

LOSONE È

è il bollettino ufficiale del Comune di Losone

edizione
autunno 2022



Pannocchie stese sul balcone



Energie Rinnovabili
Losone SA:
scaldarsi con la legna,
un progetto di successo



Davide
 Crivellotto,
 pompiere
 di Losone



Produce olio d'oliva
a Losone



Sommario

Editoriale	4	Losoneè Cultura	
Losoneè Comunità		• Pannocchie stese sul balcone	14
• Un contributo comunale, quattro progetti sostenuti	3	• Produrre olio d'oliva a Losone	18
• Giovani a sostegno dei giovani	7		
• Davide Crivelletto, pompieri di Losone	9	Losoneè Ambiente	
• Minicentro Losone per diventare grandi insieme	30	• Energie Rinnovabili Losone SA: scaldarsi con la legna, un progetto di successo	20
Losoneè Patriziato			
• Karin Ambrosini Servalli, in giro per il mondo con Losone nel cuore	12		

Impressum

Rivista Losoneè

Tiratura: 3'800 esemplari

Editore

Municipio di Losone, Via Municipio 7
6616 Losone
info@losone.ch

Avete proposte per articoli?
Volete promuovere un evento
a Losone?
Scrivete a giovanni.boffa@losone.ch

Comitato di redazione

Municipio di Losone
Giovanni Boffa (addetto comunicazione)

Responsabile di redazione

Giovanni Boffa
giovanni.boffa@losone.ch

Impaginazione e stampa

Tipografia Poncioni SA
Losone

Un contributo comunale, quattro progetti sostenuti

Una scuola in Kenya, un foyer in Madagascar, un gruppo di donne yazide e una fondazione a favore di persone con autismo sono i destinatari del contributo umanitario 2022

Ogni anno da oltre due decenni il Comune di Losone assegna un contributo a favore di attività umanitarie, progetti di aiuto allo sviluppo e iniziative sociali locali. L'impegno solidale losonese è andato strutturandosi alla fine degli anni Novanta del secolo scorso. Nel 1998 un uragano particolarmente devastante travolse i Paesi latino-americani sul Mar dei Caraibi. Le vittime furono oltre 11'000 e centinaia di migliaia di persone persero la casa a causa delle inondazioni e delle frane. Il Municipio di allora volle sostenere le azioni di soccorso con 10'000 franchi. L'anno seguente il terremoto che interessò il Sud della penisola anatolica spinse il Comune a sostenere nuovamente la raccolta fondi a favore delle comunità colpite. Dopo una lunga pausa il contributo riprese nel 2004, ma con una somma più sostanziosa che inizialmente veniva assegnata interamente per un unico progetto. Negli ultimi anni, però, si è voluto allargare i destinatari.

Assicurare un futuro alle donne

Un'attenzione particolare quest'anno è stata data a progetti occupazionali a favore delle donne. L'associazione ARFAM (Associazione per la raccolta di fondi Ambalakilonga Madagascar) è impegnata in progetti volti a favorire l'inserimento nel mondo del lavoro di giovani orfani nell'isola dell'Oceano Indiano. Il sostegno finanziario del Comune è stato versato in ricordo dei coniugi Edda e Marzio Frigerio, fondatori di ARFAM, e consentirà di supportare il Foyer de l'orphélinat a Finarantsoa, nel centrosud dell'isola.

Sempre a favore della formazione professionale femminile è stato il contributo rilasciato a MC-MC. L'associazione con sede a Muzzano si impegna a favorire lo sviluppo delle capacità dei propri beneficiari, tendenzialmente provenienti da categorie svantaggiate. Il

sostegno comunale era in particolare indirizzato a finanziare il progetto: WE SALON! - WOMEN EMPOWERMENT SALON. Un'iniziativa che si prefigge di sviluppare percorsi di supporto, formazione ed emancipazione professionale per le donne di fede yazida. Lo Yazidismo è una religione mono-teista praticata da alcune comunità curde, una popolazione indo-europea dell'Asia occidentale. Dopo il tentativo di arabizzazione forzata da parte del regime di Saddam Hussein, gli yazidi sono stati vittime della violenza dell'ISIS. Le donne sostenute da MC-MC sono sopravvissute alla schiavitù sessuale dei miliziani dello Stato islamico e oggi vivono nei campi profughi dell'Alto Commissariato delle Nazioni Unite per i Rifugiati nel Kurdistan iracheno.

Un beneficio a due sensi

Un ulteriore contributo è stato destinato alla Fondazione Ares, con cui il Comune di Losone collabora da diversi anni tramite il suo istituto scolastico per favorire l'inclusione delle



Donne al lavoro nel Foyer de l'orphélinat sostenuto da ARFAM (Associazione per la raccolta di fondi Ambalakilonga Madagascar).

bambine e dei bambini nello spettro autistico. L'autismo non è, infatti, una malattia, ma un modo diverso di percepire e interagire con il mondo. La maggior sensibilità sviluppata al riguardo consente di svolgere una diagnosi sempre più precoce e, quindi, di intervenire in modo mirato, permettendo a chi convive con autismo di seguire con maggiore agio il percorso scolastico.

La Fondazione Ares non si limita ad accompagnare le bambine e i bambini nello spettro e le loro famiglie, ma offre anche preziose consulenze al personale scolastico. Grazie a questa collaborazione alla Scuola comunale di Losone è stata lanciata l'iniziativa "La scuola per tutti, nessuno escluso". Utilizzando gli strumenti pensati per aiutare le persone con autismo, è stato possibile realizzare un progetto didattico che ha favorito tutte le allieve e gli allievi, in particolare coloro che aveva difficoltà scolastiche generiche. I risultati hanno ottenuto un risalto nazionale e quest'autunno la direzione scolastica presenterà l'iniziativa a Losanna.

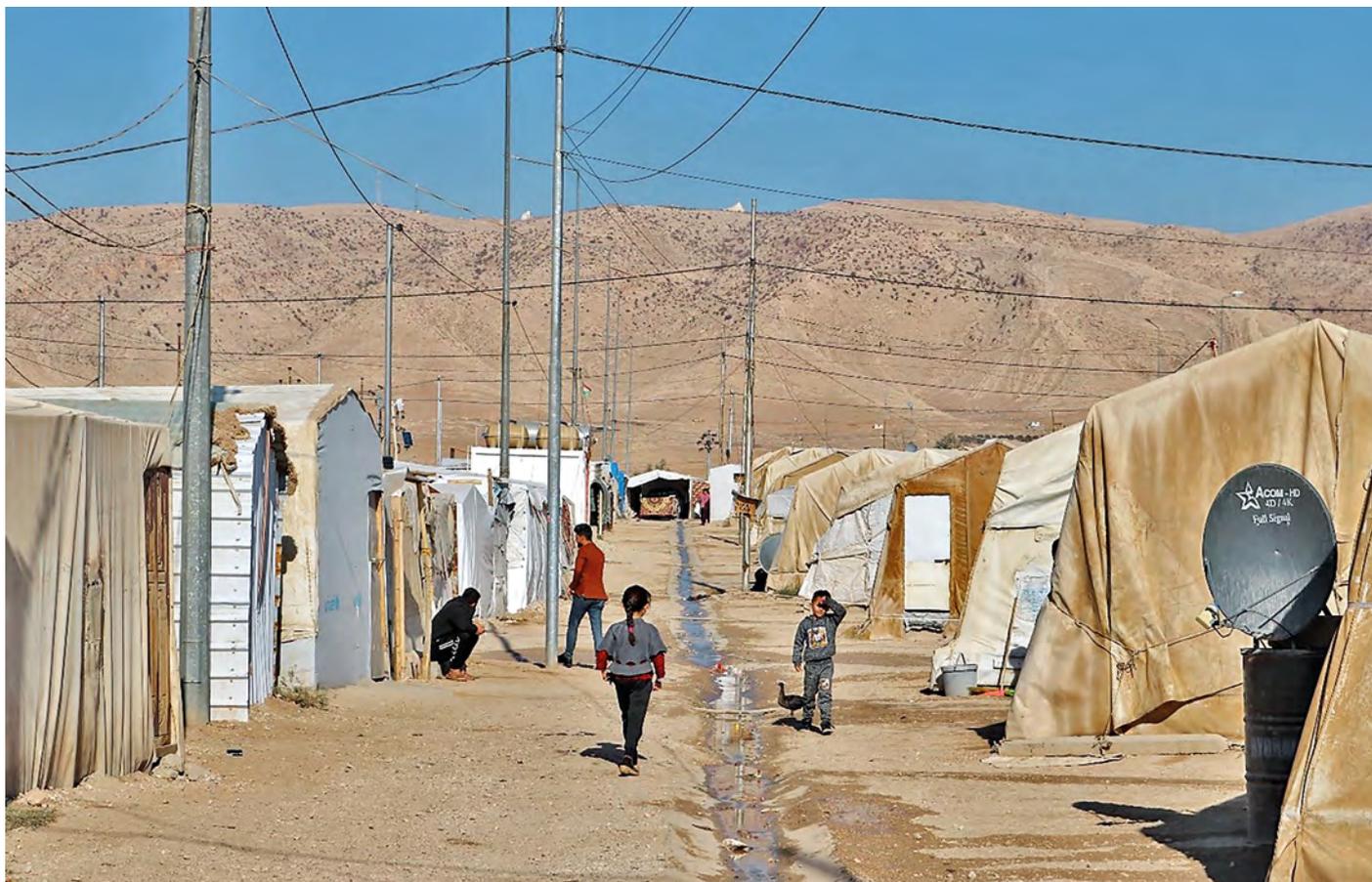
Abbastanza per tutti

Quest'anno il contributo più importante è stato versato all'associazione "ABBA Abbastanza per tutti" con sede ad Acquarossa. L'organizzazione del Bellinzonese e Valli sostiene progetti in diverse parti del mondo con l'intento di favorire l'autosviluppo delle comunità locali. L'assegno di 10'000 franchi è stato simbolicamente consegnato durante la cerimonia comunale al merito civico e sportivo. La



Bambine e bambini di una scuola dell'infanzia si divertono con un gioco insieme ai pedagogisti della Fondazione Ares.

presidente di ABBA, Daniela Abruzzi, sul palco del Centro La Torre ha presentato il lavoro dell'associazione di fronte al pubblico composto principalmente di giovani, tra cui i neo-maggioresni di Losone. In queste pagine abbiamo voluto offrirle un altro spazio per rivolgersi a tutta la popolazione, perché ci ricordi l'importanza di essere sempre solidali.



Il campo profughi Sharya nel Kurdistan iracheno, dove ha sede uno dei due saloni, in cui possono lavorare le donne di fede yazide supportate da mc-mc.

Pietre che ... “diventano pane”

Se queste pietre potessero parlare ... racconterebbero una bella storia.



Kenya, Dundori, un villaggio a 2750 metri di altitudine, una scuola per 500 bambini... un sogno trasformato in realtà con la posa di una pietra come questa.



Questa è la roccia da cui vengono estratte le pietre che con un viaggio di appena 40 minuti arrivano a destinazione del cantiere.

Pane per il produttore a km 0!



Tutte quante passano fra le mani dei muratori, fino a formare solide fondamenta e pareti robuste per gli edifici della nuova scuola. ***Pane per oltre 50 lavoratori del cantiere!***



Solide fondamenta per la vita e il futuro delle ragazze e dei ragazzi che la frequentano.

Non sapremo mai quante ceste di pane diventeranno queste pietre, poiché

“è grazie all'educazione che la figlia di un contadino può diventare medico, il figlio di un minatore il capo miniera o un bambino nato in una famiglia povera il presidente di una grande nazione.”

(Nelson Mandela)

Perché sostenere la costruzione di una scuola

In un mondo sempre più disuguale sono i bambini che provengono da famiglie in difficoltà che sprofondano nel circolo vizioso della povertà, dal quale senza aiuto, è impossibile uscire.

ABBA ha fatto del diritto all'istruzione una priorità, e si impegna affinché la nuova generazione possa diventare protagonista del proprio sviluppo socioeconomico.

Scuola St Cecilia, molto di più che una scuola

2019: un bisogno, un'idea, un disegno e un po' di calcoli: inizia così la realizzazione di un centro scolastico funzionale, accogliente e sicuro, costruito secondo i criteri richiesti dal Governo, per 500 allievi.

2020: allestimento del cantiere e un mese dopo scoppio della pandemia con le conseguenze che conosciamo. Fortunatamente i lavori hanno potuto proseguire, garantendo la continuità del progetto e un salario a più di 50 lavoratori.

A inizio **2021**, dopo 9 mesi di lockdown imposto dal governo con la chiusura delle scuole, i bambini di St Cecilia hanno potuto iniziare un nuovo anno scolastico nelle aule appena terminate.

A luglio **2022** anche i due dormitori sono pronti ad accoglierli. I bambini sono strafelici della loro nuova scuola, e sono rimasti a bocca aperta quando hanno visto che nei dormitori ci sono anche le docce...

Loro sanno anche che tutto questo è reso possibile perché, in un Paese lontano (che ora stanno imparando a conoscere), c'è chi ha un CUORE che pensa a loro...



ABBA è un'organizzazione riconosciuta dal Cantone come ente di pubblica utilità, con sede a Corzoseno. Attiva dal 1996 in Asia, Africa e America Latina, fra i suoi scopi e

obiettivi, realizza, promuove e sostiene progetti che favoriscano la crescita di persone in difficoltà e l'autosviluppo delle comunità locali nei Paesi del Sud, rispondendo a bisogni concreti. Tutte le donazioni sono destinate integralmente ai progetti; le spese amministrative vengono coperte dalle quote sociali e da autotassazioni. Tutti i collaboratori di ABBA operano a livello di volontariato.

www.abba-ch.org

Grazie Losone!



“Senza istruzione non c'è né uguaglianza, né prosperità, né sviluppo sostenibile” ha affermato Patricia Danzi, a capo della Direzione Svizzera dello Sviluppo e della Cooperazione (DSC).

Il progetto del complesso scolastico è iniziato nel 2020 in concomitanza con lo scoppio della pandemia.

Comprende 15 aule, due dormitori, la cucina, la sala mensa/sala multiuso, e un edificio polifunzionale con i laboratori, aula computer, la biblioteca, l'infermeria e gli uffici.

Con la costruzione del centro siamo solo a metà strada, e per andare avanti serviranno ancora molte pietre.

Sarebbe impensabile per una piccola associazione come ABBA, concretizzare progetti come questi, senza la partecipazione di coloro che condividono e credono che l'istruzione e la formazione sono i cardini su cui poggia la crescita di un popolo.

Ringraziamo di cuore il Comune di Losone per la donazione di pietre preziose per questo progetto.

Giovani a sostegno dei giovani

Losone e gli altri Comuni del Locarnese hanno lanciato l'iniziativa regionale "Prossimità del Locarnese" per raggiungere i giovani direttamente sul territorio

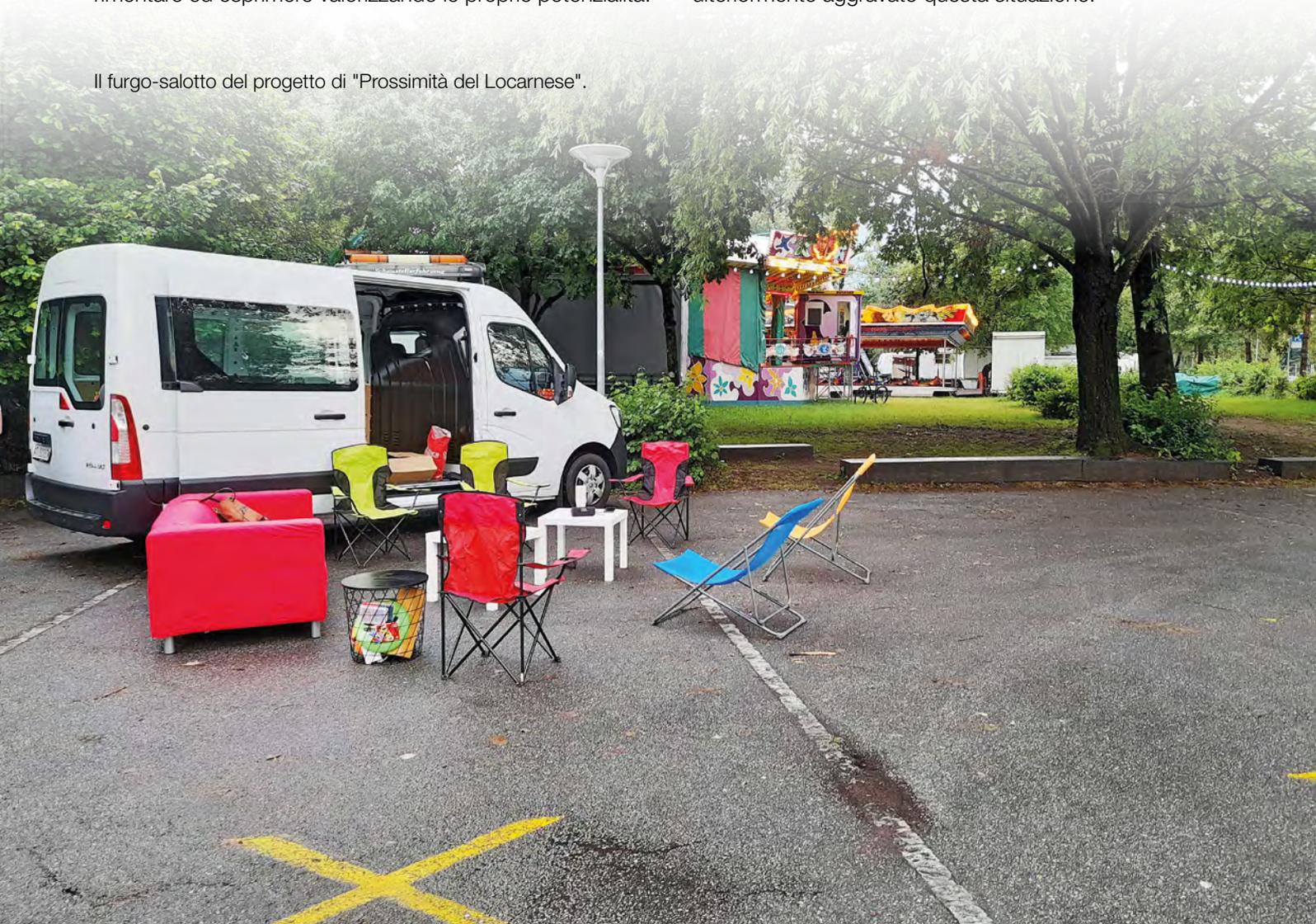
Nella sua prima seduta di quest'anno il Consiglio comunale di Losone ha rivolto la sua attenzione ai giovani della nostra regione. In aprile il legislativo losonese ha, infatti, approvato la Convenzione per la fase di sviluppo del progetto di Prossimità del Locarnese. L'iniziativa è pensata per i giovani fra i 12 e i 30 anni e sono i giovani di quella stessa fascia d'età che si occuperanno delle attività. La prossimità non è unicamente fisica, con gli operatori che si muovono sul territorio, ma è anche una prossimità generazionale e sociale, perché i giovani sentano di parlare davvero con uno di loro. L'intento del servizio di prossimità è quello di incontrare i giovani in una fase di sviluppo di vita importante e particolare, mettendo loro a disposizione uno spazio aperto dove potersi sperimentare ed esprimere valorizzando le proprie potenzialità.

Costruire fiducia

Negli ultimi anni stiamo vivendo un incremento della complessità e diversità delle situazioni di disagio giovanile. Se in passato quest'ultimo si esprimeva soprattutto sulla scena aperta, oggi appare più diffuso e profondo, spesso difficilmente intercettabile, anche se naturalmente le situazioni potenzialmente esplosive esistono ancora.

Questo disagio può essere fatto risalire a contesti familiari complicati, in cui si vivono esperienze di esclusione o violenza. Molti genitori, ma anche le istituzioni, possono far fatica ad assumere il ruolo educativo che dovrebbero svolgere. Molte volte le conseguenze di queste situazioni difficili si manifestano già a scuola e possono portare ad ansia, isolamento e sensazioni di abbandono. Altre volte si manifestano con un'adesione totale alle regole del gruppo, che può portare ad azioni al limite della legalità. Le restrizioni imposte durante l'emergenza sanitaria hanno messo in evidenza e ulteriormente aggravato questa situazione.

Il furgone-salotto del progetto di "Prossimità del Locarnese".



Le amicizie con le proprie e i propri coetanei sono fondamentali nel periodo dell'adolescenza. Tuttavia, ormai sembra che i punti di riferimento dei giovani siano solo all'interno del gruppo dei pari, con i quali in alcuni casi finiscono per intrattenere relazioni a volte malsane (fusionali, di dipendenza, di omertà) e dal cui giudizio fanno dipendere tutto il loro benessere. Molti giovani paiono aver perso gran parte delle relazioni di fiducia che tipicamente avevano con il mondo degli adulti (genitori, insegnanti, datrici di lavoro, istituzioni). La necessità dei giovani di essere guidati da persone autorevoli e di fiducia non è, però, venuta meno. Le ragazze e i ragazzi hanno ancora bisogno di essere ascoltati, valorizzati e anche imparare a essere disciplinati. Il Locarnese possiede una fitta rete di attori pubblici e privati che si occupa dei giovani, ma non sempre offrono l'approccio adeguato a rispondere a questi bisogni. È necessario affidarsi anche a figure accessibili e non percepite come istituzionalizzate, che sappiano avvicinarsi ai giovani in maniera informale e immediata.

Il salotto in furgone

È questa l'idea alla base del progetto "Prossimità del Locarnese" portato avanti da Losone e dagli altri Comuni della regione. In linea con il proposito di sviluppare un'iniziativa meno istituzionale, l'incarico è stato assegnato alla Fondazione Il Gabbiano. Nell'arco dei suoi oltre 30 anni di vita la fondazione ha accumulato un'estesa esperienza a contatto con i giovani. I progetti vanno dalla protezione dei minorenni al reinserimento socioprofessionale di giovani adulti in

difficoltà. A convincere i Comuni del CISL, il Convivio Intercomunale dei Sindaci (e Sindache) del Locarnese che ha coordinato il progetto, è stato il lavoro che la Fondazione sta svolgendo nel Mendrisiotto. Da diversi anni, infatti, si occupa di un'iniziativa simile nella regione più meridionale del Ticino. I servizi regionali di prossimità per i giovani sono, infatti, già attivi in tante altre zone del Cantone. Oltre che nel Mendrisiotto, sono presenti nel Bellinzonese, nel Malcantone e nel Luganese.

Come nelle altre zone anche nel Locarnese il servizio di prossimità ha a disposizione un furgone per muoversi sul territorio e raggiungere i giovani nei loro luoghi di ritrovo. Questi veicoli sono meglio noti come "furgo-salotti". Quando aprono lo sportello, di fronte viene sistemato un piccolo salotto con tavolino, sedie e poltroncine. Si presenta come un angolo accogliente, dove confidarsi e condividere esperienze. A gestire l'iniziativa ci sono un'operatrice e un operatore sociale che faranno, però, affidamento anche su una rete di giovani che saranno un po' le antenne, mediatori e moltiplicatori del loro lavoro.

Inoltre, l'iniziativa si sviluppa in collaborazione con i diversi servizi rivolti ai giovani presenti sul territorio. L'operatrice scolastica e il responsabile delle politiche giovanili di Losone hanno già avuto occasione di incontrare gli operatori delle attività nei loro uffici. Anche se la sede del progetto è a Muralto, il furgone girerà per la Regione nei luoghi maggiormente frequentati dai giovani. Il Comune mette a disposizione punti di appoggio e i servizi comunali giovanili collaboreranno nell'organizzazione di eventuali attività a Losone.



Salottino stradale.

Davide Crivelletto, pompiere di Losone

Da quasi vent'anni Davide Crivelletto, primo tenente del Corpo Civici Pompieri Locarno, protegge la popolazione della nostra regione dagli incendi

Quest'anno abbiamo sperimentato una siccità particolarmente lunga e abbiamo sofferto la canicola come mai prima d'ora. Le conseguenze della crisi climatica hanno ormai raggiunto la soglia di casa nostra e non potranno che intensificarsi. Anche i nostri boschi, tanto preziosi, sono sempre più minacciati dagli incendi. Incendi che rischiano di mettere sottoppressione i vigili del fuoco ticinesi.

Gli aerei e gli elicotteri carichi d'acqua sono forse l'elemento più visibile della lotta alle fiamme, ma sono le volontarie e i volontari sul terreno a fare veramente la differenza. Oltre il 97% del corpo pompieri del Canton Ticino è composto da persone che offrono il proprio servizio volontariamente. E come spesso capita nelle attività volontarie le persone non sono mai abbastanza.

Rivoluzionare le nostre abitudini di trasporto e risparmiare energia come consigliamo in questo stesso numero sono contributi fondamentali per attenuare gli sconvolgimenti ambientali che stiamo vivendo, ma non basteranno per tornare al clima temperato del passato. Se vogliamo proteggere le nostre case e le nostre famiglie dall'aumento degli incendi che si preannuncia dobbiamo essere disposti a impegnarci in prima persona per la comunità.

Questa primavera a molti di voi non sarà passata inosservata la campagna "Diventapompieri.ch" lanciata dalla Federazione Pompieri Ticino. Sono tante le persone che anche nel Locarnese hanno già risposto all'appello, ma per assicurare il ricambio generazionale la ricerca delle volontarie e dei volontari non può mai fermarsi.

Abbiamo voluto, quindi, saperne di più da uno dei nostri concittadini che si è offerto volontario molti anni fa e, dopo quasi due decenni, è ancora impegnato come pompiere. Il primo tenente Davide Crivelletto è responsabile del servizio antinquinamento e chimico del Corpo Civici Pompieri Locarno e dirige le operazioni d'intervento nelle settimane di picchetto.

Quando e perché sei diventato pompiere?

Sono diventato pompiere quasi vent'anni fa. Subito dopo aver terminato la scuola reclute militare mi sono arruolato presso il Corpo Civici Pompieri Locarno.

Come la maggior parte dei bambini, anche io ero molto attratto da questa interessante attività e raggiunta la maggiore età, mi sono informato sul percorso da seguire per entrare a



far parte di questa grande famiglia.

Ciò che mi ha spinto a diventare pompiere è sicuramente la possibilità di aiutare in qualche modo il prossimo restando a disposizione della comunità.

Come funziona il processo di reclutamento? È molto impegnativo?

Negli ultimi anni si è lavorato molto su questo tema. Oggi il processo di reclutamento è molto ben organizzato. Basta andare sul portale www.diventapompieri.ch e seguire le indicazioni. Fondamentalmente si possono percorrere due strade ossia diventare pompiere urbano o di montagna. Il pompiere di città interviene nel contesto urbano e, trovandosi confrontato con tipologie di intervento più eterogenee tra loro, utilizzerà equipaggiamento più sofisticato e tecniche più specifiche. Il pompiere di montagna è invece

confrontato in primo luogo con incendi boschivi e quindi necessita di conoscenza e passione per la montagna e deve essere disposto a partecipare anche ad interventi in luoghi discosti, tendenzialmente di durata più lunga.

Questo percorso, come tutte le attività, richiede sicuramente impegno e costanza. La formazione di base, così come la formazione continua, è necessaria per essere sempre pronti in caso di intervento con la massima professionalità! D'altronde fare il pompiere vuol dire intervenire, ecco perché tutti gli sforzi profusi durante le diverse formazioni sono spesso ripagati durante gli interventi, dove tutto si conclude per il meglio.

Qual è il tuo grado nel Corpo Civico Pompieri Locarno, cosa significa e di quali attività ti occupi?

Il mio grado all'interno del Corpo Civico pompieri di Locarno è primo tenente che è un grado di ufficiale.

Principalmente il mio ruolo è quello di ufficiale di picchetto, ciò significa che durante le settimane di picchetto il mio compito è quello di dirigere le operazioni in veste di capo intervento, questo per ogni tipo di problematica da risolvere a livello pompieristico.

Oltre a questo, all'interno della nostra organizzazione sono responsabile del servizio ABC (atomico, biologico e chimico), ovvero tutto quello che riguarda il servizio antinquinamento e chimico.

Da ultimo, ma non per importanza, sono membro dello Sta-

to maggiore del corpo.

Quali sono stati gli interventi più difficili che hai dovuto svolgere?

Di principio tutti gli interventi dove sono coinvolte delle persone. Se pensiamo agli incidenti stradali o agli incidenti sul lavoro, o in generale quando si tratta di trarre in salvo persone o animali da situazioni particolari l'intervento è sempre un po' più difficile da gestire. Se si è ben preparati dal lato operativo nessun intervento è impossibile da risolvere, sicuramente una giusta dose di sangue freddo non guasta mai.

Quali sono, invece, le esperienze che più ti hanno toccato?

Se penso agli ultimi 5 anni sicuramente il percorso per diventare istruttore federale è l'esperienza che più mi ha toccato. Un percorso che ti apre le porte sotto più punti di vista. Avere la possibilità di confrontarsi a livello cantonale e federale, ti permette di acquisire nozioni necessarie per crescere e restare al passo con i tempi.

Un'esperienza quest'ultima che mi ha permesso di proseguire la mia carriera pompieristica sia a livello formativo, sia a livello operativo.

Sotto il profilo interventistico ci sono state alcune occasioni che sicuramente mi hanno permesso di acquisire esperienza ma soprattutto sicurezza nello svolgere il ruolo di capo intervento.





So che sei sposato e padre di due figlie, ma funziona davvero il fascino del pompiere?

Sono sposato con Claudia dal 2010 ed è la mia compagna da oltre vent'anni! Poco dopo averla incontrata sono diventato pompiere, è soprattutto anche grazie al suo supporto che sono potuto crescere in questo ambito. Nel 2011 e nel 2015 sono diventato padre di due splendide bambine.

Diciamo che mia moglie e le mie figlie sono così abituate a vedermi andare e venire di casa in uniforme che quasi non ci fanno più caso. Sicuramente in quei casi dove mi hanno visto operativo in intervento o durante dei momenti formativi la loro curiosità è stata maggiore. In ogni caso anche le mie bimbe, come tutti i bambini, sono molto attratte dai veicoli spesso in giro sulle strade o posteggiati in caserma.

Di cosa ti occupi, quando non vesti l'uniforme da pompiere?

Insieme a mio zio mi occupo di dirigere una piccola media impresa con sede principale a Losone e di due negozi di cui uno a Locarno. L'azienda si occupa di consulenza, progettazione, realizzazione e posa in opere di falegnameria, di arredamenti e cucine.

All'interno dell'azienda mi occupo di acquisizione clienti, programmazione e gestione del personale.

Sin dal quando ero un apprendista ho potuto contare sul mio datore di lavoro che mi ha permesso di conciliare il mio lavoro con l'attività del pompiere, per questo mi ritengo molto fortunato.

Le donne rappresentano ancora una piccola fetta del Corpo locarnese. Che cosa blocca ancora le ragazze da proporsi come volontarie? Cosa potrebbe aiutare ad aumentare la loro presenza?

Purtroppo, non solo nel Locarnese, in generale le donne sono in minoranza rispetto agli uomini a livello cantonale, sicuramente a causa dell'ideologia che spesso associa il lavoro del pompiere ad un lavoro duro e pesante. Sicuramente l'attività del pompiere necessita di una buona condizione fisica, questo vale sia per gli uomini sia per le donne, ma partendo dal presupposto che il pompiere lavora sempre (o quasi sempre) in coppia, a mio modo di vedere non vi è lavoro che non possa essere svolto da una donna, al contrario l'esperienza dimostra che in certe situazioni le donne sono facilitate a risolvere le diverse attività proposte. Sicuramente il passaparola tra pompieri del gentil sesso potrebbe aiutare coloro che non trovano il coraggio di candidarsi. Il mio consiglio è quello di osare!

Che cosa vorresti dire a una ragazza o a un ragazzo che sta pensando di avvicinarsi al Corpo pompieri?

L'attività del pompiere è estremamente interessante ed è un'attività in continua evoluzione, non si è mai fermi. Oltre a ciò, vi è l'opportunità di impegnarsi secondo le proprie possibilità, ossia scegliere diverse strade percorribili subito dopo aver svolto la formazione di base. La nostra organizzazione mette a disposizione la possibilità di specializzarsi in vari settori.

Ovviamente, come ho già detto, per fare il pompiere sono necessari impegno, costanza e soprattutto attaccamento alla causa.

Karin Ambrosini Servalli, in giro per il mondo con Losone nel cuore

Membro della Commissione patriziale della gestione, Karin Ambrosini Servalli porta la sua sensibilità di grande viaggiatrice nel Patriziato di Losone

Anche nei Patriziati come nei Comuni sono molto vivaci le discussioni su come aumentare la partecipazione femminile. Nonostante il Ticino sia stato il primo Cantone in Svizzera a introdurre già nel 1919 il diritto di voto ed eleggibilità alle donne nei patriziati, la presenza femminile è ancora minori-

taria nelle amministrazioni patriziali. Anche a Losone i rappresentati maschili rappresentano la maggioranza quasi assoluta, ma con una significativa eccezione. La commissione della gestione, la più importante fra commissioni di un ente pubblico, può, infatti, vantare due donne tra i suoi cinque membri. Come per i Comuni questa è l'unica esplicitamente richiesta dalla legge cantonale, perché si occupa di controllare la gestione finanziaria e la tenuta dei conti del Patriziato. Un ruolo di grande responsabilità che Karin Ambrosini Servalli svolge con grande umiltà da diverse legislature.



Karin Ambrosini Servalli in visita alla tribù Kayan nel nord della Thailandia.

Da diversi anni fai parte della Commissione della Gestione del Patriziato: com'è il tuo rapporto con i «conti»?

Diciamo che i conti tornano... è anche da dire che Piero, il segretario, è sempre pronto a darci le opportune delucidazioni e a chiarire i nostri eventuali dubbi.

Cittadina patrizia di Losone. Cosa significa per te?

Sono nata e cresciuta a Losone, mi sento fortunata e orgogliosa di far parte del Patriziato, trovo che abbia dato e dia tutt'ora un importante contributo allo sviluppo del nostro Comune.

Una donna in ambito patriziale, un mondo prettamente maschile: come ti trovi?

È vero, gli uomini la fanno da padrona nell'ambito patriziale, ma già prima che entrassi io nella Commissione della Gestione c'era una donna, ora siamo in due. Mi sono sempre trovata bene e trovo che l'attuale amministrazione sia sensibile a questa tematica, e in questi anni il nostro Patriziato sta diventando sempre più "rosa".

Un grande amore per il tuo paese, ma anche una grande passione per i viaggi, vero?

Losone/Arcegno è casa, ritorno volentieri anche se parto altrettanto volentieri. Mi sento privile-



Karin Ambrosini Servalli al sito archeologico di Edzná nel recente viaggio nella penisola dello Yucatán in America latina.

giata a poter viaggiare e scoprire nuove culture, altre realtà, altri punti di vista e vedere in prima persona le meraviglie naturali e architettoniche che ci riserva il pianeta. Ho la fortuna di poter condividere questa passione con mio marito e con dei buoni amici con i quali spesso partiamo alla scoperta di nuove mete. La condivisione di una bella esperienza fa sì che l'esperienza stessa sia ancora più bella!

Quale il viaggio che più ti ha entusiasmato e perché?

Tra i viaggi che più mi hanno entusiasmato c'è quello in Sud Africa, per la sua varietà, e per le innumerevoli varietà di animali che si possono vedere, dai pinguini agli elefanti, passando dalle balene e dai leoni. Un altro splendido viaggio è stato in Nuova Zelanda, a volte tanto simile alla Svizzera, ma allo stesso tempo così diversa, con paesaggi "spaziali", geyser e la natura incontaminata.

Quale quello che ti ha deluso di più?

Tutti i viaggi fatti, in un modo o nell'altro mi hanno arricchita, direi di non essere rimasta delusa da nessun viaggio.

Vai sempre in posti nuovi oppure ritorni sui tuoi passi?

Per le mete lontane solitamente cerco di scoprire sempre

nuovi Paesi e nuove realtà, per le mete vicine e per i viaggi "toccata e fuga" di un finesettimana, ritorno volentieri anche sui miei passi, soprattutto in Austria per visitare i parenti.

Torniamo a... Losone. Quale è il tuo rapporto con il Patriziato di Losone?

Fin dalla maggiore età ho partecipato alle assemblee patriziali, e sono sempre stata interessata a conoscere i vari progetti che il nostro Patriziato, sempre molto dinamico, ha proposto e portato avanti per la comunità losonese.

Cosa vorresti vedere realizzato a Losone?

Mi piacerebbe che le aree verdi e boschive vengano valorizzate maggiormente.

Infine, oltre ai viaggi, hai altri hobby?

Tanti hobby mi portano in viaggio, ma a parte quelli, mi piace leggere, praticare sport, mi piace la montagna e la musica, suono il sax nella Società Filarmonica di Losone da una vita e da tempo faccio anche parte del comitato della Filarmonica. A breve riprenderemo l'attività musicale, se ci fosse qualcuno d'interessato, giovane o meno giovane, non esiti a contattarci.

Pannocchie stese sul balcone

Dalle Americhe il mais è arrivato in Ticino rivoluzionando, o quasi, un piatto tradizionale di millenni

Dai suoi primi viaggi in America, Cristoforo Colombo tornò in Europa portando con sé, oltre ad uccelli esotici, anche alcune piante sconosciute. Era salpato la prima volta verso Occidente nel 1492 con l'ambizione di scoprire una via più rapida per raggiungere le ricchezze delle Indie, ma invece ritornò con frutta e verdura. È superfluo ricordare che non aveva raggiunto l'Asia, bensì un continente allora ignoto alla popolazione europea. Il primo a rendersi conto della svista sarà un altro navigatore italiano, Amerigo Vespucci, a cui si deve il nome "America". L'avventura di Colombo fu, comun-

que, celebrata con entusiasmo nel Vecchio Continente, poiché aveva aperto una nuova tratta di navigazione attraverso l'Oceano Atlantico.

A quei tempi a Losone non dovette arrivare ovviamente nessuna eco di quell'impresa. Anche se non fu mai terreno di battaglia, il nostro Comune a cavallo del 1500 stava sperimentando, come tutta la regione del Locarnese, l'arrivo dei Confederati d'Oltralpe. Tuttavia, alcuni dei prodotti importati dal navigatore italiano ebbero notevoli ripercussioni sulle tradizioni gastronomiche di Losone e del resto della Svizzera italoфона. Dalle Americhe giunsero in Europa, tra le altre cose, la patata, il pomodoro, il peperoncino, la zucca e naturalmente anche il mais.



Antonio Ambrosini sistema gli "schivilzòn", i resti del "carlón", sul suo carro insieme Clementina Pedrazzi di Intragna (per gentile concessione del Patriziato di Losone e di Carlo Ambrosini).



Annunciata Bernasconi-Zanola, detta Nunziata, prepara le pannocchie di mais per essere appeso ai balconi (per gentile concessione del Patriziato di Losone e di Carlo Ambrosini).

La polenta vera (non) è di mais

La farina di mais è l'ingrediente principale della polenta, forse la specialità culinaria più tipica della nostra regione. Qualcuno potrebbe obiettare che anche la luganighetta e altre carni meriterebbero il primato. Tuttavia, per secoli in passato la dieta locale è stata principalmente vegetariana e la carne era un prodotto destinato ad alcune occasioni particolari. A confermare la predominanza della polenta nell'immaginario alimentare elvetico c'è anche il *Polentagraben*, il supposto fossato culturale che dovrebbe separare la Svizzera tedesca da quella italiana, creato su falsariga del *Röstigraben*.

Adesso a qualcuno sarà venuto il dubbio che la polenta non sia un piatto così antico, se il suo principale ingrediente è la farina di mais. In realtà, le sue origini come impasto di acqua e farina prece-

dono addirittura la diffusione del pane e si possono far risalire già all'epoca romana. La parola "polenta" deriva dal latino *puls*, una pappa di farina condita con formaggio e accompagnata da altre verdure come cipolle e carciofi. Ovviamente la farina non era di mais, ma realizzata con altri cereali e in alcuni casi anche con leguminose come le fave.

Nonostante spesso si racconti che la castagna fosse praticamente l'unico alimento della dieta ticinese e grigione, nella Svizzera italiana erano, infatti, coltivati fin da almeno il Medioevo diverse varietà di grani. Nei campi nella zona del Lago di Lugano e nei fondivalle crescevano frumento, spelta, segale, panico, miglio e orzo e successivamente anche grano saraceno, conosciuto anche come fraina, che non è un cereale, bensì una pianta erbacea. A causa dell'ambiente più impervio, nelle valli dell'Alto Ticino si privilegiavano la segale, l'orzo e il panico. Naturalmente non bisogna sminuire il ruolo delle castagne



Il ballatoio di Casa Bernasconi nel nucleo storico di San Giorgio ricoperto dalle pannocchie di mais (per gentile concessione del Patriziato di Losone e di Carlo Ambrosini).

che per diversi mesi all'anno erano l'alimento principale, grazie alla facilità con cui potevano essere conservate. Nel caso specifico della polenta, questa veniva cucinata usando grano saraceno nelle regioni attorno al Lago di Lugano e miglio nel Locarnese e nel resto del Ticino settentrionale e nei Grigioni italiani. Sulla tavola delle famiglie contadine la polenta c'era quasi a ogni pasto. Non mancava neppure a colazione, ma almeno nelle zone alpine veniva servita con il latte oppure cotta nella panna, a cui si dava il nome di *polenta storna*. A mezzogiorno, invece, era spesso accompagnata dalle castagne o dal formaggio.

Carlón, melgón o formentón

La leggenda vuole che il mais fu introdotto in Ticino, come nella vicina Lombardia, da San Carlo. Sembrerebbe che

l'arcivescovo di Milano nelle sue visite pastorali nelle nostre terre non abbia solo sostenuto la diffusione del cattolicesimo, ma anche quella della coltivazione del mais. In realtà, alla sua morte le pannocchie crescevano quasi solo tra i fiumi Adige e Po. La teoria si fa risalire a uno dei nomi con cui è anche conosciuto in dialetto il mais, ossia *carlón*. È così che era, infatti, conosciuto anche a Losone. Altri termini sono *melgón*, ossia grande *melga* (saggina) e *formentón*, grande *forment* (frumento). In questi casi è facile comprendere l'origine dei nomi, perché si rifanno alla somiglianza del mais con altre piante, ma per quanto riguarda "carlone" è più complicato.

Quel che è certo è che non fu San Carlo a far conoscere il *carlón* ai ticinesi. Il mais fece, infatti, fatica a insediare il pre-

dominio del miglio e del grano saraceno nella preparazione della polenta in Ticino e nei Grigioni. All'inizio addirittura il nuovo cereale fu utilizzato, in maniera più originale, per fare il pane. Così, anche se in Spagna si iniziò a coltivare mais già pochi decenni dopo il ritorno di Colombo, nella Svizzera italiana la polenta gialla fece la sua prima apparizione oltre due secoli dopo e solo nella più benestante Leventina, dove qualche volta sostituiva il miglio nelle sere invernali. Eppure, nelle regioni latine del Mediterraneo il mais si era diffuso piuttosto rapidamente. La nuova pianta aveva a quei tempi degli evidenti vantaggi rispetto ad altri cereali: un miglior rendimento per ettaro, poteva essere coltivato nello stesso appezzamento per diversi anni e si adattava particolarmente bene ai diversi climi. Nella Svizzera italiana, però, lo scetticismo della popolazione ne rallentò la diffusione e solo nei primi decenni dell'Ottocento la polenta di mais divenne la polenta per antonomasia. Naturalmente a difesa dei contadini ticinesi e grigionesi bisogna ricordare che anche un'adozione indiscriminata ha i suoi rischi. Dove il mais aveva sostituito tutte le precedenti coltivazioni, ci fu anche un'epidemia di pellagra, provocata da una carenza vitaminica.

Balconi colorati

Fortunatamente in Ticino e nei Grigioni inizialmente si preferì utilizzare la farina di mais insieme ad altri cereali e, soprattutto attorno al Lago di Lugano, la polenta gialla dovette convivere ancora lungo con quella di grano saraceno. Inoltre, la tarda introduzione permise di familiarizzare con altri alimenti che consentirono di diversificare la dieta. Il riso



Il colore più scuro delle pannocchie stese sul loggiato di questa casa nel nucleo di San Rocco fanno supporre che si tratta di una varietà rossa o di altro colore diverso dal giallo (per gentile concessione del Patriziato di Losone e di Carlo Ambrosini).

e la pasta dalle tavole di artigiani e borghesi si diffusero anche fra i contadini, ma fu un'altra pianta dalle Americhe a rivoluzionare l'alimentazione locale. La patata si fece rapidamente apprezzare sia dalle famiglie contadine sia da quelle borghesi. L'eredità più significativa l'ha lasciata, però, nelle tradizioni gastronomiche della Svizzera tedesca, dove hanno avuto origine i rösti. In Ticino la polenta non vide scalfire il suo primato. Nonostante le patate furono particolarmente ben accolte in montagna, nel resto del Ticino fu il mais a divenire una delle culture principali.

Anche nel nostro Comune il nuovo cereale finì per conquistare gli agricoltori locali. Gli alti fusti del mais divennero un elemento caratteristico della campagna losonese. La nuova pianta portò anche una ventata di colore nei nuclei storici di Losone. Le pittoresche case che si stringono nelle nostre antiche contrade si distinguono per gli eleganti loggiati e gli ampi ballatoi in legno che venivano usati per essiccare la segale e altri grani. Con l'arrivo del mais furono le colorate pannocchie a iniziare a essere stese sui balconi. Soprattutto fra agosto e settembre i vicoli si tingevano di giallo, blu, nero e di tante sfumature di rosso. Anche se adesso siamo abituati a immaginare le pannocchie solo nel classico colore giallo, fino al 1950 nella Svizzera italiana erano diffuse molte più varietà. Una delle più amate era il Rosso del Ticino che non è solo un vino, ma anche un mais dal colore rosso scuro. Persino la forma dei chicchi poteva essere differente. La varietà ticinese Carnago aveva i chicchi particolarmente appuntiti.

Nella seconda metà del secolo scorso non scomparvero semplicemente queste varietà di pannocchie. Fu abbandonata tutta la coltivazione del mais da polenta. Il suo successo, infatti, non fu di lunghissima durata. Durante gli anni Sessanta del Novecento i mais ibridi da foraggio, ossia destinati agli animali, con una maggiore produttività sostituirono completamente le pannocchie da polenta. Nonostante la scomparsa dei campi di mais, la popolazione ticinese e grigionese non ha dimenticato la polenta che, come abbiamo già ricordato, è ancora uno dei piatti più tipici della Svizzera italiana. Inoltre, negli ultimi decenni sono stati fatti molti sforzi per reintrodurre il mais da polenta nei campi ticinesi. Attualmente circa una trentina di ettari sono coltivati con queste varietà, ma si tratta ancora di una coltivazione



Anche sugli eleganti loggiati di Casa Cortella nel nucleo storico di San Lorenzo veniva stesi a seccare le pannocchie di mais (per gentile concessione del Patriziato di Losone e di Carlo Ambrosini).

di nicchia rispetto ai quasi 1000 ettari con mais da foraggio. Concludiamo con l'osservare come entrambi i fossati, il *Röstigraben* e il *Polentagraben*, che dovrebbe dividere culturalmente le regioni latine da quelle tedescofone, prendono i nomi da due piatti attualmente preparati con ingredienti che originariamente non avevano nulla di svizzero. Questo ci ricorda che tradizione e innovazione sono spesso strettamente intrecciate. Qualche volta le divisioni culturali sono molto più artificiali di quanto vogliamo credere.

Per maggiori dettagli:

“Abitudini alimentari della popolazione ticinese fino alla metà dell'Ottocento”, *Ottavio Lurati*, Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires, 67 (1971).

Produrre olio d'oliva a Losone

Ci sono solo due frantoi per l'olio d'oliva in Ticino: uno dei quali si trova proprio a Losone

Quando pensiamo all'olio d'oliva, il nostro primo pensiero non va sicuramente alle Alpi. La nostra mente si riempie delle immagini delle colline dell'Italia centrale, dove strade fiancheggiate da magri cipressi si snodano fra distese di oliveti dalle foglie argentate. Eppure, sugli scaffali di alcuni supermercati e negozi locali sono ormai una presenza familiare le scure bottiglie dell'olio d'oliva ticinese. Nel nostro Cantone ci sono solo due frantoi in cui è possibile svolgere la spremitura delle olive. Uno di questi si trova proprio a Losone. Da alcuni anni alla cantina Delea non si produce più soltanto il rinomato vino ticinese, ma anche il meno celebre Olio dell'Amorosa. Le olive, però, non crescono a Losone, bensì sulle colline del Piano di Magadino come ci racconta Angelo Delea in queste pagine.

L'olio ticinese è ancora un prodotto di nicchia, ma dallo scorso anno è stato trovato nell'inventario del Patrimonio Culinario svizzero di fianco alla farina bóna e ai Büsciön. Un riconoscimento particolarmente recente, ma che non deve ingannare. La presenza dell'olivo nella Svizzera italiana è molto antica.

La leggenda vuole che siano stati i veterani dell'esercito di Giulio Cesare ad aver piantumato i primi olivi sulle sponde dei nostri laghi. Le più antiche attestazioni della sua coltivazione sono, però, solo del VIII secolo sulle sponde del Lago di Lugano, dove a Campione (oggi d'Italia) si ricordano i primi oliveti. Una serie di gelate estreme che colpirono l'area ticinese fra Quattrocento e Settecento ridussero notevolmente le piantagioni, ma fu il successo della seta italiana a segnare il destino dell'olivo nel nostro Cantone. Gli oliveti furono definitivamente sostituiti dai gelsi per il più redditizio allevamento dei bachi da seta.

Negli ultimi decenni l'olivo è tornato a essere coltivato sia in Ticino sia in nei Grigioni, forse anche favorito dall'accentuarsi della crisi climatica. Nel 2001 è stata anche fondata l'Associazione Amici dell'Olivo per favorirne la reintroduzione nella Svizzera italiana. Da diversi anni l'associazione si occupa di censire le piante presenti sul territorio. A Losone per il momento si sono annunciate 12 persone che insieme possono vantare una sessantina di piante.

Da qualche anno allo Zandone c'è un frantoio per le olive, ma in pochi a Losone sanno della sua esistenza. Come c'è arrivato qui?

Il frantoio è stato acquistato nel 2018 dalla nostra azienda



Un raccolto di olive ticinesi al frantoio di Losone (foto: Angelo Delea SA).

vini Angelo Delea SA. Si tratta di un frantoio meccanico con estrattore centrifugo che separa già l'olio dall'acqua. Lavora circa 80 chilo all'ora.

Da dove provengono le olive che lavorate nel frantoio?

Le olive provengono dalle nostre coltivazioni presso la fattoria dell'Amorosa di Gudo piantate nei primi anni 2000 dal sottoscritto. Sono circa 600 alberi su 2 ettari.

Possono venire anche semplici privati a consegnare olive per la frangitura? Ci sono anche persone di Losone?

Anche i privati possono portare le olive a partire da 50 chili, che poi vengono frante e l'olio consegnato dopo la produzione. Purtroppo, le produzioni sono scarse ed irregolari. Un anno per così dire buono è generalmente seguito da uno pessimo senza produzione. Sfortunatamente, il periodo della fioritura, fine maggio-giugno, è il più delicato e determina l'annata; a volte il freddo e la pioggia intensa compromettono la fioritura e di conseguenza il risultato. Abbiamo iniziato con 70 litri, seguiti da 200, anno eccezionale, per poi l'anno scorso produrre solamente 50 litri.

Quest'anno prometteva bene, ma i grandi temporali e la grandine hanno già ridotto drasticamente la produzione.

Come funziona tutto il processo per la produzione dell'olio?

Il ciclo di lavorazione per ottenere l'olio d'oliva si può riassumere in 7 fasi essenziali. A mano: raccolta e lavaggio delle olive; seguite dalla fase meccanica: frangitura, gramolatura, centrifugazione; per poi passare alle fasi finali: filtrazione imbottigliamento e stoccaggio.

Come si svolge una degustazione di olio? Voi proponete degustazioni di olio aperte al pubblico?

Tutti i momenti di questo rito:

1. L'assaggiatore versa un po' di olio in un **bicchiere di vetro**, preferibilmente di colore scuro, lo copre con una mano e lo fa roteare delicatamente con l'altra mano: in questo modo, l'olio si scalderebbe e potrà sprigionare tutti i suoi aromi. È importante coprire il bicchiere per evitare che le note aromatiche si disperdano subito nell'aria.
2. A questo punto, toglie la mano usata per coprire il bicchiere e **annusa** l'olio, alternando inspirazioni brevi ad altre più profonde; questa è la fase olfattiva, in cui l'assaggiatore capta il profumo dell'olio e valuta le sensazioni che gli suscita: l'aroma dovrà essere equilibrato e gradevole.
3. Inizia ora la **fase degustativa**, quella dell'assaggio vero e proprio: l'esperto assume l'olio aspirando aria, prima delicatamente poi con più vigore, in modo da vaporizzarlo nel cavo orale; in questo modo, l'olio viene portato a contatto diretto sia con le papille gustative sia, per via retronasale, con il bulbo olfattivo.
4. Per poter avvertire anche il **retrogusto** dell'olio e percepirne la **consistenza** e la **fluidità**, l'assaggiatore tiene in bocca l'olio per alcuni secondi, muove lentamente la lingua contro il palato e aspira nuovamente aria tenendo le labbra semiaperte.
5. Questa fase si conclude con l'**espulsione** dell'olio (non viene mai ingerito); muovendo la lingua ancora una volta, l'assaggiatore cerca di percepire le **sensazioni retro-olfattive** che persistono nella sua bocca.
6. I corsi di degustazione dell'olio è un lavoro prettamente da sommelier e sono di tanto organizzati da loro oppure da Claudio Premoli, presidente dell'Associazione Amici dell'Olivo.

Quali sono le vostre varietà di olivi?

Noi abbiamo le seguenti qualità: Leccino Frantoio e Pendolino.



La filtrazione dell'olio al frantoio di Losone (foto: Angelo Delea SA).

La crisi climatica sta influenzando lo sviluppo di questa nuova coltivazione?

Sì, certamente. Il riscaldamento climatico potrà permettere delle produzioni più importanti e ad avere una produzione più regolare. Per il momento comunque rimane ancora molto difficile trovare una regolarità.

Il vino è ormai un prodotto tipico del Ticino, l'olio potrebbe diventare un altro simbolo della nostra regione?

Difficile che l'olio possa raggiungere la notorietà del Merlot a causa delle condizioni climatiche e di rendimento.

Ho letto che i resti della frangitura sono distribuiti ad alberghi e centri benessere ticinesi. Come utilizzano questo materiale?

Quello che rimane, la sansa di olive, una pasta oleosa che contiene buccia (epicarpo), polpa (mesocarpo) e noccioli (endocarpo) viene divisa in pacchi da 1 chilo, messa sottovuoto e poi congelata per essere utilizzata per trattamenti di bellezza (quali maschere, scrub, impacchi ecc.) da parte di strutture alberghiere o i centri estetici situati nel Cantone che desiderano offrire alla loro clientela trattamenti di bellezza al 100% ticinesi ed al 100% a chilometro zero. Comunque, considerato lo scarso interesse da parte dei centri benessere, in quanto dovrebbero essere ulteriormente lavorati, pensiamo che con la nuova produzione non li proporremo più.

Maggiori informazioni sulla coltivazione dell'olivo nella Svizzera italiana:

Associazione Amici dell'Olivo
amicidellolivo.ch

Via ai Grotti 8, 6862 Mendrisio



La fattoria dell'Amorosa a Gudo sulle colline del Piano di Magadino (foto: Angelo Delea SA).

Energie Rinnovabili Losone SA: scaldarsi con la legna, un progetto di successo

Il rifornimento di nafta e altri oli combustibili è sempre più costoso e incerto, ma a Losone la centrale a cippato ERL mostra che le alternative funzionano

Il protrarsi dell'incertezza a livello internazionale sta facendo preoccupare non poche famiglie losonesi. L'aumento dei costi dell'energia rischia di farsi sentire in maniera particolarmente violenta quest'inverno, quando dovremmo accendere i riscaldamenti. Nonostante il gas naturale rappresenti una porzione insignificante dei consumi della popolazione losonese, il suo rifornimento discontinuo nel resto della Svizzera e dell'Europa si ripercuote sui prezzi delle altre fonti energetiche. Il nostro Paese produce la maggior parte della sua energia da fonti rinnovabili, in particolare con l'idroelettrico, ma la produzione locale non copre neppure il 20% del fab-

bisogno nazionale. La Svizzera dipende, quindi, fortemente dalle importazioni per i propri consumi energetici.

L'acqua non è, però, l'unica risorsa locale di cui dispone il nostro Paese. Il legno è una delle poche materie prime di cui siamo particolarmente ricchi, soprattutto al di qua delle Alpi. Oltre la metà del Canton Ticino è, infatti, ricoperto da foreste, mentre i Grigioni, nonostante i boschi rappresentino solo il 30% del territorio, possono vantare la superficie più estesa: quasi 210'000 ettari. Una risorsa in gran parte ancora trascurata, ma non a Losone, dove nel 2015 è stata inaugurata l'allora più grande centrale a cippato del Ticino dalla Energie Rinnovabili Losone (ERL SA).

Dalla biomassa al legno

"I primi studi risalgono, però, al 2003," ci tiene a precisare Alberto Colombi, presidente dell'ERL SA, "anno in cui il



Situazione attuale della rete di teleriscaldamento della ERL.



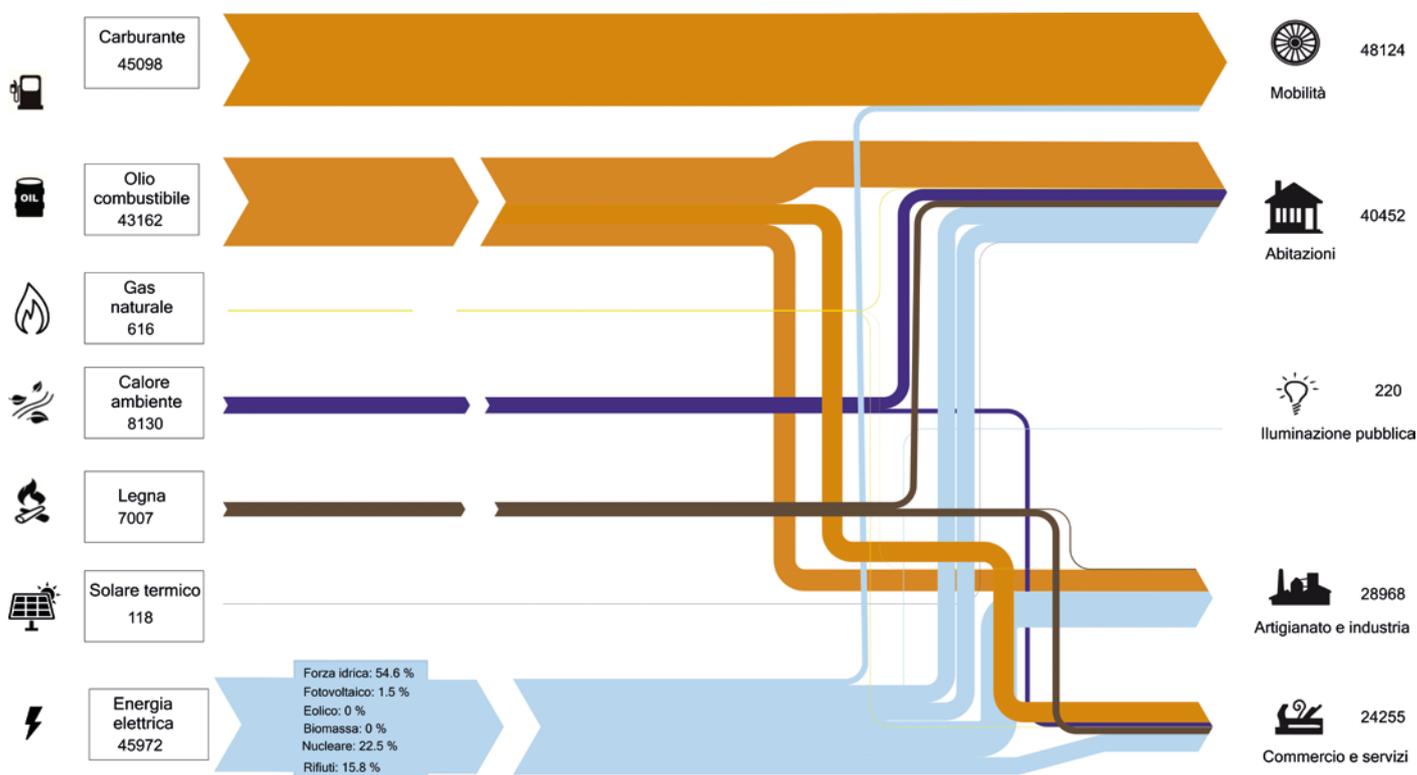
La centrale ERL vista dall'alto nella zona Saleggi-Ponte Maggia.

Municipio ha commissionato lo studio della pianificazione energetica del Comune per identificare i possibili sistemi di produzione di energia da fonte rinnovabile e le zone potenzialmente interessanti per la costruzione di centrali termiche di quartiere.”

Le fonti di energia rinnovabili furono individuate in: energia solare, acqua di falda, biomassa (rifiuti verdi), il collettore IDA (acque luride) e cippato, che, per chi non lo sapesse, è legno ridotto in schegge. Inizialmente il Municipio rivolse la sua attenzione alla biomassa. Il progetto prevedeva di trattare fino a 10 tonnellate di rifiuti verdi all'anno che avrebbe permesso di produrre due milioni kWh/anno di elettricità. Inoltre, con l'energia termica prodotta si sarebbe potuto essiccare e comprimere i rifiuti verdi fermentati da utilizzare poi come combustibile nelle centrali a legna. “Problemi e lungaggini burocratiche (piazze di trattamento, trasporti, pianificazione cantonali non pronte) hanno imposto la rinuncia al progetto,” taglia corto Colombi che in quel periodo sedeva in Municipio.

Nel 2007 si è, quindi, passati al progetto preliminare di 2

centrali a cippato con cogenerazione (produzione di energia elettrica) per poi indirizzarsi al progetto di una sola centrale a cippato nella zona Saleggi-Ponte Maggia. “In Ticino la produzione di legname d'energia era molto sviluppata negli anni '50 con quantitativi superiori a 250'000 m³ di legna da ardere (equivalenti a 1'250'000 m³ di cippato) rispetto agli attuali 40'000 m³,” ricorda Colombi. In Svizzera il legno era la seconda più importante fonte d'energia dopo il carbone, ma successivamente è stato rapidamente soppiantato dal petrolio. Tuttavia, quando gli svantaggi ambientali dei combustibili fossili sono diventati palesi, il legno è tornato a essere preso in considerazione come alternativa particolarmente sostenibile. Gli attuali ritardi e difficoltà nelle catene di approvvigionamento hanno conferito a questa materia prima un ulteriore vantaggio. Il legno è una risorsa rinnovabile che si autogenera e viene prodotta direttamente sul territorio, evitando le incertezze dei rifornimenti esterni. “Con la sola produzione boschiva del territorio del Comune, si potrebbero produrre più di 4'000'000 kWh/anno di energia termica.”



Le fonti energetiche e dove erano consumate a Losone nel 2017/2018 in MWh/anno (fonte: SUPSI, Istituto sostenibilità applicata all'ambiente costruito).

Una nuova torre per Losone

Nel 2008 è stata creata la società tra Comune, Patriziato e Società Elettrica Sopracenerina, in parti uguali, con lo scopo di continuare la progettazione. Gli studi sono proseguiti, individuando nell'area di proprietà del Patriziato, adiacente la Scuola Media, la posizione ideale per la nuova centrale. "È stato necessario modificare il piano regolatore del Comune," racconta Colombi, "proseguire la progettazione della parte termica, indire un concorso pubblico di progetto con 7 studi di architettura ticinesi che ha visto vincere il progetto dell'architetto Francesco Buzzi." Un progetto architettonico particolarmente innovativo, grazie alla scelta di interrare completamente l'impianto con imprescindibile eccezione dell'elegante torre che è ormai forse il monumento più riconoscibile della zona Ponte Maggia. Mentre si preparava la domanda di costruzione definitiva, si è proceduto ad informare la popolazione con serate pubbliche. "Era fondamentale riuscire a interessare possibili proprietari all'adesione al progetto con la sottoscrizione di un contratto d'allacciamento," ricorda Colombi. "A mano a mano che crescevano gli interessati, la rete termica si sviluppava e si snodava per seguire gli utenti interessati fino a giun-

gere ad una lunghezza di circa 3 km."

Finalmente alla fine del 2013 sono iniziati i lavori e già nel 2015 la centrale ha iniziato a produrre calore per i primi due utenti allacciati: il Mercato Cattori e le Scuole elementari comunali. La rete ha continuato il suo sviluppo negli anni a seguire per giungere a oggi ad un totale di 74 utenti allacciati. "Fra questi utenti vi sono grosse industrie, commerci e ser-



Centovalli, anni '30: importanti depositi di legname di castagno per la produzione del tannino e quale legname d'energia (fonte: Ufficio forestale cantonale).

vizi oltre che palazzine residenziali di grandezza variabile,” precisa Colombi, “a scopo di confronto, l’energia termica distribuita equivarrebbe alla distribuzione a 400-600 case unifamiliari.”

La rete delle tubature dell’ERL si ramifica al di sotto del manto stradale, dove il calore viaggia fianco a fianco con la fibra ottica, l’acquedotto e la rete elettrica. “A oggi, la lunghezza totale della rete principale è di quasi 4.5 km, praticamente tutta su strade comunali, e la somma della rete secondaria nei sedimi privati è quasi 2 km,” spiega Colombi.

Come funziona la centrale ERL

Il cippato è portato nel silo di 500m³ di volume per mezzo di autocarri direttamente da parte del consorzio fornitore, composto da sei aziende forestali della regione in funzione del grado di riempimento e con una frequenza dipendente dalle stagioni e della richiesta di energia termica. Il cippato viene, quindi, convogliato in modo automatico alle 2 caldaie in modo indipendente che produce calore riscalda un circuito interno di acqua che porta la temperatura dell’acqua in entrata da 50-60°C fino a 95°C. L’acqua così riscaldata viene immagazzinata negli accumulatori e da lì viene pompata nella rete principale, ad una temperatura variante da 85°C in inverno a 78°C in estate. “La fornitura di calore copre tutto l’arco dell’anno, per il riscaldamento e acqua sanitaria in inverno e per l’acqua sanitaria in estate,” precisa Colombi. L’acqua, però, non entra direttamente negli edifici, ma grazie ad una sottostazione provvista di scambiatore di calore, cede il calore all’acqua del circuito interno che di regola entra a 35-40°C ed esce a 65°-70°C, a seconda delle caratteristiche dell’edificio. “Una volta ceduto il calore, l’acqua prende la strada del ritorno verso la centrale per essere nuovamente riscaldata e rifare il percorso,” prosegue Colombi. “Si tratta di un circuito chiuso: la quantità d’acqua non cambia, cambia solo la temperatura.”

A partire dal 2016, la società ha sempre chiusi i bilanci con utili che le hanno permesso di ammortizzare gli investimenti fatti secondo i piani di rientro definiti nel piano finanziario. Oltre agli introiti per la vendita di energia agli utenti, la società riceve dalla fondazione MyClimate oltre 100’000 franchi all’anno per la vendita dei certificati CO₂ per la non immisione di anidride carbonica supplementare nell’atmosfera. Il cippato che viene bruciato nella centrale libera nell’aria la stessa quantità di CO₂ (anidride carbonica) che l’albero aveva precedentemente assorbito durante la crescita. La stessa quantità di CO₂ che sarebbe stata rilasciata nell’atmosfera anche se il legno si fosse decomposto nel bosco alla fine del suo ciclo vitale.

L’indotto per la regione è grande; la società paga annualmente, solo per citare i più importanti, oltre 500’000 CHF per la fornitura di cippato alle aziende forestali, oltre 120’000 CHF per i lavori di manutenzione e controlli e oltre 100’000 CHF per la gestione e la sorveglianza tecnica.

La centrale losonese è ancora oggi una delle più grandi della Svizzera italiana. Anche se al momento non è in corso la progettazione di un’estensione della rete principale, la so-

cietà non esclude di espandersi. “L’eventuale prosieguo del progetto dipende dalle domande di futuri utenti interessati e dalla loro ubicazione,” conclude Colombi. Le domande potrebbero probabilmente crescere nei prossimi mesi in vista dell’inverno e del rischio sempre più dichiarato di carenze energetiche. È sicuramente rassicurante sapere che la centrale è stata già progettata per permettere il raddoppio della potenza in caso in futuro ce ne fosse l’esigenza.

COME ALLACCIARSI ALLA RETE DI TELERISCALDAMENTO ERL

Molte famiglie sono preoccupate in vista del prossimo inverno per l’aumento dei costi del riscaldamento a causa dell’attuale situazione internazionale. L’ERL sarebbe in grado di estendere la sua rete e rifornire nuovi stabili?

A oggi, è ancora possibile fornire energia termica; eventuali interessati i cui edifici si trovano in prossimità della rete principale possono contattare la società al seguente recapito info@erl-sa.ch: per l’allacciamento vero e proprio è necessario costruire una derivazione che dalla tubazione della rete principale porti l’acqua nella sottostazione che dovrà essere installata nell’edificio, il costo di questo allacciamento viene pagato una volta sola e vale per 30 anni (compreso spese di manutenzione, riparazioni, ecc), per la fornitura di energia termica viene stipulato un contratto di fornitura.

Chi può far domanda per allacciarsi alla rete di teleriscaldamento dell’ERL e come funziona la procedura?

Tutti gli interessati possono chiedere senza impegno e senza costi un preventivo per l’allacciamento al teleriscaldamento e i costi di fornitura dell’energia; se l’edificio si trova nei pressi dell’attuale rete la messa in funzione richiede alcuni mesi, il tempo necessario per la domanda di costruzione, la progettazione, la costruzione del tratto di rete fino all’edificio, la posa della sottostazione e il collaudo.

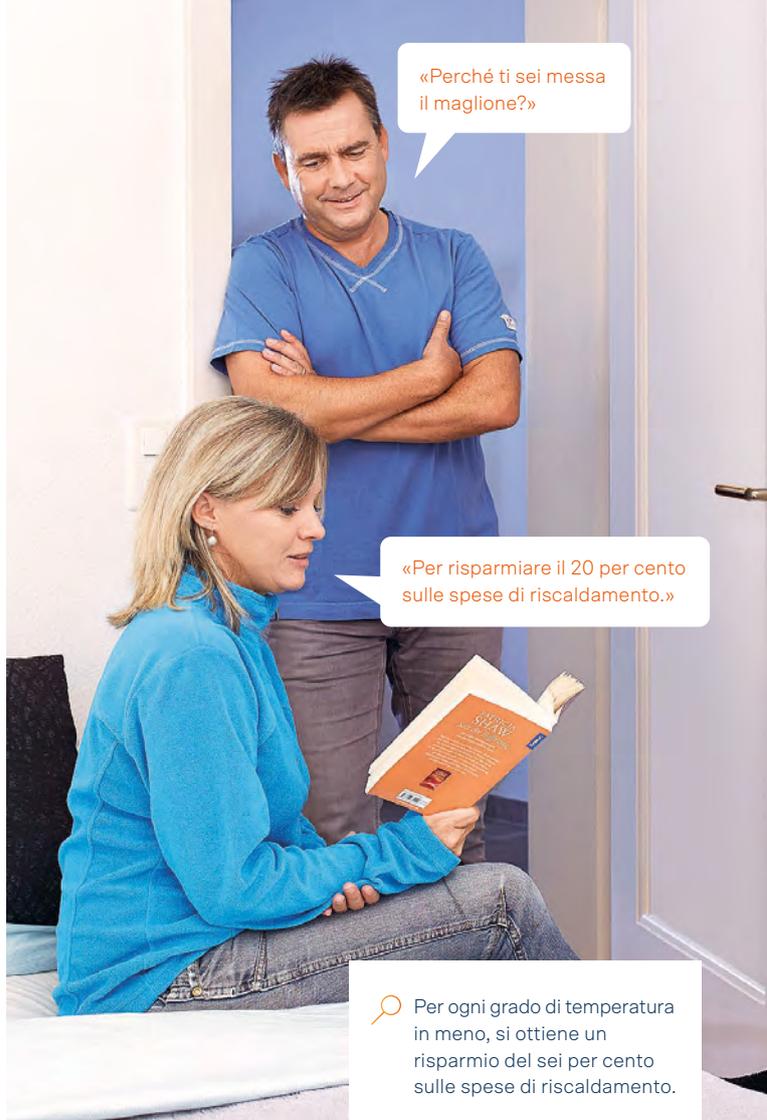
Esistono degli incentivi che possono essere richiesti per l’allacciamento alla rete dell’ERL?

Chi si allaccia alla rete di teleriscaldamento può richiedere l’incentivo cantonale (Decreto esecutivo del 12.07.2021- per potenze fino a 500 kW) di CHF 5’000 a cui si aggiungono CHF 50 per ogni kW di potenza installata: per una casa monofamiliare, con una potenza installata di 15 kW il sussidio ammonta a CHF 5’750 che copre una parte dei costi di allacciamento. Questa procedura viene fatta da nostri tecnici che devono poi inviare tutta la documentazione a collaudo avvenuto agli enti preposti.

Risparmiare energia tutti i giorni



svizzeraenergia.ch



Ne vale la pena

Più di un quarto dell'intero consumo energetico nazionale è imputabile alle economie domestiche. Questa percentuale, che peraltro non include i trasporti, lascia intendere chiaramente che è possibile risparmiare un bel po' di energia anche nel privato.

Dove risparmiare?

Da un punto di vista quantitativo, il potenziale di risparmio è maggiore laddove il consumo è più elevato. Questo aspetto varia molto da individuo a individuo e dipende in gran parte dallo stile di vita e dalle abitudini di ognuno. Ad esempio, l'inquilino di un grande e vecchio appartamento in affitto in città ha un consumo totalmente diverso rispetto alla proprietaria di una casa certificata Minergie situata in campagna. Quest'ultima ha un margine di miglioramento esiguo in termini di riscaldamento, mentre può fare di più sul fronte del consumo di corrente. L'inquilino dell'appartamento in città, invece, può fare molto sia a livello di riscaldamento che di corrente elettrica; d'altro canto, però, usando poco o affatto l'auto, è già molto efficiente sotto il profilo della mobilità.

Per che cosa viene usata l'elettricità in casa?

Gli svizzeri consumano 19,1 miliardi di chilowattora di elettricità all'anno: più di quanto producano le centrali nucleari di Gösgen e Leibstadt. Il grafico mostra le percentuali di consumo per ciascun settore.

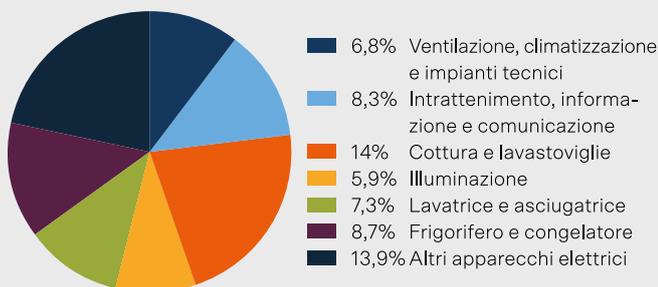


Figura: UFE, analisi del consumo di energia in Svizzera per categorie di utilizzazione 2019, esclusi calore ambiente e acqua calda.

Riscaldare correttamente

Il riscaldamento esaurisce due terzi dell'intero fabbisogno energetico di una casa. Chi riscalda in modo efficiente, risparmia non solo energia ma anche denaro: tanto quanto ne occorre per riscaldare gratis la propria casa un anno su sei.

Consiglio 1: regolare bene la temperatura

La temperatura non deve necessariamente essere la stessa in tutte le stanze: per avere un clima gradevole, basta impostare una temperatura di 20 gradi in soggiorno (posizione 3 della valvola termostatica) e di 17 gradi (posizione 2) in camera da letto.

Consiglio 2: sfruttare tutto il calore disponibile

L'aria calda deve poter circolare liberamente nelle stanze. Perciò, è buona regola non coprire i radiatori con mobili o tende. Di notte, per rallentare il raffreddamento delle stanze, si consiglia di chiudere tapparelle e imposte. Se non si vuole rinunciare a dormire con la finestra della camera aperta, la cosa migliore da fare è spegnere il riscaldamento.

Consiglio 3: impostare una temperatura più bassa quando non si è in casa

Non riscaldate le stanze inutilizzate ma regolate la valvola termostatica sull'asterisco(*). Inoltre, se d'inverno andate in vacanza o trascorrete il finesettimana fuori casa, impostate una temperatura più bassa in tutte le stanze. La regolazione integrata per riscaldamento permette di regolare la temperatura nelle singole stanze. Può essere comodamente controllata tramite smartphone e app. Con questi sistemi intelligenti, è possibile ridurre del 30-60 per cento il consumo di energia per il riscaldamento.



Provate a fare il test

In Svizzera si potrebbero risparmiare ogni anno diverse centinaia di milioni di franchi sulle spese di riscaldamento accessorie. Grazie al test è possibile stimare queste spese in pochi minuti; il sistema mostra se sono basse, medie o alte in confronto ad altre persone che vivono in abitazioni simili. In qualità di proprietari o inquilini di un condominio, potete contribuire in modo significativo alla riduzione del consumo di energia e, di conseguenza, risparmiare sulle spese.

Per un effetto refrigerante

Troppo caldo, troppo freddo, troppo umido: un clima interno ottimale dipende molto dalla propria sensibilità. Basta adottare alcuni semplici accorgimenti per arieggiare la casa in modo intelligente e rispettoso verso l'ambiente.

Consiglio 1: arieggiare senza mezzi termini

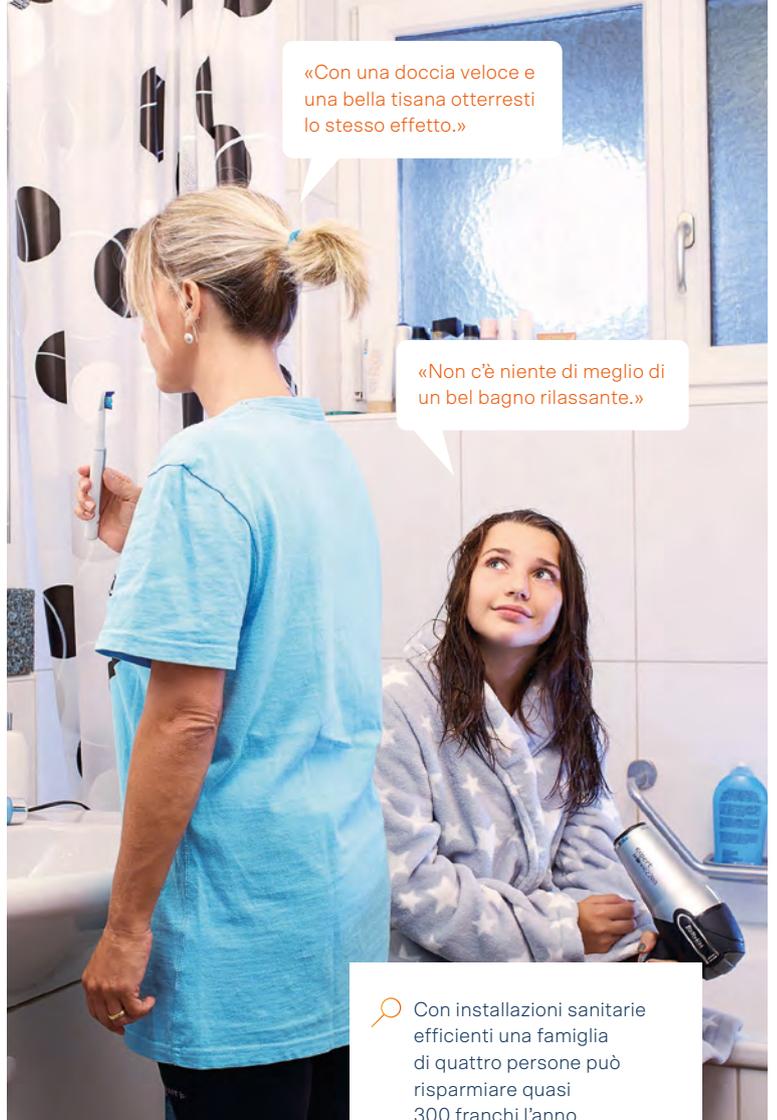
Quando arieggiate una stanza, adottate una tecnica rapida ma decisa: tre volte al giorno spalancate contemporaneamente il maggior numero possibile di finestre per cinque o dieci minuti. Meglio evitare di lasciare le finestre costantemente aperte in posizione a ribalta: non fareste altro che disperdere una grande quantità di calore. Più la temperatura esterna è bassa, meno tempo occorre per arieggiare l'ambiente.

Consiglio 2: rinfrescare correttamente la casa

D'estate bastano dei semplici accorgimenti per rendere gradevole la temperatura in casa: al mattino arieggiate bene tutti gli ambienti e poi ombreggiate adeguatamente le stanze. In linea di massima, negli edifici residenziali il climatizzatore è superfluo.

Consiglio 3: regolare adeguatamente la ventilazione negli edifici Minergie

Nella maggior parte dei casi, è sufficiente regolare la ventilazione al minimo. Se dovete assentarvi per più giorni, la cosa migliore da fare è spegnere del tutto la ventilazione. Nelle costruzioni Minergie potete sempre aprire le finestre, sebbene non sia necessario per avere una buona qualità dell'aria.



«Con una doccia veloce e una bella tisana otterresti lo stesso effetto.»

«Non c'è niente di meglio di un bel bagno rilassante.»

Con installazioni sanitarie efficienti una famiglia di quattro persone può risparmiare quasi 300 franchi l'anno.



«Che aria viziata!»

«Prova ad arieggiare per tre minuti.»

Un clima gradevole anche d'estate? Basta un ventilatore.

Meno è meglio

In Svizzera una persona consuma mediamente una cinquantina di litri di acqua calda al giorno. Questo fabbisogno viene coperto per lo più con vettori energetici tradizionali come gas, gasolio o elettricità ed equivale al 15 per cento circa del nostro consumo energetico domestico totale. Alcuni semplici accorgimenti possono aiutarvi a risparmiare una grande quantità di acqua e quindi anche di energia.

Consiglio 1: meglio la doccia del bagno

Farsi la doccia è molto più economico che farsi il bagno: per riscaldare l'acqua necessaria per riempire una vasca da bagno occorrono cinque chilowattora di energia, tanto quanto ci vuole per raggiungere Parigi da Basilea in sella a una bicicletta elettrica.

Consiglio 2: soffioni per doccia parsimoniosi

Con soffioni per doccia efficienti sotto il profilo energetico (almeno classe di efficienza B) è possibile raggiungere un risparmio d'acqua fino al 50 per cento rispetto a soffioni di altre classi e senza rinunciare al comfort. In particolare nei condomini vale la pena informare l'amministratore quando si decide di sostituire la vecchia rubinetteria con modelli nuovi ed energeticamente efficienti.

Consiglio 3: rubinetteria con getto eco o con pulsante economico

Utilizzando in cucina e in bagno rubinetteria, soffioni per doccia, ecc. della classe di efficienza A, potete risparmiare fino al 50 per cento di acqua. I regolatori di portata d'acqua moderni possono essere avvistati semplicemente sulla rubinetteria al posto dei vecchi e il getto d'acqua rimane piacevole.



«Ancora 13 minuti e saranno al dente.»

«Con il coperchio ne basteranno 11.»

🔍 Molti apparecchi, persino gli alimentatori, consumano elettricità anche quando non sono in funzione ma la spina è infilata nella presa.

Azionare l'interruttore

Più del 30 per cento di tutta l'elettricità viene consumata in casa, tra l'altro per far funzionare apparecchi elettrici ed elettronici che anche quando si trovano in modalità stand-by consumano inutilmente energia. Si stima che le economie domestiche svizzere sprechino due miliardi di chilowattora o il dieci per cento dell'energia elettrica.

Consiglio 1: spegnere completamente tutti gli apparecchi

La maggior parte degli apparecchi vengono utilizzati al massimo per un paio di ore al giorno. Per il resto del tempo rimangono in modalità di attesa, spesso consumando più corrente di quando svolgono la loro funzione. Modem, router, stampanti, computer e quasi tutti gli altri apparecchi possono essere totalmente staccati dalla rete elettrica con una presa multipla.

Consiglio 2: passaggio alle lampade a LED

Sia nella propria abitazione che in strada: per un'illuminazione efficiente non c'è niente di meglio delle lampade a LED. La tecnologia LED fissa nuovi standard in materia di efficienza energetica, qualità e durata di vita. Le lampade a LED sono inoltre rispettose dell'ambiente e consentono di risparmiare denaro. Salvo alcune eccezioni, c'è una soluzione LED per ogni tipo di illuminazione domestica.



Grazie a Energybox 2.0 potete scoprire quanta energia consumano i dispositivi elettronici in modalità stand-by. Anche un semplice test con la mano può essere indicativo: se un dispositivo elettronico in modalità stand-by è caldo, significa che consuma inutilmente elettricità.

Consiglio 3: attenzione agli apparecchi energivori

In casa spesso si nascondono apparecchi molto energivori, come ad esempio termoventilatori, acquari, umidificatori, condizionatori d'aria o deumidificatori. Grazie a una presa intelligente non solo è possibile individuare gli apparecchi che consumano molta elettricità, ma anche impostare gli orari di esercizio.

Basta sapere come

Se abitate in un appartamento in affitto, non sta a voi decidere se sostituire il frigorifero o la lavatrice con un nuovo apparecchio a basso consumo di energia. Ma potete sempre usare i vecchi apparecchi in modo più efficiente adottando determinate regole comportamentali. Del resto, un uso intelligente degli apparecchi elettrici o elettronici consente di risparmiare di più anche con i modelli più moderni.

Consiglio 1: lavare e cucinare in modo intelligente

Lo sapevano anche i nostri nonni che bastano pochi accorgimenti per risparmiare molta energia. Ecco qualche consiglio:

- Grazie al bollitore, l'acqua giunge a ebollizione con il 50 per cento di energia in meno.
- La lavastoviglie va fatta funzionare sempre a pieno carico.
- Cuocere usando i coperchi significa consumare il 30 per cento di energia in meno.
- Le pietanze non vanno messe in frigorifero finché sono ancora calde.
- Stendere la biancheria al sole anziché usare l'asciugatrice vuol dire azzerare il consumo di energia.
- Non preriscaldando il forno, si risparmia il 20 per cento circa di energia.

Consiglio 2: scegliere la corrente ecologica

Tutti noi possiamo scegliere che tipo di corrente consumare. Comprate pertanto solo elettricità con il label «naturemade star». Il marchio «naturemade star» garantisce una produzione di energia elettrica particolarmente rispettosa dell'ambiente.



«Come tornerà di nuovo pulita la mia maglietta da calcio?»

«Lavandola a 30 gradi anziché a 60, con un risparmio della metà dell'energia.»

🔍 Lavando il bucato a 30 gradi si ottiene ugualmente un buon risultato consumando meno della metà dell'energia.



«A dopo, vado all'allenamento.»

«Prendi la bici, così arriverai già riscaldato.»

Spengete il motore e il climatizzatore ogni volta che potete.

Mobilità intelligente

Gli svizzeri percorrono quasi 37 chilometri al giorno sul territorio nazionale. Più del 37 per cento del consumo energetico del Paese è imputabile proprio alla mobilità. Risparmiare energia in questo settore non è poi così difficile e consente di ottenere ottimi risultati.

Consiglio 1: scegliere i mezzi di trasporto giusti e combinarli

Non tutti i mezzi di trasporto sono adatti a ogni scopo. Per le distanze brevi speso la bicicletta rappresenta l'opzione migliore. Oppure provate a combinare diversi mezzi di trasporto. Un esempio: con la bicicletta fino alla stazione ferroviaria, con il treno fino al luogo di destinazione e l'ultimo tratto con una bicicletta condivisa (bike sharing). Di tanto in tanto serve comunque un'automobile? Che ne dite di optare per un veicolo condiviso (carsharing)?



Consiglio 2: comprare auto e nuovi pneumatici di categoria A

L'etichetta Energia rappresenta un importante strumento per l'acquisto di un'automobile o pneumatici nuovi, poiché informa sul consumo, le emissioni di CO₂ e l'efficienza del veicolo.

L'etichetta per i pneumatici fornisce dati utili sulla resistenza al rotolamento, sull'aderenza sul bagnato e sulla rumorosità. Minore risulta la resistenza al rotolamento, minore sono il consumo di carburante e le emissioni di CO₂. Nel catalogo dei consumi di SvizzeraEnergia e TCS sono indicate le automobili più efficienti e meno inquinanti.



Consiglio 3: guidare seguendo le regole Eco-Drive

È possibile risparmiare fino al 15 per cento di carburante senza andare più lentamente? La risposta è sì, grazie alle regole Eco-Drive. Guidate sempre in

modo previdente, fluido e con la marcia più alta possibile. Eliminate inutili zavorre e viaggiate senza portapacchi o portasci, se non vi servono. Controllate periodicamente la pressione dei pneumatici e aumentatela fino a 0,5 bar in più rispetto ai dati del costruttore. EcoDrive fornisce consigli utili.

Dipende tutto dall'etichetta

Ormai apparecchi, macchine e ausili tecnici sono onnipresenti. In ogni casa svizzera se ne contano fino a cento e funzionano tutti a elettricità. Se volete, potete fare una scelta già al momento dell'acquisto, perché il loro consumo energetico varia molto a seconda della marca e del modello.

Consiglio 1: attenzione all'etichetta energia

Oggi quasi tutti gli apparecchi dispongono di un'etichetta Energia. Grazie a una scala cromatica che va dal verde al rosso, è possibile individuare le macchine del caffè, i televisori o le lavastoviglie più efficienti sotto il profilo energetico. Le classi di efficienza attualmente in vigore sono pubblicate all'indirizzo: www.svizzeraenergia.ch/casa.

Consiglio 2: apparecchiatura elettronica d'ufficio

L'etichetta Energia sta agli elettrodomestici come il label Energy Star sta agli apparecchi della tecnologia dell'informazione e della comunicazione (TIC), quali computer, stampanti, fotocopiatrici e scansionatori. Questo marchio, infatti, è apposto sugli apparecchi d'ufficio a basso consumo energetico. Perciò, prima di ogni acquisto, fate attenzione al label Energy Star che vi aiuta a riconoscere e a scegliere gli apparecchi più efficienti sotto il profilo energetico.

Consiglio 3: spesso conviene riparare

Se la macchina del caffè non vuol saperne di funzionare, conviene farla riparare o comprarne una nuova? Dipende da diversi fattori: in genere, però, gli apparecchi che hanno più di dodici anni andrebbero sostituiti e smaltiti, se non altro perché consumano molto, mentre per gli apparecchi più recenti può anche valere la pena provarli a riparare.

Voglio saperne di più

SvizzeraEnergia è la piattaforma centrale della Confederazione per la sensibilizzazione, l'informazione, la consulenza, la formazione, il perfezionamento professionale e la garanzia della qualità in materia di efficienza energetica ed energie rinnovabili.

SvizzeraEnergia, un programma dell'Ufficio federale dell'energia (UFE), promuove misure volontarie per attuare la politica energetica svizzera, affiancando così la Strategia energetica 2050. In virtù del suo mandato legislativo, SvizzeraEnergia favorisce l'acquisizione di conoscenze e competenze in materia energetica, offrendo nel contempo una piattaforma per testare idee innovative sul mercato.

Su www.svizzeraenergia.ch trovate:

- informazioni relative alle sovvenzioni e ai contributi di promozione nel vostro Comune
- tante informazioni supplementari e opuscoli monografici sull'energia
- utili strumenti e calcolatori per analizzare il vostro consumo energetico
- servizi di consulenza competenti e su misura in merito alle energie rinnovabili e all'uso parsimonioso dell'energia

SvizzeraEnergia
Ufficio federale dell'energia UFE
Pulverstrasse 13
CH-3063 Ittigen
Indirizzo postale: CH-3003 Berna

Infoline 0848 444 444
info@svizzeraenergia.ch

svizzeraenergia.ch
energieschweiz@bfe.admin.ch
twitter.com/energieschweiz

Ordinazione: pubblicazioni.federali.admin.ch
Numero articolo 805.170.I

INCENTIVI COMUNALI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Incentivi per l'efficienza energetica e le energie rinnovabili						
Per chi?	PROPRIETARI/E DI EDIFICI RISCALDATI UBICATI A LOSONE NON DESTINATI A RESIDENZA SECONDARIA					PROPRIETARI/E DI VEICOLO ELETTRICO CON DOMICILIO A LOSONE
Che cosa?	Analisi energetiche (CECE + CECE Plus)	Risanamento energetico degli edifici	Pompe di calore	Impianti solari termici e/o fotovoltaici	Batterie di accumulo abbinata a impianti fotovoltaici	Stazioni di ricarica domestiche per auto elettriche
Incentivo	- Edifici mono e bifamiliari: Fr. 250.-- - Edifici plurifamiliari: Fr. 450.-- - Altre categorie: Fr. 250.--	50% del contributo cantonale (max Fr. 5'000.-- per edificio)	50% del contributo cantonale (max Fr. 3'000.-- per edificio)	25% del contributo cantonale (max Fr. 1'000.-- per edificio)	Fr. 500.-- per batteria e per edificio	Fr. 500.-- (ridotto del 50% nel caso sussista il diritto di ottenere altri contributi pubblici)
RICHIESTA PRELIMINARE (valida fino al 31 dicembre dell'anno successivo alla promessa di incentivo comunale)						
Quando?	Prima di effettuare l'analisi	Dopo la decisione di concessione dell'incentivo cantonale cresciuta in giudicato			Dopo la ricezione del preventivo della batteria	Dopo l'eventuale decisione di concessione di altri contributi pubblici cresciuta in giudicato OPPURE, in loro assenza, dopo la ricezione del preventivo della stazione
RICHIESTA DI VERSAMENTO DELL'INCENTIVO						
Quando?	Entro 3 mesi dalla data di esecuzione dei lavori di risanamento stabiliti nel certificato	Entro 3 mesi dalla conferma di versamento dell'incentivo cantonale			Entro 3 mesi dalla data di collaudo	
<i>Per maggiori dettagli sulla documentazione e le condizioni necessarie si rimanda ai relativi regolamento e ordinanza.</i>						

Incentivi mobilità sostenibile					
Per chi?	PERSONE DOMICILIATE A LOSONE				PERSONE DOMICILIATE A LOSONE FINO A 25 ANNI
Che cosa?	Biciclette elettriche	Batterie sostitutive	Abbonamento annuale Bike sharing	Abbonamento Arcobaleno Ticino e Moesano	Abbonamento generale FFS di 2. classe per giovani
Incentivo	20% del prezzo d'acquisto (max. Fr. 200.-- per bicicletta)	20% del prezzo d'acquisto (max. Fr. 120.-- per batteria)	50% del costo dell'abbonamento (max. Fr. 60.-- per persona)	25% del prezzo di un abbonamento annuale calcolato sulla tariffa di 2. classe "giovani" (min. fr. 140.-- e max. fr. 210.-- per persona)	
Quando?	Entro i primi 3 mesi dall'acquisto	Entro 3 mesi dalla data di acquisto E non prima di 3 anni dall'acquisto della bici elettrica che ha già beneficiato di un incentivo	Entro 3 mesi dalla data di acquisto	Entro 3 mesi dalla data di acquisto	
<i>Per maggiori dettagli sulla documentazione e le condizioni necessarie si rimanda ai relativi regolamenti e ordinanza.</i>					

ATTENZIONE ALLE TRUFFE TELEFONICHE

Sono state segnalate telefonate da persone che si fingono NIPOTI, POLIZIOTTI o MEDICI.

Non date alcuna informazione personale per telefono e, soprattutto, non consegnate somme di denaro o oggetti di valore.

In caso di necessità o dubbi sull'identità del vostro interlocutore, contattate immediatamente i numeri seguenti:

091 785 76 76 (Polizia comunale Losone)

oppure

117 (Polizia cantonale)



Immagine: Freepik/sergiorjoes

BASTA RUMORI MOLESTI



COMUNE
DI LOSONE

È vietato far rumore domenica e nei giorni festivi e in settimana dalle ore 19.00 e alle 08.00, dalle 12.00 e alle 13.00, e il sabato prima delle 09.00.



Immagine: Freepik.com

Minicentro Losone per diventare grandi insieme

CENTRO DI SOCIALIZZAZIONE

Gestito da un gruppo di volontarie in cui i piccoli ospiti dai 0 ai 4 anni, accompagnati da un genitore o adulto responsabile, saranno liberi di giocare e confrontarsi con altri coetanei in un ambiente sicuro e stimolante. Per frequentare il Minicentro, non sono necessarie preiscrizioni; è richiesto solo un piccolo contributo che permetta di coprire le spese per la merenda di adulti e piccini.

Nel corso dell'anno saranno organizzate tante divertenti attività, uscite e momenti di festa in cui anche i fratellini più grandi saranno sempre i benvenuti!

PREASILO MINIARCOBALENO

Gestito da personale educativo qualificato il preasilo MiniArcobaleno accoglie bambini da 18 mesi ai 4 anni. Lo scopo è quello di permettere a ogni bambino, rispettando i bisogni e i ritmi di ognuno, di beneficiare della scoperta reciproca uscendo gradualmente dal nucleo familiare.

Un servizio molto apprezzato dalle famiglie che abbiamo il piacere di riproporre anche quest'anno a partire da settembre 2022.

I posti rimasti sono pochi, affrettatevi!

NEWS

ATELIER MERCOLEDÌ POMERIGGIO

Da ottobre 2022 il mercoledì pomeriggio verranno proposti degli Atelier a tema per bambini che frequentano la Scuola dell'infanzia.

COLONIE DIURNE

Durante le vacanze scolastiche verranno proposte delle colonie diurne per bambini che frequentano la Scuola dell'infanzia.

Inoltre, tante belle collaborazioni con altre Associazioni...



L'interno del Minicentro di Losone.

Rassegna **TeatrOver60** 2022-2023

Stagione teatrale
con
entrata gratuita
per
persone in AVS

Da ottobre 2022 a maggio 2023
8 spettacoli
il giovedì' alle ore 15:00

Per avere piu' informazioni
non esitate a chiamarci
091 792 21 21

VENITE UNA VOLTA !
e non potrete piu' farne a meno

Se vi fa piacere
potete sostenere le attività
del teatro richiedendo la polizza



giovedì 13 ottobre 2022
LA CONTESSA RICEVE ALLE 5
Città Teatro

Nello stile di Franca Valeri una parodia sui cliché dell'aristocrazia romana attraverso le chiacchiere inarrestabili di una contessa decaduta.



giovedì 16 febbraio 2023
LE CANZONI DI COPPI E BARTALI
Teatro Theama

Un percorso teatrale e canoro legato ai decenni di splendore dei due sportivi accompagnato da alcuni dei brani piu' belli di quel periodo .

giovedì 17 novembre 2022
ELENA DI SPARTA
Teatro Blu

Una miscela di teatro, danza orientale e musiche epiche. Uno spettacolo sulla bellezza, sulla ricerca della felicità e sull'uguaglianza.



giovedì 16 marzo 2023
IL LIBRO DI TUTTE LE COSE
Teatro Pan

Un gioco teatrale dove il ruolo dei personaggi è raccontato dalla scelta di maschere e costumi che li rappresentano. Una fiaba per adulti sul tema della felicità.

giovedì 15 dicembre 2022
VIAGGIO A BETLEMME
Vent Negro

Concerto natalizio con canti popolari del sud delle alpi, brani strumentali tradizionali e di provenienza colta, composizioni proprie e di altri autori.



giovedì 20 aprile 2023
SENZA FILTRO
Eccentrici Dadaro'

Alda Merini così' come la hanno raccontata gli angeli custodi della sua vita. Gli amici che l'hanno conosciuta e accompagnata negli anni.

giovedì 19 gennaio 2023
SIAMO UOMINI O CAPORALI
Eccentrici Dadaro'

Il tema della guerra affrontato in modo leggero, con comicità e poesia. Uno spettacolo per tutti che fa emozionare, divertire, ridere e commuovere.



giovedì 25 maggio 2023
PROMESSI! Ovvero i promessi sposi in scena
Teatro Invito

Tratto da una sceneggiatura di Pasolini. La famosa vicenda ironicamente raccontata ai propri figli da un non piu' giovane Renzo.

Si ringraziano i municipi che hanno collaborato



Mantenersi in forma al Fitness Lido Locarno

Qualità, esperienza, professionalità e innovazione per il tuo benessere!

- Consulenza professionale gratuita per tutti
- Fitness panoramico con attrezzi Technogym
- Corsi fitness per allenarsi in compagnia
- Non solo fitness... anche piscina e corsi in acqua!

Entrata singola Adulto

(da 16 anni compiuti)

CHF

Sala fitness

21.-

Corso fitness

23.-

Sala fitness + piscina

29.-

Abbonamenti Fitness

CHF

1 mese Sala fitness + corsi fitness	130.-
4 mesi Sala fitness + corsi fitness	495.-
12 mesi Sala fitness + corsi fitness	990.-
12 mesi Sala fitness + corsi fitness orario ridotto 8:30-16:00	780.-
10 entrate Sala fitness	189.-
10 entrate Corsi fitness (corsi di tutto il palinsesto settimanale)	207.-
10 entrate Corsi fitness SPE (uno stesso corso alla settimana)	160.-

Abbonamenti Fitness e Piscina

più del
10%
di sconto

CHF

4 mesi Piscina + Fitness	675.- 605.-
12 mesi Piscina + Fitness	1'380.- 1'218.-
4 mesi All Inclusive*	790.- 695.-
12 mesi All Inclusive*	1'580.- 1'390.-

* Piscine + Corsi fitness in acqua + Fitness + Corsi fitness in palestra + Scivoli