

Tesserete, idee in circolo per ridisegnare il territorio

Capriasca ♦ Una serata speciale per creare sinergie tra associazioni che portano avanti progetti concreti e sogni per la popolazione, soprattutto per i giovani

Dalle presentazioni ai progetti condivisi. È successo martedì 5 maggio alla scuola elementare di Tesserete, dove lo «Spazio progetti intercomunali» - promosso dal Per cento culturale Migros in collaborazione con Capriasca, Comano, Origlio e Ponte Capriasca - ha riunito associazioni, volontari e cittadini attorno a un'idea tanto semplice quanto ambiziosa: far crescere insieme ciò che da soli fatica a prendere forma.

Il clima, all'inizio, era quello tipico degli incontri pubblici: sedie in cerchio, curiosità e un pizzico di attesa.



Marcello Martinoni
Geografo-Etnologo (Consultati)

Ma già dopo i primi interventi l'atmosfera è cambiata. I quattro progetti presentati - diversi per ambito ma affini nello spirito - hanno fatto emergere un filo rosso evidente. «È soprattutto il mondo dei giovani a fare da denominatore comune», ha osservato Marcello Martinoni, di Consultati, che con Samuel Notari ha moderato la serata. Consultati è una società composta da un team interdisciplinare che offre consulenze a enti pubblici e organizzazioni e conduce progetti di sviluppo territoriale e partecipazione.

Quattro idee, quattro bisogni, un territorio.

C'è l'associazione *Fare per essere*, che propone un «anno passerella» tra scuola media e formazione successiva per adolescenti in difficoltà: mattinate di studio, ma anche uscite sul territorio, per ritrovare motivazione e fiducia. Un percorso che punta non solo al recupero scolastico, ma soprattutto alla ricostruzione dell'autostima e alla scoperta di talenti personali spesso rimasti inespressi, con un accompagnamento educativo ravvicinato.

Poi il *Bosco di Crano*, ancora in fase embrionale, che immagina uno spazio naturale come luogo di benessere intergenerazionale: percorsi di mindfulness, attività motorie, esperienze condivise. L'idea è di trasformare un'area boschiva in un laboratorio a cielo aperto, dove natura e relazioni umane possano intrecciarsi diventando risorsa per la salute fisica e mentale, in particolare per giovani e anziani.

C'è *Sorprenditi*, nato durante la pandemia come atelier di quartiere per famiglie e cittadini, con l'obiettivo di creare occasioni di incontro e manualità in un'epoca dominata dagli schermi. Negli anni si è strutturato come spazio creativo diffuso, capace di attivare piccoli eventi e laboratori partecipativi che restituiscono centralità al fare insieme, rafforzando il senso di comunità locale.

E, infine, *Ars vitae Academy*, che guarda ai giovani adulti fuori dai circuiti formativi per accompagnarli verso l'arte, il design e lo spettacolo, trasformando talenti latenti in possibili percorsi professionali. L'iniziativa intende creare un ponte tra formazione e mondo del lavoro, valorizzando mestieri manuali e creativi anche attraverso il contatto diretto con artigiani ed esperti del territorio.

A tenerli insieme non è soltanto il



Dopo la presentazione di quattro associazioni attive sul territorio, il momento più prezioso della serata è stato quello dello scambio di idee e della creazione di sinergie ai tavoli fra i partecipanti. (Foto C.S.)

tema educativo o sociale, ma la consapevolezza che le fragilità - giovani disorientati, famiglie isolate, spazi sottoutilizzati - possono diventare motori di progettualità. «Cerchiamo di attivare un'intelligenza collettiva, la forza della società civile», ha spiegato Martinoni.

Qui Per cento culturale Migros non è un semplice sostenitore finanziario, ma una piattaforma di connessione. Il format dello «Spazio progetti», diffuso in tutta la Svizzera, trova nel contesto locale la sua ragion d'essere: creare legami, facilitare incontri, far emergere sinergie invisibili. «Abbiamo visto anche sovrapposizioni di intenzioni simili, magari a poche centinaia di metri di distanza», ha notato Martinoni. «Metterle in relazione può fare la differenza».

La seconda parte della serata è sta-

ta rivelatrice. I partecipanti si sono distribuiti in quattro tavoli di lavoro, mescolandosi e abbandonando i ruoli iniziali. Non più relatori e pubblico, ma interlocutori alla pari. 45 minuti di scambio serrato per far emergere proposte concrete, contatti, possibili collaborazioni. Il bosco incontra l'atelier, la pedagogia dialoga con l'arte, i bisogni si intrecciano con le soluzioni.

Non è un caso che il numero dei presenti, pur consistente, sia rimasto contenuto. «Un bellissimo equilibrio», lo ha definito Martinoni: abbastanza per creare energia, non troppo per disperderla. Anche perché, come spesso accade, le idee erano più numerose dei progetti presentati. Un segnale che il territorio è fertile, forse in attesa di ulteriori spazi per esprimersi.

Alla fine, più che un elenco di iniziative, resta l'impressione di un movi-

mento. Di comunità che, lentamente, impara a parlarsi e a riconoscersi. Lo «Spazio progetti» non offre soluzioni immediate, ma costruisce qualcosa di più duraturo: relazioni. È proprio da lì che possono nascere i cambiamenti capaci di incidere davvero sulla vita quotidiana dei territori. / C.S.

Informazioni

<https://engagement.migros.ch/it/percento-culturale/affari-sociali/spazio-progetti>



MIGROS
Per cento culturale

Tra le erbe selvatiche con Milo Bissegger

Foraging ♦ Appuntamento il 23 maggio sul Monte Generoso per scoprire i segreti della natura e il *Foraging*

Sempre più spesso, ormai perfino sui social, si parla di *foraging*, una pratica che si svolge all'aperto, e che promette, a chi la fa, di rientrare in sintonia con la natura e con antichi saperi. Come anticipato sullo scorso numero di «Azione», da quest'anno anche al Monte Generoso viene offerto il *foraging*, ma con una guida d'eccezione: ad accompagnare gli iscritti ci sarà Milo Bissegger, 32 anni, di formazione gastronomo, una laurea all'Università di Scienze gastronomiche di Bra.

Quello che oggi chiamiamo «foraging» è un'antica pratica di raccolta di erbe selvatiche commestibili e dei frutti della natura

Un interesse per le erbe e antiche pratiche piuttosto insolite, quella di Bissegger: «No, al contrario», ci spiega Bissegger, «Molte persone, anche della mia generazione, dove tutto è così veloce e a portata «di dito», si stanno appassionando a questa pratica lenta. Lo vediamo anche nelle librerie, la sezione di botanica è in costante crescita».

Al fine di scoprire le virtù intrinseche di ciò che magari vediamo nella

natura senza degnarlo di un secondo sguardo, sempre più persone si appassionano a questa attività. «Oggi usiamo un nome che fa quasi tendenza, *foraging*, ma ciò cui ci si riferisce è l'antica pratica della raccolta delle erbe selvatiche commestibili e dei frutti della natura in generale. In passato, in Ticino, con la carestia, o la presenza di valli estremamente povere, si è sempre dovuto ricorrere alla natura, raccogliendo, oltre alle erbe, anche bacche e castagne: la gente doveva arrangiarsi con ciò che trovava, e quindi sapeva cosa fosse commestibile e cosa meno».

Come molte altre pratiche legate ai cicli della natura, anche il *foraging* è legato a determinati periodi dell'anno: «Il periodo tra marzo e maggio è ottimo, ma con il caldo dell'estate diventa più difficile, e occorrerebbe salire più in alto in montagna. In autunno, invece, si possono fare delle raccolte molto interessanti».

Milo Bissegger terrà la sua prima attività di *foraging* sul Monte Generoso, alla scoperta di quanto di commestibile vi cresca spontaneamente, dall'ortica alla falsa ortica, passando per piantaggine, timo selvatico e tarassaco, sabato 23 maggio 2026. «Partiremo da Capolago in trenino, e una volta arrivati in vetta, farò un'intro-



Milo Bissegger ha studiato Scienze gastronomiche. (Ascona-Locarno Tourism - foto Alessio Pizzicannella)

duzione sul tema delle erbe selvatiche commestibili, così da offrire ai partecipanti le nozioni di base. A quel punto inizieremo tutti insieme la disce-

sa, in direzione Bellavista, attraverso i prati e il bosco, fermandoci quando incontreremo delle piante di nostro interesse. Cercherò di spiegare

chiaramente come si riconosce una pianta, se ci sono delle possibili confusioni pericolose, quali sono le parti commestibili - se le foglie, le radici o i fiori - e come usarla al meglio in cucina. Alcune piante ci daranno modo di parlare di usi particolari che se ne faceva un tempo. Al Buffet Bellavista ci aspetteranno dapprima un aperitivo a base di erbe spontanee, e poi un pranzo a base di erbe selvatiche che, però, lo ammetto, non preparerò io! Al termine del pranzo terrò un piccolo discorso conclusivo per riassumere quanto visto insieme nel corso della nostra escursione». (S. Sala)

Dove e quando

Monte Generoso:
Foraging con Milo Bissegger.
Sabato 23 maggio 2026.
Ore 9.35 Partenza da Capolago
10.15 Arrivo in Vetta e passeggiata verso Bellavista
12.30 Arrivo a Bellavista, a seguire aperitivo e pranzo
Ritorno a Capolago a propria scelta
Costo CHF 79.50

Iscrizioni e info

montegeneroso.ch/it/foraging
Tel. 091 630 51 11

MIGROS
Per cento culturale