimissima tecnologia di riscaldamento consente di utilizzare al meglio questi vantaggi, indipendentemente dallo stile del modello, sia esso antico, classico o moderno. È inoltre possibile definire su misura la potenza termica.

2



Stufa prefabbricata ad accumulo di dimensioni ridotte

Si può installare facilmente in abitazioni già costruite. Ma non eroga la stessa potenza termica delle stufe ad accumulo e non riesce a riscaldare una casa intera. Vi è però un'ampia gamma in termini di potenza termica. Un esempio: bruciando 7,5 chili di legna si ottiene una potenza termica media di due chilowatt per un periodo di dodici ore, sufficiente per riscaldare una casa di 100 m2 dotata di un buon isolamento. Il calore radiante crea un'atmosfera accogliente e un clima piacevole.

3



Camino ad accumulo

Qui il calore si accumula mediante un inserto rivestito in ceramica o pietra naturale ed è rilasciato per un periodo prolungato attraverso l'involucro del camino. La forma del camino ad accumulo si può modificare in base alle preferenze.

4



Termocamino ad aria

Offre un riscaldamento rapido ed è quindi molto apprezzato. Una volta acceso, bastano pochi minuti per riscaldare l'aria circolante nei condotti dell'inserto in acciaio e per diffonderla nel soggiorno. Con una collocazione ottimale si possono persino riscaldare diversi vani aperti comunicanti. Disponibile in numerose varianti di design, è consigliato per gli ambienti da riscaldare intensamente in poco tempo, ma che non si devono mantenere sempre caldi (ad es. case di villeggiatura). Non ha capacità d'accumulo e deve essere acceso più volte al giorno.

5



Stufa a caminetto

Detta anche stufa svedese, è di norma fabbricata in acciaio. La camera di combustione è racchiusa da pannelli in vetro per evitare la fuoriuscita di materiale ardente e soprattutto per moltiplicare il rendimento. Con il rapido riscaldamento dell'aria al suo interno, la stufa a caminetto comincia a riscaldare poco dopo l'accensione. Scegliendo una massa di accumulo come la ceramica, la pietra ollare o un modulo d'accumulo, il calore prodotto viene mantenuto più a lungo e rilasciato per diverse ore nell'ambiente.

6



Stufa a pellet

Si utilizza principalmente per riscaldare singoli vani. Sul mercato vi sono i più svariati modelli, che vanno dai moderni pezzi di design fino ai classici impianti a legna domestici. Ma ci sono anche stufe a pellet con scambiatore di calore in grado di riscaldare piccole case unifamiliari fungendo da riscaldamento centrale. Le stufe a pellet sono dotate di un recipiente di stoccaggio che deve essere riempito a mano a intervalli regolari. Esso assicura una combustione con una durata da 24 a 100 ore (a seconda del fabbisogno) e può essere riempito in tutta sicurezza anche durante il funzionamento.



Cucina a legna

Alcuni dicono che i migliori rösti si possono preparare solo in una cucina a legna. Chi li ha già provati, potrà confermarlo. Ci sono modelli in diverse versioni, le cucine si possono inoltre personalizzare nella struttura. Per cucinare e preparare piatti al forno, per riscaldare l'acqua sanitaria o per utilizzarle come riscaldamento centrale, queste stufe offrono un'ampia gamma di possibili impieghi. Sono composte anche da una panca riscaldante per il soggiorno.

Ulteriori informazioni

Maggiori informazioni su:

www.facteur-feu.ch

www.feusuisse.ch

SvizzeraEnergia per i proprietari immobiliari – ottobre 2017

I toporagni

Nel Canton Ticino vivono 8 specie di Toporagni :

- Il Toporagno comune
- Il Toporagno nano
- Il Toporagno alpino
- Il Toporagno d'acqua
- Il Toporagno acquatico di Miller
- La Crocidura minore
- La Crocidura ventre bianco
- Il Mustiolo (specie scoperta di recente, a livello svizzero, nei dintorni di Vacallo)

Sono i più piccoli mammiferi terrestri e appartengono alla famiglia dei Soricidi.

Simili a topolini, non sono roditori ma insettivori, cioè si nutrono di piccoli invertebrati tipo ragni, vermi, millepiedi, ecc. La loro voracità è notevole e, a causa delle ridotte dimensioni, richiedono un continuo apporto di cibo.

L'utilità dei Toporagni è molto importante; per sopravvivere, ogni esemplare necessita di consumare ogni giorno una quantità di cibo pari all'80-90% del proprio peso corporeo.

Proprio per questo devono mangiare spesso e un digiuno di poche ore può essere fatale. La lunghezza dei Toporagni presenti nel nostro Cantone raggiunge circa un massimo di



Fotografia
di Ivan Camponovo

10 centimetri, sono dotati di un caratteristico muso a punta e, secondo la specie, vivono sia in pianura sia in montagna, in boschi, prati, campi, giardini, paludi e vicino ai corsi d'acqua.

La protezione contro i nemici naturali è data dalla sua agilità e dall'attività prevalentemente sotterranea o comunque al riparo della vegetazione, che permettono di renderne molto difficile l'individuazione.

Un'altra difesa è costituita dal forte odore di muschio che emana, risul-

tando una preda poco ambita per i principali predatori. La loro vita è molto breve: circa un anno e mezzo, ma in compenso il tasso di riproduzione è abbastanza elevato: le femmine possono partorire più volte nel corso della bella stagione e, dopo una gestazione di circa tre settimane, danno alla luce ad ogni parto dai 5 ai 10 piccoli.

In inverno questi animali non vanno in letargo, in quanto i loro corpi sono troppo piccoli per immagazzinare sufficienti riserve di grasso.

Pur avendo una vista molto scarsa, i Toporagni riescono ad individuare le loro prede grazie ad un eccellente senso dell'olfatto e di un buon udito, che gli permettono di individuare il nutrimento fino ad una decina di centimetri di profondità.

L'immagine rappresenta una Croci-dura minore che, per un istante, si è concessa di farsi ritrarre prima di scomparire agile tra la vegetazione del giardino del Mulino Daniello.

Ivan Camponovo



IL PERSONAGGIO

IL PERSONAGGIO ■

Incontro con un giovane paroliere

Il titolo “Giovani parolieri premiati” ha attirato la nostra attenzione e il nome di Matteo Burkard di Coldrerio ci ha incuriosito e siamo così andati alla ricerca del nostro “cantautore in erba”. Spesso si dice “largo ai giovani” e il nostro ospite giovane è, e oggi abbiamo il piacere di fare due chiacchiere con lui.

Ciao Matteo, innanzitutto grazie per essere qui con noi. Parlaci brevemente di te.

Ciao sono Matteo. Ho diciassette anni e vivo a Coldrerio da quando ne ho tre. Ho frequentato le scuole elementari a Coldrerio, le medie a Balerna e attualmente studio al liceo di Mendrisio.

Raccontaci qualche momento interessante del concorso nazionale “Linguissimo” al quale hai partecipato con la tua classe del liceo di Mendrisio, aggiudicandoti il titolo per il Ticino.

È stato un modo insolito, ma piacevole, di trascorrere il fine settimana. Ho potuto conoscere molte persone con cui scambiare vissuti e abitudini diverse, sebbene la Svizzera possa sembrare una piccola nazione.

Consigliaresti ad altri giovani questa esperienza? E perché?

Sì, consiglio questa esperienza a tutti, in quanto si ha anzitutto la possibi-

lità di scoprire nuove località della Svizzera, spesso per la loro vicinanza trascurate, e poi di godere della compagnia di trenta giovani ragazzi, che condividono la passione per la lettura e la scrittura.

Per prendere parte a questo genere di concorsi bisogna avere delle doti particolari o chiunque potrebbe partecipare?

È necessario mandare due testi scritti in due lingue nazionali, come singolo partecipante oppure con la propria classe, alla giuria di "Linguissimo", che sceglie poi i trenta finalisti. Durante la finale, si scrive un ultimo testo in gruppi di due o tre membri creati casualmente. Gli autori delle tre migliori opere vincono infine un viaggio di due giorni in una metropoli europea. Considerando che in totale in tutta



la Svizzera hanno partecipato circa duecentocinquanta ragazzi, non credo particolarmente essenziale possedere una dote o una predisposizione alla scrittura, ma semplicemente impegno e voglia di mettersi in gioco. A chiunque fosse interessato ma insicuro e titubante, consiglio comunque di provarci.

Dove trovi l'ispirazione e come è nato il tuo testo?

Il tema era il "colore blu". Nonostante questa condizione, la stesura del primo testo era assolutamente libera e lasciata alla fantasia dell'autore. Bisognava poi allegare un secondo scritto, che presentasse e descrivesse in

poche righe il concorrente. Entrambi dovevano essere scritti in due diverse lingue nazionali; io ho scelto l'italiano e gli altri membri del mio gruppo il tedesco e il romancio. Spesso mi trovo in difficoltà quando inizio a scrivere un testo, ma in quell'occasione ho sciolto le briglie della mia fantasia e ho lasciato che la penna facesse la storia da sola.

Hai già pensato al tuo percorso di studio? Sarà indirizzato verso le lettere?

Sono ancora assai indeciso sul percorso di studio che intraprenderò. Devo ancora decidere se sarà legato ad una disciplina scientifica o uma-

nistica, ma se dovessi scegliere la facoltà di lettere, sicuramente studierei lettere classiche.

Un sogno nel cassetto da realizzare?

Ne ho così tanti che non saprei dire quale sia quello a cui tengo di più.

Dalla breve ma piacevole chiacchierata è emerso che il giovane e talentuoso Matteo è la prova che la passione per la lettura / scrittura può animare anche uno studente del terzo millennio. Lo ringraziamo per il tempo che ci ha dedicato e gli auguriamo che in futuro il suo talento lo possa portare lontano.



**La scheda:
Matteo Burkard**

Data di nascita: 09.09.2000

Segno zodiacale: vergine

Domicilio: Coldrerio

Professione: studente

Passione: chitarra





LE RICETTE

Pennette alla boscaiola

LE RICETTE ■

Prendere un'altra padella antiaderente, versarvi l'olio e mettere ad appassire la cipolla finemente tritata, aggiungere i funghi porcini tagliati a listarelle e cuocerli per qualche minuto, mescolando di tanto in tanto.

Dopodiché aggiungere anche la pancetta, unire i pomodorini e mescolare bene gli ingredienti.

Aggiustare di sale e pepe e fare cuocere fino a quando i pomodori si saranno ammorbiditi. Infine, tritare finemente il timo ed unirlo agli altri ingredienti insieme alle olive e fare cuocere il tutto per altri 5 minuti. Se necessario aggiungere poca acqua bollente di cottura della pasta.

Nel frattempo procedere a lessare le pennette. Scolarle al dente ed unirle al condimento. Se volete potete condire la pasta con una spolverizzata di Grana o Parmigiano grattugiato.

Ingredienti per 4 persone

- 320 g di pennette rigate
- 400 g di funghi porcini
- 40 g di olio extravergine d'oliva
- 1 cipolla bianca
- 200 g di pancetta affumicata
- Pepe nero q.b.
- 40 g di olive nere denocciolate
- 2 rametti di timo
- 300 g di pomodorini ciliegino
- 5 g di sale fino

Procedimento

Pulire i funghi porcini, raschiarli con un coltellino, strofinarli con un pan-

no umido per eliminare il terriccio e tagliarli orizzontalmente a fettine sottili. Tagliare la pancetta affumicata a cubetti e i pomodorini in quarti e le olive denocciolate.

Ora tritare finemente la cipolla e nel frattempo mettere a bollire una pentola con abbondante acqua salata a piacere, che vi servirà per lessare la pasta. Versare la pancetta in una padella antiaderente e farla rosolare per un paio di minuti senza aggiunta di olio o burro e lasciarla dorare finché non forma una leggera crosticina sulla superficie.

Cruciverba d'autunno

ORIZZONTALI

2. Quella bassa si apre il 16.10
 5. La si fa prima di spremere l'uva
 10. Prendere in...
 12. Quello d'autunno ha luogo il 22 o 23 settembre
 14. Piatto rustico preparato con farina di granoturco

VERTICALI

1. Pianta delle Cucurbitacee
 3. Lo sono cervi, cinghiali, caprioli, ecc.
 4. Ricominciano le scuole
 6. Cadono dagli alberi
 7. Quest'anno finisce il 23.09.
 8. Dio romano della vite e del vino
 9. Frutto arancione dalla polpa molto dolce
 11. Fiore tipicamente autunnale
 13. Sono buoni quelli trifolati
 15. C'è quella solare e quella legale



Il 9 novembre torna la

SETTEMBRE

Dal 08.09. al 01.12. Corso educazione -15 lezioni. Per info su www.cinofilamendrisio.ch Società Cinofila Monte Generoso

OTTOBRE

1 ottobre Riunione annuale Assemblea Genitori Coldrerio
 11 ottobre Lezione IAS 2 - corso di perfezionamento per primi soccorritori Gruppo Samaritani Coldrerio
 15-16-17-18 ottobre Corso soccorritori valido per la patente di guida Gruppo Samaritani Coldrerio

NOVEMBRE

8 novembre Tombola e castagnata per anziani Centro Diurno Anziani
 9 novembre Notte del racconto 2018 Istituto scolastico Coldrerio
 15 novembre Lezione IAS 2 - corso di perfezionamento per primi soccorritori Gruppo Samaritani Coldrerio
 26-27-28-29 nov. Corso soccorritori valido per la patente di guida Gruppo Samaritani Coldrerio

DICEMBRE

1 dicembre Pranzo anziani di Natale Comune
 6 dicembre San Nicolao per anziani Centro Diurno Anziani
 6 dicembre Lezione IAS 2 - corso di perfezionamento per primi soccorritori Gruppo Samaritani Coldrerio
 dicembre Fiaccolata con presepe vivente alla chiesetta Beccaria Assemblea Genitori Coldrerio
 dicembre Mercatino di Natale Comune

Notte del Racconto

| | | |
|-------------------|--|--|
| dicembre | Concerto di Natale | Comune |
| dicembre | Festa dell'Albero | Associazione Sportiva Coldrerio |
| 10 dicembre | Donazione sangue | Gruppo Samaritani Coldrerio |
| dicembre | Incontro con i diciottenni di Coldrerio | Comune |
| dicembre | Premiazione studenti scuole medie meritevoli e miglior sportivo | Fondazione Croci e Comune |
| 25 dicembre | Messa nell'Oratorio della Natività | Associazione Pro Oratorio della Natività |
| periodo natalizio | Apertura natalizia dell'Oratorio della Natività (esposizione di presepi) | Associazione Pro Oratorio della Natività |
| 26 dicembre | Giro dei Belegott e tombola | Associazione sportiva Coldrerio |
| 31 dicembre | Scambio di auguri in Piazza | Comune |

GENNAIO

28-29-30-31 gennaio Corso soccorritori valido per la patente di guida Gruppo Samaritani Coldrerio

FEBBRAIO

25-26-27-28 febbraio Corso soccorritori valido per la patente di guida Gruppo Samaritani Coldrerio

MARZO

1 marzo Corteo mascherato Istituto scolastico Coldrerio
 2 marzo Distribuzione risotto Associazione Risotto Benefico
 25-26-27-28 marzo Corso soccorritori valido per la patente di guida Gruppo Samaritani Coldrerio

WiFi Switch a prezzo agevolato

Nell'ambito dell'energyday18, la giornata nazionale dedicata al risparmio di elettricità nelle economie domestiche, il Municipio offre ai propri abitanti la possibilità di acquistare a prezzo ridotto un adattatore intelligente.

Desiderate dare un contributo alla tutela dell'ambiente e lasciare accese le vostre lampade solo quando davvero necessario? Che vi troviate o meno in casa, con un semplice tocco sul vostro smartphone potete accendere o spegnere le lampade e gli apparecchi collegati al WiFi Switch tramite WLAN. Questo si può fare anche in automatico, programmando tempistiche di accensione e spegnimento (timer) personalizzate, o semplicemente quando l'apparecchio entra in modalità standby. Un'occhiata all'app permette inoltre di vedere l'attuale consumo dell'apparecchio collegato e il consumo fatto sino a quel momento oppure la temperatura ambiente. Un apparecchio di illuminazione collegato al WiFi Switch consente anche di simulare la presenza in casa e prevenire le intrusioni.



Il Comune di Coldrerio vuole ridurre lo spreco di elettricità e motivare la popolazione a un utilizzo consapevole dell'energia. A partire dal 1. ottobre fino al 30 novembre 2018 sarà possibile ordinare un massimo di 3 WiFi Switch per nucleo familiare, al prezzo di CHF 26.00 al posto di 39.00. In seguito, presentando la fattura d'acquisto alla Cancelleria comunale, vi verranno rimborsati ulteriori CHF

6.00. In questo modo pagherete il vostro WiFi Switch CHF 20.00, risparmiandone 19.00!

Come fare? Volete sfruttare questa occasione e acquistare un adattatore intelligente?

Basta inserire il codice sconto "energyday18", ottenibile presso la Cancelleria comunale, al seguente link:
mystrom.ch/it/wifi-switch/