

LOSONE È

è il bollettino ufficiale del Comune di Losone

edizione
estate 2022



Luca continua a sorridere



Coccinelle e farfalle
trovano casa



I tiranni di Losone

Cinema sotto le
stelle a Losone
per i 75 anni
del Locarno
Film Festival





Sommario

Losoneè Mobilità

- **Pedolare anche a favore dei giovani** 3
- **Le regole della convivenza fra pedoni, ciclisti e automobilisti** 5

Losoneè Patriziato

- **Il mulino della Casa patriziale torna a nuova vita** 7

Losoneè Ambiente

- **Si spreca meno cibo nella Svizzera italiana** 9
- **Domande e risposte per eliminare la zanzara tigre da casa propria** 14

Losoneè Cultura

- **Cinema sotto le stelle a Losone per i 75 anni del Locarno Film Festival** 16
- **I tiranni di Losone** 19
- **PoMeriggio Musica** 22

Losoneè Comunità

- **Coccinelle e farfalle trovano casa** 24
- **Conferiti i riconoscimenti al merito civico e sportivo all'incontro con i neomaggiorenni** 26
- **Luca continua a sorridere** 28

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

Pedalare anche a favore dei giovani

Il progetto Muovi-Ti vede crescere gli abbonamenti al Bike-Sharing Locarnese-Bellinzonese, continuando a favorire l'inserimento professionale dei giovani

Lo scorso luglio Losone e il resto del Locarnese sono stati sommersi dalle piogge. La nostra regione ha sperimentato quasi il doppio delle precipitazioni normali. Un clima monsonico che ha avuto dei riflessi anche nel noleggio delle celebri bici blu del Bike Sharing Locarnese-Bellinzonese. Tra luglio e agosto il servizio di condivisione delle bici avuto quasi 5'000 noleggi in meno rispetto all'anno prima. La stagione estiva è ancora il periodo prediletto da chi si sposta lungo le piste ciclabili, quindi, non deve sorprendere se il risultato finale del 2021 ha visto una riduzione del 4% dei noleggi, nonostante i mesi precedenti abbiano potuto vantare notevoli aumenti, in alcuni casi anche del 60%.

Infatti, il numero degli abbonamenti continua a crescere. L'emergenza aveva fatto scoprire a molte persone la

bicicletta come mezzo di trasporto alternativo. Una tendenza che ha favorito anche le bici condivise, grazie alla loro grande flessibilità. Nel 2021 tra abbonamenti annuali e giornalieri si è per la prima volta superato quota 3'000, per la precisione 3'328. Sia per quanto riguarda il numero di residenti abbonati sia per il numero di noleggi, Losone si piazza al secondo posto nel Locarnese, subito dopo il capoluogo.

Più postazioni e più piste ciclabili

Anche la rete di postazioni prosegue ad estendersi. Lo scorso anno si è aggiunto al sistema un nuovo Comune locarnese: Brissago ha arricchito l'offerta con 6 nuove stazioni di bike-sharing. Inoltre, diverse postazioni supplementari sono state create nei Comuni già parte del servizio, in particolare nel Bellinzonese, ma anche a Losone, dove è stata installata la stazione "Zandone" che coprirà l'area industriale e dei campeggi. Attualmente la rete del Sopraceneri si compone di 138 postazioni in cui sono distribuite 646 biciclette, di



cui 418 elettriche e 228 meccaniche. Ed entro quest'anno crescerà ancora. A Bellinzona saranno create altre 28 nuove postazioni, arrivando a lambire il Comune di Riviera. Anche i tanti pendolari che da Losone vanno a lavorare con i mezzi pubblici nella capitale saranno avvantaggiati da quest'estensione.

La costante crescita dei ciclisti richiede anche investimenti nelle infrastrutture. Mentre appaiono nuove postazioni, si ramifica anche la rete delle piste ciclabili ticinesi e grigionesi. Anche a Losone inizieranno presto i lavori per il completamento del nuovo tracciato della ciclopedonale che collega il Ponte Maggia con il comparto scolastico.

Un'iniziativa sociale a favore dei giovani

Il servizio di Bike-Sharing Locarnese-Bellinzonese, però, non si limita a garantire gli spostamenti dalla fermata del bus alla propria casa. Il sistema è, infatti, gestito dalla Fondazione Il Gabbiano tramite il progetto Muovi-Ti. La fondazione si occupa di favorire il reinserimento professionale di giovani adulti, aiutandoli a riscoprire il proprio potenziale attraverso un'attività che sappia dar loro regolarità, motivazione e fiducia in sé stessi. Lo scorso anno sono stati dai 6 agli 8

ragazzi e ragazze (arrivando fino a 10 per dei brevi periodi) che si sono occupati di riordinare le postazioni e riparare e mettere in sicurezza le biciclette.

Nel corso del 2021 la fondazione ha aperto l'iniziativa anche ad altre casistiche accogliendo a settembre il primo partecipante a cui è stata diagnosticata la sindrome di Asperger. La sua presenza ha generato nuove opportunità per la fondazione, ma soprattutto ha permesso al gruppo dei partecipanti già presenti di scoprire potenzialità a loro finora sconosciute. L'obiettivo della fondazione è di aprire ulteriormente il suo percorso lavorativo per arrivare ad includere anche giovani minorenni, poiché attualmente si rivolge unicamente alla fascia d'età che va dai 18 ai 35 anni.

A breve la collaborazione della Fondazione Il Gabbiano con il Comune di Losone si estenderà oltre le biciclette. Nella sua prima seduta del 2022 il Consiglio comunale ha, infatti, approvato la convenzione per la fase di sviluppo del progetto di Prossimità del Locarnese, a cui hanno aderito tutti i Comuni del Convivio Intercomunale dei Sindaci del Locarnese CISL. Questa nuova iniziativa regionale permetterà di raggiungere i giovani direttamente sul territorio e di coinvolgerli in tutte le fasi del progetto.



Le regole della convivenza fra pedoni, ciclisti e automobilisti

Le leggi e le infrastrutture stradali si adeguano ai cambiamenti, ma solo cortesia e attenzione verso il prossimo possono garantire una serena convivenza sulle nostre strade

Sempre più spesso il controllo del traffico passa dagli investimenti infrastrutturali. La Norvegia ha già dimostrato come l'introduzione di strade pedonali, piste ciclabili e marciapiedi, soprattutto dove prima c'erano posteggi, è uno dei metodi migliori per ridurre il traffico automobilistico. A Oslo le misure infrastrutturali hanno permesso di ridurre le auto in circolazione nel centro cittadino di quasi il 20%. Se le auto, però, diminuiscono, di riflesso aumentano i passeggeri sui bus e naturalmente anche i pedoni, le bici e i monopattini in circolazione. Strade, marciapiedi e piste ciclopedonali sono sempre più affollate. La convivenza, almeno nella Svizzera italiana, è nel complesso ancora buona, ma anche le regole devono essere adattate e non sempre si riesce a restare aggiornati.

In bici sui marciapiedi?

Chissà quante volte passeggiando, ci siamo irritati vedendo venirci incontro sul marciapiede un ciclista. Dall'inizio del 2021 è, però, consentito andare con la bici sui percorsi pedonali. Almeno per le bambine e i bambini fino a 12 anni e solo se non ci sono né ciclopiste né corsie ciclabili. Un cambiamento dettato dalla necessità di proteggere l'utenza più giovane. Quando sono, però, sul marciapiede questi giovani ciclisti devono adattare lo stile di guida e la velocità alla situazione. Lungo i percorsi pedonali, infatti, sono loro che devono fare particolare attenzione alla sicurezza dei pedoni e dare la precedenza. Naturalmente per le bambine e i bambini più coraggiosi ed esperti è sempre permesso pedalare lungo la corsia stradale.

Non è l'unica importante modifica entrata in vigore lo scorso anno. Dal 2021 le cicliste e i ciclisti al semaforo possono svoltare a destra anche con il rosso. Ma con la dovuta cautela e, soprattutto, solo se di fianco alla luce rossa è collocato il segnale: "Svolta a destra consentita ai ciclisti". Le bici che svoltano a destra devono poi ricordarsi di dare la precedenza al resto dell'utenza della strada come, per esempio, i pedoni che attraversano la strada o il traffico proveniente da sinistra.

Marciapiedi passanti: questi sconosciuti

Tra le nuove misure infrastrutturali introdotte più di frequentemente lungo le strade ticinesi ci sono i marciapiedi pas-

santi. Questa tipologia di marciapiede, noti anche come "continui", stanno via via sostituendo le strisce pedonali anche in molte zone di Losone. Tuttavia, sembra che qualcuno non sia ancora ben in chiaro su chi abbia la precedenza su queste infrastrutture.

Ad alcuni di voi sarà già capitato di essere strombazzati o peggio, mentre si camminava lungo un marciapiede passante. O forse eravate addirittura voi uno di quegli automobilisti che hanno suonato il clacson contro un pedone che attraversava un marciapiede continuo convinti che stesse bighellonando in mezzo alla careggiata.



Il marciapiede passante lungo Via Locarno e Via ai Molini all'incrocio con Via Municipio.

Sui marciapiedi passanti sono, però, i pedoni ad avere la precedenza. Questa nuova categoria di infrastruttura stradale ha, infatti, l'obiettivo di migliorare la sicurezza e l'attrattiva degli spostamenti pedonali in corrispondenza dell'innesto di una strada secondaria su una principale. Oltre a rendere superflue le strisce pedonali, questi mar-

Cortesia prima di tutto

Le leggi stradali sono fondamentali per assicurare la necessaria cornice alla convivenza lungo le vie di trasporto. Spesso, però, le regole non bastano. Quando ci muoviamo, dobbiamo aver sempre presente che la cortesia e l'attenzione

sono la base per poter usufruire degli spazi pubblici condivisi con tranquillità e soddisfazione. Questo vale per gli automobilisti come anche naturalmente per pedoni e ciclisti. Proprio a queste ultime due categorie si è rivolta la campagna ticinese *Ri-guardami*. Lanciata dal Dipartimento cantonale del territorio in collaborazione con associazioni del settore, l'iniziativa vuole promuovere un *galateo ciclopedonale*, ribadendo piccole e semplici accortezze.

Il ciclista - o la persona in monopattino - sente di avere il pieno controllo del proprio mezzo e non ha, quindi, l'impressione di creare disagio o pericolo. Il pedone, più lento ed esposto, non ha sempre la situazione sotto controllo e deve fidarsi degli altri utenti della strada. Questo affidarsi a qualcun altro, in aggiunta alla maggiore vulnerabilità del pedone, comporta una diversa percezione delle situazioni provocando più facilmente stress, irritazione, spavento o paura. A parti invertite succedrebbe la stessa cosa.

In questo senso è importante ricordarsi che ognuno di noi è un po' pedone, un po' ciclista, un po' automobilista. Sempre più spesso nei nostri spostamenti quotidiani utilizziamo più di una modalità di trasporto. C'è chi da Arcegno usa la bici elettrica per andare a Losone a prendere il bus. C'è

chi da Losone va in monopattino alla Stazione di Locarno per poi continuare in treno. O ancora chi semplicemente raggiunge la sua destinazione a piedi dopo aver lasciato l'auto nel posteggio pubblico.

Se ci mostriamo cortesi e attenti alle esigenze degli altri utenti della strada, verremmo ricambiati.

BON TON CICLOPEDONALE



1 Presta attenzione ai ciclisti.

2 Se un ciclista suona il campanello, si sta prendendo cura di te.

3 Concedi lo spazio necessario anche agli altri.

4 Proteggi i tuoi bambini e tieni vicino il tuo cane.



1 Presta attenzione ai pedoni.

2 Se necessario, suona il campanello oppure chiedi «permesso».

3 Adegua la velocità alle circostanze e sorpassa gentilmente.

4 Presta particolare riguardo a bambini e anziani.



DEUTSCH



FRANÇAIS



ENGLISH

ciapiedi hanno permesso di eliminare anche i segnali "STOP" o "dare la precedenza". Gli automobilisti che arrivano dalla via secondaria non devono dimenticarsi, però, di continuare a dare lo stesso la precedenza a chi viaggia sulla strada principale.

Il mulino della Casa patriziale torna a nuova vita

Il vecchio mulino elettrico conservato nella sede del Patriziato di Losone è stato restaurato per completare la filiera del pane

Dopo aver restaurato il forno a legna nella Casa patriziale, il Patriziato ha avuto finalmente l'occasione di "salvare" anche il mulino elettrico della famiglia Ambrosini che si trovava in una casa privata in Vicolo al Forno nel nucleo storico di San Giorgio. Si tratta di un restauro "solo" conservativo per il momento: troppo oneroso sarebbe stato mantenerlo anche attivo. Il lavoro svolto dalla ditta Poncini & Monaco ha, comunque, restituito un oggetto storico, essenziale per la filiera del pane, che rende bene l'idea del

suo funzionamento per le persone interessate, soprattutto le scuole, che vengono a cuocere il pane nel forno della Casa patriziale.

Per dar voce all'oggetto restaurato, il Patriziato ha incontrato brevemente il maestro Mauro Ambrosini, figlio di Antonio, proprietario del mulino che fu.

Ci parli delle particolarità di questo mulino.

È stato realizzato da una ditta del ramo durante la Seconda guerra mondiale del 1939-45 secondo l'ordinazione di mio papà Antonio. Era azionato da un motore elettrico della forza di tre cavalli.



Mauro Ambrosini di fronte al vecchio mulino un tempo della sua famiglia.



Il mulino restaurato è esposto nel cortile della sede del Patriziato di Losone nel nucleo storico di San Giorgio.

Da dove arrivavano a portare il grano da macinare?

Arrivavano contadini di Losone, soprattutto dalla frazione di San Giorgio, e alcuni di Intragna e di Ascona.

Cosa si macinava in particolare?

Tra i cereali da macinare si notava la segale, mais detto anche granoturco, per ottenere la farina di polenta e in minor quantità orzo e frumento.

Cosa rappresentava la filiera del pane nella vita contadina di un tempo?

Per gli abitanti di allora era importante poter consegnare la farina ai panettieri. Ne traevano un guadagno importante. Il pane era poi un elemento essenziale nell'alimentazione.

Aiutava anche lei per i lavori del mulino?

Ero in età di scuola elementare, quindi più utile nei campi e nella pastorizia. Erano piuttosto i miei fratelli maggiori che se ne occupavano: in particolare mi ricordo mia sorella Antonia Ambrosini-Braun.

Cosa ne pensa del restauro che ha coordinato il patriziato?

Lo reputo un buon documento storico per le generazioni future e un'ottima opera del Patriziato.

Lei è nato e cresciuto in una famiglia contadina e poi ha insegnato per circa quarant'anni nelle nostre scuole: che legame vede fra questi due mondi?

Siccome in quei tempi non c'era ancora l'industrializzazione è stato interessante anche conoscere la vita tipica degli allievi in mezzo alla natura! La natura ancor oggi rimane un'inesauribile e ricca scuola di vita.



Il cuoco Matteo Bonzanigo al lavoro di fronte al forno a legna della Casa patriziale.

Si spreca meno cibo nella Svizzera italiana



Le verdure sono preparate dal personale di Tavolino Magico in uno dei loro centri (foto: Fabio Baranzini/Tavolino Magico).

Nuove linee guida per i termini di conservazione e scadenza consentono a Tavolino Magico di salvare più cibo per le persone bisognose

Lo scorso anno nella Svizzera italiana Tavolino Magico è riuscito a raccogliere 640 tonnellate di ottimo cibo, un significativo incremento rispetto alle 511 tonnellate del 2020. Gli alimenti sono stati salvati dalla squadra della piattaforma logistica di Cadenazzo, dove lavorano una cinquantina di persone tramite soprattutto programmi occupazionali.

In tutto il territorio nazionale è stato possibile raccogliere oltre 5'000 tonnellate di alimenti ancora impeccabili. Nonostante questi notevoli progressi, in Svizzera ancora troppo cibo finisce sprecato. Nel nostro Paese mediamente ogni persona getta letteralmente nella pattumiera circa 620 franchi di cibo all'anno. Non si tratta semplicemente di uno spreco economico. I rifiuti alimentari inquinano tanto l'ambiente quanto la metà di tutti gli spostamenti automobilisti privati effettuati nella Confederazione.

Cibo per i più bisognosi

Tutti gli alimenti che vengono salvati da Tavolino Magico

sono poi distribuiti a persone in difficoltà che in cambio contribuiscono con un simbolico franco. Lo scorso anno sono aumentate anche le persone che hanno potuto beneficiare dell'aiuto dall'associazione. Nel 2021 si sono presentate 2'200 persone nei centri di distribuzione della Svizzera italiana per ricevere il cibo salvato dai supermercati e altri distributori. Si tratta di un aumento di quasi il 10%. Anche a Losone ci sono alcune persone, anche se non tante, che si rivolgono ai centri di distribuzione dell'associazione. "Mediamente le persone o i nuclei familiari che beneficiano del servizio di Tavolino Magico sono 4 o 5 nel corso dell'intero anno," conferma Elena Balzano, assistente sociale comunale. "Generalmente sono famiglie o adulti in difficoltà finanziaria, ossia che, per un motivo o per un altro, non dispongono di sufficienti redditi da provvedere al proprio fabbisogno o a quello delle figlie e dei figli."

Come usufruire dell'aiuto di Tavolino Magico

L'utenza losonese fa capo ai due centri di distribuzione regionali situati entrambi a Locarno: il Centro Arca e il Centro Sant'Antonio. In Ticino l'associazione vanta 13 centri sparsi per gran parte del Cantone, a cui si deve aggiungere anche la sede di Grono, nei Grigioni. Nel vicino Cantone Tavolino



Piacere senza rischi

Una volta superata la data, per quanto tempo posso ancora consumare in sicurezza gli alimenti?

Termine minimo di conservazione



Il termine minimo di conservazione (TMC) indica fino a quando un prodotto conserva per esempio il proprio aroma, il proprio colore o la propria consistenza. Pertanto, il TMC non indica la sicurezza alimentare, bensì le caratteristiche qualitative del prodotto promesse dal produttore!

+ quanti giorni?

Se il termine minimo di conservazione è superato, il prodotto rimane commestibile più a lungo senza rischi, a patto che presenti un bell'aspetto, nonché un buon odore e gusto, pur avendo eventualmente perso parte del sapore o della consistenza originali. Puoi fare affidamento sui tuoi sensi per la valutazione. In questa panoramica troverai le cosiddette date «TMC+», che indicano per quanti giorni dopo la scadenza del TMC un alimento può ancora essere consumato senza rischi, a patto che sia stato conservato correttamente. Il cioccolato, per esempio, può restare commestibile per +360 giorni dopo il TMC! Tutte le date TMC+ si riferiscono ai prodotti sigillati nella confezione originale. Le date TMC+ in questo opuscolo sono a titolo di orientamento e si basano sul rapporto scientifico della ZHAW, l'Università di scienze applicate di Zurigo. L'obiettivo è far sì che si possa consumare un maggior numero di generi alimentari ancora commestibili senza sprecarli.

Data di scadenza



La data di scadenza indica entro quando un alimento dovrebbe essere consumato. Gli alimenti con data di scadenza devono essere sempre conservati in frigorifero. Finora, tutti i prodotti con l'indicazione «da consumarsi entro» dovevano essere smaltiti dopo la data di scadenza.

Da ora invece, i prodotti idonei (vedi retro) possono essere congelati fino alla data di scadenza e contrassegnati come prodotto surgelato con una nuova etichetta. Tali prodotti devono essere scongelati in frigorifero e consumati entro 24 ore. Dopo lo scongelamento, non possono più essere ricongelati.



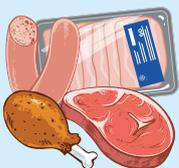
Prodotti freschi congelabili con data di scadenza

+90 giorni se surgelati



Gli alimenti con data «da consumarsi entro» possono essere surgelati e contrassegnati come prodotto surgelato con una nuova etichetta, a condizione che non subiscano alcuna alterazione sensoriale dovuta al surgelamento.

Carne fresca e salumi da cuocere
Salsicce cotte, e salsicce da lessare



Formaggio grattugiato



Derivati del pesce e dei frutti di mare



I prodotti idonei possono essere congelati entro e non oltre il giorno in cui raggiungono la data di scadenza e muniti di una nuova etichetta.

Prodotti con termine minimo di conservazione

+6 giorni



Piccola pasticceria
Sfoglie, pasticceria, torte
Conservare al riparo dalla luce e in un luogo asciutto a temperatura ambiente.



Latte pastorizzato
Non aperto: conservare al fresco. Una volta aperto, consumare entro 2-3 giorni.



Uova crude
Conservare in un luogo fresco.

Prodotti con termine minimo di conservazione

+14 giorni



Quark, yogurt, formaggio fresco e a pasta molle
Il formaggio dura più a lungo se conservato al pezzo piuttosto che a fette.



Salumi da mangiare crudi
Prosciutto crudo, salame, salsiccia
Salame e prosciutto affumicato interi si conservano per diverse settimane. Al pezzo si conservano più a lungo che in fette.



Prodotti da forno preconfezionati
Conservare al riparo dalla luce, all'asciutto e a temperatura ambiente nel contenitore per il pane (per evitare che si seccino). Il pane confezionato ermeticamente (cioè in buste di plastica) diventa molle e può quindi facilmente ammuffire.



Uova cotte
Conservare in un luogo fresco.

Prodotti con termine minimo di conservazione

+30 giorni



Bevande refrigerate
Succo di frutta, succo di verdura
Conservare sempre in frigorifero.



Snack salati
Snack al forno, biscotti, semi, noci
Conservare in un luogo asciutto e buio. Riporre in un contenitore chiuso.



Latte UHT, burro, formaggio a pasta dura
Conservare i prodotti ben chiusi in frigorifero. Il latte UHT può essere conservato a temperatura ambiente prima dell'apertura; una volta aperto, è essenziale conservarlo in frigorifero e consumarlo entro pochi giorni.

Prodotti con termine minimo di conservazione

+90 giorni



Prodotti surgelati

Se scoloriti e insipidi, utilizzare per la preparazione di zuppe e salse. Conservare sigillati. Dopo lo scongelamento, è essenziale conservare gli avanzi in frigorifero e consumarli entro 1-2 giorni.

Prodotti con termine minimo di conservazione

+120 giorni



Cereali per la colazione, pane croccante, fette biscottate

Conservare i prodotti ben chiusi in un luogo asciutto.



Bevande conservabili non refrigerate

Bibite, acqua minerale

Conservare i prodotti chiusi in un luogo fresco o a temperatura ambiente, all'asciutto e al riparo dalla luce. Dopo l'apertura: conservare in frigorifero e consumare entro pochi giorni.



Conservas in lattina (verdura, carne, frutta)

Vasetti di vetro (prodotti sottolio)

Minestre e salse liofilizzate

Conservare i prodotti ben chiusi in un luogo fresco o a temperatura ambiente, all'asciutto e al riparo dalla luce. Dopo l'apertura, le conserve in lattina o i vasetti di vetro devono essere tenuti in frigorifero e consumati entro pochi giorni.



Grasso, olio

Conservare in un luogo buio e a temperatura ambiente.

Prodotti con termine minimo di conservazione

+360 giorni



Farina

Conservare in un luogo buio e asciutto, a temperatura ambiente. Utilizzare sempre contenitori ermetici, non sigillati.



Pasta e riso

Crudi: conservare in un luogo buio e asciutto in contenitori chiusi ermeticamente. Cotti: conservare sigillati in frigorifero e consumare entro circa 1-2 giorni. Se cotti, si possono congelare in porzioni.



Sale, spezie, aceto

Conservare i prodotti chiusi in un luogo buio e asciutto.



Tè e caffè

Conservare in un luogo fresco o a temperatura ambiente. Riporre in un luogo asciutto, al riparo dalla luce e dall'aria.



Cioccolato e dolci

Conservare ben chiusi in un luogo buio e asciutto, a temperatura ambiente. L'aroma meno intenso non significa che il prodotto è avariato. Se l'aroma svanisce, utilizzare per es. per la cottura al forno. **Importante:** la patina bianca non è muffa.



Zucchero

Dolcificanti, sciroppo, miele, marmellata
Conservare in un luogo buio e asciutto. Utilizzare sempre cucchiari e coltelli puliti per suddividere in porzioni. Prodotti liquidi: se non aperti, conservare a temperatura ambiente. Se aperti, conservare in frigorifero.

Prodotti con data di scadenza



+0 giorni se non surgelati

*per es. prodotti di pasticceria



Gli alimenti con data «da consumarsi entro» che non sono idonei a essere congelati* o che non vengono surgelati entro la data di scadenza** devono essere smaltiti dopo la data di scadenza.

**per es. carne fresca non confezionata



I prodotti con data di scadenza non possono più essere distribuiti se non vengono congelati per tempo.

Per i prodotti con termine minimo di conservazione:

fidati dei tuoi sensi

Come puoi valutare se un alimento è ancora commestibile:



guardare

Guarda il prodotto e verifica se il suo aspetto è mutato, per esempio se il colore è cambiato in modo evidente, se c'è muffa, è mucillaginoso, filante, opaco, sfaldato, se ci sono insetti, vermi bozzoli, ecc.



annusare

Annusa il prodotto per verificare se emana odori strani, per esempio di muffa, di marcio, di rancido oppure un odore sulfureo, aspro, pungente, alcolico, ecc.



assaggiare

Se non hai rilevato alterazioni d'aspetto o di odore, assaggia un po' di prodotto per verificare che il gusto non sia cambiato. Se constati variazioni di gusto, per esempio se il sapore risulta aspro, amaro, fermentato o comunque insolito (ossia diverso da quello consueto), l'alimento non dovrebbe più essere consumato.

Contatti



Tavolino Magico
Rudolf-Diesel-Strasse 25
8404 Winterthur
Tel. 052 224 44 88
info@tischlein.ch
www.tischlein.ch



foodwaste.ch
foodwaste.ch
Wylerringstrasse 36
3014 Berna
Tel. 031 306 17 60
info@foodwaste.ch
www.foodwaste.ch

Maggiori informazioni:



Maggiori informazioni:



Magico coordina altri 8 centri, tra cui Samedan, punto di riferimento per Bregaglia e Poschiavo. È previsto, inoltre, l'apertura di almeno un nuovo centro nella zona del Lago di Lugano, dove l'associazione sta cercando una struttura idonea da usare una volta a settimana. La gestione di questi punti di distribuzione è possibile unicamente grazie alla generosa collaborazione di quasi 300 tra volontarie e volontari. Per poter ritirare generi alimentari non è, però, sufficiente presentarsi in uno dei centri di distribuzione con un franco in mano. Bisogna possedere una Carta acquisti che viene rilasciata a determinate condizioni a chi si rivolge agli uffici sociali competenti. Nel caso di Losone è proprio l'assistenza sociale a occuparsene. "L'unico criterio di decisione di Tavolino Magico è la precarietà della situazione finanziaria," spiega Elena. "Il Comune di Losone dispone di un regolamento che prevede la concessione della carta acquisti alle persone o ai nuclei familiari domiciliati o dimoranti che sono in attesa di percepire prestazioni familiari o sociali a copertura del fabbisogno minimo vitale."

Aggiornato il termine di conservazione

Qualcuno potrebbe chiedersi se il cibo salvato e messo a disposizione nei centri di Tavolino Magico sia di buona qualità. "Le persone che dispongono di questa possibilità sono contenti dell'offerta, soprattutto laddove possono ricevere generi alimentari a lunga conservazione," conferma Elena Balzano.

Le linee guida sulla durata di conservazione degli alimenti possono essere fuorvianti. Spesso molti alimenti confezionati vengono buttati unicamente perché hanno superato la data indicata sulla confezione. Tuttavia, Tavolino Magico ricorda come il termine minimo di conservazione (TMC) non indica un pericolo per la salute, ma piuttosto rappresenta

una garanzia di qualità del prodotto.

Nell'ambito della lotta contro lo spreco alimentare, Tavolino Magico, attraverso il gruppo di lavoro "foodsave2025", ha studiato una datazione più praticabile delle derrate alimentari, approvata anche dall'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV). La novità è il nuovo termine minimo di conservazione «più» (TMC+) che stabilisce un arco di tempo oltre il TMC «normale», entro il quale un prodotto conservato correttamente può ancora essere consumato in sicurezza. A seconda della categoria, diversi alimenti guadagnano prezioso tempo di vita (da 6 a 360 giorni): più cibo, dunque, da salvare e distribuire in maniera sicura e conforme alla legge.

Migliorata la data di scadenza

Differente è il discorso per quanto riguarda la data di scadenza. Quando un alimento supera questo termine deve essere irrimediabilmente smaltito, poiché indica il deterioramento reale del prodotto con un potenziale rischio per la salute. L'aggiornamento della datazione sostenuta dall'USAV ha anche permesso di chiarire maggiormente le linee guida per allungare la vita di questi generi di alimenti. Infatti, congelandoli prima della data di scadenza, è possibile consumarli anche nei successivi 90 giorni, poiché il congelamento blocca la diffusione dei batteri. Naturalmente non è possibile conservare questi cibi all'infinito, perché i processi chimici, come l'irrancimento, vengono solo rallentati.

Questi aggiornamenti e miglioramenti delle linee guida per la conservazione degli alimenti saranno davvero effettivi solo quando ognuno di noi li metterà in pratica. Prima di gettare via del cibo, pensiamoci due volte. Controlliamo attentamente le date di scadenza e i termini di conservazione, ma soprattutto impegniamoci a non sprecare il cibo.



Due persone al lavoro in un centro di Tavolino Magico (foto: Fabio Baranzini/Tavolino Magico).

7 maggio
**Apertura
estate
2022!**



La tua estate al Lido Locarno a prezzo scontato Goditi l'estate a due passi da casa

Sei domiciliato a Losone?
Allora approfitta di questi vantaggi eccezionali!

Entrate giornaliere

circa
30%
di sconto

CHF

Giornaliera Ragazzo (da 3 a 15 anni)	7.-	5.-
Giornaliera Adulto (da 16 anni compiuti)	18.-	9.-
Giornaliera Famiglia 1 (1 genitore + 2 figli - dal 3° figlio gratis)	26.-	17.10
Giornaliera Famiglia 2 (2 genitori + 2 figli - dal 3° figlio gratis)	27.-	25.20

Scivoli: supplemento di CHF 4.- per bambino e CHF 5.- per adulti.
Armadietto: supplemento di CHF 2.-

Abbonamenti

Piscina

più del
20%
di sconto

CHF

4 mesi Piscine Ragazzo	195.-	155.-
4 mesi Piscine Adulto	305.-	275.-
12 mesi Piscine Ragazzo	475.-	370.-
12 mesi Piscine Adulto	880.-	665.-

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**	780.-	695.-
12 mesi All Inclusive**	1'580.-	1'390.-

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

* Tutti i domiciliati nei Comuni convenzionati hanno diritto ad un'importante agevolazione tariffale che viene assegnata presentando la nostra Tessera Domiciliati Lido Locarno oppure la tessera personale VivoAscona.

Come fare la Tessera Domiciliati Lido Locarno

La Tessera Domiciliati Lido Locarno viene rilasciata presso la ricezione del Lido. Per ottenerla e approfittare delle riduzioni, è importante presentarsi alla ricezione con un documento (es. lettera o bollettino di consegna) che provi la validità del proprio Comune di domicilio. La nostra tessera viene creata sul momento al prezzo di CHF 3.- con durata un anno.

Maggiori informazioni:

www.lidolocarno.ch

 Iscriviti alla nostra newsletter e resta aggiornato



Domande e risposte per eliminare la zanzara tigre da casa propria



Quando bisogna iniziare la lotta contro la zanzara?

Bisogna iniziare già a maggio. Altrimenti dopo un paio di mesi da una singola zanzara ci si ritrova facilmente con milioni di zanzare.

Qual è il modo migliore per eliminare la zanzara?

Il modo migliore è togliere l'acqua, dove si sviluppano le larve di zanzara. Bisogna rimuovere tutti i contenitori come sottovasi, bidoni e recipienti vari, che possono contenere acqua per più di una settimana.



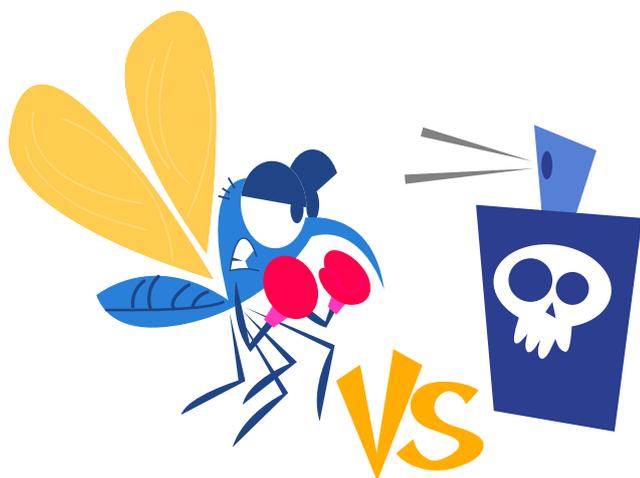
Cosa bisogna fare con i contenitori che non si possono eliminare?

Bisogna trattarli regolarmente con BTI o chiuderli ermeticamente e aprirli solo quando necessario. BTI vuol dire *Bacillus thuringiensis israelensis*, un batterio che rilascia tossine che colpiscono solo le larve di zanzara senza danneggiare le persone, gli altri animali o l'ambiente.

Quante volte bisogna eseguire i trattamenti?

Bisogna intervenire ogni settimana per tutta la stagione calda da maggio a settembre. La fase acquatica del ciclo vitale della zanzara tigre in estate dura circa una settimana. Quando andiamo in vacanza, è meglio chiedere a una persona di continuare la lotta alla zanzara. Alla zanzara tigre basta qualche giorno per riconquistare un territorio.





Esistono prodotti contro le zanzare adulte?

Non usate prodotti contro le zanzare adulte! Funzionano molto male e danneggiano l'ambiente. I trattamenti adulticidi contro le zanzare richiedono prodotti non selettivi e, quindi, uccidereste anche tutti gli altri organismi presenti e intossicherete voi stessi.

È abbastanza svuotare e asciugare i contenitori una volta?

Ogni luogo dove si è riprodotta la zanzara tigre è da considerarsi a rischio per anni. Bisogna, dunque, rimuovere completamente i focolai: eliminandoli o tenendoli sempre senz'acqua. Le uova di zanzara tigre vengono deposte all'asciutto e sono in grado di sopravvivere per mesi e anni al secco, finché non vengono coperte dall'acqua. Inoltre, le uova non si schiudono tutte insieme. Alcune rimangono inattive in attesa di successive sommersioni.



Cosa bisogna fare dopo che ha piovuto?

Dopo una pioggia, fate un controllo attorno a casa vostra per vedere se qualcosa si è riempito d'acqua e nel caso svuotatelo o rimuovetelo. L'acqua che va a coprire un recipiente, anche se prima asciutto, nel quale sono presenti uova di zanzara tigre, ne permette la schiusa e la conseguente produzione di zanzare. Le zanzare non volano invece quando piove.



Dove si possono svuotare i contenitori con le larve?

Svuotate un contenitore con larve di zanzara su un prato o sull'asfalto lontano dai tombini. Se l'acqua contenente le larve di zanzara viene riversata in un tombino, avete solo spostato il problema e non lo avete risolto.



Cinema sotto le stelle a Losone per i 75 anni del Locarno Film Festival

Al Meriggio di Losone sarà proposto gratuitamente uno dei film della rassegna di cinema all'aperto che porta il Locarno Film Festival sul territorio

In occasione del 75esimo anniversario del Locarno Film Festival, la Commissione intercomunale Cultura del Locarnese e Valli (CICLV), un gremio che raduna i capi dicastero Cultura di tutta la regione, ha organizzato un cinema itinerante per commemorare l'importante traguardo.

La rassegna, realizzata con il sostegno del Locarno Film Festival, è stata inaugurata venerdì 3 giugno al Lido di Locarno e si concluderà venerdì 22 luglio a Gambarogno. Ogni settimana in una località sempre diversa del Locarnese viene proposto un film che ha fatto la storia della manifestazione, uno degli Swiss Top Events, gli otto eventi di fama mondiale. Le proiezioni si svolgono all'aperto in omaggio alla Piazza Grande, fiore all'occhiello del Festival.

“Con questa iniziativa vogliamo offrire alla popolazione del-

la regione un'occasione di incontro e di avvicinamento al Festival al di fuori dei canonici undici giorni. Siamo molto soddisfatti delle numerose adesioni al progetto da parte dei Comuni del Locarnese e Valli. È una dimostrazione della volontà e della capacità della nostra regione di collaborare e di creare una progettualità congiunta”, ha dichiarato Nancy Lunghi, coordinatrice della CICLV e municipale di Locarno. Per Marco Solari, presidente del Locarno Film Festival, il sostegno della regione è fondamentale: “Qualsiasi impresa o manifestazione internazionale di successo ha bisogno di avere radici locali profonde. Siamo fieri ed orgogliosi del prezioso supporto che la regione del Locarnese e Valli dimostra costantemente al suo Festival”.

La selezione dei film è stata curata dal direttore artistico Gianna A. Nazzaro: “Abbiamo accolto con entusiasmo la proposta di una rassegna itinerante intercomunale. È un'occasione per rendere omaggio al territorio nel quale il Festival è così fortemente radicato e alle sue comunità. Ho selezionato otto titoli che raccontano una storia possibile del Locarno



Ulrich Mühe nei panni del capitano Gerd Wiesler nel film “Le vite degli altri” (*Das Leben der Anderen*), Prix du Public a Locarno nel 2006 e Premio Oscar per miglior film straniero nel 2007. La proiezione si svolgerà gratuitamente venerdì 8 luglio al Meriggio di Losone.



Maurizio Bousso e Germano Gentile nei panni dei due fratelli che si scontrano nel dramma urbano "Il legionario" di Hleb Papou, premio per la migliore regia di Cineasti del presente nel 2021.

Film Festival. Otto film fra passato e presente recentissimo." La popolazione ha l'opportunità di rivivere alcuni dei momenti cinematografici più emozionanti e significativi del Festival, riscoprendo titoli che hanno fatto la storia della settimana arte.

Il grande cinema raggiunge ogni angolo del Locarnese

Dopo la serata inaugurale svoltasi al GranRex Auditorium Leopard Club, la rassegna si è spostata il venerdì seguente sul lungolago del pittoresco quartiere Rivapiana di Minusio. Quindi, dopo dalla proiezione a Sonogno, in cima alla Val Verzasca, si è scesi lungo il fiume per l'ultima serata di giugno al Lido di Tenero.

La prima proiezione di luglio sarà a Cevio, dove verrà presentato "Il legionario" di Hleb Papou, una delle promesse più brillanti del panorama contemporaneo. Finalmente **enerdì 8 luglio alle ore 21:30** il cinema all'aperto approderà al **Meriggio di Losone** con "**Le vite degli altri**", vincitore del Prix du Public in Piazza Grande nel 2006 e del Premio Oscar per miglior film straniero nel 2007. Questo film di successo ha svelato al pubblico il mondo segreto della Stasi ai tempi della Germania dell'Est.

A Onsernone torna la commedia "I soliti ignoti" di Mario Monicelli che nel 1959 a Locarno si era aggiudicato il titolo di

"film più divertente". Infine, la rassegna si concluderà sull'altra sponda del lago con la storia d'amore impossibile "Magnificent Obsession" di Douglas Sirk, regista hollywoodiano che ha trascorso i suoi ultimi anni a Lugano.

L'entrata alle proiezioni è gratuita e i film sono proposti in italiano o sottotitolati in italiano per rendere l'esperienza accessibile al pubblico della regione. Durante ogni serata, verrà estratto una vincitrice o un vincitore di un abbonamento generale per la 75esima edizione del Locarno Film Festival (3-13 agosto 2022) mentre altri biglietti verranno sorteggiati in concorsi online.

Al progetto hanno aderito i seguenti Comuni: Avegno Gordio, Bosco Gurin, Brione s. Minusio, Campo Vallemaggia, Centovalli, Cerentino, Cevio, Cugnasco-Gerra, Gambarogno, Gordola, Lavertezzo, Lavizzara, Linescio, Locarno, Losone, Maggia, Mergoscia, Minusio, Onsernone, Orselina, Ronco s. Ascona, Tenero-Contra, Terre di Pedemonte, Verzasca.

Ascona partecipa indirettamente al progetto offrendo due proiezioni all'aperto in Piazza Torre alla fine di luglio in collaborazione con Locarno Kids, la sezione del Locarno Film Festival dedicata al pubblico di domani.

Festeggiamo

75 anni di Locarno Film Festival

CINEMA ALL'APERTO ITINERANTE PER SCOPRIRE E FESTECCIARE
LA MANIFESTAZIONE CINEMATOGRAFICA CHE DAL CUORE DELLA
NOSTRA REGIONE VIENE PROIETTATA IN TUTTO IL MONDO



3.6 | Lido di Locarno

Little Miss Sunshine
di J. Dayton e V. Faris, USA, 2006

10.6 | Portigon di Minusio

Europa '51
di R. Rossellini, IT, 1952

17.6 | Piazza di Sonogno

American Graffiti
di G. Lucas, USA, 1973

25.6 | Lido di Tenero

I basilischi
di L. Wertmüller, IT, 1963

1.7 | Piazza di Cevio

Il legionario
di H. Papou, IT, FR, 2021

8.7 | Meriggio di Losone

Das Leben der Anderen
di F.H. von Donnersmarck, DE, 2006

16.7 | CSO di Russo

I soliti ignoti
di M. Monicelli, IT, 1958

22.7 | Sagrato di Vira-
Gambarogno

Magnificent Obsession
di D. Sirk, USA, 1954

ore 21:30
entrata
libera

Partecipa e vinci !

Ad ogni proiezione tra il pubblico verrà sorteggiato il vincitore di un abbonamento per la 75esima edizione del Locarno Film Festival



75

Locarno Film Festival
3-13 | 8 | 2022

27 & 28.7 | Ascona

Locarno Kids
la Mobiliare

Offerto dai **Comuni del Locarnese e Valli**
in collaborazione con:



Maggiori dettagli su:
www.festeggiamo.ch

I tiranni di Losone

Nel Seicento la famiglia Orelli con le armi e il denaro cercò di strappare alla popolazione losonese le sue libertà

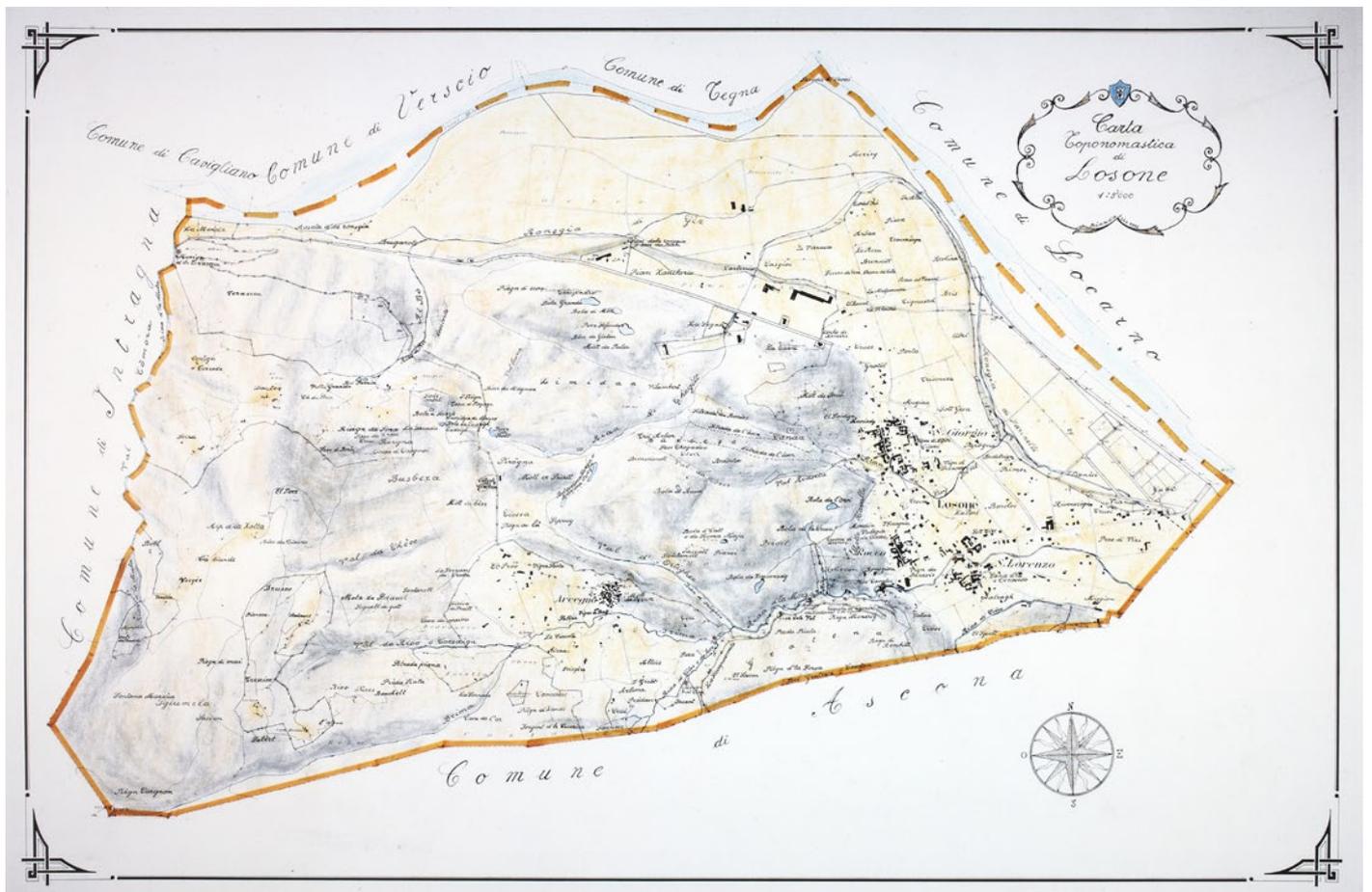
Era intorno al 1646 quando Paolo Orelli fu ritrovato riverso ai Prati dei Vizi di Losone con una forca conficcata nella gola. A ucciderlo era stato un vecchio contadino per vendicare le offese subite dalla figlia allora ormai morta. O almeno questo narra una leggenda locale. L'unica cosa certa è che a quei tempi la famiglia Orelli non era per niente amata dalla popolazione losonese.

Gli Orelli erano membri di quel gruppo di famiglie locarnesi che andavano sotto il nome di Capitanei. Erano divenute particolarmente potenti a partire dal Basso Medioevo e, anche se la loro influenza si era ridotta molto dopo dall'annessione del Locarnese allo Stato milanese nel XIII secolo, nel Seicento potevano ancora vantare notevoli privilegi e soprattutto sostanziosi patrimoni.

Anche a Losone gli Orelli possedevano diverse proprietà. A chi ha occasione di passeggiare nei vicoli del nucleo storico di San Giorgio non saranno passati inosservati i due grandi portali in Via Case Albertini. I due archi d'ingresso sono quanto rimane di quella che doveva essere una vasta fattoria-fortezza che era conosciuta come Casa degli Alfieri. La vicina Via Vigna Alfieri ricorda ancora quel vecchio nome. L'alfiere era anticamente il portabandiera di un esercito e in un contesto civile gli spettava spesso il controllo degli affari militari. Una carica che a Locarno era stata a lungo svolta da membri della famiglia Orelli. Anche nel nucleo storico di San Lorenzo si ricorda un'altra loro residenza. La casa a La Zana si distingue per i suoi eleganti stucchi e gli ariosi loggiati. La tradizione vuole anche che nel salone a pianterreno gli Orelli svolgessero le loro udienze.

Losone parte del Comun Grande di Locarno

Queste notevoli testimonianze della presenza dei Capitanei



Cartina del Comune di Losone realizzata da Ezio Bianda (per gentile concessione degli eredi Zelindo Bianda e del Patriziato di Losone)

di Locarno nel nostro Comune non devono sorprendere. Durante il Medioevo il Locarnese si presentava ancora quasi completamente unito nel Comun Grande di Locarno, in una specie di aggregazione comunale che precorreva i tempi. Si era sviluppato attorno alla chiesa di San Vitore, oggi nel territorio di Muralto, ma che in passato era la collegiata di Locarno. La pieve religiosa, la circoscrizione ecclesiastica minore diffusa a Sud delle Alpi, era servita, infatti, da modello per ricostituire l'organizzazione politica locale. La pieve si era a sua volta sviluppata a partire dalla "plebis" di epoca romana. La plebe andava intesa come la popolazione che viveva in un "pagus", un villaggio. Così la Chiesa, che si era organizzata ricalcando la struttura amministrativa dell'Impero romano, era diventata la base a sua volta per la rinascita del potere civile.

Alla guida del Comun Grande c'era il Consiglio generale, simile a un Consiglio comunale, che si componeva di 27 membri. Questi ultimi erano eletti dalle vicinie, gli antichi enti amministrativi di cui abbiamo già parlato nell'edizione estiva del Losoneè 2021. Losone, come Minusio, poteva vantare 2 membri, mentre la Vallemaggia e Ascona avevano entrambe 3 rappresentanti come anche il borgo di Locarno, che dava il nome al Comune. Gordola, Gambarogno, Valle Verzasca, Centovalli, e Intragna partecipano tutte con un solo delegato a testa. Infine, 9 rappresentanti erano nominati dall'Università dei Capitanei di Locarno che, nonostante il nome più altisonante, funzionava come le altre vicinie. Tuttavia, i suoi membri non erano legati a una specifica zona, ma erano diffusi in gran parte del territorio del Comun Grande, anche se si concentravano prevalentemente a Locarno e Ascona.



L'arco di ingresso della fattoria-fortezza della famiglia Orelli in San Giorgio, in cui ancora si osserva in cima lo loro stemma.

La residenza della famiglia Orelli in La Zana in San Lorenzo, dove si narra tenessero corte.



Gli Orelli spadroneggiano a Losone

Nella campagna losonese le famiglie dei Capitanei potevano ostentare diverse residenze estive. Gli Orelli, però, non si accontentavano di trascorrere la stagione calda immersi nel verde. A Losone volevano comandare. All'inizio del Seicento Francesco Orelli sembrò persino arrivare a sognare di crearsi un proprio feudo personale.

In quegli anni era uno dei membri più in vista dei Capitanei, poiché rivestiva il ruolo di cancelliere del Comun Grande di Locarno, una posizione che si potrebbe accostare all'odierno segretario comunale. A Losone possedeva numerosi pascoli, selve e abitazioni. Tanti losonesi

erano in affitto presso di lui e altrettanti gli erano debitori. Dovette sembrargli di avere tutte le carte in regola per poter aspirare a qualcosa di più. Francesco mise gli occhi sul giuspatronato della popolazione losonese. Da tempo immemore i losonesi potevano, infatti, vantare il diritto di nominare il loro cappellano, rettore o curato. Il parroco era all'epoca una figura centrale per la comunità, ma a far gola all'Orelli doveva essere anche il relativo beneficio, ossia l'insieme di proprietà che assicuravano la rendita ecclesiastica.

L'Orelli ottenne l'assenso del balivo lucernese Gian Giacomo Sonnenberg, e con l'aiuto dei suoi figli iniziò a raccogliere le firme dei losonesi per farsi cedere il giuspatronato. Aloisio e Paolo Orelli andarono di casa in casa ad Arcegno e Losone insieme a un gruppo di scagnozzi armati. Arrivavano anche di notte, sfondavano la porta e sorprendeivano i losonesi nel letto e, quando si ri-

fiutavano di cedere, gli minacciavano di morte come toccò a Domenico Frindi. Anche le donne non venivano risparmiate. Margarita Loso fu presa a calci e pugni fino a farla stramazza a terra, quando Paolo Orelli venne a cercare suo marito. I losonesi, però, non erano disposti ad arrendersi con tanta facilità. Per evitare di incrociare gli Orelli e la loro banda, si ritirarono nei monti di Losone. Ma Francesco Orelli trovò un modo per obbligarli a uscire dai loro nascondigli. Riuscì a far indire un'assemblea dei vicini, le persone domiciliate a Losone con diritto di voto, e convinse il balivo a multare chi non si presentava. Ai losonesi non rimase altro che riunirsi e sotto la minaccia degli Orelli armati votarono la cessione del giuspatronato.

La popolazione losonese si ribella

Il dominio della famiglia Orelli a Losone sembrava ormai senza limiti. Dopo aver ottenuto il diritto di nominare il parroco e di usufruire del relativo beneficio, nel 1620 Paolo Orelli fu addirittura nominato console della vicinia e lo rimase per 20 anni. Le vicinie che componevano il Comun Grande di Locarno avevano, infatti, una propria amministrazione locale, che nel caso di Losone era già piuttosto articolata e vedeva alla sua guida proprio il console.

Con gli anni, però, la presa degli Orelli su Losone andò indebolendosi. Dopo la morte di Francesco Orelli e di suo figlio Aloisio i losonesi iniziarono a mal digerire i soprusi della famiglia. Fu proprio l'ennesima prepotenza a far perdere il controllo a quel vecchio contadino che, per vendicare anche l'offesa alla figlia, uccise Paolo Orelli con il forcone.

L'annullamento della cessione del giuspatronato seguì, però, vie più pacifiche. La popolazione rivolse, infatti, ai tribunali ecclesiastici di Roma. La controversia si trascinò per anni e alla morte del curato di allora sia gli Orelli sia i loso-

nesi presentarono un proprio candidato. La Curia vescovile decise a favore della popolazione losonese e la questione sembrava finalmente conclusa. Quando, però, la posizione tornò nuovamente vacante, la famiglia tornò all'attacco.

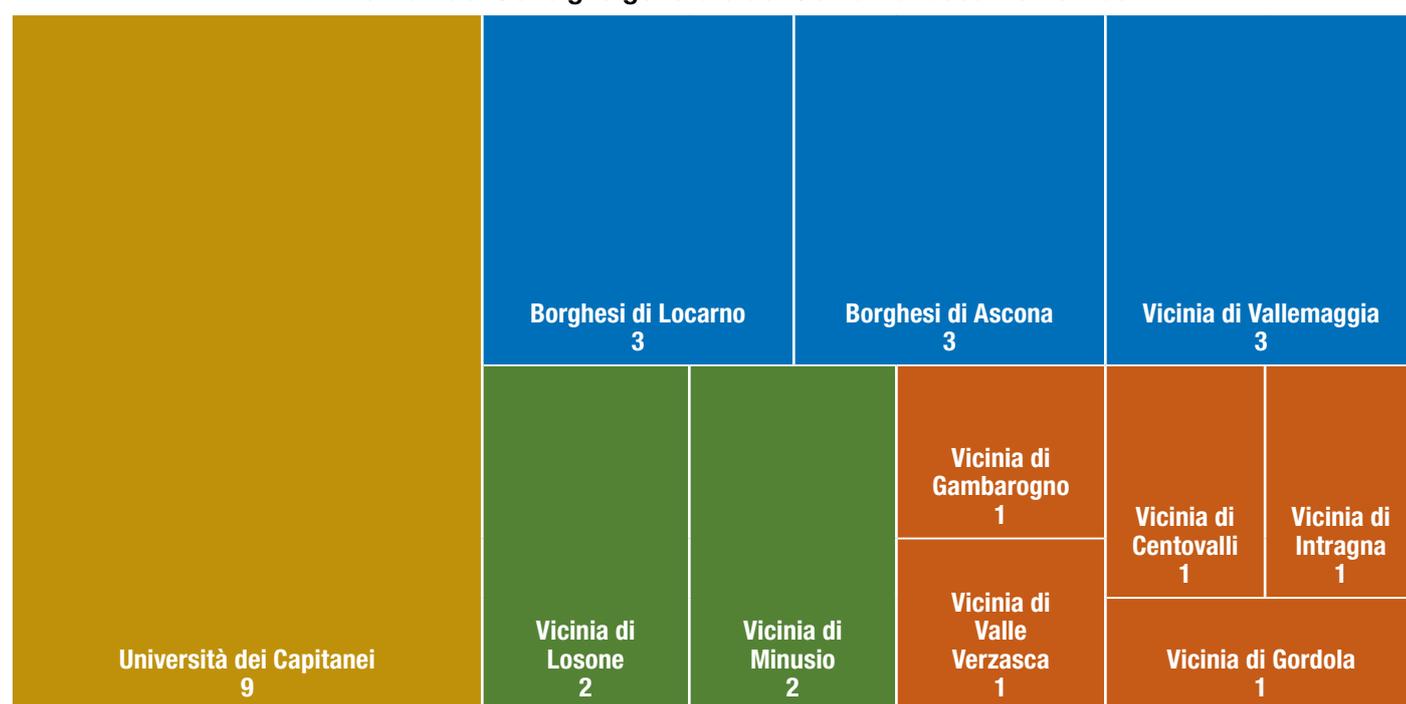
Non trovando sostegno nelle autorità ecclesiastiche, gli Orelli si rivolsero alla rappresentanza d'Oltralpe. Ancora una volta fu il balivo svizzero-tedesco a venire in soccorso della ricca famiglia, minacciando una nuova sanzione pecuniaria. Alla fine, i losonesi riuscirono a trovare un accordo con gli Orelli che nel 1683 acconsentirono a rinunciare a ogni pretesa sul giuspatronato in cambio di una sostanziosa compensazione in denaro.

Il Locarnese in frantumi

L'ambizione di creare una signoria a Losone si era ormai infranta, ma nel Locarnese gli Orelli continuarono a godere di grande prestigio. Basti ricordare che a confermare la rinuncia sul giuspatronato losonese fu un cancelliere della medesima famiglia, un altro Francesco Orelli, discendente del suo omonimo. Tuttavia, la loro influenza andava sempre più riducendosi. Già nel Cinquecento i Capitanei, che si erano cambiati il loro nome in "Nobili", avevano dovuto cedere 3 seggi nel Consiglio generale alla nuova Corporazione dei Terrieri, oltre a perdere un ulteriore seggio a favore dei Borghesi.

Il Comun Grande di Locarno da parte sua aveva subito la secessione della Vallemaggia, quindi, del Gambarogno e, infine, anche della Valle Verzasca, tranne di Mergoscia, mentre Ascona si era visto privare di un delegato. Quando alla fine del Settecento fu creata la Repubblica Elvetica, gli Orelli e le altre famiglie nobiliari persero anche gli ultimi privilegi a cui si erano aggrappati. Il Comun Grande cessò di esistere e il Locarnese si trovò diviso in pressappoco gli stessi Comuni che lo compongono ancora oggi.

I 27 membri del Consiglio generale del Comun di Locarno nel 1391



Il Consiglio generale, paragonabile a un Consiglio comunale, si componeva di 27 membri (1391).

PoMeriggio Musica

PoMeriggio Musica torna con una seconda edizione che avrà luogo durante il mese di settembre 2022 presso il River Merisg Lounge & Sport al Meriggio di Losone

Domenica 4 settembre, ore 17.00 la rassegna PoMeriggio Musica sarà inaugurata da **Gli Amici di Rosalina**, formazione composta dalle cantanti **Claudia Lucioni** e **Tania Cittadino** accompagnate da **Valerio Felice** (batteria), **Luigi Chiofalo** (chitarra), **Samuele Toffoli** (tromba) e **Claudio Tettamanti** al contrabbasso. Gli Amici di Rosalina proporranno un repertorio jazz e blues tra gli anni '20 e anni '60/70 del secolo scorso.

Il secondo appuntamento, domenica 11 settembre (ore 17.00), è affidato al **Duo Furia-Deiana** (chitarra, bandone-



Il Duo Da Vinci.



Il Duo Mareggini-Buriani.



Il Duo Furia-Deiana.

on) composto da **Fabio Furia** (bandoneon) e **Alessandro Deiana** (chitarra) con un omaggio al maestro italo-argentino Astor Piazzolla, musicista e compositore che ha unito tango e jazz.

Dalla Spagna, l'11 di settembre alle ore 17.00, il **Duo Da Vinci** con i violinisti **Ferdinando Trematore** e **Martina Alonso Benavides** accompagnerà il pubblico in un viaggio attraverso i secoli dal Settecento con Jean-Marie Leclair fino al contemporaneo con Ramiro Gallo.

La serie di concerti si concluderà il 25 settembre, sempre alle ore 17.00, il **Duo Mareggini-Buriani** (**Giovanni Mareggini**, flauto; **Davide Burani**, arpa) con pagine di Bach, Rossini, Johannes Donjon, e Stanislo Gastaldon.

La rassegna è promossa dal Patriziato di Losone in collaborazione con il Comune di Losone. In caso di cattivo tempo i concerti avranno luogo presso il Centro la Torre di Losone (Via Migliome 1).



Gli Amici di Rosalina.

Coccinelle e farfalle trovano casa

Le cassette artigianali per insetti di Francesca Flammini e Marco Annoni hanno girato il mondo e il ricavato della vendita è andato in beneficenza

I meno giovani fra di voi ricorderanno, quando nei viaggi lunghi, mentre si attraversavano vaste distese di campi, miriadi di insetti finivano schiacciate contro il parabrezza. I vetri delle auto sono adesso più puliti, ma non è una così bella notizia. Per quanto fastidiosi possano sembrarci, molti insetti sono fondamentali per l'equilibrio naturale. "Sono importanti per la biodiversità," spiega **Francesca Flammini**. "Anche se noi lo ignoriamo, ogni insetto ha la sua missione nel nostro sistema." Gli impollinatori come le api e i sirfidi contribuiscono all'abbondanza dei raccolti. Le larve delle coccinelle e dei crisopidi si nutrono di afidi e altri voraci parassiti. Questi insetti sono, però, sempre più minacciati. I loro habitat naturali vengono ridotti via via di più dalle attività umane in costante espansione. I prati selvatici ricchi di fiori sono trasformati in efficienti campi con monoculture estensive. Ovunque vengono edificate nuove case circondate da monotoni tappeti erbosi. Quando noi costruiamo la nostra casa, spesso la togliamo agli insetti. È proprio per dare una casa a questi tanto bistrattati animaletti che Francesca e il suo compagno **Marco Annoni** hanno lanciato "BEE's home", un'attività di costruzione e vendita di cassette per insetti. "Il progetto è nato un po' per scherzo," ha confessato Francesca, "ma poi ha preso piede ed è

diventata una vera e propria fabbrica." A montare cassette per gli insetti la coppia di Losone ci è arrivata, infatti, del tutto casualmente. Francesca lavora come broker assicurativa qui a Losone, mentre Marco lavora come meccanico di precisione per una ditta ticinese di componentistica a Gordola. Volevano semplicemente mettere una casetta nel loro giardino, ma si sono presto resi conto che i prodotti disponibili erano tutti realizzati fuori dall'Europa. La maggior parte delle persone si sarebbe arresa. Loro hanno deciso di prepararsi da soli la loro casetta.

Cassette per gli insetti di tutto il mondo

Le prime cassette che hanno sistemato nei loro giardini hanno subito attirato l'attenzione di amici e parenti. In un attimo sono iniziate a fioccare le richieste. Francesca e Marco si sono presto trovati a trascorrere il loro tempo libero con seghetto e pennello in mano. Ad aiutarli nel loro lavoro si sono aggiunti anche i nipoti Alex e David. "Con le ultime in produzione arriviamo a 130 esemplari di cassette costruiti, uno diverso dall'altro, insomma, dei pezzi unici." Una grande varietà che deve molto alle materie prime a cui possono attingere. "Buona parte del materiale lo raccogliamo nel bosco," prosegue, "pigne diverse, cortecce, trucioli, sassolini, ghiande, canne di bambù, cannette." L'unica eccezione è la struttura in legno, anche se rigorosamente riciclata. Tetto e pareti



La squadra di "BEE's home" al lavoro in giardino.



Francesca Flammini e Marco Annoni con i nipoti Alex e David.



Una collezione di cassette per gli insetti "BEE's home" pronte per essere consegnate.

sono, infatti, realizzate con le cassette del vino. Ma che cosa ne pensano gli insetti di questi condomini in miniatura? Gli inquilini non sembrano mancare. "Nelle nostre di cassette qualcosa si vede, vengono tappati i forellini con terriccio o dei filamenti." Come spesso accade la qualità dell'alloggio incide molto sulle scelte degli ospiti. "Ogni casetta ha la sua particolarità grazie alla morfologia dei propri pezzi," osserva Francesca. "Può avere influenza sulla tipologia di abitanti e come vengono "arredate" le stesse. Abbiamo, però, capito che gli insetti prediligono le cavità." Più complicato è valutare un aumento degli insetti nei giardini. "Vero che attorno alle cassette noi abbiamo notato più movimento. Poi dipende anche da dove vengono installate le cassette." E le loro cassette hanno raggiunto i posti più inaspettati. Oltre a dar rifugio agli insetti in ogni angolo del Cantone, le loro costruzioni hanno raggiunto anche il Portogallo, il Kenya, l'Italia e altri Paesi. A Losone sono state posizionate anche nei pressi dell'orto scolastico delle Scuole comunali, dove api e coccinelle aiuteranno le allieve e gli allievi a proteggere le loro coltivazioni.

Ricavato in beneficenza

Francesca e Marco non hanno mai voluto guadagnare dalla loro piccola attività artigianale per aiutare gli insetti. Tutto il ricavato che ottenevano dalla vendita delle cassette è stato dato o sarà dato in beneficenza. "Finora abbiamo versato 2'200 franchi e abbiamo scelto i beneficiari con una mano sul cuore," spiega Flammini. "Ci sono un'infinità di possibilità, ma cerchiamo di avvicinare associazioni con all'interno persone che conosciamo e se possibile con un collegamento a Losone." Tra i beneficiari della vendita delle cassette possiamo ricordare l'associazione ticinese SAED Etiopia, la famiglia Chieffari per la stesura del libro dedicato a Luca, di cui parliamo anche in questo numero, e una fondazione

svizzera a favore delle comunità filippine colpite dai tifoni che spesso devastano i mari del sud-est asiatico.

"BEE's home" si è rivelato un progetto di successo che ha permesso di aiutare non solo i piccoli animaletti che vivono nei nostri giardini, ma anche tante persone in giro per il mondo. È proprio il grande successo che ha imposto alla coppia losonese di concludere l'esperienza. "Per una questione di tempo e spazio non potremo più garantire altre comande," ha ammesso a malincuore Francesca. Finite le ultime cassette in produzione, termineranno la loro attività. "Siamo sicuri che chi vorrà realizzarne una potrà sicuramente riuscirci," conclude. "Non è per nulla difficile: ci vogliono solo tempo, voglia... e spazio!"

Le larve della crisopide aiutano a eliminare i parassiti.



Conferiti i riconoscimenti al merito civico e sportivo all'incontro con i neomaggiorenni

Il Municipio ha consegnato i riconoscimenti comunali agli sportivi e alla giudice Elena Catenazzi e l'assegno per il contributo umanitario all'associazione ABBA

Dopo una pausa forzata di oltre due anni, lunedì 13 giugno le autorità comunali hanno, infine, avuto occasione di salutare nuovamente di persona i neomaggiorenni di Losone. Inoltre, per la prima volta l'incontro si è svolto in concomitanza con la cerimonia di consegna dei riconoscimenti al merito civico e sportivo. Al Centro la Torre il sindaco **Ivan Catarin** ha inaugurato la serata, dando il benvenuto alle ragazze e ai ragazzi che nel 2021 avevano compiuto 18 anni. "La nostra vita è scandita da alcuni importanti eventi che concentrano in un singolo momento un insieme di significativi cambia-

menti," ha ricordato Catarin, "ma per la nostra democrazia forse nessuno è più importante del raggiungimento della maggiore età che rappresenta l'ingresso ufficiale nella vita politica, economica e sociale del nostro Paese."

Riconoscimenti sportivi

Il Sindaco ha poi dato la parola a **Fausto Fornera**, Vicesindaco e Capodicastero Sport e Tempo libero, e la cerimonia è entrata nel vivo con la consegna dei riconoscimenti al merito sportivo. La prima a salire sul palco è stata **Patrizia Canevascini Ragazzoni**, campionessa svizzera di Pitch & Putt, una variante del golf. Quindi, è stato il turno della staffetta U14 della TriUnion composta da **Tiziana Rosamilia**, **Sébastien Brunner** e **Samuele Iaconi**, campioni svizzeri di Regio League nel triathlon. Il losonese Iaconi è stato,



I neomaggiorenni di Losone che hanno compiuto diciott'anni nel 2021 insieme alle autorità comunali (foto Massimo Pedrazzini).

inoltre, insignito di un riconoscimento personale per il primo posto nella categoria Scolari M12-13 alle regionali Svizzera centrale e Ticino. Sempre per lo stesso campionato, ma nella categoria inferiore, è stato consegnato un riconoscimento anche al fratello minore **Matteo Iaconi**.

Successivamente è salita sul palco la numerosa squadra della Sezione attive con attrezzo della Società Federale di Ginnastica di Losone, guidata dalla monitrice **Rossella Fuchs** e composta da **Estelle Ranzoni, Géraldine Bächli, Valentina Berisha, Sharin Grigoli, Giulia Sargenti, Naïs Donghi, Denise Gränacher, Hannah Davies**. Quest'ultima ha ricevuto, inoltre, un attestato particolare in quanto cittadina di Losone.

Infine, il vicesindaco ha concluso consegnando un attestato speciale alla squadra maschile del Golf Gerre ai Campionati Svizzeri Interclub Serie B5 (**Pascal Krenn, Massimo Scarpelli, Marco Meschini, Kevin Pollini, Michele Hüsser, Mirko Cambianica, Damiano Cossi**). Anche in questo caso al losonese Pollini è stato conferito un ulteriore attestato.

Riconoscimento al merito civico alla giudice ONU Elena Catenazzi

Il municipale **Alfredo Soldati**, Capodicastero Educazione

e Cultura, ha, quindi, conferito il riconoscimento al merito civico, arrivato alla sua terza edizione. Sul palco la giudice **Elena Catenazzi** ha ritirato la scultura Elemento 161 dell'artista Paolo Grassi come apprezzamento del Comune per il suo impegno a favore della giustizia. La losonese ha lavorato per 14 anni alla magistratura federale, prima come giudice istruttrice, quindi, come procuratrice, occupandosi di casi particolarmente complessi e con ramificazioni internazionali. Attualmente è in missione per l'ONU in Centrafrica, dove è stata nominata alla Corte penale speciale.

Contributo umanitario ad ABBA

La cerimonia si è conclusa con la consegna ufficiale del contributo umanitario che il Comune attribuisce annualmente a favore di iniziative di aiuto allo sviluppo. Sul palco Soldati ha simbolicamente consegnato un assegno di 10'000 franchi a **Daniela Abruzzi**, presidente di **ABBA – Abbastanza per Tutti**. L'organizzazione con sede nel Comune di Acquarossa promuove progetti di autosviluppo che coinvolgono le comunità locali in diverse aree del mondo. Il sostegno comunale contribuirà in particolare a completare i lavori di costruzione di una grande scuola in Kenya.



Le autorità comunali con i destinatari dei riconoscimenti al merito civico e sportivo (foto Massimo Pedrazzini).

Luca continua a sorridere

La storia di Luca ha commosso Losone e adesso suo padre ne ha fatto un libro che finanzierà un'associazione a favore delle famiglie con bambine e bambini malati e in futuro anche una struttura di accoglienza

Un giorno senza un sorriso è un giorno perso. Luca ha letto per la prima volta questa citazione di Charlie Chaplin dalla sua pediatra. “Gli è piaciuta subito e l’ha fatta sua,” racconta suo padre Domenico Chiefari. “Si è fatto fare anche una foto dalla mamma di fronte a quella frase.” Una frase che sintetizzava lo spirito dei suoi film, in cui i personaggi si confrontano con le difficoltà della vita con inesauribile ottimismo. Forse anche per questo Luca aveva sviluppato una grande passione per Charlie Chaplin. Quel giorno era andato dalla pediatra per svolgere alcuni controlli per delle operazioni. Dal 2019 soffriva di gravi emorragie cerebrali. Nonostante la malattia, però, Luca non ha mai perso il sorriso. Anche adesso che non c’è più, Luca continua a sorridere nel cuore di suo padre e di tutte le persone che hanno avuto la fortuna di conoscerlo.

Un libro per Luca

“[Era] un’anima solare e coraggiosa,” ricorda Domenico. “Un ragazzino vispo dai capelli rossi e lentiggini. Tredici anni di solarità e gentilezza, forza d’animo, coraggio e amore per la vita.” Sono le stesse parole che si potrebbero usare per descrivere Domenico. Dalla sua spontaneità traspare una profonda e sincera fedeltà al proprio figlio che vuole andare oltre al dolore. È passato poco più di un anno dalla scomparsa, ma è riuscito esaudire l’impegno preso con Luca di pubblicare il libro della sua vita. “Gliel’ho promesso mentre stava morendo. Ho promesso a mio figlio che avrei raccontato la sua storia e i suoi valori. Solare fino all’ultimo minuto. Non ha mai smesso di credere nel futuro. Non si è mai arreso.”

Anche Domenico non si è mai arreso. Si è subito immerso nella scrittura e questo maggio al Centro la Torre di Losone è stato in grado di presentare il libro “OLTRE LA VITA: LA PARTITA DI LUCA”. Non è stato semplice. “Ho perso molto tempo a chiedermi cosa avessi fatto di male io. Cosa avessi fatto di male lui. Cosa avessimo fatto di male tutti noi: e non ho mai trovato una risposta. Forse perché la risposta giusta non esiste. Non è naturale sopravvivere ai propri figli. Ma bisogna vivere, Luca non avrebbe voluto vederci soffrire per colpa sua. Bisogna vivere e dare un senso alla nostra vita. Solo in questo modo si riesce ad andare avanti anche Dida



Luca con suo padre Domenico Chiefari durante una delle loro gite in bicicletta.

se non sarà mai più come prima.”

Il libro avrebbe dovuto scriverlo a quattro mani con sua moglie Stefanie. “Lei non ce l’ha fatta. Era troppo. Era come andare su una ferita che si stava rimarginando.” Domenico si è obbligato a rivivere quei 13 anni insieme con Luca e quell’ultimo difficile periodo. È stata una grande sofferenza, ma allo stesso tempo sembra lo abbia aiutato ad accettare quello che provava.

Sempre in movimento

Adesso Domenico sembra riuscire a condividere con tenerezza i ricordi di Luca. “L’ho fatto nascere io,” racconta con emozione. “C’eravamo solo io e Stefanie a casa. Le contrazioni sono comparse tutte in un colpo. Non siamo riusciti ad andare in ospedale. Quando è arrivata l’ambulanza, era già nato e aveva preso la prima poppata.” Fin dalla nascita si è dimostrato un bambino pieno di energia. Non sorprende che crescendo sia diventato un ragazzino particolarmente sportivo. Ha fatto parte della Losone Sportiva, la cui squadra degli Allievi C gli è stata vicina fino alla fine, e amava giocare a hockey e uni hockey. “Non stava fermo un attimo. In giardino faceva qualche palleggio e si esibiva nelle sue

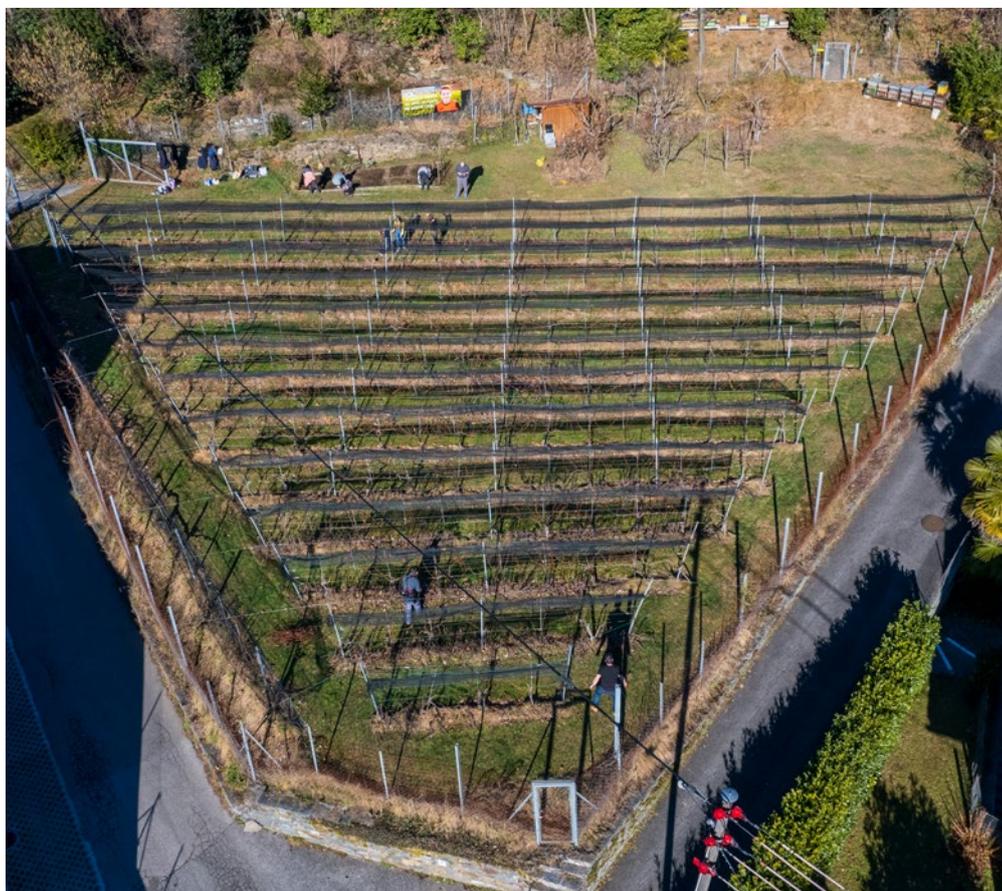
acrobazie,” continua. “La siepe di gelsomino era distrutta, perché aveva messo la porta proprio davanti e qualche volta mi rompeva anche un po’ di pomodori.” Lui e Domenico facevano spesso delle gite in bicicletta. Pedalavano fino a Ronco sopra Ascona o al Monte Verità, dove gustavano un gelato prima di tornare a casa ad Arcegno. Nella frazione collinare Luca si era creato un vivace gruppo di amici. Quando finiva la scuola, faceva una rapida merenda ed era subito fuori in strada a giocare con loro. “Amava stare in compagnia. Non era assolutamente un bambino solitario. Si faceva amare da tutti.”

Un dolore inimmaginabile

Nel 2019 la vita di Luca prende una piega inaspettata. “Era rientrato da poco a casa quando ha iniziato a gridare di avere un fortissimo mal di testa. Poi ha perso conoscenza.” Luca è stato trasportato d’emergenza a Bellinzona, dove gli è stata diagnosticata l’emorragia cerebrale. Il primo caso è stato particolarmente duro, ma Luca dopo una serie di interventi d’urgenza si era salvato. Gli episodi emorragici erano dovuti a una rara malformazione vascolare congenita nel cervelletto. In Europa non c’erano casi simili. “Luca si stava rimettendo in sesto con la riabilitazione, aveva reimparato a parlare e camminare, ma una seconda emorragia lo ha fatto ripiombare nell’incubo e nel vortice di ospedalizzazione, cure, riabilitazione.” Era passato solo circa un anno dalla prima volta. Un po’ di mesi dopo subirà un terzo caso anche se più lieve.



La copertina del libro “OLTRE LA VITA: LA PARTITA DI LUCA”.



Il vigneto ad Arcegno durante la potatura.

Luca non si è mai perso d’animo, ma le conseguenze si facevano sentire. “Ogni emorragia si è portata via un pezzo di Luca, lasciando strascichi e danni, anche se lui dava il massimo per potersi riprendere al meglio e recuperare. Sono stati tre anni di battaglie e sofferenza che hanno colpito tutta la famiglia.” Infine, a maggio del 2021 l’ultima fatale emorragia. “È difficile immaginare quello che si prova,” mi confessa. “È un dolore strano, fortissimo. È una cosa che non augureresti neppure al tuo peggior nemico.”

Mentre Domenico cercava di superare il lutto scrivendo il suo libro, ha avuto occasione di riavvicinarsi alle sue figlie, Lara e Sofia, e ha realizzato come la malattia di un familiare si ripercuota anche sul resto della famiglia. “Non è solo il bambino malato che sta male, ma anche



Anche dopo la prima emorragia Luca non ha smesso mai di sorridere.

gli altri,” spiega. “Io e Stefanie eravamo spesso a Zurigo e le nostre due figlie erano da sole in Ticino, perché dovevano andare a scuola. Con il senno di poi mi rendo conto che serve una persona che si occupi degli altri figli, che faccia le veci dei genitori. Loro hanno sofferto molto, perché non c’era nessuno a seguirle.”

Vino e libri per un’associazione

Proprio da questa consapevolezza è nata l’idea che ha portato alla nascita dell’Associazione Luca. Un’associazione che non vuole aiutare unicamente le bambine e i bambini con malattie gravi, ma anche, e forse soprattutto, i loro familiari, in particolare le sorelle e i fratelli. “La mia famiglia ha avuto la grandissima fortuna di avere tante brave persone vicino,” racconta. “In ospedale, nella riabilitazione, abbiamo visto tante famiglie sole, soprattutto quelle straniere. Penso che si potrebbe davvero fare la differenza e dare una mano.”

Tutto il ricavato dalla vendita dei libri “Oltre la vita: la partita

di Luca” sarà devoluto all’associazione per alleviare le sofferenze che una grave malattia può causare ai bambini e ai loro famigliari, supportandoli psicologicamente e finanziariamente. Inoltre, tra qualche anno si aprirà anche un canale più inusuale per la raccolta dei fondi.

Ad Arcegno un vecchio vigneto rischiava di essere estir-



Dada con sua madre Stefanie Chiefari in visita al Chaplin's World, il museo di Charlie Chaplin nel Canton Vaud.

pato per consentire la vendita del terreno. Grazie alla collaborazione con l'enologo e amico Andrea Arnaboldi è stato possibile salvarlo e il vino prodotto da quei vitigni sarà dedicato a Luca. "Tutti i ragazzi sono venuti ad aiutare per la potatura," racconta Domenico. "È stato anche creato un orto. Abbiamo zappato, piantumato e adesso abbiamo iniziato a raccogliere le prime verdure." Anche per la vendemmia si cercherà di coinvolgere le ragazze e i ragazzi di Arcegno in un raccolto come si faceva una volta. "Sarà un specie di festa, dove si lavorerà e mangerà insieme e si starà in compagnia." Il vino sarà affinato nei tradizionali barili e nel 2024 saranno messe in vendita circa 500 bottiglie per finanziare l'associazione. "Abbiamo già le etichette con un disegno di Luca realizzato quando frequentava le elementari. Il tema era proprio "vendemmia in compagnia". C'è un grappolo d'uva con il suo nome sopra."

La casa di Luca

Il sogno di Domenico, però, non è quello di limitarsi a un'associazione. Il suo desiderio è di poter aprire un foyer la "Casa di Luca". "Una casa che funga da porto sicuro, quando si è nel bel mezzo della tempesta, che abbia quel calore tipico del focolare domestico, dove trovare comprensione, sostegno e aiuto." Un luogo in cui prenderanno forma concreta gli intenti dell'associazione.



associazione LUCA

"Stefanie è un'infermiera pediatrica. Dopo aver lavorato all'ospedale e passata a uno spitex," racconta Domenico. "Andava a curare a domicilio bambine e bambini come Luca, ma anche in situazioni più gravi."

I genitori di queste bambine e bambini trascorrono le giornate attaccati a loro. Il figlio o la figlia diventa lo scopo della loro vita e tutto il resto viene trascurato. Sorelle e fratelli soffrono e molti genitori finiscono per divorziare.

La Casa di Luca sarà un luogo dove i genitori potranno lasciare il figlio per un finesettimana e passare del tempo con gli altri figli con la serenità di sapere che il malato è in buone mani. Ma sarà anche un punto di incontro per queste famiglie che si conoscono all'ospedale, ma non hanno un luogo dove, per esempio, festeggiare un compleanno. O ancora la casa offrirà uno spazio attrezzato dove i bambini malati potranno passare una notte insieme ai loro amici.

"Non è facendo finta che la morte non esista che mettiamo le persone, soprattutto i piccoli che amiamo, al sicuro," conclude Domenico. "Non possiamo controllare quanto vivrà ciascuno di noi. Quel che possiamo controllare è come passiamo i nostri giorni, gli spazi che creiamo, il senso e la gioia che creiamo."

La Casa di Luca per adesso è ancora solo un sogno, ma con la nascita dell'associazione Domenico è a un passo più vicino a realizzare il suo progetto.



La famiglia riunita per Pasqua nel 2021.

Da luglio ad agosto

Mercatino delle contrade

Ogni giovedì

16:00 - 20:00

**Zona pedonale Via Cesura
Losone**

In caso di pioggia il mercatino non avrà luogo.

In collaborazione con



**COMUNE
DI LOSONE**