



Io son Agosto che aconcio le botte

Le nuove le vecchie e quelle che son rotte

## L'ALMANACCO DI AGOSTO

### Proverbio del mese

Chi sa la vigna in agost im-  
pieniss la tina da most (Vocabolario dei dialetti della Svizzera italiana, vol.1) Proverbio raccolto a Magliaso.

### La ricetta del mese

#### Gnoccchi alla ticinese

500 gr mollica di pane, 1/4 latte. Fate un piccolo soffritto di cipolla con un poco di burro e aggiungetevi 4 uova intere entro 50 g di farina 100 g uva di corinto una buona tritata di menta fresca e un po di sale. Impastate tutto colla farina formare dei gnocchci cuoceteli scolateli e serviteli con formaggio grattugiato e burro caldissimo quasi nero.

Tratto da Le ricette della Palmira, Astano, 3 gennaio 1913, stampato da Piergiorgio Morandi nel 2013

### Tanto tempo fa

Il 2 agosto 1752 viene firmato il "Trattato di Varese", che regola i confini fra i baliaggi di Locarno, Lugano e Mendrisio e il Ducato di Milano. Per il Malcantone questo documento ha particolare importanza in quanto stabilisce in modo definitivo il confine lungo la catena del Monte Lema, oggetto per secoli di aspre contese e chiarisce anche la particolare situazione della Torrazza di Caslano, il cui territorio era goduto dagli abitanti di Lavena e ai quali questo diritto viene garantito.

## Storie gustose

### 'Gn(i)occhi alla ticinese'

La nostra storia gustosa questa volta è un po' più recente. Dal 1846, viaggiamo fino al 3 gennaio 1913 e arriviamo ad Astano. Il piatto che vi presentiamo è della signora Palmira Donati.

Le sue ricette, fortunatamente, sono arrivate a noi grazie al nipote Piergiorgio che, nel 2013, ha deciso di stampare e far rilegare il quaderno con le "Ricette utili per cucina" della nonna. Un gesto d'affetto per i parenti, ma anche un'ottima via per diffondere la cultura gastronomica malcantonese. Infatti il volumetto è stato distribuito grazie ai musei del Malcantone.

Sfogliando il quaderno di Palmira Donati ci siamo imbattuti in tanti appetitosi primi piatti, molti secondi a base di carne (spesso all'insegna del riciclo) e qualche ricetta a base di pesce di lago, ma anche di merluzzo, del quale la Palmira scriveva: "Il merluzzo è la sostanza alimentare che contiene la maggior quantità di azoto (78%) e quindi nutrientissimo, e dovrebbe essere tenuto in molto maggiore onore nelle nostre case".

Noi non abbiamo seguito il suggerimento di Palmira e ci siamo fatti tentare dagli gnocchci di pane. Perché effettivamente avevamo una bella pagnotta da reinventare. Il risultato, seguendo alla lettera la ricetta del 1913, variando solo l'impiego della farina, che dipende da quanto è secco il vostro pane, è stato eccellente. Se in foto gli "gnocchci" non sono molto fotogenici, in bocca il gusto è assicurato. Alla prossima, magari con del merluzzo.

#### Preparazione

Cominciate tritando la cipolla, poi rosolatela in padella con un po' di burro. Preso il color dell'oro spegnete e lasciatela raffreddare. In una boule mettete la mollica di pane, le 4 uova intere, il quarto di litro di latte, l'uva di Corinto (che non ha bisogno di essere messa prima in ammollo), la menta tritata, il sale, la cipolla rosolata e iniziate impastare. Aggiungete dunque la farina e proseguite. Mettetene di più se il vostro pane è ancora umido.

#### Ingredienti per 4 porzioni

500 gr di mollica di pane

1/4 di litro di latte

1 cipolla

Burro a discrezione

4 uova

50 g di farina

100 g di uva di Corinto

Menta fresca

sale

Formaggio da grattugiare

Prima di formare gli gnocchci, specie con il caldo e per evitare di mettere troppa farina, ponete l'impasto in frigorifero per una mezzoretta. Infine formate gli gnocchci, cuoceteli in acqua bollente salata e saltateli in padella con il burro. Serviteli caldi con grana grattugiato. (Sono buoni anche tiepidi).

c.f.

## Teatro di Banco guidato da Ivano Torre, da settembre le prime attività

Dalla capitale, l'artista si è trasferito a Bedigliora e ora, con grande entusiasmo, è pronto a offrire un variegato programma culturale nel Malcantone

Dopo tre anni di gestione basata sul volontariato, il teatro di Banco per i prossimi due anni sarà affidato a Ivano Torre, percussionista,

musicista dalle mille sfaccettature e creatore nel '99 dello "Spazio culturale temporaneo" a Bellinzona. Ora, dalla capitale si è tra-

sferito a Bedigliora e, nel teatro di Banco, per puro caso, ha trovato lo spazio ideale per realizzare le sue tantissime idee. Abbiamo saputo

dei lavori in corso al teatro e non ci siamo fatti sfuggire l'occasione per farci una chiacchierata con il poliedrico musicista.

Ivano è arrivato nel Malcantone dopo un periodo non facile: «Con il coronavirus ho dovuto chiudere la scuola a Bellinzona e annullare tanti progetti. Dovevo cambiare aria, le mie tre figlie ormai sono grandi, così ho deciso di trasferirmi dalla mia compagna, che abita a Bedigliora». Ma l'artista 65enne, abituato a non fermarsi mai, aveva bisogno di uno spazio per studiare, suonare, esprimersi. A Bellinzona infatti, lo "Spazio culturale temporaneo", nato con l'intento, fallito, di rimanerci pochi mesi, in 20 anni ha ospitato centinaia di progetti, dalla musica alla meditazione. Ma dove mettere anche solo tutti gli strumenti a Bedigliora? La risposta è arrivata dal teatro: «Un giorno mi hanno chiamato per dirmi che si poteva affittare. Io mi ero esibito a Banco nell'82 con l'artista Lorenzo Manetti e anche una decina di anni fa. Mi ricordavo quanto fosse magico». Così, trasferitosi per motivi di cuore nel Malcantone, ora Ivano Torre è anche approdato nel posto perfetto dove trasmettere energia e conoscenze. E non ha perso un attimo per rivoluzionare (ma non troppo) l'interno del teatro.

#### "Devo abbassare il palco!"

«Il palco, alto un metro, non è funzionale, specie per i danzatori.

Così abbiamo installato un nuovo palco interamente in legno alto soli 32 centimetri, più lungo e che arriva perfettamente dove comincia il pavimento più antico». L'artista, grazie anche a una piccola raccolta fondi, ha poi pensato a nuovi colori per le pareti, a ristrutturare il loggione e a installare delle tende fonorinfrangenti per migliorare l'acustica. Ma non vi sveliamo troppo perché le attività dovrebbero cominciare già dai primi di settembre e varrà la pena passare di persona a curiosare.

#### "L'importante è esprimersi"

Ivano vuole proporre tantissime attività e alcune, ci dice, saranno gratuite fino alla fine dell'anno: «Per me è fondamentale esprimersi e non importa se si è alle prime armi o si pensa di non aver talento. Per questo tra le 4 attività che vorrei fare gratuitamente in questi primi mesi c'è 'perQten vocalis', ovvero riunire delle persone e improvvisare usando il più importante strumento che ci viene consegnato alla nascita: il corpo. Poi proporrò un'orchestra spontanea che usa gli oggetti più disparati per creare impasti sonori. Una vera e propria opera composta per rumori vari, che vanno dalla grattugia per il formaggio, alla scatola di latta, al fischietto o a quello che vuoi. Una vera e propria orchestra con tanto di partitura grafica e direttore d'orchestra». Musica, improvvisazione, ma anche coor-

dinazione e allenamento per tutte le età, Ivano infatti vuole pure proporre lezioni di yoga, perché ci assicura: «da quando ho scoperto maestri incredibili come Paramahansa Yoganada e ho iniziato a praticare lo yoga mi sento un venticinquenne, anche se ho 65 anni». La programmazione stilata da Ivano Torre esprime il suo enorme entusiasmo, percepibile durante tutta la nostra chiacchierata. E così, a Banco si spera presto di poter partecipare a tutto quello che l'artista ci ha raccontato: dai concerti, alle conferenze, dai corsi yoga a quelli di cucina, fino a semplici aperitivi o Jazz matiné perché come ci assicura: «Cosa c'è di meglio che ascoltare del jazz a tarda mattinata scambiando due chiacchiere e gustando una buona birra artigianale?». Per scoprire tutto, perché ce ne è da scoprire e leggere sul suo sito, visitate [ivanotorre.ch](http://ivanotorre.ch)

c.f.

#### Ivano Torre

Musicista, percussionista, compositore, insegnante di batteria, strumenti africani e ritmica, Ivano ha collaborato con l'accademia Dimitri, dato alle stampe 3 manuali dedicati al ritmo, alla batteria e allo studio del tamburo africano e ha fondato negli anni '90 la Scuola bandistica regionale di Bellinzona. Ha collaborato con artisti in Italia, in Francia, in Germania, negli Stati Uniti.

## WENGER SA

### Compie 60 anni

La ditta Wenger Riscaldamenti e Sanitari S.A. di Caslano quest'anno festeggia i 60 anni di attività nel campo edilizio e specificatamente nei rami termoclimatici, idrosanitari e sanitari in genere.

L'impresa fu fondata nel lontano 1960 da Pietro Wenger.

In seguito i figli Aleardo e Romano entrarono a far parte della ditta per poi assumerne la direzione.

In 60 anni di attività la ditta Wenger ha raggiunto brillanti traguardi, specialmente nella formazione di tanti apprendisti e, a tal proposito, si ricorda uno di loro che nel 2012 vinse il Campionato Svizzero come miglior installatore svizzero di impianti sanitari aggiudicandosi la medaglia d'oro, traguardo ancora ad oggi unico in Ticino.

Ora è entrato come dirigente anche il nipote Claudio, terza generazione della Famiglia Wenger.

A tutt'oggi con orgoglio possiamo ribadire che grazie alla grande armonia familiare e alla mentalità imprenditoriale, la ditta continua con successo l'attività nel settore dell'edilizia intrapresa tanti anni fa.

#### RISCALDAMENTI E SANITARI

Studio tecnico - Servizio riparazione

Impianti piscine

Impianti ad energia alternativa

6987 Caslano, Via Cantonetti 3

Tel. 091 606 11 10

Mob. 079/ 247 14 10 - 079 / 230 49 40

Fax 091 606 11 41

e-mail [wengersa@ticino.com](mailto:wengersa@ticino.com)



A Caslano dal 1960

