

Maggiatal, Teil Lavizzara: Prato-Sornico – Peccia – Mogno – Fusio

Wandern auf alten Wegen mit Kulturbauten (z.B. Suonen und Museum und Höfe auf ethnologischem Alpweg mit Informationstafeln und Informationsflyer – der Mognòla-See ist eine herrliche Zwischenstation – und z.B. Botta-Kirche Mogno) und mit guten Restaurants (z.B. Grotto pozzasc)





Öffentlicher Verkehr

Bus Locarno – Ponte Brolla – Bignasco sowie Bignasco – Prato – Peccia – Mogno – Fusio fährt ca. alle 2 Stunden und braucht für die ganze Strecke fast 2 Stunden. Fahrplan auf www.sbb.ch. Vorsicht, der letzte Bus fährt schon ca. 17:00 zurück.

Wir beschreiben nachfolgend drei Wanderungen.

Beachten Sie auch die Flyer über die Sehenswürdigkeiten in den Orten und Weilern

- Fusio
- Peccia
- Prato-Sornico
- Broglio
- Rima
- Brontallo
- Menzonio

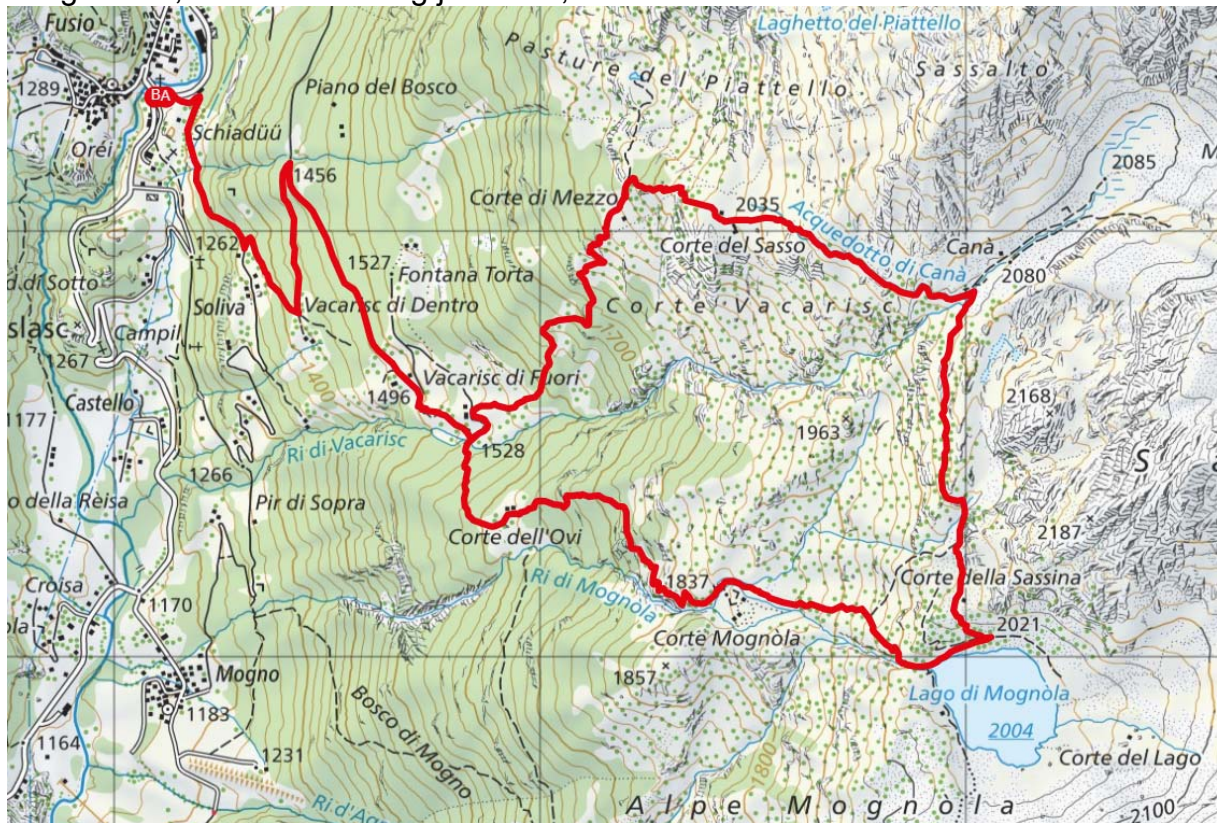
auf dieser Website beim Eintrag zu dieser Wanderung.

(<https://jimdo-storage.global.ssl.fastly.net/file/c1f019fb-5af5-45e6-95f2-66e10309d5d9/Lavizzara%20Orte%20und%20Weiler.pdf>)

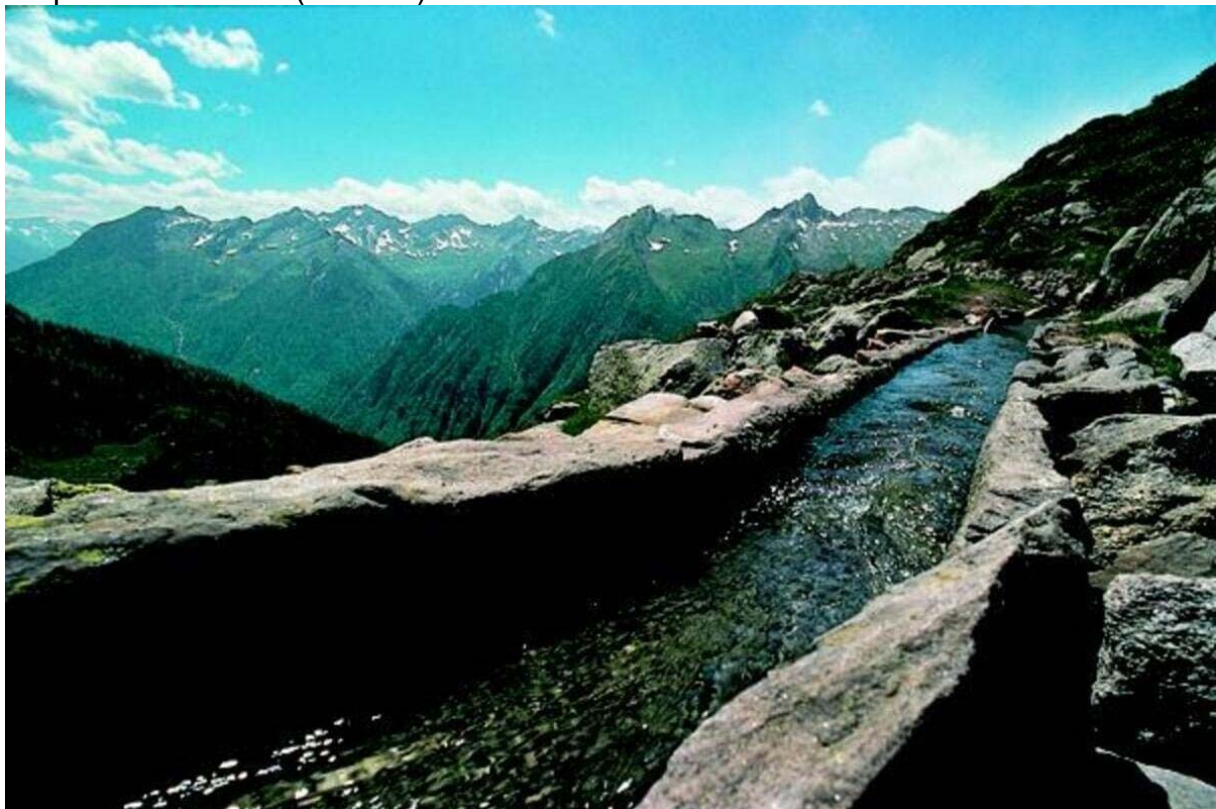
Wanderung 1: Ethnologischer Weg Fusio

Den Flyer finden Sie am Ende dieser Doku (viert- und drittletzte Seite).

Länge 9 km, Auf- und Abstieg je 850 m, Dauer 4



Acquedotto di Canà (Suonen)



Lago di Mognòla



Ausschnitt aus dem Flyer (viert- und drittletzte Seite dieser Doku):



Vacarisc (hier kann man Käse kaufen)



Auf Cort Mognòla" (auf 1842 m) wurden drei Rustici restauriert: eines davon beherbergt das kleine Museum, das Fotografien, Dokumente und Werkzeuge rund um das Leben in der Alp zeigt.

Fusio

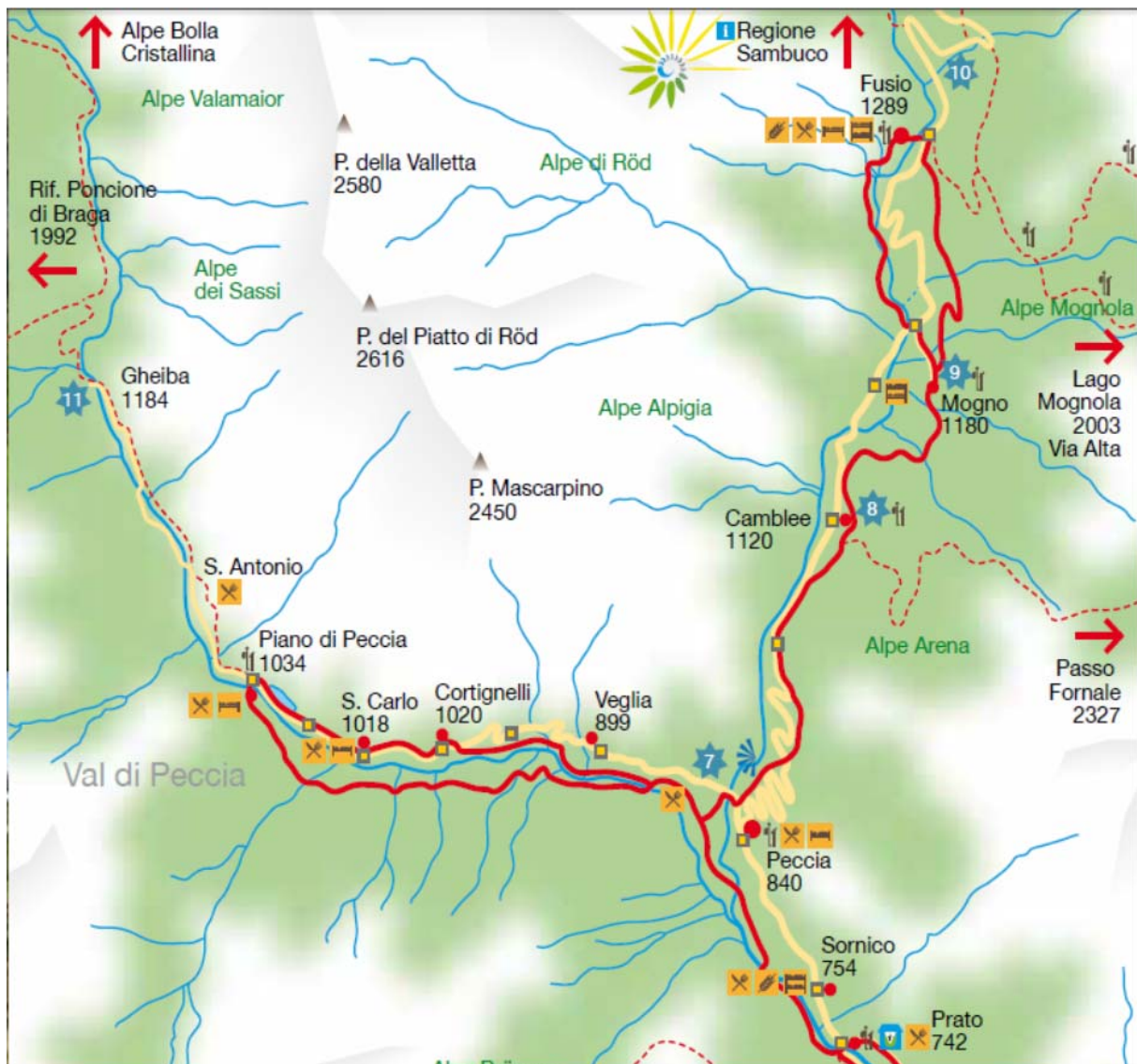


- Antica Osteria Dazio (Restaurant/Hotel im Kern, sehr schöne Aussicht ins Tal):
<https://www.osteriadazio.com/?lang=de>, info@osteriadazio.com,
Tel 091 755 11 62
- Hotel und Restaurant Fusio:
<https://hotelfusio.ch/home%20de.htm>, direktion@hotelfusio.ch, +41 91 600 09 00

- Hotel Ristorante La Pineta:
<https://villapineta.ch/de/>, 091 755 11 51, 078 832 90 20, info@villapineta.ch
- Ostello Comunale Fusio (Massenlager):
+41 79 458 00 55, ostello.fusio@bluewin.ch
- Grottino Lago Sambuco (Restaurant, bei der Staumauer):
daziolara@bluewin.ch, 079 719 17 37 oder 079 272 81 23

Wanderung 2: Themenwege im Tal

Den Flyer finden Sie am Ende dieser Doku (letzte zwei Seiten), hier ein Ausschnitt:



Beispiele:

Von Fusio oder Peccia aus kann man die Botta-Kirche in Mogno besuchen, in Peccia liegt das schöne Grotto Pozzasc, von Peccia aus gibt es eine Rundwanderung zur Piano di Peccia.

Grotto Pozzasc:

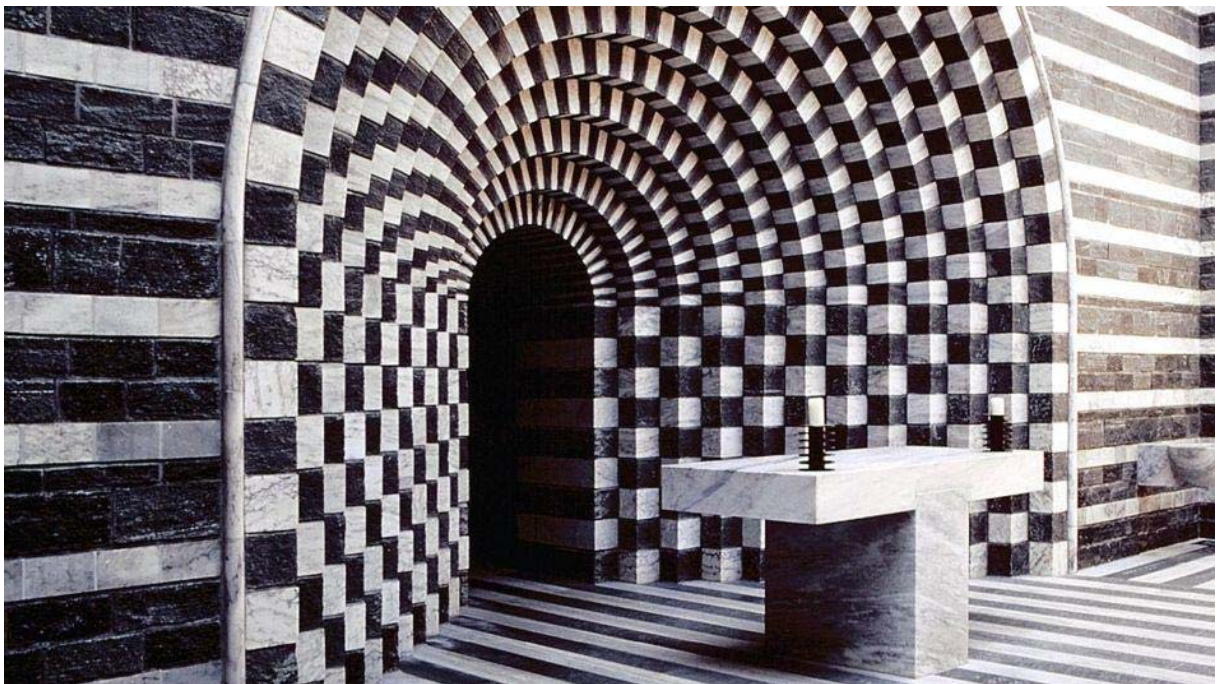
<https://grottopozzasc.ch/>, +41 91 755 16 04, grotto.pozzasc@bluewin.ch



- Ristorante Medici (mit Hotel) in Peccia:
+41 91 755 15 02, ristorante.medici@bluewin.ch
- Lavizzara Garni Ristorante in Prato-Sornico:
091 755 14 98, garni.lavizzara@bluewin.ch, www.garnilavizzara.ch
- Ristorante Monaci mit Hotel in San Carlo (Richtung Piano di Peccia):
<https://ristorante-monaci.digitalone.site/>, 078 664 83 23, olli.hirling@bluewin.ch
- Grotto Al Cort in Piano di Peccia:
<https://www.grotto-al-cort.ch/>, +41 79 516 35 88, lilly@grotto-al-cort.ch
- Azienda Agricola Agriturstica Mattei (Unterkünfte, spannend für Kinder) in Piano di Peccia (in Sant'Antonio): <https://www.vallemaggia-ferien.ch/>,
+41 (0)91 755 14 67, info@vallemaggia-ferien.ch

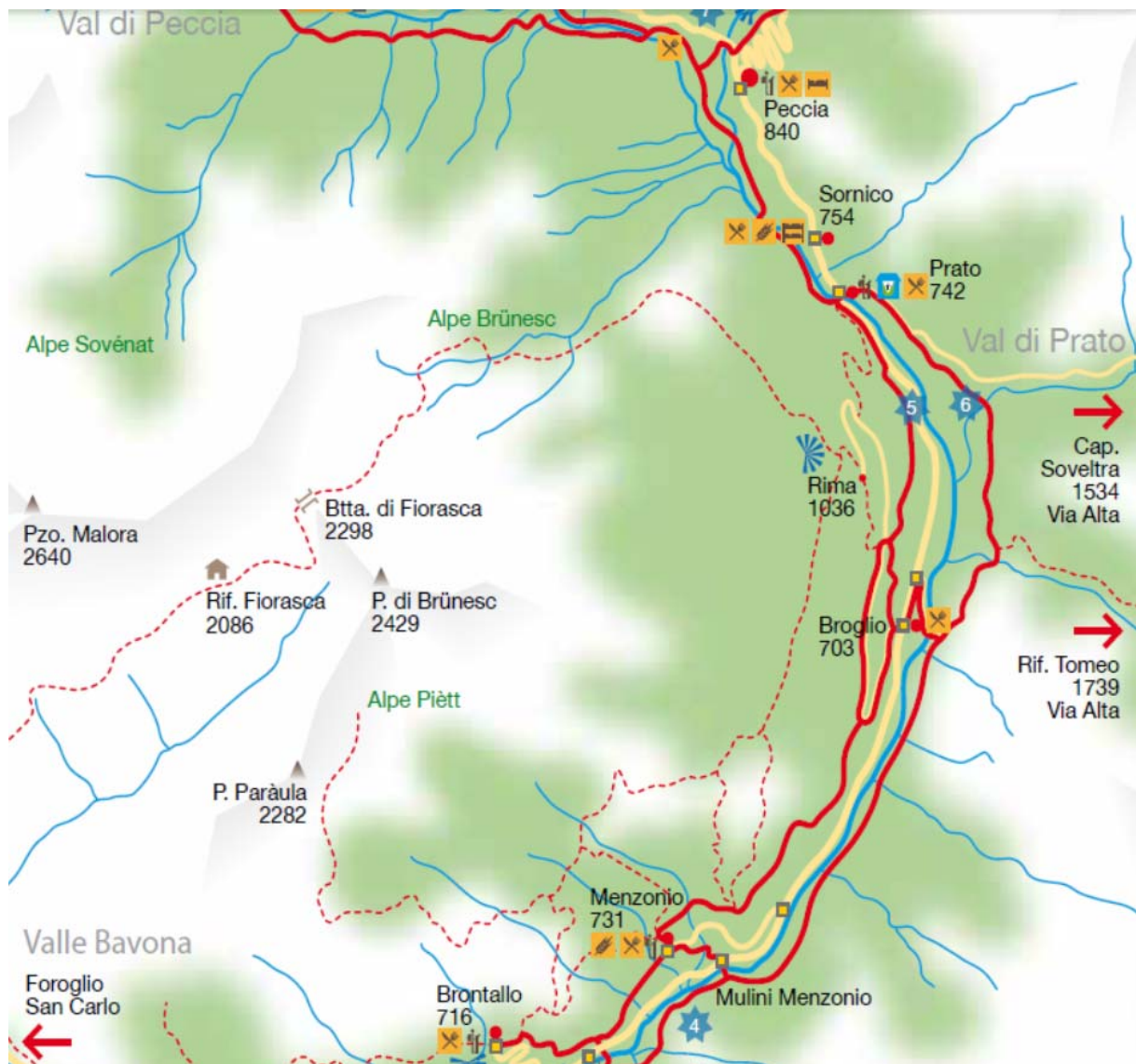


Botta-Kirche in Mogno:



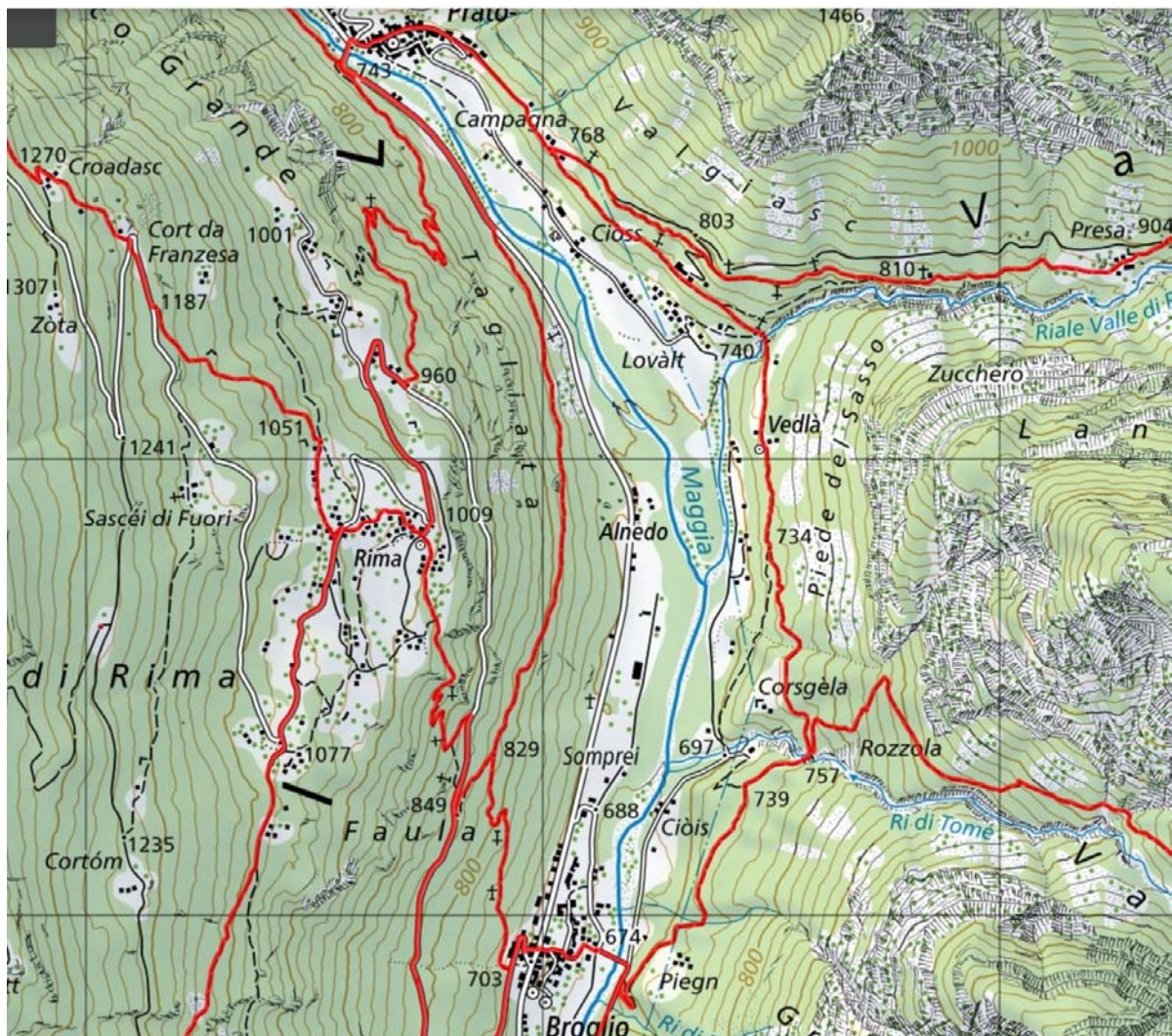
Wanderung 3: Prato – Rima und zurück oder Prato - Brontallo

Den Flyer finden Sie am Ende dieser Doku (letzte zwei Seiten), hier ein Ausschnitt:



Nachfolgend die Karte, auf der man die Rundwanderungen von Prato aus gut erkennen kann:

- von Prato über Punkt 960 nach Rima und über Faula zurück
- oder von Prato nach Rima – Faula – Broglio – Corsgèla – Campagna – Prato



Rima









L'alpe Vaccariscio-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 Vaccariscio-Mognola est décrit de façon plus approfondie et documenté avec de nombreuses photographies dans la publication "Vivre la montagne 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 Vaccariscio-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).



1

L'INGRESSO ALL'ALPE

L'entrée sur l'alpage
Der Zugang zur Alp



2

I GIGANTI DI LEGNO

Des arbres géants
Die Holzriesen



3

L'ALPE DI IERI

L'alpage d'hier
Die Alp von gestern



4

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.



5

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 appartiennent 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.



6

UN LAGO TRA PASCOLI E PIETRAIE

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



7

L'AZIONE DEL GHIACCIAIO SUL PAESAGGIO

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

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.

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.

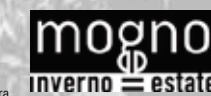
Für das sonst sehr ärmliche Lavizzaratal bedeuteten 37 Almen in der Vergangenheit einen wahren Reichtum. Durch die Unterteilung jeder Alp in die verschiedenen Stafeln konnten die Weiden optimal ausgenutzt werden, und Anfang des letzten Jahrhunderts wurden über 1000 Milchkühe, etwa 3000 Ziegen und 200 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 Norditaliens 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



Percorso didattico
Parcours didactique - Lehrpfad

sull'alpe con noi



Alpe Vaccariscio-Mognola Vallemaggia
Patriziato di Broglio Patriziato di Fusio



Sentiero
Lavizzara

Per percorsi escursionistici e alpini:
Mappa topografica della Vallemaggia 1: 50'000
Für Alpin- oder Bergwanderungen:
Topographische Karte des Maggiatals 1:50'000

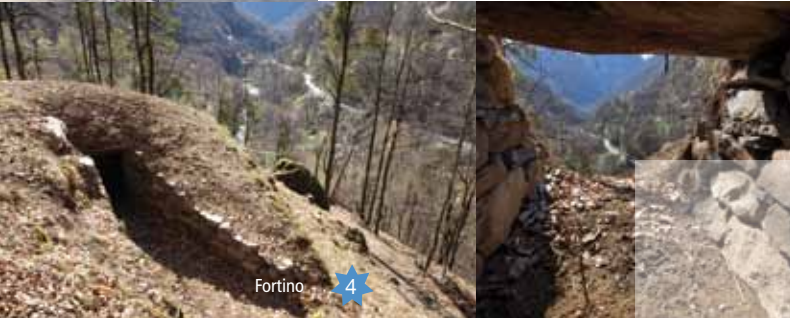
Informazioni più dettagliate si trovano sui prospetti
ottenibili presso:
Weitere Informationen finden Sie in den Prospekten
erhältlich bei:

Vallemaggia Turismo, Maggia,
tel. 091 753 18 85, www.vallemaggia.ch
Cancelleria comunale Lavizzara, Prato Sornico,
tel. 091 755 14 21, www.lavizzara.ch
Infopoint, Bignasco,
tel. 091 760 76 76, www.infopointvm.ch
Negozio Artis, Cevio,
tel. 091 754 18 16, www.artisvallemaggia.ch
Infopoint Regione Sambuco, Fusio,
tel. 079 272 81 23, fabio.dazio@bluewin.ch



Cavergno
e Bignasco
(da Brontallo)

2



Fortino

3



Brontallo



La Val Lavizzara occupa la parte superiore della Valmaggia e forma uno dei comuni tra i più vasti del Ticino, vi risiedono circa 600 abitanti, suddivisi in sei villaggi e in numerose frazioni. È una valle ramificata, che occupa il cuore delle Alpi ticinesi, coronata da vette imponenti, tra le quali spiccano il Campo Tencia (3071 m) e il Pizzo Cristallina (2912m).

Il sentiero Lavizzara si snoda sul fondovalle con tratti pianeggianti e leggere salite, costeggiando il fiume Maggia, attraversando abitati e zone agricole, penetrando in boschi golenali e castanili. Le sorprese e lo stupore accompagnano il viandante ad ogni passo: si aprono ampi panorami, si incontrano luoghi straordinari, si osservano cose e costruzioni singolari, ci si immerge nella natura e si scopre ovunque la presenza dell'uomo, con tracce lasciate da una civiltà basata sul lavoro della terra e sull'allevamento del bestiame.

Il sentiero Lavizzara offre l'occasione di allontanarsi per un giorno dalla vita frenetica per ritrovare la tranquillità della montagna e il piacere della scoperta: un viaggio nella natura e nella storia.



Prato



Broglio

Das Lavizzaratal dehnt sich über den obersten Teil des Maggiatals aus und bildet eine der flächenmässig weitläufigsten Gemeinden im Tessin, mit ca. 600 Einwohnern, unterteilt in sechs Dörfer und zahlreichen Fraktionen. Es ist ein weit verzweigtes Tal, welches das Herz der Tessiner Berge beherbergt, gekrönt durch imposante Gipfel, von denen der „Campo Tencia“ (3071 m) und der „Pizzo Cristallina“ (2912) besonders hervorragen.

Der Wanderweg Lavizzara verläuft in der Talsohle durch flache Abschnitte und über leichte Steigungen, dem Fluss Maggia folgend, besiedelte und landwirtschaftliche Zonen durchquerend, Kastanienhaine und Wälder durchdringend. Viele überraschende und erstaunliche Momente begleiten den Wanderer auf Schritt und Tritt: es öffnen sich weite Panoramen, Begegnungen mit aussergewöhnlichen Plätzen, Wahrnehmungen von einzigartigen Dingen und Bauten, ein Eintauchen in die reine Natur und dennoch ist die Existenz des Menschen überall gegenwärtig, durch Spuren hinterlassen aus einer Kultur, welche sich auf die Bearbeitung des Bodens und der Haltung von Tieren basierte.

Der Wanderweg Lavizzara bietet die Gelegenheit sich für einen Tag vom hektischen Alltag zurückzuziehen, um die Ruhe der Bergwelt und die Freude am Entdecken wiederzufinden: eine Reise in die Natur und in die Geschichte.



5



Bignasco -
Sentiero
Menzonio

1



- Ristorante
Restaurant
- Albergo, Hotel
Hotel
- Ostello della gioventù
Jugendherberge
- Negozi di alimentari
Lebensmittelgeschäft
- Fermata autopostale
Haltestelle Postauto
- Informazioni storiche,
Percorso didattico
Geschichtliche Informationen
Didaktischer Rundgang
- Veduta
Aussichtspunkt
- Cancelleria comunale
Lavizzara a Prato Sornico
Gemeindeverwaltung
Lavizzara in Prato Sornico
- Infopoint
- Sentiero Lavizzara
Rundgang Lavizzara
- Strada secondaria
Nebenstrasse
- Sentiero di montagna
Bergwanderweg

Tempi di percorrenza Benötigte Wanderzeit

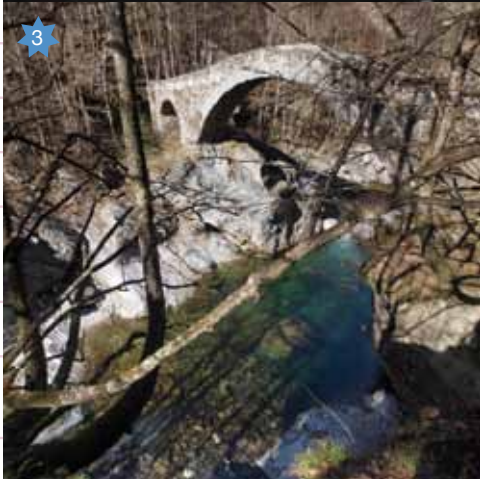
	Fusio
	45'
	Mogno
	35'
	Camblee
	1h
Piano di Peccia	Peccia
1h 20'	45'
	Prato Sornico
	1h 30'
	Broglio
	1h
50'	
Menzonio	45'
45'	30'
25'	
	Mulini Menzonio
	35'
	Sentiero Menzonio
	1h
Brontallo	40'
	Bignasco



Brontallo
(dal sentiero
per Bignasco)



6



3