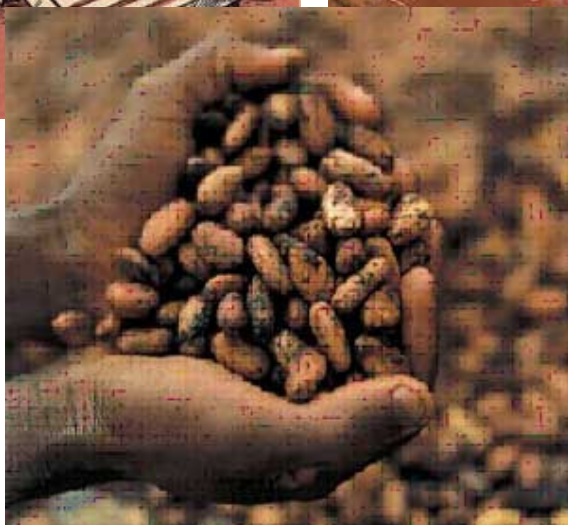


Itinerario¹ di storia

L'EMIGRAZIONE DEI CIOCCOLATIERI BLENIESI

Del Don Lia, Speziga Alice e Strozzi Giada



Formatori: S. Canevascini e A. Martignoni

Dicembre 2009s

¹ Vengono presentati degli estratti e non la versione completa dell'itinerario.

Itinerario di storia

Introduzione

Motivazione della scelta del tema

Abbiamo scelto il tema dell'emigrazione dei cioccolatieri bleniesi in quanto è un tema che ci incuriosiva. Sapendo che gli svizzeri sono rinomati per la fabbricazione di cioccolato ci chiedevamo come fosse nata questa specializzazione. Inoltre pensando alla nostra personale esperienza scolastica e alle pratiche professionali da noi svolte, ci siamo accorte che questo tema è poco trattato alle scuole elementari.

A nostro parere questo tema potrebbe suscitare l'interesse degli allievi, poiché riguarda un alimento solitamente molto apprezzato dalla maggioranza dei bambini. Un altro aspetto che potrebbe coinvolgere gli alunni è il fatto che gli strumenti usati nel passato erano molto diversi dalle macchine impiegate oggi.

Infine vi è la possibilità di collegarsi al nostro territorio, sia ad elementi del passato (testimonianze orali, lettere di emigranti, strumenti di lavoro,...) che del presente (fabbriche, manifestazioni sul cioccolato, prodotti dei supermercati,...).

Classe ipotetica e obiettivi generali

L'itinerario è stato pensato per una V elementare. Abbiamo deciso di proporre questo itinerario ad una V in quanto a questa età gli allievi, trovandosi nel periodo delle operazioni concrete, dovrebbero possedere tutti i mezzi necessari per analizzare degli aspetti del passato legati alla situazione sociale odierna. L'organizzazione operatoria del pensiero, che inizia a svilupparsi a 7 anni circa, ma che raggiunge l'apice massimo a 10 anni, consente al bambino di ordinare gli eventi storici, confrontare e includere delle durate (gli permette di capire che il presente include i secoli passati), di coordinare e considerare simultaneamente serie di più eventi e di eventi paralleli, e di misurare e quantificare il tempo. A questa età il bambino ha una capacità di retrospezione di circa 100 anni: questo lo facilita sicuramente nell'analisi degli eventi passati e nel confronto con l'oggi. Nei programmi ufficiali il tema da noi scelto è trattato in V elementare come approfondimento della realtà sociale e culturale del Cantone. Il documento da noi consultato consiglia l'uso di vari tipi di fonti. Per questo motivo, ed anche per poter fornire agli allievi la possibilità di controllare ed approfondire le informazioni, abbiamo scelto di proporre varie fonti che spaziano dallo stile iconico a quello testuale, alle fonti materiali, ...

Per il nostro itinerario abbiamo posto i seguenti obiettivi generali:

Obiettivi di contenuto:

- prendere coscienza dell'emigrazione e delle cause che spingono una persona ad emigrare;
- approfondire la realtà migratoria dei cioccolatieri bleniesi;
- prendere coscienza delle conseguenze della rivoluzione industriale per il lavoro del cioccolatiere (capire l'evoluzione del mestiere del cioccolatiere);
- comprendere che i cambiamenti storici non avvengono in modo repentino e contemporaneamente, ma seguono un processo lento e articolato.

Obiettivi di metodo:

- acquisire un approccio alla disciplina di tipo storico
 - ➔ imparare ad interrogare e interpretare le fonti;
 - ➔ imparare a formulare delle ipotesi;
 - ➔ imparare ad argomentare le proprie ipotesi;
 - ➔ imparare a compiere delle inferenze confrontando fonti diverse.

Obiettivi educativi/socio-affettivi:

- conoscere il proprio territorio;
- riconoscere l'importanza della conservazione dei documenti/oggetti appartenenti al passato;
- imparare ad interagire con gli altri ascoltando e rispettando le idee altrui.

L'itinerario

Presenza di coscienza (sensibilità) che il bambino dovrebbe sviluppare e maturare durante l'itinerario

Con questo itinerario vorremmo far acquisire al bambino, oltre ai contenuti strettamente legati all'emigrazione dei cioccolatieri bleniesi, anche il metodo di lavoro dello storico. Vorremmo cioè far comprendere al bambino l'importanza di interrogare i documenti che appartengono al passato in quanto portatori di preziose informazioni sull'ambiente sociale nel quale sono stati prodotti. Il bambino di scuola elementare capisce infatti che i secoli passati hanno lasciato degli indizi e delle tracce, ma non si rende conto della necessità di interpretarli². A questo scopo nel nostro itinerario invitiamo spesso l'allievo a porsi delle domande, a formulare ipotesi, a produrre inferenze e ad argomentare le proprie convinzioni a partire dai dati oggettivi.

Per aiutare il bambino ad acquisire una metodologia storica abbiamo programmato di svolgere, all'interno del nostro itinerario, dei momenti di lettura e analisi collettiva delle fonti. Questi momenti forniscono al bambino un esempio di come analizzare le fonti e allo stesso tempo, trattandosi di situazioni di interazione, permettono all'allievo di sviluppare le proprie capacità argomentative.

Il bambino della scuola elementare ritiene che la conoscenza dei fatti storici a cui non si può accedere attraverso le testimonianze dirette sia possibile perché nel passato qualcuno ha lasciato volontariamente dei segni affinché i successori potessero conoscere. Il bambino di questa età riduce dunque la fonte storica alle sole testimonianze volontarie (cronache, memorie scritte,...): non pensa agli indizi che senza premeditazione il passato ha lasciato lungo la sua strada³. Data questa difficoltà dei bambini di considerare come fonti le testimonianze indirette vorremmo che grazie al nostro itinerario il bambino acquisisca una sensibilità maggiore nei confronti di questo genere di fonti. A questo scopo presentiamo all'allievo sia testimonianze volontarie (es.: statistiche, libro di Plinio Martini,...) che involontarie (es. ex voto, lettera ad un parente, inventario dei materiali di una bottega ...).

Durante il nostro itinerario vorremmo anche portare il bambino a prendere coscienza della realtà in cui vive, a concepire il presente come realtà storicamente determinata. Vorremmo far comprendere all'allievo come la realtà in cui vive possa essere analizzata e spiegata in funzione dei legami con le società passate.

Scoprendo come ciò che vede sia frutto del lavoro compiuto in passato dagli uomini per soddisfare i propri bisogni, il bambino si lega affettivamente alle generazioni che lo hanno preceduto e sviluppa, nel corso degli anni, un senso di responsabilità che lo porta a proteggere tutto quanto costituisce una testimonianza del passato.

Riflettendo sulla realtà in cui vive, il bambino capisce che il passato non era come oggi, ma che sono avvenuti dei mutamenti storici e sociali che hanno determinato il presente. Durante il nostro itinerario vorremmo che i bambini prendessero coscienza che i cambiamenti storici non avvengono in modo repentino e contemporaneamente, ma seguono un processo lento e articolato. Nel nostro itinerario i bambini prendono coscienza di questa gradualità dei cambiamenti analizzando ad esempio delle statistiche che riportano il numero di fabbriche presenti sul territorio svizzero ad inizio Novecento.

I cambiamenti strutturali che vogliamo porre al centro del nostro itinerario

Il cambiamento strutturale al centro del nostro itinerario è quello relativo al mondo del lavoro. Con questo itinerario vorremmo far capire al bambino come l'avvento della rivoluzione industriale abbia modificato non solo il lavoro del cioccolatiere ma anche le condizioni di vita in Ticino. L'avvento delle prime fabbriche in Ticino ha permesso l'insorgere di un numero elevato di posti di lavoro migliorando la vita di alcuni dipendenti. Inoltre vorremmo che il bambino colga la differenza tra emigrazione odierna ed emigrazione passata: in passato si emigrava dal Ticino per trovare fortuna altrove, mentre oggi giorno molte persone emigrano proprio in Ticino. Questo cambiamento è dovuto ad un miglioramento delle condizioni di vita nel nostro paese.

Il bambino al centro del processo di apprendimento-insegnamento

Durante la progettazione dell'itinerario abbiamo riflettuto a lungo su quale modalità adottare per porre il bambino al centro del processo di apprendimento-insegnamento. Ci siamo soffermate molto su questo aspetto in quanto

² Canonica, C. (1993). *L'apprendimento-insegnamento*. pagg. 16-42 (capitolo: *Le questioni d'ordine psicologico nell'apprendimento-insegnamento della storia*). Locarno

³ Canonica, C. (1993). *L'apprendimento-insegnamento*. pagg. 16-42 (capitolo: *Le questioni d'ordine psicologico nell'apprendimento-insegnamento della storia*). Locarno

riteniamo che l'adozione di un approccio centrato sull'allievo favorisca la costruzione di apprendimenti più stabili e duraturi. Nelle vesti di allieve ci siamo infatti più volte accorte come i contenuti delle lezioni in cui è richiesta la nostra partecipazione attiva rimangano più tempo nella memoria rispetto ai contenuti delle lezioni frontali.

Per questo motivo abbiamo deciso di preparare delle lezioni in cui l'allievo svolga un ruolo attivo. Il ruolo svolto da quest'ultimo è paragonabile a quello di un investigatore, che partendo dagli indizi ricavati sulla scena del delitto e interrogando i sospettati, tesse una trama per ricostruire i fatti accaduti. Allo stesso modo il bambino interroga le fonti fornite dal docente per dare risposta a quesiti emersi durante lo svolgimento delle lezioni precedenti, per verificare l'adeguatezza di alcune ipotesi interpretative ma anche per far nascere nuove domande. Analizzando testimonianze orali, documenti scritti, fotografie e immagini di vario genere il bambino-investigatore apprende in modo attivo la storia dell'emigrazione dei cioccolatieri bleniesi.

Adottando questo metodo di lavoro cambia sia il ruolo del docente, sia quello dei compagni di classe. Il docente non è più solamente trasmettitore di una serie di conoscenze da imparare a memoria, ma diventa una risorsa da sfruttare per risolvere gli interrogativi emersi e un mediatore. I compagni possono diventare delle risorse nel momento in cui avviene uno scambio tra pari.

Nonostante ciò non è sempre possibile proporre delle situazioni didattiche in cui l'allievo sia l'attore principale.

Un'altra strategia che abbiamo messo in atto per porre il bambino al centro del processo di apprendimento-insegnamento è stata quella di partire dal vissuto del bambino e dalla realtà a lui vicina. Abbiamo pensato di iniziare l'itinerario proponendo agli allievi una lezione in cui spiegano ai compagni da dove provengono e i motivi per cui i loro genitori o nonni sono emigrati in Ticino. Il racconto dei bambini permette di scoprire le cause dell'emigrazione odierna, le quali verranno poi confrontate con i motivi che spinsero i bleniesi ad emigrare dal Ticino. Abbiamo deciso di strutturare l'itinerario a partire dal presente in quanto è la dimensione temporale nella quale si situano i bambini.

Per fare in modo che il nostro itinerario si strutturi sulle conoscenze del bambino e non sulle aspettative di noi docenti abbiamo progettato una lezione di raccolta delle concezioni. Questa lezione ci permetterà di venire a conoscenza di quanto già sanno i bambini sul tema e di definire degli obiettivi adeguati al livello della classe.

Tipi di fonti utilizzate per questo itinerario

Avendo posto come obiettivo l'acquisizione da parte del bambino di un approccio storico, durante la progettazione dell'itinerario abbiamo dato molta importanza alla raccolta e all'analisi delle fonti. Per la maggior parte dei "concetti" presentati ai bambini abbiamo cercato delle fonti che permettessero loro di verificare la verità dell'affermazioni e, allo stesso tempo, di approfondire la conoscenza su quell'argomento.

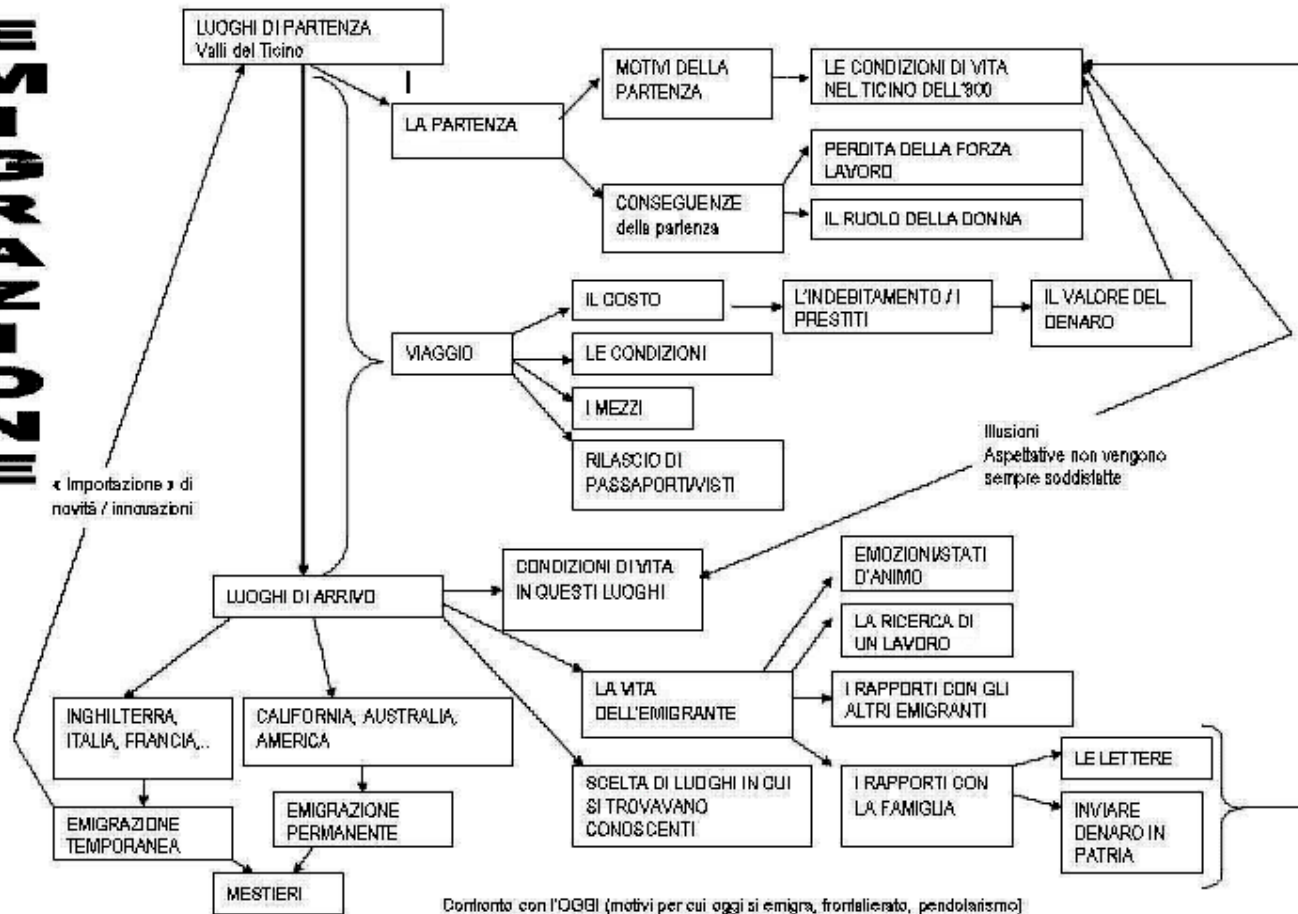
Abbiamo inoltre cercato delle fonti che consentissero all'allievo di formulare nuove ipotesi ma al contempo di rispondere agli interrogativi emersi nelle lezioni precedenti.

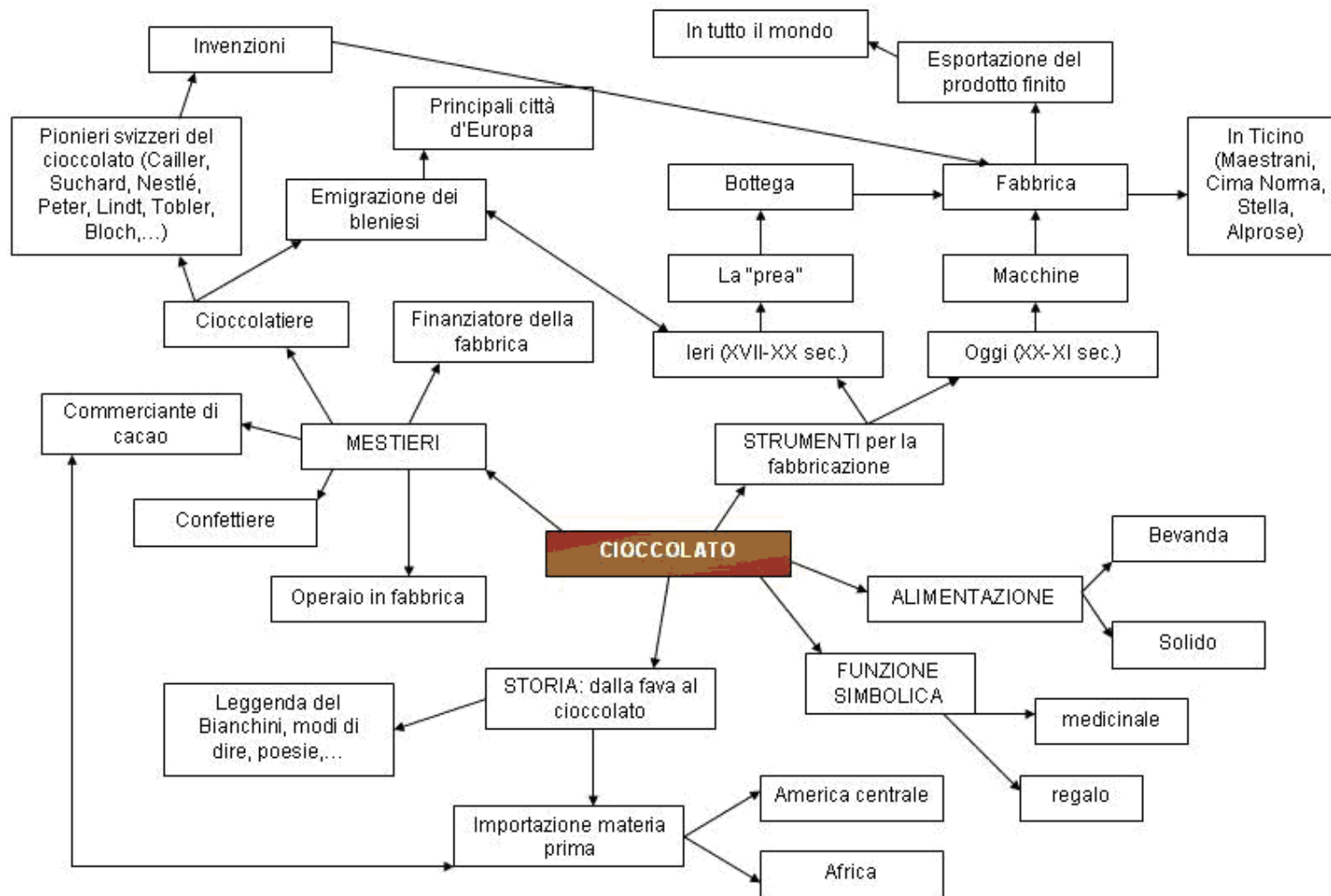
Data la difficoltà dei bambini della scuola elementare di considerare come fonti le testimonianze indirette, durante il nostro itinerario intendiamo fare ricorso anche a questo tipo di fonte. Questo per far capire al bambino che anche un oggetto che in passato aveva un'utilità ben diversa del dare informazioni ai posteri, può fornire allo storico, che l'analizza con attenzione, dei dati rilevanti per il suo lavoro.

Per questo itinerario abbiamo intenzione di far ricorso a fonti di vario genere: fonti iconografiche (fotografie, ex voto, disegni), fonti scritte (statistiche, lettera, poesia, estratto di un libro, inventario) materiali (mortaio) e fonti documento-monumento (visita alla fabbrica). Abbiamo scelto di fornire al bambino fonti di vario genere in modo che abbia la possibilità di trovare, nei diversi piani di lettura e nei confronti, informazioni "sicure e approfondite" sull'emigrazione dei cioccolatieri bleniesi. Analizzando fonti diverse il bambino ha la possibilità di verificare la verità delle conclusioni a cui è giunto, di approfondire maggiormente determinate informazioni e di porsi nuovi interrogativi.

Mappe concettuali

MZO-NADQ-EM





Schema logico-didattico

0) Raccolta delle rappresentazioni spontanee

- rendersi conto, attraverso le varie testimonianze, che l'emigrazione è un fenomeno attuale e strettamente legato alla propria realtà

- saper riassumere le cause che hanno spinto alcuni genitori o nonni ad emigrare
- saper spiegare cosa significa il termine *emigrazione*

Vedi lezione 1) ed inoltre:

- saper analizzare, con l'aiuto di domande-guida, delle trascrizioni di interviste

- ipotizzare quali furono le cause che spinsero l'uomo ad emigrare
- estrapolare da alcune fonti scritte delle informazioni riguardanti le motivazioni principali che spinsero le persone delle valli ad emigrare
- confrontare le informazioni tratte dalle fonti scritte analizzate in precedenza con delle immagini

1) L'emigrazione negli ultimi 50 anni

- esposizione delle esperienze (dei bni o dei propri genitori/nonni)
- discussione sulle cause che portano a lasciare la propria patria
- cartellone delle cause che spingono ad emigrare
- spiegazione del termine "emigrazione"

1b) Cause dell'emigrazione negli ultimi 50 anni

- analisi di interviste fatte a persone emigrate
- cartellone delle cause che spingono ad emigrare

VEDI ALLEGATO n° 1

2) Condizioni di vita nel passato

- si emigrava già in passato? Quali erano le condizioni di vita?
- analisi di alcuni estratti da *Il fondo del sacco* e di alcune immagini
- introduzione del tema dei cioccolatieri

VEDI ALLEGATO n° 2

3) Verifica formativa sugli elementi appresi fino a qui

- saper estrapolare gli elementi importanti della lettera, analizzandola con l'aiuto di domande guida
- comprendere il motivo per cui i bleniesi sceglievano di svolgere il lavoro del cioccolatiere (Bianchini e lettera)

- saper riassumere i principali luoghi in cui emigravano i cioccolatieri bleniesi grazie all'analisi di una tabella
- scoprire che attorno al mestiere del cioccolatiere ruotavano altri lavori

- saper disegnare la "prea" partendo da una descrizione e scoprirne la sua funzione
- saper intervenire, rispondendo alle domande dell'am, durante il racconto della storia del cioccolato
- saper ritrovare elementi trattati in precedenza nella poesia

- analizzare, grazie a delle domande-guida, l'inventario di una bottega e scoprire che nelle botteghe del cioccolatiere non si produceva/vendeva solo il cioccolato.

4) Introduzione ai cioccolatieri bleniesi

- analisi di una lettera di un emigrante (Stefano Protti di Grumo) e scoperta di informazioni riguardo l'emigrazione
- racconto leggenda del Bianchini

VEDI ALLEGATO n° 3

5) Luoghi di destinazione dei cioccolatieri bleniesi

- analisi di una tabella contenente dei dati sugli emigranti bleniesi
- creazione di una mappa con delle frecce che indicano i viaggi degli emigranti su una cartina

VEDI ALLEGATO n° 4

6) La "prea" - strumento di lavoro dei cioccolatieri

- fare un disegno partendo da una descrizione
- storia del cioccolato
- poesia "I léccaschidel"

VEDI ALLEGATO n° 5

7) Altri strumenti dei cioccolatieri

- analisi di un inventario di una bottega (cugini Buzzi)
- disegno della bottega

VEDI ALLEGATO n° 6

<ul style="list-style-type: none"> - confrontare gli strumenti della bottega con i macchinari utilizzati nelle fabbriche - saper abbinare ad ogni macchinario (di un determinato reparto) delle prime fabbriche il lavoro svolto manualmente nelle botteghe 	<p>8) Dalla bottega alla fabbrica</p> <ul style="list-style-type: none"> - avvento della rivoluzione industriale - gli strumenti e il lavoro in fabbrica e la sua struttura in reparti <p>VEDI ALLEGATO n° 7</p>
<ul style="list-style-type: none"> - saper riassumere i principali eventi che caratterizzano la nascita delle fabbriche di cioccolato in Ticino e le conseguenze che esse hanno portato nel Cantone. 	<p>9) Le fabbriche in Ticino</p> <ul style="list-style-type: none"> - storia delle principali fabbriche in Ticino - conseguenze sulla popolazione ticinese <p>VEDI ALLEGATO n° 8</p>
<ul style="list-style-type: none"> - saper confrontare gli strumenti del passato con quelli di una fabbrica attuale 	<p>10) Visita ad una fabbrica di cioccolato</p> <ul style="list-style-type: none"> - confrontare gli strumenti del passato con quelli odierni

11) Verifica conclusiva

Possibili sviluppi e collegamenti interdisciplinari

Si potrebbe ampliare l'itinerario parlando di altri mestieri tipici degli emigranti ticinesi, come i marronai, gli spazzacamini, ecc. Dato che a volte i marronai si specializzavano nel settore del cioccolato, sarebbe ideale trattare questo tema prima di introdurre i cioccolatieri.

Degli aspetti dell'emigrazione che non abbiamo approfondito e che sarebbe opportuno trattare sono:

- la differenza tra l'emigrazione temporanea e quella permanente;
- la dimensione del viaggio (costi, aspetto psicologico, condizioni, mezzi di trasporto,...);
- le conseguenze dell'emigrazione in Ticino (perdita della forza lavoro, spopolamento delle valli, condizioni di vita della donna,...).

Oltre a confrontare l'emigrazione odierna con quella passata si potrebbe discutere sul frontalierato e sul pendolarismo, fenomeni molto presenti nella realtà ticinese del giorno d'oggi.

I possibili collegamenti interdisciplinari correlati a questo tema sono:

- In italiano si potrebbero analizzare detti, proverbi, poesie e lettere di emigranti per evidenziare differenze e similitudini tra dialetto e italiano o anche per sottolineare l'evoluzione della lingua negli anni. Inoltre è possibile proporre come lettura di classe *La fabbrica di cioccolato* di Roal Dahl.
- Come già detto durante le lezioni di geografia è consigliabile studiare la morfologia delle Valli ticinesi e in particolare quella della Valle di Blenio. Questo favorisce la comprensione di alcuni elementi storici.
- A scienze si potrebbe approfondire la fabbricazione del cioccolato e confrontare l'alimentazione del passato con quella odierna.
- A matematica si potrebbero proporre dei problemi legati al calcolo di produzione di cioccolato oppure legati a differenze demografiche.

Bibliografia

- Biblioteca cantonale di Bellinzona / Doc. regionale, Segn.: Dossier *Fabbriche di cioccolato e cioccolatieri ticinesi*
- Bianconi, P. (1980). *Ticino com'era*. Locarno: Armando Dadò editore.
- Bianconi, P. (1980). *Ex Voto del Ticino* (pag 68 – 90). Locarno: Ed. Armando Dadò.
- Bruni, F. (1946). *I cioccolatieri dall'artigianato all'industria*. Bellinzona – Lugano: S. A Grassi & Co.
- Centro di dialettologia e di etnografia di Bellinzona (2006). *Le voci 12: Cioccolato. Estratto dal vocabolario dei dialetti della Svizzera italiana*. Bellinzona: Centro di dialettologia e di etnografia.
- Chiapparino, F., Romano, R. (2007). *Il cioccolato. Industria, mercato e società in Italia e Svizzera (XVIII-XX sec.)*. Milano: franco Angeli.
- Chocosuisse (2001). *Chocologie. Passato e presente dell'industria del cioccolato*. Berna: ed Chocosuisse.
- Danzi, N. (2005). Dalla "prea" alla macchina. Dall'industria all'archeologia industriale. *Il nostro paese*, 285, 26-31.
- Gilardoni, V. (1987). *La Svizzera Italiana di Stefano Franscini. Tomo primo*. Bellinzona: Edizioni Casagrande.
- Kinross, F., Barber, P., Jacomelli, P. e Ferrari, F. (1996). *Lo zampino dei Gatti. Un capitolo di storia dell'emigrazione bleniese in Inghilterra*. Olivone: Fondazione Jacob-Piazza, quaderni bleniesi.
- Martini, P.(2005). *Il fondo del sacco*. Bellinzona: Edizioni Casagrande.
- Melchionda, E. (1978). *Aspetti dell'emigrazione bleniese*. Lavoro personale per il conseguimento della patente di scuola maggiore.
- Peduzzi, P. (1985). *Pionieri Ticinesi in Inghilterra*. Bellinzona: Edizioni Casagrande.
- Pezzoni, W. (1979). *L'emigrazione stagionale e permanente con particolare riferimento alla Vallemaggia*. Testo presentato quale lavoro di abilitazione, corso di storia 1977/79.
- Pusterla Cambin, P. (2007). *L'oro bruno: cioccolato e cioccolatieri delle terre ticinesi*. Museo etnografico di Blenio.
- Rodoni, O. (1972). *Emigrazione: problema di ieri, oggi, di sempre*. Biasca. → lavoro di ricerca
- Vicari, M. (1992). *Valle di Blenio. Documentazioni orali della svizzera italiana. Trascrizioni e analisi di testimonianze dialettali*. Bellinzona: Dipartimento dell'istruzione e della cultura.
- Zoppi, D. (1943). *L'emigrazione ticinese. Sue cause e suoi effetti*. Lugano: Arti grafiche Società Anonima Successori a Natale Mazzuconi. → tesi
- Più autori (1992). *Archivio storico ticinese. 111 Seconda serie – Bellinzona – Giugno 1992*. Bellinzona: Ed. Casagrande.

Sitografia

<http://www.archiviodonetta.ch>

<http://www.3valli.com/index.php?page=rivista>

<http://www.vocediblenio.ch>

https://it.wikipedia.org/wiki/Emigrazione_ticinese

https://it.wikipedia.org/wiki/Emigrazione_ticinese_in_California

Allegati

Allegato 1

“(Il Ticino) Era un paese povero, forse il più povero d’Europa. Da sempre sfruttato e abbandonato a sé stesso, doveva trasformarsi in una di quelle regioni nelle quali l’emigrazione diventa per molti un modo di vivere e di sopravvivere. A partire dal sedicesimo secolo, i ticinesi emigrarono a Milano, Roma, Torino, e più tardi a Parigi, San Pietroburgo e Vienna. Architetti, scultori, artisti, provetti artigiani e persino banchieri se ne andarono in cerca di più favorevoli prospettive; li seguirono altri che cercavano lavoro in posizioni più umili. (...) gli uomini di una certa zona o vallata cercavano insieme lavoro in una determinata città o paese. (...) Esistevano insediamenti di ticinesi in Italia, Francia, Germania, Gran Bretagna, nell’America del Nord e del Sud e in Australia.

La povertà era la causa principale dell’emigrazione, e grandi erano la povertà e l’isolamento delle valli alpine, come appunto quella della Val di Blenio. (...) era una valle di scarse risorse e dal suolo difficile da lavorare. La vita era resa dura da tecniche agricole primitive, dalla proprietà frammentata in piccoli lotti improduttivi e dai disastri naturali che venivano spesso a tormentare questa terra. Queste furono le condizioni che spinsero molti bleniesi a lasciare le loro case per cercare fortuna lontano. Nel Cinquecento e Seicento, i poveri delle regioni rurali andavano a lavorare in Italia quali cuochi, stallieri facchini o venditori di castagne. In secolo più tardi, molti assunsero compiti più specializzati, particolarmente quali fabbricanti di cioccolata.”

(Tratto da Kinross, F., Barber, P., Jacomelli, P. e Ferrari, F. (1996). *Lo zampino dei Gatti* (pag 21). Olivone: Fondazione Jacob-Piazza)

Allegato 2:

LE CONDIZIONI DI VITA NELLE VALLI DEL TICINO DEL 1800

“ (...)Sugli alpi ne morivano tutti gli anni, ed eravamo sempre noi giovani a metterci la pelle; i vecchi come era giusto stavano vicino alla caldaia, e noi dovevamo arrampicarci sulle creste dietro le capre perdute, per bello e per brutto tempo; e quelli che non andavano all'alpe dovevano salire sulle corone a far fieno, che non era rischio meno brutto, soprattutto al momento di buttare le reti a valle. Così alla povera Arcangela, che aspettava sotto, capitò di vedere arrivar giù la figlia prima del fieno. E poi c'erano le frane e le valanghe, e le piene del fiume a portar via prati stalle bestie(...)”

“(...) Al paradiso ci credevo anch'io, ma intanto dicevo al fratello:

- In America i più poveri mangiano carne tutti i giorni.
- Forse che fino a oggi hai patito la fame, grand'e grosso come sei?
- Io sono grande e grosso di costituzione, e tu sai bene che con tutto il nostro lavorare ci stufiamo a polenta tre volte al giorno, e poi non è mica sempre stata abbondante. E un bicchiere di vino che è vino, grossi come siamo l'abbiamo bevuto soltanto alle veglie dei morti.

Polenta e latte, patate e formaggio, focaccia; il pane di segale era già un'eccezione, la carne la vedevamo per Natale e Pasqua e d'estate se cadeva una bestia in un burrone. Eravamo talmente stufi di mangiare sempre le stesse cose, che al tempo della mazza rubavamo la cannella e i chiodi di garofano, e i servitori delle alpi leccavano il sale della bolgetta che le bestie avevano già leccato chissà quante volte: era il bisogno di sentire un gusto, bramosi anche noi come le capre, che incontrarle sul pericolo c'è sempre il rischio di farsi buttar giù da come ti saltano addosso per il pizzico.

D'autunno avevamo le castagne, e per tre mesi ci toccavano a colazione desinare e cena. Noi che salivamo sull'alpe avevamo scordato il sapore dell'altra frutta; la frutta è troppo pesante da portare fino ai corti di cima. (...)”

(...) Quelle notti in bianco (in America) dovevo farle per coltivare qualche interesse; Trafficcavo case e terreni e guadagnavo bene, e ogni tanto mi veniva in mente che a Caveragno portavo il letame una giornata intera, e poi mi davano due franchi. Che miseria, pensavo con nostalgia. (...)



36
44

La donna bota di soma, fusto caricamento del grano: questo carico, indovinate a quale tempo, come avete già visto, tutti arrivati, arrivati dal lontano reame, arrivato il raccolto, per tutti i giorni di lavoro, con un solo o doppio mulo che si fatica tanto a tirare e dove, probabilmente, un'ultima volta, si farà il tempo. Non prenda le grida solo spole, per un peso, fusto o legno a tirare. Malavoglia destra, e questo non è obiettivo.

(Foto di L. L. L. L.)



G. R. L. 7800.



QUE

2.

Daniele Kiber, Ludiano

London li 18 giu. 1876

Cara Sorella,

Eccomi dopo qualche tempo a darti le mie notizie.

Riguardo al viaggio l'ò fatto felice; giunto a Londra sono stato 10 giorni a spasso, ma adesso sono appiazzato¹, non guadagno tanto ma sto bene.

Il fratello Giovanni di salute sta discretamente bene.

Farai piacere a demandare alla signora Marianna Ganna se l'ò pagata, perché non mi ricordo piú, e se non l'ò pagata pagala, che un qualche giorno te li restituirò e nel medesimo tempo la saluterai caramente lei e la sua figlia Carolina.

Novità di Londra non te né posso dare perché non conosci nulla li stesso, il tempo fa un po bello e un po brutto.

Riguardo agli affari per andare in America se sai qual cosa farai piacere a farmelo sapere. Molto piú faria piacere a farmi sapere cosa ne dicono di mè nel paese.

Ti prego dunque a darmi notizia di tutto ciò che è passato nel paese dopo la mia partenza.

Altro non mi occorre al presente che salutandoti di cuore tu il padre e tutta la famiglia e saluterai tutti quelli che domandono di mè.

Un pronto riscontro.

Tuo aff.mo fratello Daniele

il mio indirizzo
314. and 316 Euston Road
London

1. ho trovato posto di lavoro

3.

Stefano Protti, Grumo

Paris le 28 Octobre 1860

Tre scher frere maire e seur

Con la presente vengo a darvi notizie del nostro buon viaggio che abbiám fato abbiám passato il St. Gotardo magnificamente bene.

La medesima sera che siamo arrivati a Paris il Giovanino Malingamba lo o piazzato sotto il Sr. Bereta a fare il maronaio a f. 20 al mese ma non a viaggi e la piazza dove travalia e rue du Bar il suo padrone e contento di lui e non si trova imbarazzato di niente per il sui mestiere e lingua.

io non o cercato travalia a parigi poiché anchio sino della prima sera che sono arrivato mi anno domandato se voleva andare a Londra a fare il ciocolatiere di modo che veden[d]o che qui a

Parigi non cera lavoro mi sono diciso di partire e mi anno fato aspetare intanto che (...) e questa sera a mezza note di domenica 28 parto per Londra al servizio del Sr. tenente Gatti¹ il mio salario e circa a quello che poteva vanzarmi qui à paris

non si deve temere per il giovanino gli o molti racomandato a suo padrone e tutti i miei amici di proteggerlo in caso di bisogno e poi vederò a primavera se converebbe farlo venire a londra

Io sono libbero se alcaso non piacerebbe di stare a londra verrei ancora a parigi.

O trovato Stefano Masina e gli o comunicato la lettera della zia Carolina e mi dice che (...) non si trova in merito di pagare subito motivo che a mandato denari a suo padre e poi vol mandarne ancora per la fiera di St. Martino ma promete che al piú tardi per il giorno dell'ano paghera il tutto se suo padre glielo lascia. Giusepe Antonio alegranza e venuto a parigi si porta molto bene gli o rimesso la (...) che sua filia carolina mi a datto e fa il maronaio a suo conto sulla piazza che avevi tu rue de la Banque paga il medesimo prezzo mi racomanda i piú amplii complimenti a tutti i parenti protti Malingamba e suoi di casa e se avessero di scrivergli di mandargli la misura delle scarpi della teresa e Lodovina.

Stefano Dell'oro e venuto a parigi abbiamo dormito tre note insieme e poi si e piazzato rue St Martin dice che viene a casa a primavera.

Vincenzo Prospero travalia rue de strasbourg in faccia al camino di ferro e si porta bene coloro che vorrebbero scrivere a qualcuno dei (...) miei amici lindirizzo e questo. Mr. Cima limonadier rue Bovr bonvilleneuve 24 Paris pour remetre a (...)

Altro non mi trovo a dirti solo che di salutarvi tutti caramente e della parte del Malingamba dell'oro e masina. Quando sarò a Londra ti scriverò ADio AdDio tuo sincero fratello

Stefano Protti

1. Si tratta di Giuseppe Gatti (1807-1873) che fu anche tenente dell'esercito.

4.

Stefano Protti, Grumo

Canbridge Wells Kent
12 giugno 81

Amico Degrossa

Lunedì arrivando alla (...) da tutte le parte la piú parte era (...) e quella che mi diede non sapeva sicuro bisognava partire imediatamente non o avuto il tempo di venire prendere qualche effeti e farvi sapere dove andavo quas quasi non voleva acetarmi perche non ero il giovine che aveva ingagiato ed anche non aveva bisogno

E uno come noi a aperto solame[n]te la settimana prima delle pentecoste ed e un bon pasticciere ma per altro vale poco tanto che cera lesposizione dellagricoltura per 5 giorni a molto lavorato altrimenti fa poco a tre fiti a pagare la botega ed il sotto alogia fuori ed il forno altra parte e per me fa 4 che alogio un gran milia fuori di città

Ieri mi disse se volio stare per 10 schelini la settimana potro starvi ma di piú non può pagare e non so di trovare melio la Domenica non apre per intanto o acetato ma non si puo contarvi sopra e se vado avanti spero una qualche domenica di venire e ritornare Vi scrivo per farvi sapere dove sono e per caso di qualche circostanze forssi domenica vi vedro in tanto vi saluto S Protti

kare¹ Mr. Souque Confectioner chapel place Canbridge Wells Kent

1. presso

Allegato 4:**I CIOCCOLATIERI BLENIESI**

Cognome	Nome	Origine	Destinazione	Mestiere
Agnelli	Carlo	Lottigna	Magonza-Offenbach	finanziatore di una fabbrica di cioccolato nel 1814
Albertali	Pietro	Olivone	Verona	fabbrica di cioccolato dal 1816-25
Aspari Crippa	Giovanni Battista	Olivone	Milano	fabbrica di cioccolato
Barbara	Stefano		Lucerna	fabbrica di cioccolato
Barera		Olivone	Torino	fabbricanti di cioccolato nel 1750
Barera	Giuseppe Luigi	Olivone	Pavia	laboratorio di cioccolato alla fine del 1700
Bianchini		Campo Blenio	Corte di Spagna	capo-cuoco (1600)
Bianchini	Vincenzo	Campo Blenio	Stoccolma	magazzino di cioccolato
Brunetti	Pietro	Aquila	Dangio Torre	capo-cioccolatiere alla Cima-Norma dal 1917-30
Bruschi	Giacomo	Dongio	Parigi	<i>confiseur, chocolatier</i> dal 1840-1855
Cozza	Domenico	Leontica	Parigi	<i>magasin marrons, chocolatier, glacier</i> dal 1826-56
Degiorgi	Giovanni (1787) Domenico	Aquila	San Pietroburgo	cioccolatiere, poi ombrellaio e unguentaio
Degrussa	Ambrogio		Londra	presso i Gatti nel 1870
De Tonis	Carlo	Leontica	Parigi	<i>fabrique de chocolat et eau de cologne</i> nel 1851
Domendietti	Agostino Ambrogio Giovanni		Lione	cioccolatiere
Ganna			Lucerna	fabbricante di cioccolato
Gatti	Carlo	Dongio	Londra	ristoratore, fabbricante di cioccolato

Giroldi		Aquila	Amsterdam	laboratorio fabbrica di cioccolato
Giudicelli	Domenico	Aquila	- Bologna - Lione e Bordeaux	- marronaio - cioccolatiere
Guidicelli	- Luigi Domenico - Pietro - Vittore - Pietro	- Aquila - Aquila - Olivone - Ponto Valentino	Parigi	- <i>indi pendant, rentier chocolatier, employé</i> (1840) - <i>magasin marrons, vitrier, chocolatier</i> (1840)
Jamolli	Giacomo		Novara	caffettiere e cioccolatiere
Maestrani	Federico	Aquila	- Lugano	- fabbrica Maestrani (1922) - fabbrica Stella SA (1928)
Maestrani	Luigi	Aquila	Parigi	chocolatier, limonadier (1857)
Pagani	Giuseppe (1859-1939)	Torre	- Londra - Dangio Torre	- ristoratore - fondatore Cima Norma
Polti	Gaetano	Olivone	Verona	fabbrica di cioccolato con i fratelli Albertali
Sala	Antonio		Grenoble	fabbrica di cioccolato (1836)
Scalvedi		Ghirone	Torino	"La fabbrica più antica d'Italia"
Salzi	Giuseppe	Olivone	Pavia	laboratorio (1850-1900) poi fabbrica
Sozzi	Carlo G. Giacomo	Olivone	Milano	commerciante di spezie

Allegato 5:

La storia del cioccolato (L'oro bruno, pag. 16- 20)

L'albero del cacao è originario della foresta equatoriale amazzonica. La pianta fu chiamata nel Settecento *Thebroma cacao*: cibo degli dei. Fiorisce tutto l'anno, producendo dei frutti, detti fave o cabossidi, che contengono da venti a quaranta semi di cacao.

Le fave di cacao erano famose già nella Preistoria (maya e aztechi), i quali preparavano bevande o impasti. L'impasto era usato anche come medicinale e aveva un ruolo importante nelle cerimonie rituali. Le fave migliori venivano usate come moneta (*Foelix Moneta*: che cresce sugli alberi).

I conquistadores europei (ca. 1500) iniziarono ad apprezzare la cioccolata calda solo quando provarono ad aggiungere sostanze dolcificanti e spezie quali zucchero, cannella, vaniglia e talvolta pepe.

Agli inizi del 1600, la cioccolata calda era diventata la bevanda alla moda delle cerimonie di corte, dell'aristocrazia spagnola e degli ecclesiastici. Nessuno sa con precisione come sia arrivata la cioccolata in Francia e in Italia (forse attraverso i possedimenti spagnoli, forse tramite la casa dei Savoia, forse Anna d'Austria figlia di Filippo III di Spagna,...).

Verso il 1750 in Francia si inventa la tavola orizzontale per tritare il cacao, migliorando le condizioni di lavoro degli operai. Con la rivoluzione industriale i costi della lavorazione furono definitivamente ridotti, permettendo la diffusione della cioccolata fra la borghesia. Furono inventate macchine idrauliche per macinare il cacao e in seguito le macchine a vapore.

La prima invenzione fondamentale fu la scoperta del cacao in polvere nel 1828 da parte dell'olandese Van Houten, ottenuto con la separazione del burro di cacao. La bevanda stava per essere alla portata di tutti, le cioccolatiere non servivano più. I nuovi macchinari permisero di affinare la produzione e di rendere migliore il cioccolato solido, ancora ben diverso da quello di oggi. Fu in Svizzera che si fecero le più grandi scoperte nella fabbricazione del cioccolato, ad esempio:

- François-Louis Cailler: 1° fabbrica di cioccolato meccanizzata (1819)
- Philippe Suchard: il miscelatore, che combina lo zucchero con la polvere di cacao (1826)
- Henri Nestlé: la farina lattea, alimento per neonati a base di latte. Questo latte ha reso possibile la produzione del cioccolato al latte (1867)
- Daniel Peter: il cioccolato al latte con il latte condensato (1875)
- Rudolf Lindt: la conca, macina rotante che permette di ottenere un cioccolato più cremoso (1879)
- Charles-Amédée Kohler: il cioccolato alle nocciole (1904)
- Theodor Tobler: il Toblerone, tavoletta al latte a forma triangolare con miele e pezzetti di torrone (1908)
- Jules Sechaux: il cioccolato ripieno (1913)
- Camille Bloch: il Ragusa, barretta di cioccolato con aggiunta di nocciole direttamente nella massa (ca. 1940)
- Erich Windhab: il processo di pre-cristallizzazione controllata, che permette di mantenere la brillantezza del cioccolato nel tempo (2002)

Il cioccolato si fa così (L'oro bruno, pag. 20-21)

Le fabbriche, pur avvalendosi di impianti e macchinari altamente sofisticati, seguono ancora oggi, l'antico procedimento di lavorazione (dalla materie grezza al prodotto finito).

La materia prima (fava di cacao) arriva in Europa già separata dal frutto e fermentata. In questa fase, i chicchi perdono acidità e sviluppano le loro sostanze aromatiche. Dopo un accurato controllo di qualità, il cacao viene pulito, frantumato e tostato. Segue la macinatura, operazione che consente la liquefazione del burro di cacao presente nella fava, dando come prodotto una pasta densa, detta "liquore di cioccolato". Parte di questa massa viene pressata ancora per estrarne una maggiore quantità di burro di cacao.

Il produttore si ritrova a questo punto con tre ingredienti:

- la pasta di cacao (che contiene una quantità di burro di cacao)
- il burro di cacao
- la torta di cacao (quello che rimane della pasta dopo la seconda pressatura) che viene poi macinata per ottenere polvere di cacao.

Aggiungendo alla pasta di cacao zucchero, burro di cacao e vaniglia si ottiene la massa base per il cioccolato scuro; con il latte in polvere o condensato si ottiene la base per il cioccolato al latte; il cioccolato bianco, invece, è privo di cacao bruno.

Una volta rimescolata, la massa base viene macinata finemente e passata nelle conche per essere nobilitata. Qui braccia meccaniche lavorano il composto a temperatura costante per molte ore, anche due o tre giorni, trasformando la massa di cacao in cioccolato liquido dall'aspetto vellutato. È in questa fase che avviene l'eventuale aggiunta di nocciole, frutta o liquore.

Il cioccolato viene infine versato nelle forme e raffreddato. Seguono operazioni di imballaggio di tavolette o cioccolatini che, pronti per la spedizione, raggiungono i consumatori in tutto il mondo.

I lécca schidel

Cum' rundinell va via i lécca schidel;
da Rivoeu j a Milan bald sempra a pei,
rassans ra falc, par preia, cunca, padell
canela, palett, j'arneis d'ciucculatei.

I péssa "Stoeuc"⁴ fasend carré e stradell,
i vâ rauré ul caccao sacund ul mistei,
cûrvai a ra preia ich mett tûtta ra pell,
il tosta, il schiscia, tûtt attiv ai vadei.

Ul nobil mistei invantov dru Bianchin
unor d'noeus paes, d'nosa splendida val
da ves vantù e gloria da noeus bel Tasin.

Chémp e Rivoeu j di lécca schidel soeu bel loeuc
raurador d'stu divin prudott principal:
Cunsulemas ca noeuis vécc j'è passai "Stoeuc".

Rudolf di Brün da Marzai

I lecca scodelle

Come rondinelle se ne vanno i lecca scodelle;
da Olivone a Milano quasi sempre a piedi,
lasciando la falce, per pietra, bacile, padelle
matterello, palette, gli arnesi del cioccolataio.

Passano "Stöcch" percorrendo carrali e stradelle,
vanno a lavorare il cacao secondo l'arte,
curvi sulla pietra ci mettono tutto l'impegno,
lo tostano, lo schiacciano, tutti attivi a vederli.

Il nobil mestiere inventato dal Bianchini
Onore dei nostri paesi, della nostra splendida valle,
vanto e gloria del nostro bel Ticino.

Campo e Olivone sono i bei paesi dei lecca scodelle
Lavoratori di questo divino prodotto essenziale:
rallegriamoci che i nostri antenati hanno passato "Stöcch".

Rodolfo Bruni di Marzano, traduzione di M. Moretti.

⁴ Luogo tra Olivone e Aquila.

La prea

“Il cacao tostato e separato dalla buccia, veniva schiacciato e ridotto in poltiglia. Questa lavorazione faticosa e malsana, si eseguiva con la “prea” la quale consisteva in due pietre; una fissa con superficie concava, striata trasversalmente: la stessa era posta sopra la brace (attivata da un ventaglio di penne) ed appoggiava solidamente su di un rialzo in legno. L'altra, mobile, a guisa di rullo, era mossa dalle robuste braccia dell'operaio”.

Bruni, F. (1946). *I cioccolatieri dall'artigianato all'industria* (pag. 22). Bellinzona-Lugano: S. A. Grassi & C.

Come mi immagino la prea

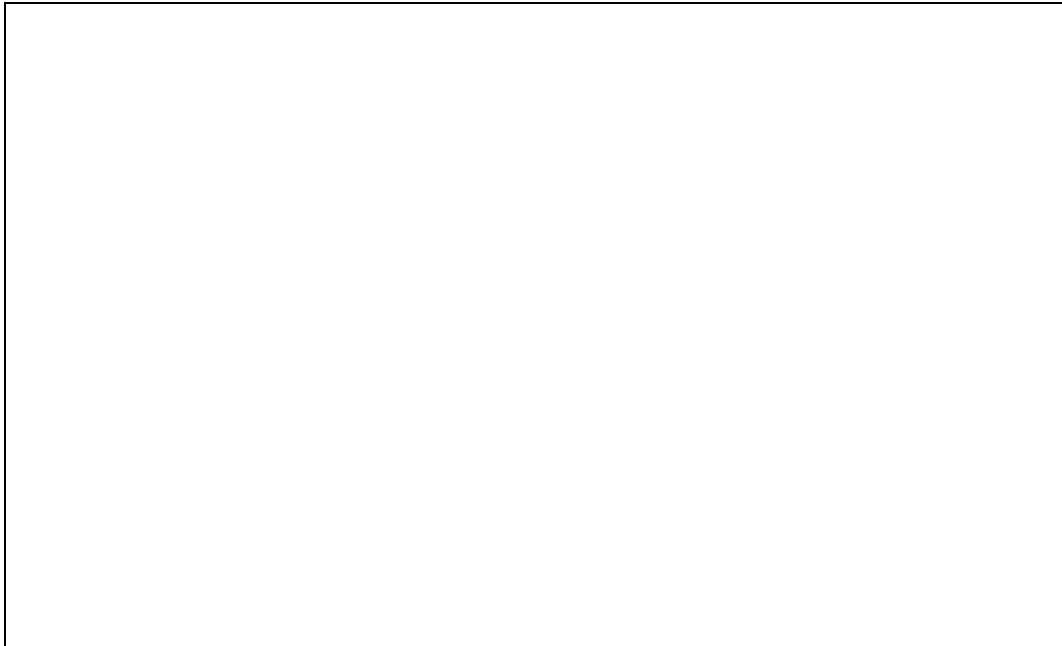




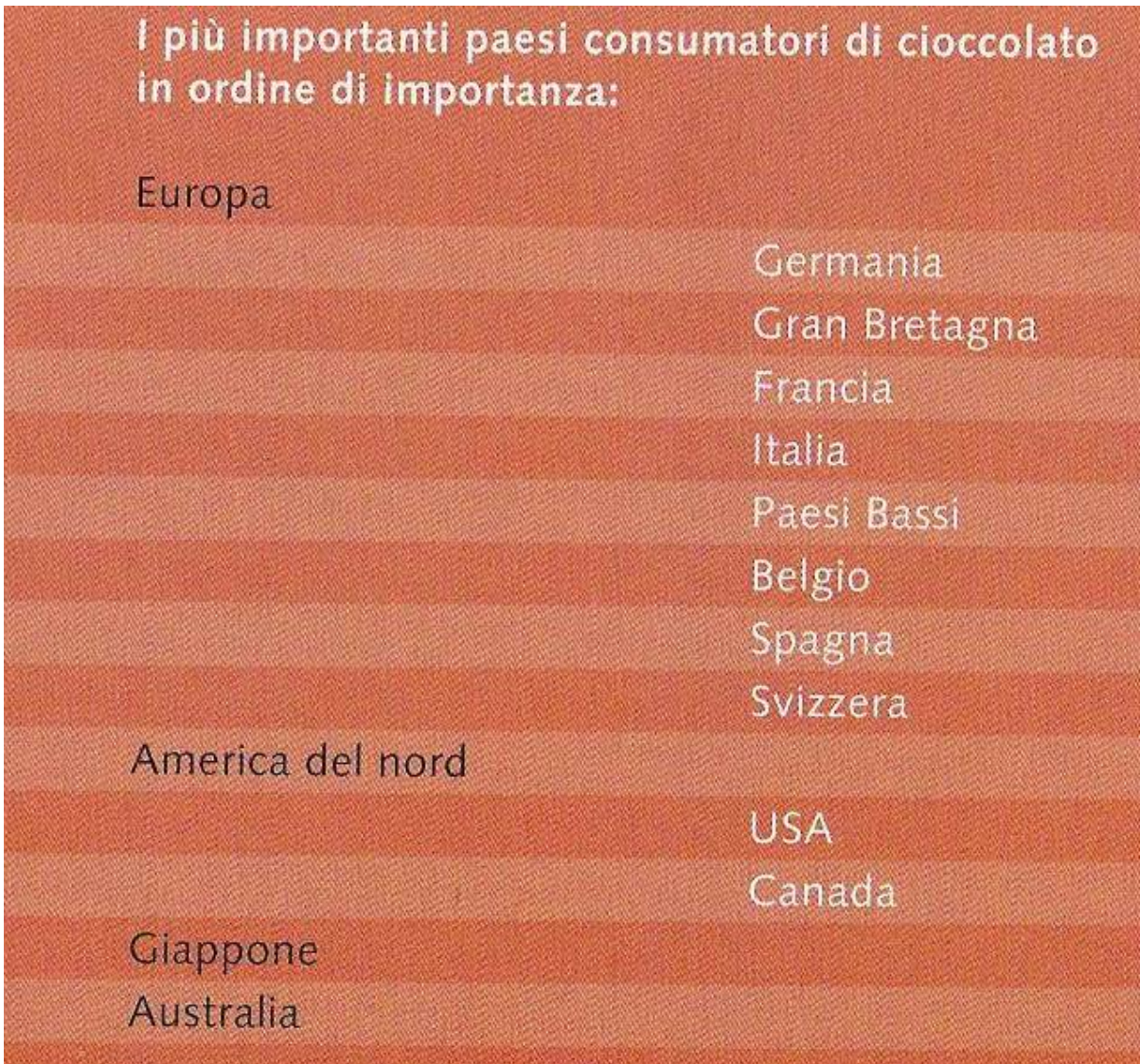
Immagine in copertina di Bruni, F. (1946). *I cioccolatieri dall'artigianato all'industria*. Bellinzona – Lugano: S. A Grassi & Co.

Foto scattata da Silvio Canevascini

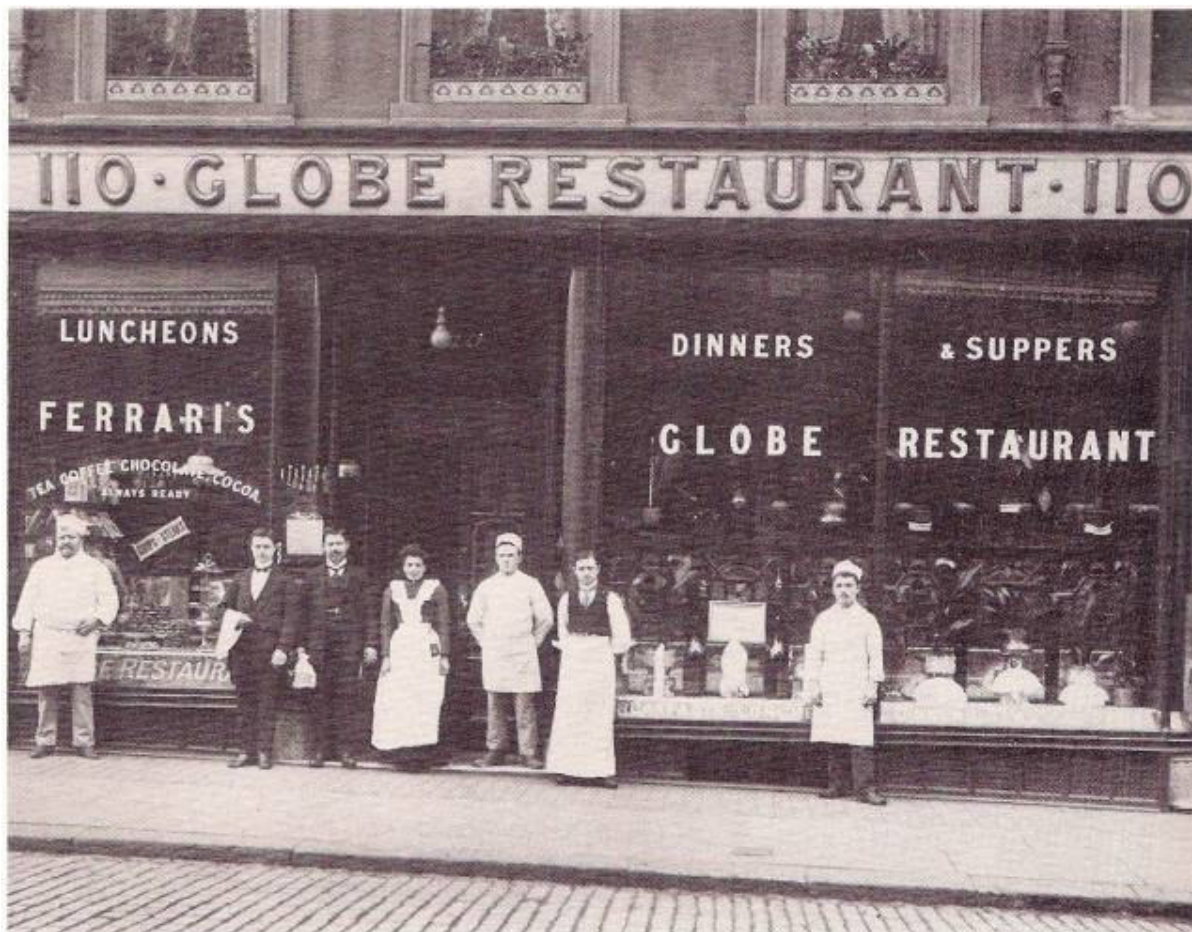


Produzione del cioccolato verso la fine del 18° secolo (Stampa da «Schauplatz der Natur und Künste», 1775)

Immagine pag. 7 di Chocosuisse (2001). *Chocologie. Passato e presente dell'industria del cioccolato*. Berna: ed Chocosuisse.



Allegato 6:



Ristorante Ferrari.

**Inventario del negozio dei cugini Buzzi a Torino
1863**

Gabinetto

- 9 tavolini di marmo cm 83x91
- 22 seggiolini imbottiti
- specchio a cornice in noce cm 90x40
- 2 tende grandi
- 2 sedie in noce

Bottega d'entrata

- 11 tavolini circolari di marmo bianco di cm 78
- 10 m di sofà di ciliegio diviso in 4 pezzi imbottito
- pendolo posto in una cassa di pioppo
- tende

- uno specchio a cornice di noce e luce di cm 77x58
- un guardaroba di noce
- una vetrina a scaffale m 2.60x1.70
- una tavola noce semplice
- un tavolino
- 2 canestri da pane e 20 canestri da panetti
- bilancia con coppe di ottone
- (...)

Cucina

- 2 mortai di bronzo
- pestelli di ferro
- metalli: bacini, bacinelle, casseruole, pentole, padelle, caffettiere di rame e di stagno
- 22 vassoi 22 zuccheriere di stagno, lattiere, scatole per lo zucchero
- 5 cioccolatiere d'ottone per 7,12 e 14 tazze
- 1 cioccolatiere di rame per 40 tazze
- 1 caffettierone di latta con rubinetto di ottone tazze 100
- 1 grattuggia
- 2 lumi
- 4 imbuti
- 300 modelli di cioccolato
- 271 modelli a scatola per cioccolatte da g 30 a 800
- 1 catena da camino
- tavoli, sedie, sgabelli, 1 cassone,
- 1 cassaforte (forziere)
- 1 pietra a macinatoio da cioccolata con due rande, sgabello di legno e scaldino in ferro e coltello
- crivelli di pelle e di ferro
- un pendolo, un guardaroba
- bottiglie, bottiglioni, 9 damigiane, fiale da liquori, compostiere, 26 caraffe, più di 100 bicchieri da vino vero molato e non
- bicchieri di porcellana
- 46 tazze con bordo oro a campana e cilindriche con piattini
- (...)

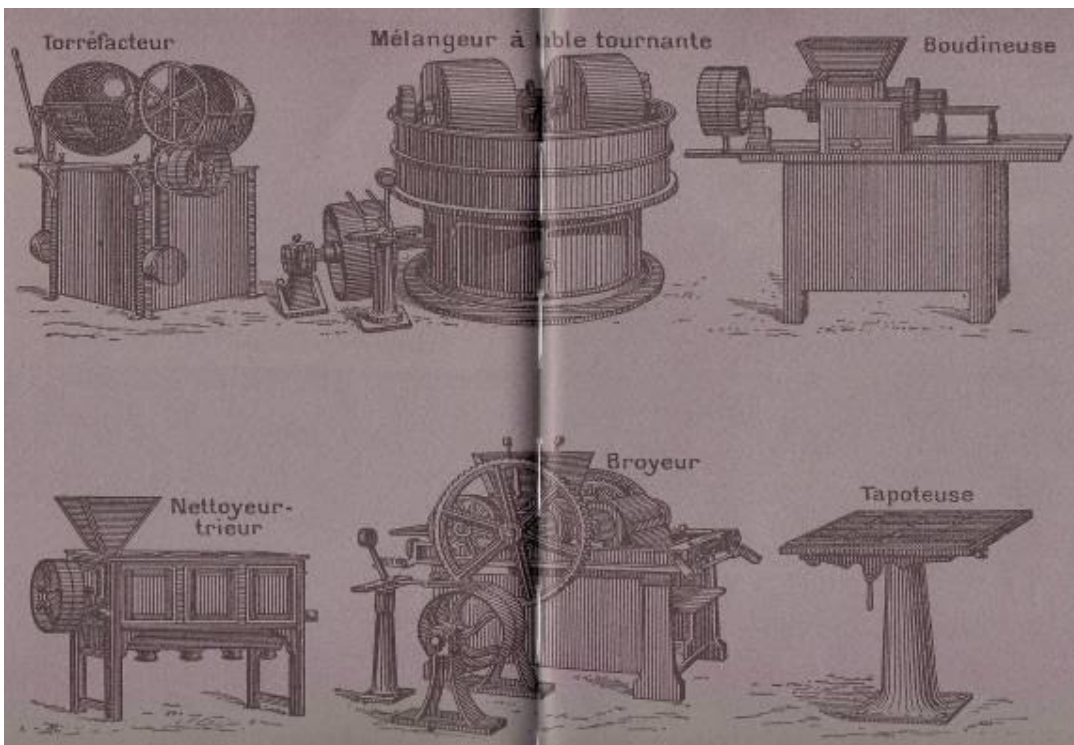
Cantina

- imbottigliatrice, scaffali per bottiglie, 8 botti
- molino da caffè, un brucia caffè, una specchiera, una facciata di negozio e un'insegna, mobili diversi
- letti, un pendolo, biancheria da letto
- 7 tappeti da gioco di drappo verde, gioco dei tarocchi e di carte
- 2 pietre da macina per cioccolata e 2 cilindri
- ...

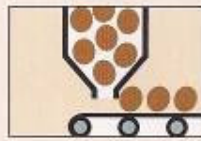


Basilio Biucchi senior, padre di Basilio Biucchi di Castro, professore all'università di Friburgo.

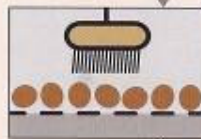
Allegato 7:



Dalla fava alla massa di cacao



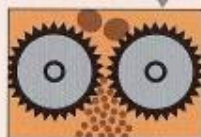
Depositare



Pulire



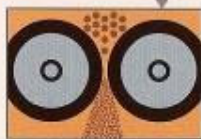
Tostare



Rompere

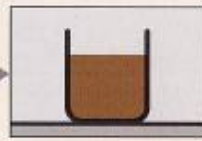


Miscelare

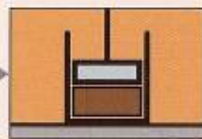


Macinare

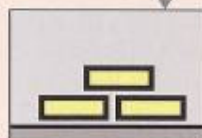
Le vie di produzione si separano



Massa di cacao

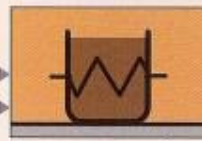


Pressatura

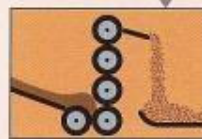


Burro di cacao

Nasce il cioccolato finito



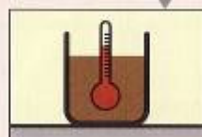
Mescolare, impastare



Calandrare



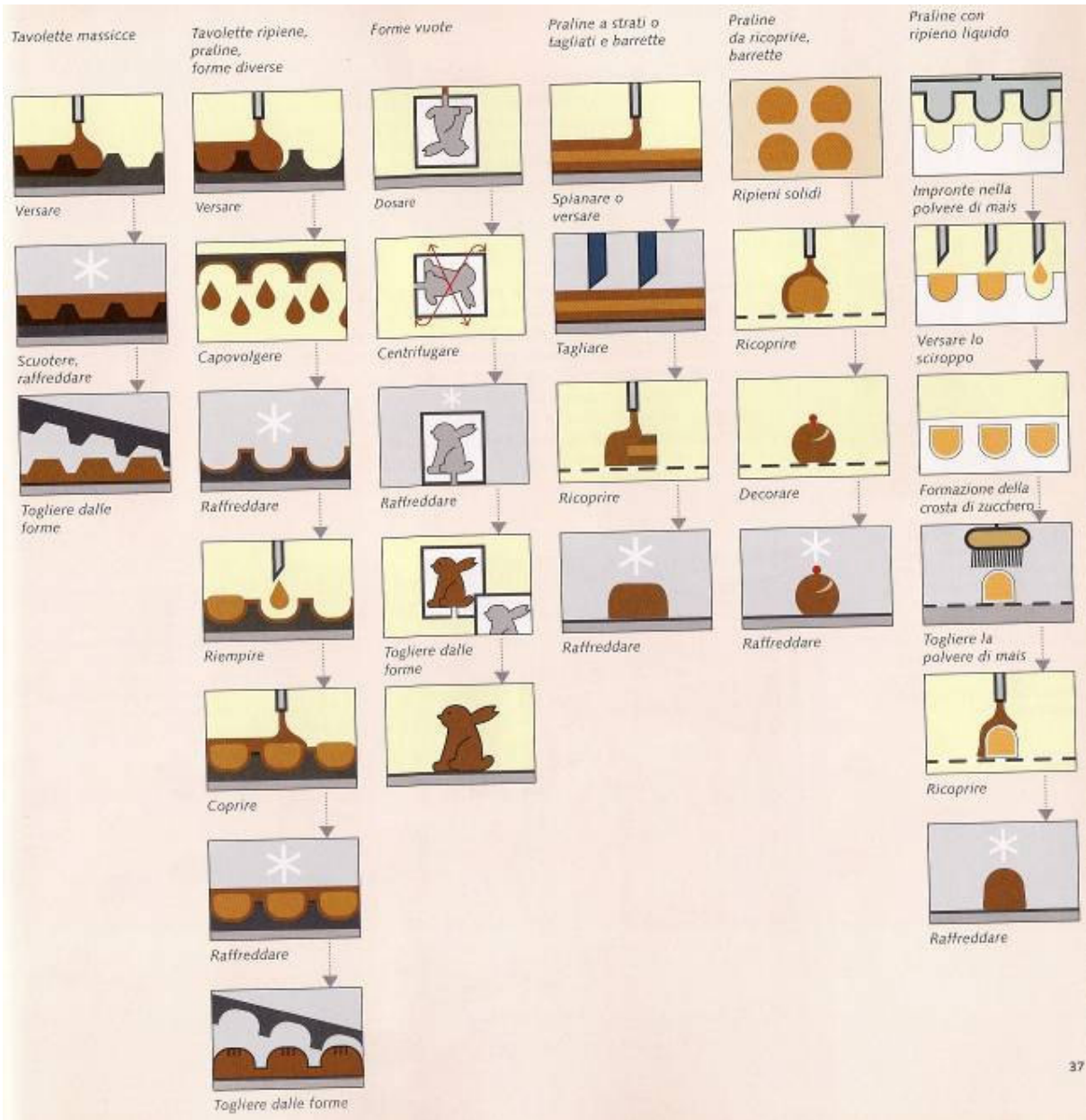
Lavorare nelle conche

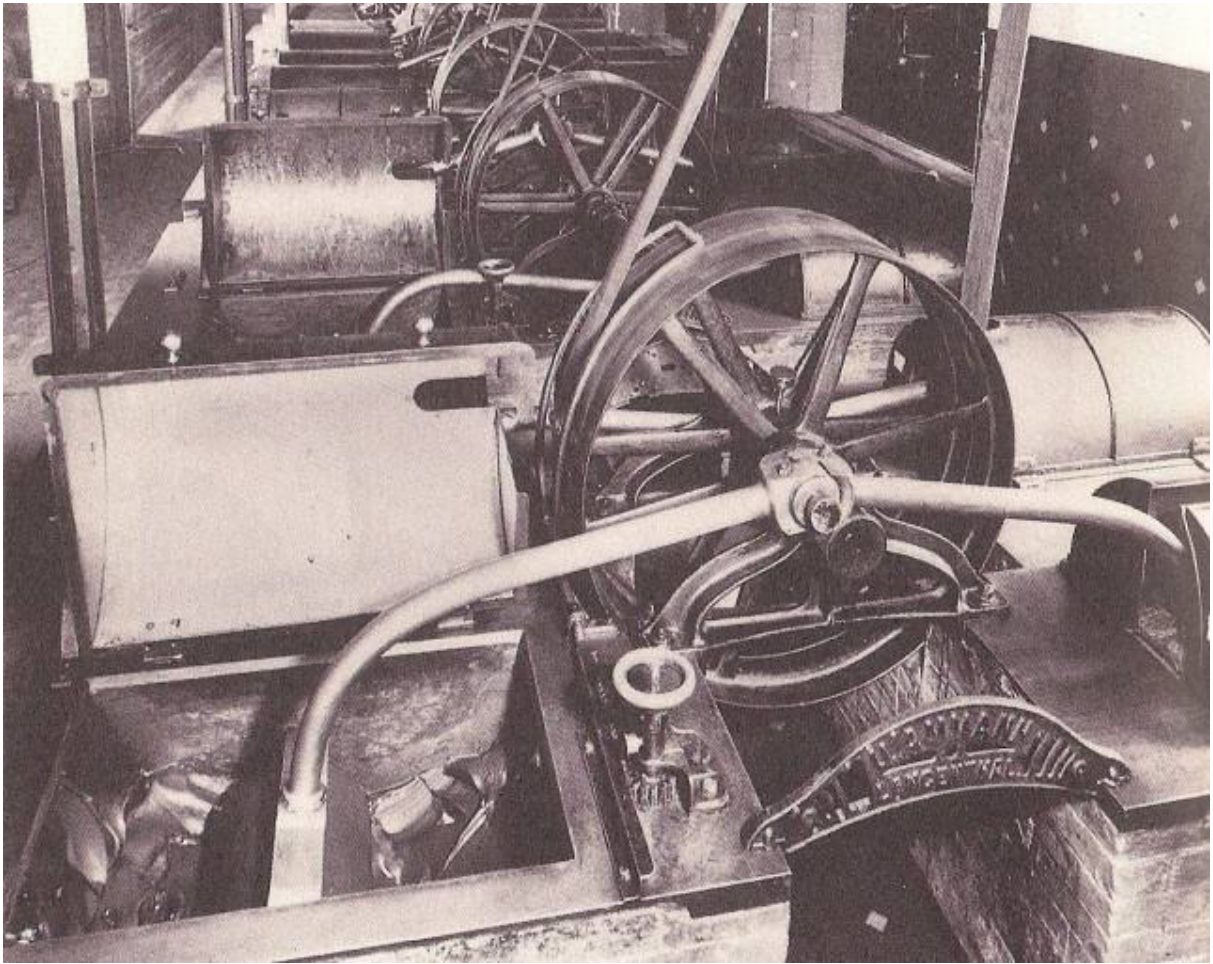


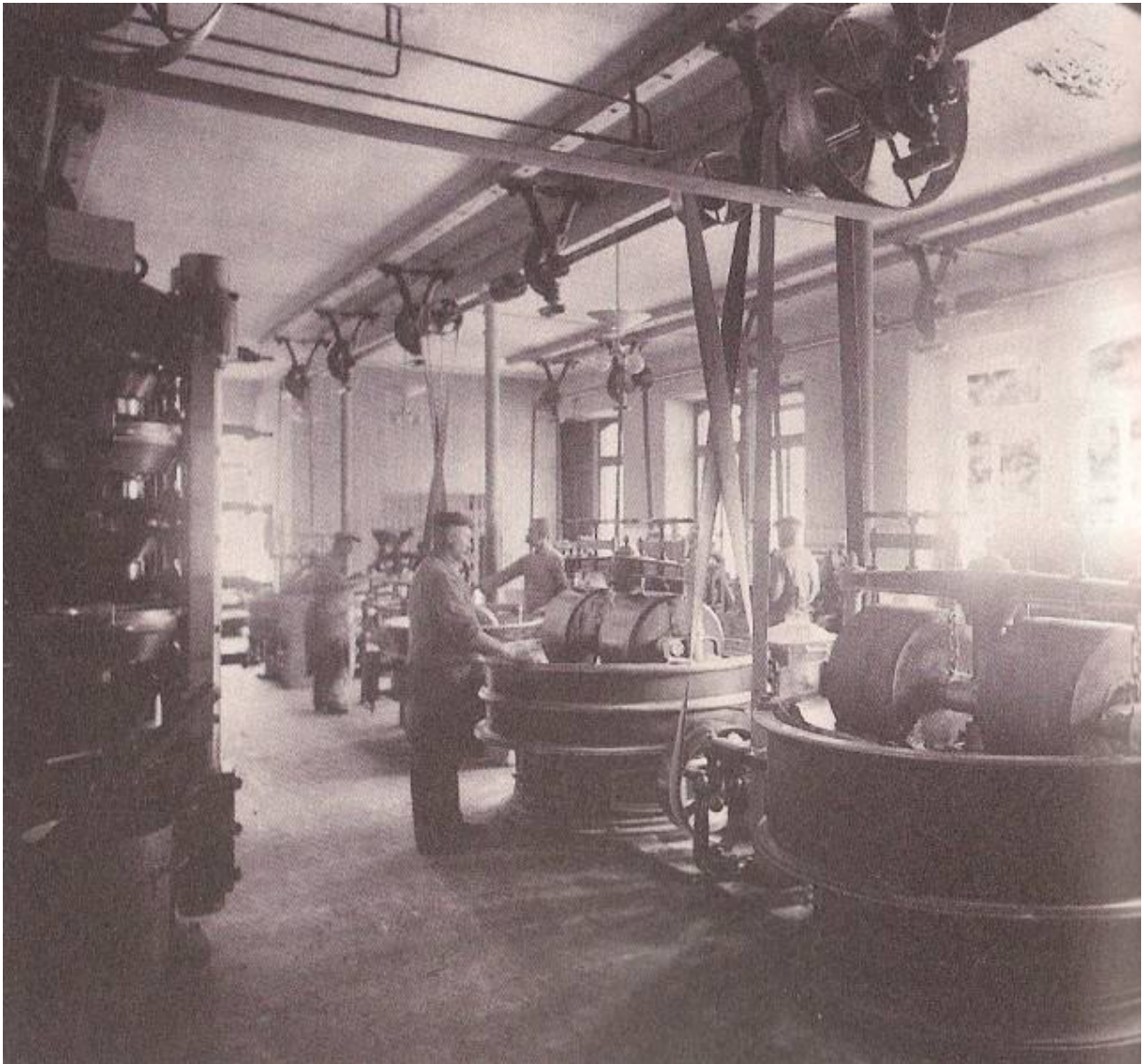
Pre cristallizzare

Massa di cacao, burro di cacao, latte, zucchero

Massa di cioccolato pronta per essere modellata











Allegato 8:

BREVE CRONISTORIA DELLA FABBRICA DI CIOCCOLATO CIMA NORMA SA

(cortesia della Cima Norma SA, CH-6717 Dangio-Torre)

- | | |
|--|--|
| 1882 Nasce la Birreria "San Salvatore" | 1950- La Fabbrica è all'apice della produzione: produce 1500 tonnellate di cioccolata e impiega fino a 340 persone |
| 1903 Nasce la Centrale elettrica per illuminare Dangio, Torre, Aquila | 1960 |
| 1903 Nasce la "Fabrique de Chocolat Cima" | 1966 Agosto, Le Cooperative disdicono, dopo oltre 50 anni di collaborazione, per il 31 dicembre, i contratti che li legavano alla Cima Norma SA |
| 1908 Nella notte del 28/29 agosto la Fabbrica viene distrutta dal torrente Soja | 1966- La direzione cerca con tutti i mezzi di evitare la chiusura della Fabbrica. |
| 1913 La Fabbrica di cioccolato passa dalla famiglia Cima al signor Giuseppe Pagani | 1968 31 luglio, la fabbrica cessa la produzione e chiude definitivamente |
| 1914 Il signor Pagani ritira la Fabbrica di cioccolato Norma a Zurigo | 1968 ad oggi la Società Anonima si trasforma in immobiliare e gestisce il proprio stabile |
| 1915 Nella notte del 4-5 novembre un violento incendio distrugge la fabbrica | |
| 1939 Muore il signore Giuseppe Pagani; a direttori generali subentrano i signori Francesco Antognini e Luigi Ferrazzini | |



Nel piccolo villaggio di Torre (800 m. s/m), Val Blenio, valle laterale alla Leventina, la tradizione dei "cioccolatiere" è di vecchissima data. Documenti del secolo scorso testimoniano come nei mesi invernali si emigrasse per esercitare il "mestiere del cioccolatiere". Dalla Valle di Blenio partirono famiglie che con la loro tenacia ed abilità seppero fondare delle prospere industrie cioccolatiere. Citiamo i Maestrani, a Lucerna prima ed infine a San Gallo, i Cima con fabbriche a Nizza ed a Milano.

La storia della Cima Norma è anch'essa legata a questa tradizione. Alla fine del secolo scorso, sul confine tra Dangio e Torre fu fondata una birreria (1882) che però ebbe vita brevissima. Dopo pochi anni di attività "i diritti" vennero rilevati dalla Birra Bellinzona e la "Birreria San Salvatore" chiuse i battenti.



All'inizio del secolo (1903), nacquero contemporaneamente due iniziative industriali. La prima fu la costruzione di una centrale elettrica che servì ad illuminare i paesi di Dangio, Torre ed in seguito Aquila. La seconda, sempre nel 1903, su iniziativa dei fratelli Cima di Dangio, ma provenienti da Nizza, fu la costruzione di una "Fabrique de Chocolat Cima". Nella notte del 28-29 agosto 1908 la fabbrica venne distrutta dal fiume Soja ingrossatosi per un devastante nubifragio. I fratelli Cima con coraggio ricostruirono lo stabile e ripresero la produzione. Le difficoltà finanziarie da superare erano molte. In loro aiuto venne il sig. Giuseppe Pagani che con la sua tenacia si era fatto un'importante posizione a Londra nel ramo della ristorazione. In effetti egli era proprietario del famosissimo ristorante Pagani's, a Great Portland Street, a London W.I., frequentato da tutti "i politici ed artisti che contavano in quel tempo".

Il sig. Pagani fu talmente coinvolto negli affari della Cima SA che nel 1913 la Famiglia Cima cedette a lui tutte le azioni, lasciandolo quale unico proprietario di tutta la Fabbrica.

Nel mese di marzo 1914 la Cima SA rilevò dall'ufficio esecuzioni e fallimenti di Adliswil (ZH) la Fabbrica di Cioccolato "Norma" a Zurigo, diventando così l'attuale Cima Norma SA. Ritirando il macchinario ed il mobilio il sig. Pagani ebbe così la possibilità di ingrandire la fabbrica.

Nella notte del 4-5 novembre 1915 il reparto tostatura del cacao, situato nel solaio dello stabile, prese fuoco.

In poco tempo l'incendio si propagò al resto del fabbricato rovinando in parte anche i piani inferiori. Grazie al coraggio del sig. Pagani la fabbrica fu ricostruita ed ulteriormente ampliata. Il sig. Pagani riuscì ad acquistare la fiducia di importanti clienti fabbricando con i loro marchi. Ricordiamo la Coop, la Volg e l'Usego. A lato di essi si sviluppò pure il proprio marchio "Norma".

Così la Fabbrica di cioccolato Cima Norma continuò a prosperare ed ingrandirsi continuamente sia come superficie che per numero di dipendenti. Alla morte del Sig. Giuseppe Pagani, avvenuta nel dicembre 1939, quali direttori generali subentrano i generi sig. Dr. Francesco Antognini e il sig. ing. Luigi Ferrazzini.

Subito dopo la guerra gli affari si svilupparono ulteriormente e la Cima Norma SA raggiunse negli anni 50'-60' l'apice della produzione: 1500 tonnellate di cioccolato prodotta e 340 fra operai/e impiegati/e occupati.



La Direzione rinnovò in maniera drastica il macchinario acquistando macchine per quel tempo rivoluzionarie quale "l'Automolda", che dalla massa liquida di cioccolato dopo 35 minuti di lavorazione, stornava le tavolette pronte. Un'altra macchina rivoluzionaria acquistata dalla Cima Norma a quel tempo, fu la "Cavemile".

A metà degli anni Sessanta nacquero diverse nuove industrie cioccolatiere. Le Cooperative nell'agosto del 1966, disdirono dopo quasi cinquant'anni di stretta collaborazione, i contratti con la Cima Norma SA. Il colpo non poteva che essere mortale. Le famiglie azioniste responsabili, nel difficile momento non si diedero per vinte e pensando che la fabbrica potesse essere salvata, intrapresero una febbrile ricerca di nuovi clienti sia in Svizzera che all'estero. I risultati ci furono, ma non però sufficienti a salvare la fabbrica che, il 31 luglio 1968 dovette chiudere definitivamente le porte e smettere con la produzione.

L'azionariato fece veramente di tutto, sia dal punto di vista umano che finanziario, per poter continuare l'attività. La situazione economica era però tale da non permettere nessuna soluzione.

Dopo la chiusura furono venduti i macchinari, la materia prima fu in parte pure venduta o ritirata a prezzi di mercato da altri fabbricanti di cioccolato Svizzeri.

I locali furono in parte trasformati in accantonamenti militari o messi a disposizione per attività artigianali o "lofts".

Attualmente lo stabile è, dal punto di vista dell'archeologia industriale, molto interessante. La difficile ubicazione della fabbrica, spiega i problemi che si dovettero affrontare nonostante l'abbondanza, per quel tempo, di manodopera e fonti di energia. La fabbrica disponeva di ben due centrali elettriche.

Anche per gli operai durante gli anni della sua attività, la Cima Norma fece molto, esempio le case per operai o il "pensionato" per le operaie, dove le stesse imparavano dalle Suore non solo il lavoro casalingo, cucinare, cucire, rigovernare, ma anche "le belle maniere".



La Fabbrica era tutto un mondo a sè dove non solo si lavorava ma anche si viveva. Nella stessa si parlava un linguaggio tutto speciale derivante dal francese. In effetti tutti i reparti erano denominati in francese, come pure le macchine. Questa particolarità è stata anche oggetto di studio da parte del Dr. Mario Vicari in Documenti Orali della Svizzera Italiana, Valle di Blenio, Dipartimento dell'istruzione, Bellinzona 1992.

Gli stabili, dal punto di vista dell'archeologia industriale sono interessanti e possono essere visitati.

Bibliografia

Biblioteca cantonale di Bellinzona / Doc. regionale, Segn.: Dossier *Fabbriche di cioccolata e cioccolatieri ticinesi*

Bianconi, P. (1980). *Ticino com'era*. Locarno: Armando Dadò editore.

Bianconi, P. (1980). *Ex Voto del Ticino* (pag 68 – 90). Locarno: Ed. Armando Dadò.

Bruni, F. (1946). *I cioccolatieri dall'artigianato all'industria*. Bellinzona – Lugano: S. A Grassi & Co.

Centro di dialettologia e di etnografia di Bellinzona (2006). *Le voci 12: Cioccolato. Estratto dal vocabolario dei dialetti della Svizzera italiana*. Bellinzona: Centro di dialettologia e di etnografia.

Chiapparino, F., Romano, R. (2007). *Il cioccolato. Industria, mercato e società in Italia e Svizzera (XVIII-XX sec.)*. Milano: Franco Angeli.

Chocosuisse (2001). *Chocologie. Passato e presente dell'industria del cioccolato*. Berna: ed Chocosuisse.

Danzi, N. (2005). Dalla "prea" alla macchina. Dall'industria all'archeologia industriale. *Il nostro paese*, 285, 26-31.

Gilardoni, V. (1987). *La Svizzera Italiana di Stefano Franscini. Tomo primo*. Bellinzona: Edizioni Casagrande.

Kinross, F., Barber, P., Jacomelli, P. e Ferrari, F. (1996). *Lo zampino dei Gatti. Un capitolo di storia dell'emigrazione bleniese in Inghilterra*. Olivone: Fondazione Jacob-Piazza, quaderni bleniesi.

Martini, P. (2005). *Il fondo del sacco*. Bellinzona: Edizioni Casagrande.

Melchionda, E. (1978). *Aspetti dell'emigrazione bleniese*. Lavoro personale per il conseguimento della patente di scuola maggiore.

Peduzzi, P. (1985). *Pionieri Ticinesi in Inghilterra*. Bellinzona: Edizioni Casagrande.

Pezzoni, W. (1979). *L'emigrazione stagionale e permanente con particolare riferimento alla Vallemaggia*. Testo presentato quale lavoro di abilitazione, corso di storia 1977/79.

Pusterla Cambin, P. (2007). *L'oro bruno: cioccolato e cioccolatieri delle terre ticinesi*. Museo etnografico di Blenio.

Rodoni, O. (1972). *Emigrazione: problema di ieri, oggi, di sempre*. Biasca. → lavoro di ricerca

Vicari, M. (1992). *Valle di Blenio. Documentazioni orali della svizzera italiana. Trascrizioni e analisi di testimonianze dialettali*. Bellinzona: Dipartimento dell'istruzione e della cultura.

Zoppi, D. (1943). *L'emigrazione ticinese. Sue cause e suoi effetti*. Lugano: Arti grafiche Società Anonima Successori a Natale Mazzuconi. → tesi

Più autori (1992). *Archivio storico ticinese. 111 Seconda serie – Bellinzona – Giugno 1992*. Bellinzona: Ed. Casagrande.

Sitografia

<http://www.archiviodonetta.ch>

<http://www.rivista3valli.ch/>

http://www.sbt.ti.ch/quotidiani-public/left_side.php?paper=lvb&day=1&month=1&year=1970

<http://www.vocediblenio.ch>

<http://www.wikipedia.com>