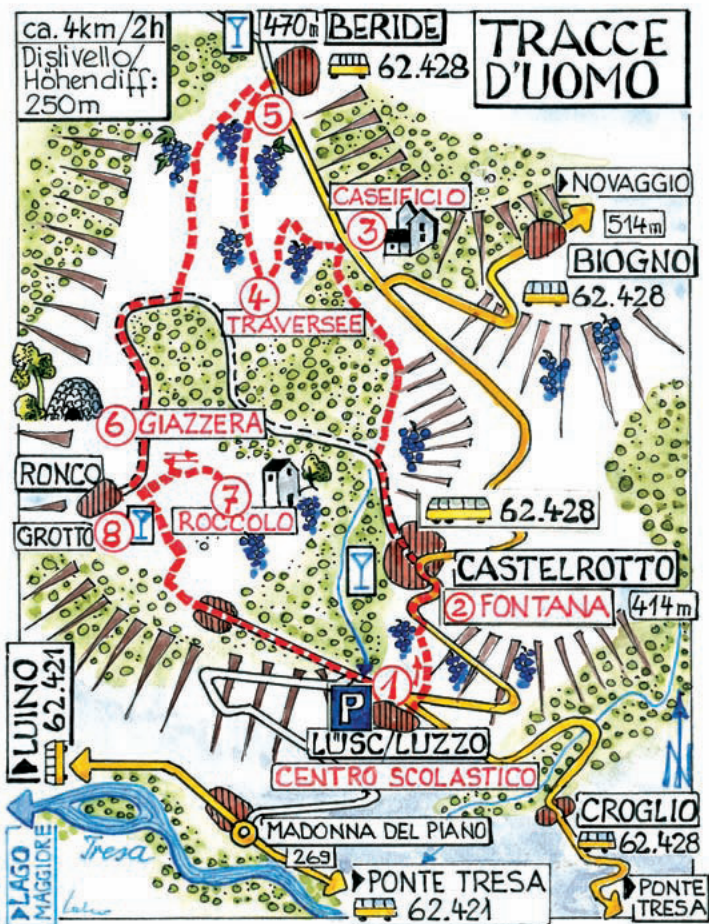


TRACCE
D'UOMO



Deutsch



«Menschenspuren» ist ein Lehrpfad rund um das Dorf Castelrotto (Gemeinde Croglio). Er führt durch eine Hügellandschaft, die für den mittleren und unteren Malcantone typisch ist. Die leichte, rund 4 km lange Wanderung dauert rund 2 Stunden, wobei die an verschiedenen Stellen vorgesehenen Halte nicht eingerechnet sind. Die Zugänge zum Weg sind beim Schulzentrum Lusc (grosser Parkplatz) und bei der Käserei markiert.

Die Schlüssel für die *Giazzera* (Kühlkeller) und den *Roccolo* (Vogelfangturm) können in der Gemeindekanzlei Croglio (Tel. 091/606 16 26) bezogen werden. Käsereibesichtigung auf Anfrage (Monica Giandeini, Tel. 079/285 55 86)

«Tracce d'uomo» ist eine Ergänzung zu den anderen kulturellen Angeboten des Malcantone: Museo di Curio; Piccolo Museo di Sessa (Kleines Museum von Sessa); Museo della Pesca (Fischereimuseum), Caslano; Hammerschmiede von Aranno; «Sentiero delle Meraviglie» (Weg der Wunder). Prospekte für alle Museen und Wandervorschläge sind beim Verkehrsverein Malcantone in Caslano (Tel. 091/606 29 86) erhältlich.

Die Käserei Biogno-Beride-Castelrotto-Ronco

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts waren die Gemeindegebiete von Biogno, Beride, Castelrotto und Ronco unter den meist besiedelten im Raum Lugano. Die überhöhte Milchproduktion veranlasste die Gründung einer Käsereigenossenschaft mit dem Zweck: «...die in den Familien entbehrliche Milch gemeinsam zu verwerten und, je nach abgelieferter Milchmenge sowie nach Reglement der Genossenschaft, Produkte in Form von Butter, Käse und Quark zu erhalten» (erstes Statut der Käsereigenossenschaft). Im August des Jahres 1886 nahm eine private Gesellschaft die «Käsereigenossenschaft Biogno-Beride-Castelrotto-Ronco» in Betrieb, die zu den ersten ihrer Art im Kanton Tessin gehörte und bis 1942 bestehen blieb. Gleichzeitig entstanden auch in Curio, Astano und Banco Käsereigenossenschaften. Die Genossenschaft von Biogno-Beride-Castelrotto-Ronco lag am Schnittpunkt der Wege aus den beteiligten Orten und war von allen gleich weit entfernt. Die Strassen waren schlecht, so dass die Milch oft auf dem Rücken transportiert werden musste. Der gewählte Standort war für Milchkonservierung sowie Käseverarbeitung und -reifung vorzüglich geeignet. Ein von oben herabfließender Bach betrieb ein Wasserrad, das direkt mit dem Butterfass verbunden war und kühlte – dank einem einfallsreichen System von unter sich verbundenen Trögen – den Raum, wo die Milch konserviert und entrahmt wurde. Im Arbeitsraum brachte man die Milch zur Gerinnung und stellte Käse her. Die Laibe wurden für die erste Reifung in den Nebenraum gebracht, der mit originellen Belüftungsöffnungen versehen war. Die Lagerräume befanden sich im oberen Stock, wo auch der Käser wohnte.



Die «giazzeria» (Der Kühlkeller)

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts wohnte in Ronco die alteingesessene Familie von Domenico Postizzi. Sie hatte sechs Kinder. Francesco, der älteste, arbeitete erst in der Landwirtschaft, wurde dann Schreiner und schliesslich Metzger. Er kaufte in den Dörfern des mittleren und oberen Malcantone Tiere, die er in Ronco schlachtete. Das Fleisch wurde dann in den Malcantone-Dörfern von Haus zu Haus verkauft. Da es an geeigneten Räumen für die Schlachtung und Fleischverarbeitung fehlte, musste mit höchst einfachen Werkzeugen im Freien gearbeitet werden. 1875 entschloss sich Francesco Postizzi, eine *Giazzeria* zu bauen, um das Schlachtfleisch über längere Zeit aufbewahren zu können. *Giazzeria* ist ein Tessiner Dialektwort, das sich aus dem italienischen «ghiaccio» (Eis) entwickelt hat. Die *Giazzeria* wurde an einer kühlen Stelle auf der Nordseite der Waldkuppe Silvo über dem Weiler Ronco angelegt.

Es handelt sich um eine etwa 4 Meter tiefe, zylindrische Grube, die innen ausgemauert ist und rund einen Meter aus dem Boden aufragt. Die gewölbte Ziegelsteindecke ist mit Mörtel und Erde abgedichtet. Eine Holztreppe führt in den Kühlkeller hinunter, dessen Tür mit einem grossen Riegel abschlossen werden konnte, um unerwünschten Besuch (nicht nur Tiere!) fernzuhalten.

Während der Wintermonate wurde der Schnee von den umliegenden Wiesen mit Rückenträggkörben zur *Giazzeria* gebracht, hineingeleert und wie Trauben gestampft.

Der so festgepresste Schnee schmolz gewöhnlich erst anfangs Sommer.

Etwa 1910 wurden die Schlachtungen eingestellt und die *Giazzeria* aufgegeben.



Der Roccolo

Der *Roccolo* (Vogelfangturm und umliegendes Gelände) von Ronco, der im Besitze von der Familie Riccardo Rossi war, wurde um 1780 gebaut. Rund um den Turm verlief ein doppelter Kranz von Hainbuchen; zwischen diesen und dem *Roccolo* wuchsen Sträucher, deren Beeren von den Vögeln als Futter (*pastura*) bevorzugt wurden.

Erhalten geblieben ist ein kleiner Teil dieses zweifachen Ringes von Hainbuchen, zwischen denen rund 40 cm über dem Boden ein weiss-braunes, 3,80 m hohes und 30-40 Meter langes, leicht elastisches Netz gespannt wurde.

Die vorüberfliegenden Zugvögelschwärme wurden mit verschiedenen Methoden auf die Bäume und Sträucher des Roccolo gelockt. Wichtig waren vor allem die Lockvögel, die in

rund 20-30 Käfigen auf die Bäume verteilt wurden. Der Vogelfänger trug seinen Teil durch allerlei Flöten und Pfeifen bei, die er um den Hals trug. Von diesem fröhlichen Konzert angezogen, flogen die Vögel zum Roccolo und mischten sich, auch weil sie reichlich Futter fanden, in den trügerischen Chor.

Die vorüberziehenden Zugvögel meinten, auf den Bäumen rund um den Turm rasten und fressen zu können. Der Vogelfänger, der oben im Roccolo auf der Lauer lag, warf nun ein Schreckinstrument (*Squasch*) durch den schmalen Mauerspalt. Dieses hatte unterschiedliche Formen und erzeugte einen schrillen Ton. Die aufgeschreckten Vögel versuchten zu fliehen und verfielen sich in den zwischen den Hainbuchen aufgespannten Netzen. Der Vogelfänger und seine Helfer beeilten sich, ihre kleinen Opfer zu fangen. Sie fanden in den Netzen Hunderte von Vögeln oder auch nur eine Handvoll Federn: Die ideale Fangzeit war von September bis Dezember.

Im Erdgeschoss des Roccolo wurden die Lockvögel in Käfigen gehalten, im ersten Stock ruhte sich der *Roccolat* (Vogelfänger) aus, im zweiten Stock legte er sich auf die Lauer.

Obwohl ein eidgenössisches Gesetz (1785) den Vogelfang in den *Roccoli* verbot, wurde der Turm von Ronco bis 1929 benutzt. Danach diente er als *Basciotta*, als Hinterhalt für die Vogeljagd mit Gewehren. Die erlegten Vögel wurden in eigens dafür eingerichteten Herden im Grotto von Ronco zubereitet.

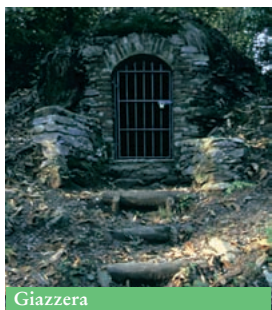


Beim Schulzentrum schlägt man den alten Saumweg ein, kommt am Friedhof vorbei, geht dann ein kurzes Stück der Kantonsstrasse entlang, am Dorfbrunnen, an einer markanten, allein stehenden Zypresse und an der alten *Fontana dei Terrieri* (Brunnen der Grundbesitzer) vorbei und gelangt so zum Dorfplatz von *Castelrotto*. Man wählt nun die Fahrstrasse nach *Ronco* und zweigt beim Brücklein über den Bach Fontanöö zum *Cantinotto*, dem alten Grotto (Weinkeller) der Familie Cerutti ab. Der Weg führt weiter durch den Wald zur *Käserei* (Caseificio). An einer *Wegkapelle* (Cappelletta) vorbei steigt man zum Traversee hoch und erreicht den Wald Mirabell, der aus natürlich gewachsenen und angepflanzten Bäumen besteht.

Nächste Station ist Nisciora, wo sich ein weites Panorama auf das Dorf Sessa, die Ebene San Martino, den Langensee und den Monte Rosa eröffnet. Nach einem kurzen Stück erreicht man den Weiler Beride, und folgt der «strada verde» (Grüne Strasse) Richtung Ronco. Im Wald, etwa 50 Meter vom Weg entfernt, befindet sich die *Giazzera* (Kühlkeller), in dem früher Fleisch konserviert wurde. Nun sind es nur noch wenige Minuten bis Ronco, einem kleinen Weiler der Gemeinde Croglio. Den Dorfeingang schmückt eine der Madonna Pellegrina, der Pilgermadonna (Madonna del Sasso von Locarno) geweihte Felsengrotte. Die Statue ist ein Geschenk der Grundbesitzer von Ronco zum Marianischen Jahr 1951. Der Weg führt weiter durch einen wunderschönen Weinberg, der mit Merlot-Reben bestockt ist. Darüber erhebt sich der *Roccolo*, ein Turm, der einst dem Vogelfang diente. Bevor man diesen erreicht, fällt der Blick rechts auf einen kleinen, von einer Quelle gespeisten Tümpel, der das Trinkwasser für Ronco lieferte. Von Ronco kehrt man durch terrassierte Kastanienwälder auf die Kantonsstrasse und zum Schulzentrum Lüsç zurück.



Schulzentrum Lüsç



Giazzera



Roccolo



Käserei



Castelrotto

Der Name Castelrotto (zerstörtes Schloss) erinnert an eine Burg, die an der Stelle der heutigen Kirche stand und 1126 von mailändischen Truppen geschleift wurde.

Das Dorf hat seine mittelalterliche Struktur bewahrt: die Häuser mit ihren kleinen, von Fenstern unterbrochenen Innenhöfen drängen sich in den verwinkelten Gassen eng aneinander.

Wie andere Dörfer des Malcantone ist Castelrotto im Hochmittelalter, zur Zeit der Romanik, entstanden.

Romanischen Ursprungs ist auch die katholische Kirche San Bartolomeo in Croglio, die kostbare Fresken – eine Hl. Dreifaltigkeit und eine Marienkrönung – aus dem Jahre 1366 birgt.

Das 16. Jahrhundert war im Malcantone durch grosse geschichtliche Umwälzungen geprägt: «Man kann ohne Übertreibung sagen, dass Castelrotto auf beispielhafte Art die Verflechtungen von grosser und lokaler Geschichte und deren Auswirkungen auf die Menschen zeigt [...] Am Mittwoch, dem 3. August 1580, baten die Einwohner von Castelrotto [...] den Bischof von Como, Monsignor Volpi, um Erlaubnis, sich von Sessa lösen und eine eigene Pfarrei gründen zu dürfen».

Der Bau der Pfarrkirche von Castelrotto wurde 1635 in Angriff genommen. Sie steht an einer schwer zugänglichen Stelle, denn die damaligen Vorschriften sahen vor, dass Gotteshäuser in erhöhter Lage zu errichten waren, mit einer Treppe auf der Vorderseite und einem günstigen Lichteinfall.

Damals «lebte die Bevölkerung vom Ertrag der Felder, vor allem von Weizen, Roggen und Hirse [...]. Sie ernährte sich vorwiegend von Getreide und Kastanien, ab und zu wurde die schmale Kost durch Gemüse ergänzt, Wein war der wichtigste Kalorienspender».

Dokumente des 17. Jahrhunderts bezeugen, dass Einwohner von Castelrotto als Maurer in die Lombardei auswanderten.

Die Dorfereignisse widerspiegeln die Probleme, die damals ganz Europa bedrängten: Hungersnöte, Epidemien, Wirtschaftskrisen.

Die Kirche wurde erst gegen 1690 vollendet, über ein Jahrhundert nach Gründung der Pfarrei.

«1700 kam der Aufschwung: die Pest war besiegt, das Klima verbesserte sich, die Landwirtschaft blühte wieder auf und auch die Bevölkerung von Castelrotto wuchs stetig an».

Zur Landwirtschaft kam die Seidenraupenzucht, der sich vor allem die Frauen widmeten. Sie wurde zwischen 1853 und 1855 am intensivsten betrieben.

In Castelrotto-Croglio ernteten 60 Züchter 1000 kg Kokons.

Im 19. Jahrhundert setzte eine starke Auswanderung auch in ferne Länder ein. «Der Anwalt Dr. Carlo Pellegrini (1864-1906), der einer Familie aus Croglio entstammte, bekleidete von 1890 bis 1892 das Amt des argentinischen Staatspräsidenten».

Dank den wirtschaftlichen Verbesserungen entwickelte sich Castelrotto zusehends, es entstanden mehrere Villen: Magna Quies, Orizzonte, Bellosguardo. Auf das Jahr 1850 geht die Fontana dei Terrieri (Brunnen der Grundbesitzer) zurück.

Dank einem Vermächtnis des 1927 verstorbenen Giuseppe Rossi, der im Tal des Flusses Ticino Granitbrüche betrieben hatte, konnte 1928 in dessen Villa Bellosguardo das Krankenhaus des Malcantone eröffnet werden.

1939 ermöglichte es ein Legat des Ehepaares Giovanni Rossi und Giuseppina Galeazzi, in der (später abgerissenen) Villa Magna Quies ein Altersheim einzurichten.



Fontana dei Terrieri



Aussicht auf Monte Rosa



Der Weinberg

Der Tessiner Weinbau vor 1800 ist nur spärlich bezeugt. Man weiss, dass ausgedehnte Weinberge bestanden, wo zwischen den Rebstockreihen in Mischkultur verschiedene andere Kulturpflanzen angebaut wurden und auch Gras wuchs, das den Tieren als Futter diente. Die Geschichte des Tessiner Weinbaus lässt sich in drei Perioden unterteilen.

1. Vor Ende des 19. Jahrhunderts wurden die über 7'000 Hektar Rebfläche extensiv bewirtschaftet.

Der aus verschiedenen europäischen Traubensorten hergestellte Wein wurde in den Bauernfamilien selbst sowie in den vielen Wirtshäusern und Schenken getrunken.

2. Gegen 1850 wurde aus Amerika ein Parasit eingeschleppt, die Phylloxera oder Reblaus: sie greift die Wurzeln der Rebstöcke an und verursacht deren Absterben. In kurzer Zeit zerstörte die Reblaus einen Grossteil der europäischen Rebfläche. Im Kanton Tessin trat sie erstmals 1890 auf und wurde bald zu einer richtigen Plage.

Man setzte eine kantonale Kommission ein, die neue Anbaumethoden einführte und die Weinberge mit besseren Reben bestockte. Zur Bekämpfung der Reblaus wurden auf amerikanische, reblausresistente Reben qualitativ hochstehende europäische Sorten aufgepfropft. Diese Technik wird noch heute mit Erfolg angewandt.

3. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurden neue europäische Qualitätsorten erprobt. Am besten schnitt die Merlot-Rebe aus der Region von Bordeaux ab, die der Bodenbeschaffenheit der Tessiner Weinberge am ehesten entsprach.

Heute macht der Merlot gut 85% der Tessiner Rebfläche aus.

Der im Tessin produzierte Merlot ist in der ganzen Schweiz und auch im Ausland geschätzt und beliebt.

Die Neubestockung der Rebberge und die Einführung der Merlot-Trauben wurden von Dr. Giovanni Rossi aus Castelrotto, der von 1909 bis 1926 Regierungsrat war, entscheidend gefördert. Er sass auch in der erwähnten kantonalen Kommission ein und war Chefredaktor der Zeitschrift «l'Agricoltura».

coltore Ticinese» (Der Tessiner Bauer). 1908 gab er ein Handbuch heraus: «La ricostruzione dei vigneti nel Canton Ticino» (Der Wiederaufbau der Weinberge im Kanton Tessin), mit methodischen Ratschlägen und Empfehlungen zum Aufbau eines muster-gültigen Weinbergs.

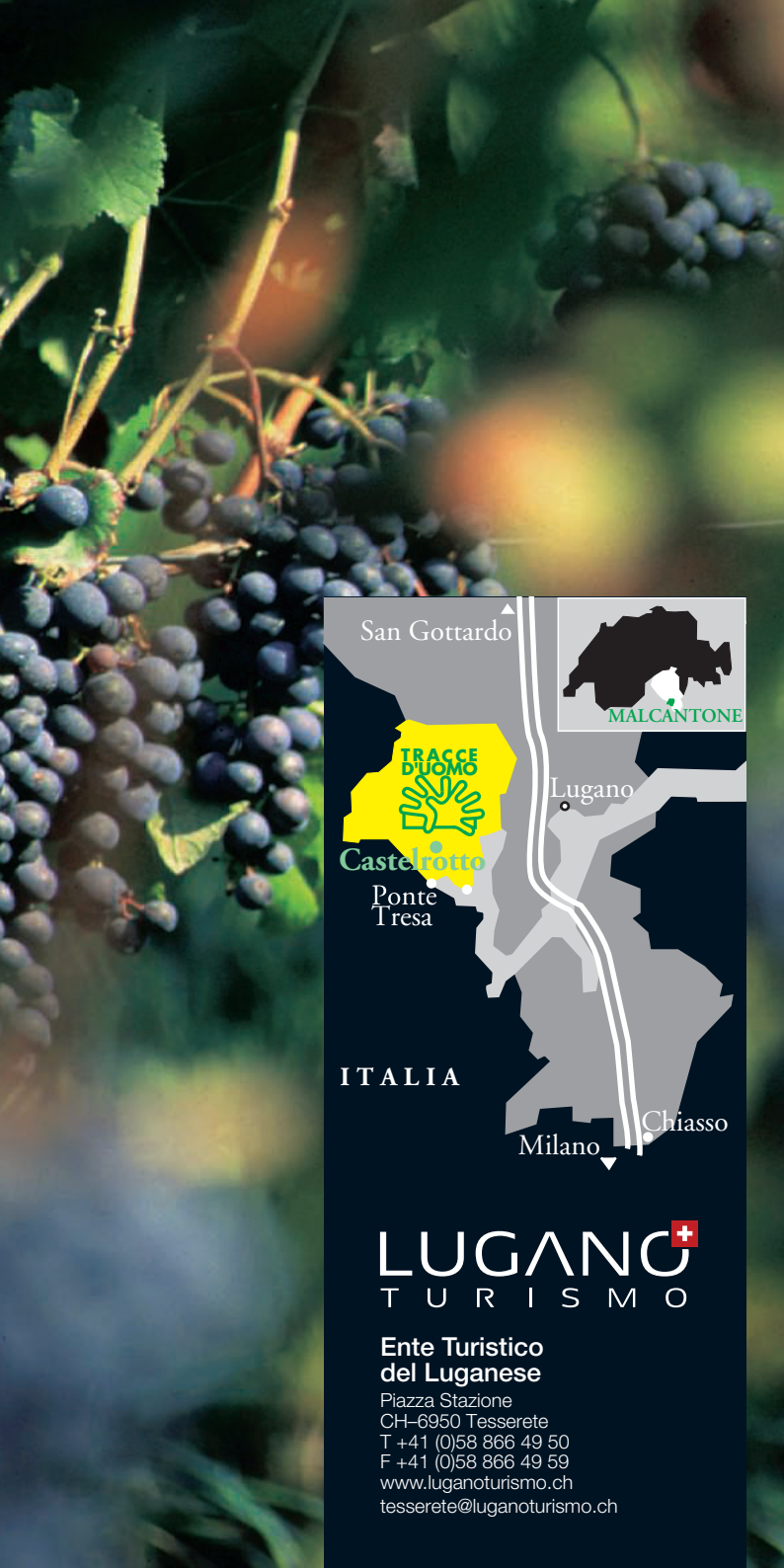
Dr. Rossi war auch Besitzer des Wein-guts und der Kellerei Vallombrosa. Der Rebberg von Ronco, durch den unser Weg verläuft, gehörte hingegen Riccardo Rossi und lieferte den Wein für dessen in unmittelbarer Nähe lie-gendes Grotto. Er bildete zusammen mit einem Tümpel und dem Roccolo eine kleine Naturlandschaft. Als Ric-cardo Rossi am 18. Mai 1963 starb, hin-terliess er ein ganz besonderes Testa-ment, das unter anderem festlegte «...ich vermache meine unbeweglichen Güter einer im Bezirk Lugano zu gründenden Weinbaugenossenschaft, die nur die im Weinkataster einge-schlossen Gemeinden umfassen soll». Das waren aber 82 Gemeinden! Das Testament wurde nie vollstreckt. Der Weinberg und das umliegende Land verwaldeten.

Später wurde der Stiftungszweck mit Zustimmung des Regierungsrates geändert und neu mit «Förderung und Intensivierung der Weinkultur des Bezirks» umschrieben.

Das Land wurde an einen profession-nellen Weinbauer verpachtet, der 1986 rund 9000 m² Rebfläche mit Merlot und einem kleinen Prozentsatz Caber-net Sauvignon neu bestockte. Beim Wiederaufbau des Weinbergs wurde das umliegende Ambiente völlig intakt belassen. Diese Leistung zeichnete die Internationale Stiftung für Natur- und Landschaftsschutz mit dem Ford-Preis aus. Im Weinberg von Ronco wird Merlot «Orizzonte» produziert. In den vergangenen 15 Jahren haben sich weitere Winzer in unserer Region angesiedelt und dem Weinbau neuen Auftrieb gegeben, sodass die Hänge des Tresatales heute mit prächtigen Reben bedeckt sind. Croglio ist mit 17 Hektar Rebfläche nicht nur die grös-te Weinbaugemeinde des Malcanto-ne, sondern des gesamten Bezirks Lu-gano.







LUGANO 
T U R I S M O

**Ente Turistico
del Luganese**

Piazza Stazione
CH-6950 Tesserete
T +41 (0)58 866 49 50
F +41 (0)58 866 49 59
www.luganoturismo.ch
tesserete@luganoturismo.ch