



© Armando Losa - Verscio



1

L'INGRESSO ALL'ALPE

L'entrée sur l'alpage
Der Zugang zur Alp



3

L'ALPE DI IERI

L'alpage d'hier
Die Alp von gestern



LA CASCINA DELLA MEMORIA

La cascina della memoria é l'occasione per mantenere vivi alcuni aspetti della vita sull'alpe: la fabbricazione del formaggio, del burro e della ricotta, gli spostamenti delle bestie, della gente e delle suppellettili da un corte all'altro, l'andare alla cantina ogni giorno, la mungitura a mano, alcuni oggetti della quotidianità.
 Degli uomini di allora non sappiamo quasi più nulla: i loro sentimenti, le loro emozioni, i loro pensieri, il loro dire non ci appartengono più!
 Tuttavia, entrando nella cascina della memoria, ognuno di noi, lasciando un po' in disparte le immagini e i rumori del mondo moderno, può cercare di cogliere i loro vissuti, l'essenzialità e la semplicità del rapporto, spesso ambivalente, che gli alpigiani per secoli hanno instaurato con la natura, per strappare ogni estate a questo ambiente difficile, ma nel contempo generoso, la possibilità di continuare a vivere in una comunità alpina come la valle Lavizzara.



La cabane de la mémoire

«La cabane de la mémoire» nous offre l'occasion de garder vivants quelques aspects de la vie à l'alpage. La fabrication du fromage, du beurre et du sérac, la transhumance des bêtes, les déplacements d'un site à l'autre des personnes munies de leurs ustensiles, les descentes quotidiennes à la cave avec le fromage sur le dos, la traite du bétail sont les manifestations des us et coutumes de cette époque révolue. Nous ne savions quasiment plus rien de la pratique des hommes de cette période pas si éloignée. Leurs sentiments, leurs émotions, leurs pensées, leur parler ne nous appartient plus!
 Cependant, en pénétrant dans «la cabane de la mémoire», se dépouillant des images et du tintamarre du monde moderne, chacun de nous peut s'imaginer et s'identifier aux vécus de ces montagnards, au caractère essentiel et simple de leur rapport, souvent ambivalent, à la nature. Eux qui durant des siècles, ont eu à tisser avec leur milieu parfois hostile et malgré tout d'y puiser la force nécessaire afin de consolider la vie communautaire alpine, telle qu'elle prévalait alors dans la vallée Lavizzara.

Alphütte mit vielen Erinnerungen

Diese Alphütte bietet Gelegenheit, die Erinnerung vom Leben und Arbeiten früherer Generationen auf der Alp wach zu halten. Die Ausstellung dokumentiert, wie Käse, Butter und Mascarpa (quarkähnlicher Frischkäse) hergestellt wurden, wie die Äpler mit Vieh und Geräten von einem Alpstafel zum anderen zogen, wie ihr täglicher Arbeitsablauf aussah und welche Geräte dazu benutzt wurden.
 Von den Menschen selbst wissen wir wenig, kennen weder ihre Gefühle noch was sie gedacht und gesagt haben. Aber wenn es gelingt, Bilder und Geräusche der modernen Welt auszublenden, wird man beim Betreten dieser Alphütte noch etwas spüren vom Leben der Alpher: man nimmt das Wesentliche des oft ambivalenten Verhältnisses der Äpler zur Natur wahr, bekommt eine Ahnung von der mühevollen Arbeit und der Zähigkeit, mit der sie jeden Sommer aufs Neue dieser schwierigen aber auch grossartigen Umwelt ein Leben in einer alpinen Gemeinschaft im Lavizzaratal abtrotzen.



4

UN LAGO TRA PASCOLI E PIETRAIE

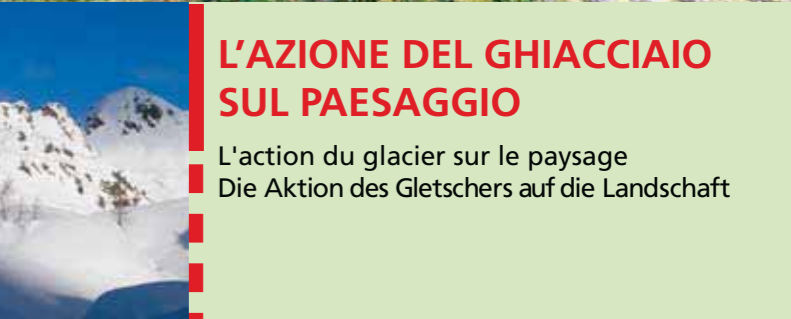
Un lac entre pâturages et amas de pierres
Ein See zwischen Weiden und Gesteinen



5

L'AZIONE DEL GHIACCIAIO SUL PAESAGGIO

L'action du glacier sur le paysage
Die Aktion des Gletschers auf die Landschaft



2

I GIGANTI DI LEGNO

Des arbres géants
Die Holzriesen



L'alpe Vaccarisio-Mognola è descritto in modo approfondito e documentato con numerose fotografie nell'opuscolo "Vivere la montagna nel solco della tradizione". L'opera è in vendita presso il municipio del comune di Lavizzara, all'ufficio di Vallemaggia Turismo a Maggia, in taluni ristoranti e negozi locali.

Durata dell'escursione: da 4 a 6 ore (adatta anche alle famiglie).

L'alpage de Vaccarisio-Mognola est décrit de façon plus approfondie et documenté avec de nombreuses photographies dans la publication "Vivere la montagna nel solco della tradizione". Cet ouvrage est en vente à la mairie de la commune de Lavizzara, à l'office du tourisme de Maggia, dans certains restaurants et magasins locaux.

Durée de l'excursion: de 4 à 6 heures (promenade adaptée aux familles)

Die Alp Vaccarisio-Mognola ist ausführlich in dem Buch "Vivere la montagna nel solco della tradizione" beschrieben und mit Bilder gezeigt. Die Publikation ist erhältlich bei der Gemeinde Lavizzara, bei Vallemaggia Turismo in Maggia und in einigen Restaurants und Geschäften.

Wegzeit: 4-6 Stunden (auch für Familien geeignet).

6

L'ACQUEDOTTO DI CANÁA

L'aqueduc de Canáa
Der Wasserkanal Canáa

Dati tecnici acquedotto Canaa Tratto trasversale al pendio
Données techniques du trajet transversal à la pente
Erster Abschnitt querlaufend zum Hang

Lunghezza
Longueur - Länge 447 m

Quota captazione
L'altitude du captage - Höhe bei Ableitung 2'070 m

Quota finale
L'altitude finale - Endhöhe 2'043 m

Dislivello
Dénivellation - Höhenunterschied 27 m

Pendenza media
Moyenne de la pente - Mittlere Neigung 6%

Lunghezza tratti in roccia
Longueur des trajets rocheux - Im Fels gegrabene Strecke 62 m

Lunghezza blocchi scavati
Longueur des blocs - Strecke aus ausgehöhlten Blöcken 131 m

Lunghezza canale in piode
Longueur du canal - Strecke aus Steinplatten 251 m

Peso di un blocco scavato ca.
Poids d'un bloc - Gewicht eines Steinblockes ungefähr 5-6 q

L'ACQUA PER IL PASCOLO, IL BESTIAME E LA GENTE

De l'eau pour le pâturage, le bétail
et les personnes
Das Wasser für die Weide, das Vieh
und die Leute



Vallemaggia **pietra viva**

7

SGUARDO SULL'ALTA VALLE LAVIZZARA

Vue sur la haute vallée Lavizzara
Ein Blick auf das obere Lavizzaratal

8

UNA ZONA UMIDA TRA LE ROCCE

Une zone humide au milieu des rochers
Eine feuchte Zone mitten in den Felsen

9

L'ALPE DI OGGI

L'alpage d'aujourd'hui
Die heutige Alp

Durante la stagione alpestre (da fine giugno a inizio settembre), oltre al tipico formaggio Vallemaggia ottenuto con una miscela di latte di vacca e di capra, si produce burro e ricotta.

Chi volesse acquistare i tipici prodotti alpestri può rivolgersi al personale dell'alpe presso la cascina di questo corte.

L'alpe Vaccariscio-Mognola viene caricato attualmente con una trentina di vacche, oltre un centinaio di capre e una quindicina di maiali.

Durant la saison alpestre (de juin à septembre), outre le fromage typique, le Vallemaggia, fabriqué à partir d'un mélange de lait de vache et de chèvre, on produit aussi le beurre et le sérac.

Ceux et celles qui souhaiteraient en acquérir, sont priés/es de s'adresser au personnel de l'alpage, auprès de la cabane.

Actuellement, l'alpe Vaccariscio-Mognola accueille une trentaine de vaches, plus d'une centaine de chèvres et une quinzaine de cochons.

Während der Alpsaison (von Ende Juni bis Anfang September), wird neben dem typischen Vallemaggia-Käse aus einer Mischung von Kuh- und Ziegenmilch auch noch Butter und Ricotta produziert. Wer die typischen Produkte der Alp kaufen möchte, kann sich an das Personal bei der Alphütte nebenan wenden.

Heutzutage sömmern etwa dreissig Kühe, mehr als hundert Ziegen und etwa fünfzehn Schweine auf der Alp.

grafica e impaginazione Tessa Donati

La Lavizzara è una valle povera la cui vera ricchezza in passato era costituita da 37 alpeggi, ognuno dei quali suddiviso in parecchi corti per permettere uno sfruttamento minuzioso del pascolo. All'inizio del Novecento, in estate, salivano sui pascoli alpini oltre 1000 vacche da latte, circa 3000 capre e 200 maiali. Si producevano oltre 60 tonnellate di formaggio che veniva venduto in gran parte fuori valle, nelle città ticinesi e perfino in quelle del nord Italia. Ora si sfruttano solo 5 alpi (Brunescio, Bolla-Froda, Vaccariscio-Mognola, Pianascio-Zaria e Campo la Torba); i loro prodotti (formaggio e ricotta) restano un bene molto apprezzato e richiesto.

Autrefois la communauté de la Lavizzara devait faire face à des conditions de grande pauvreté. Encore au début du siècle passé son unique richesse consistait en un patrimoine de 37 alpages subdivisés en de nombreuses stations afin de garantir l'exploitation minutieuse des pâturages. Chaque année 1000 vaches laitières, plus de 3000 chèvres et 200 cochons passaient l'été sur les hauteurs de la vallée. On produisait plus de 60 tonnes de fromage dont la plus grande partie trouvait ses débouchés hors de la vallée, sur les marchés des villes tessinoises et du nord de l'Italie. De nos jours seuls 5 alpages (Brunescio, Bolla-Froda, Vaccariscio-Mognola, Pianascio-Zaria et Campo la Torba) sont encore exploités; leurs produits (fromage et sérac) sont appréciés et bénéficient d'une forte demande.

Für das sonst sehr ärmliche Lavizzaratal bedeuteten 37 Almen in der Vergangenheit einen wahren Reichtum. Durch die Unterteilung jeder Alp in die verschiedenen Stafeln konnten die Weiden optimal ausgenutzt werden, und Anfang des letzten Jahrhunderts wurden über 1000 Milchkühe, etwa 3000 Ziegen und 200 Schweine auf die alpinen Weiden getrieben. Es wurden mehr als 60 Tonnen Käse produziert, die grösstenteils ausserhalb des Tales in den Städten des Tessins und in Norditalien verkauft wurden.

Heutzutage werden nur noch fünf Alpen (Brunescio, Bolla-Froda, Vaccariscio-Mognola, Pianascio-Zaria e Campo la Torba) bewirtschaftet, deren Käse und Quark sehr geschätzt und gefragt sind.



Vallemaggia Turismo
Tel. +41 91 753 18 85
Fax +41 91 753 22 12
info@vallemaggia.ch

RAIFFEISEN

GRUPPO
MANIFESTAZIONI
FUSIO



mogno
inverno estate



Percorso didattico
Parcours didactique - Lehrpfad

sull'alpe con noi

Alpe Vaccariscio-Mognola Vallemaggia
Patriziato di Broglio Patriziato di Fusio