

rivista **B** *valli*

il biaschese



Rivista di informazione delle valli Riviera, Blenio e Leventina



Speciale vino
Incontro con
un viticoltore,
un sommelier
e l'associazione
Stappa & Gusta

Vacanze in sella



Carola, bleniese che vive a Berna è venuta a Ludiano in bici... con tutta la famiglia (p. 10).

Abbonamento 2021

11 numeri fr. 55.-

Abbonamento sostenitore

fr. 70.- e oltre

Abbonamento estero

fr. 65.- / Via aerea fr. 100.-

Numero separato

fr. 6.- + spese

Numero separato arretrato

fr. 7.- + spese

Amministrazione, redazione e pubblicità

Edizioni Tre Valli Sagl

Via Cantonale 47 - 6526 Prosito

tel. 091 - 863 19 19

fax 091 - 863 27 64

e-mail: info@3valli.com

www.3valli.com

Editore

Edizioni Tre Valli Sagl, Biasca

Responsabile di redazione

Sara Rossi Guidicelli

La responsabilità degli articoli firmati è dei singoli autori.

© Riproduzione anche parziale solo con l'autorizzazione della redazione.

Stampa:

Jam SA - 6526 Prosito

Ultimo termine per la consegna del materiale da pubblicare sulla Rivista 3valli numero 11-2020:

15 ottobre 2020

Autunno divino

«È una professione non adatta a chi soffre di depressione», mi aveva detto un agricoltore di Malvaglia qualche tempo fa, che mi aveva spiegato: «Chi fa agricoltura non potrà mai dire 'ho imparato tutto'. Ogni anno riparti da zero, rimetti tutto in questione. Chi pensa che sia romantico, senza computer e un po' ripetitivo si sbaglia di grosso. Devi far tesoro di ogni tua esperienza, e poter ripescare ciò che hai imparato due, dieci, venti anni fa, quando la primavera era stata così e l'estate così... Un contadino ha una filosofia pragmatica e fatalista, deve per forza vedere il bicchiere mezzo pieno, o almeno deve concentrarsi su quella goccia che rimane. È complicato far funzionare tutto, far fronte agli imprevisti, e occuparti non solo della terra, ma di una montagna di carta, formulari, dichiarazioni e burocrazia per sottostare ai controlli e ricevere le giuste sovvenzioni».

Quest'anno i viticoltori lo sanno bene, quante difficoltà in più si sono aggiunte, a causa della pandemia. Basta dire che parte dell'uva coltivata con tutto il lavoro di quest'anno è stata impiegata per produrre disinfettante. Per quanto importante sia, non è certo a questo che puntava l'agricoltore ticinese.

Per questo numero di ottobre, abbiamo parlato con alcune persone che amano il vino: coltivando la vite, mettendolo in botte, degustandolo, abbinandolo a piatti da mettere in tavola. Un lavoro solitario che sfocia in una condivisione commensale. Una dichiarazione che mi ha colpita è questa: le cantine delle case viticole sono piene. Se solo i ticinesi acquistassero una cassa di vino per famiglia, si potrebbero svuotare lasciando spazio per la produzione dell'anno prossimo. Nessuna intenzione di colpevolizzare il consumatore né di dirgli cosa e quanto deve bere. Ma sapere che sei bottiglie all'anno di vino locale darebbero aria preziosa al mercato locale, è una notizia che ci tenevamo a sottolineare.

E forse il discorso può essere allargato: alle castagne, ai marron glacés, al pane, ai panettoni, al miele, al formaggio, ai salumi, alla carne, al pesce, a tutto quel bene coltivato dall'uomo che ognuno di noi apprezza e condivide con i suoi cari. Sapere da dove arriva ciò che mangiamo e beviamo è il primo passo verso la salute, nostra e del mondo che ci circonda.

Sara Rossi Guidicelli

- 5 **enogastronomia**
Vendemmia: la festa più bella della vita
- 6 **l'ospite**
Coltivare il paesaggio con la vite
- 8 **eventi culturali**
La sfida vinta del Dazio Grande di Rodi
- 9 **lettera**
Coprirsi il volto a scuola
- 10 **vacanze**
Una bici formato famiglia
- 12 **persone**
Un minerale sconosciuto
- 14 **pubblicazioni**
Vi parlo da Tabuk
- 17 **territorio**
Museo di storia naturale
- 18 **quiz**
- 20 **salute**
Il sistema immunitario, la nostra arma di difesa
- 21 **omaggio**
I falciatori 'sigadoù' bergamaschi
- 22 **storia**
Fausta Bardin-Strozzi, prima municipale donna di Biasca
- 24 **storie in dialetto**
I fiò dro Milio - Le figlie di Emilio
- 25 **eco delle valli**
- 32 **in memoria**
- 33 **album del nonno**
- 34 **agenda**
- 35 **cruciverba**
Parole crociate delle Tre Valli

Rivista 3valli





Ottica Forni



Via Parallela 6
CH-6710 Biasca
Tel. 091 862 44 74
info@otticaforni.com
www.otticaforni.com

Coltivare il paesaggio con la vite

Partiamo dalle origini: Malvaglia. Poi un'andata a Milano e un ritorno a Malvaglia. I miei nonni materni erano di Malvaglia, mio nonno di cognome si chiamava Minola. Durante la guerra, molti malvagliesi emigrarono verso le grandi città d'Europa, Parigi, Londra, Milano. I miei nonni andarono a Milano dove aprirono un negozio di frutta e verdura. Ebbero due figlie, di cui una è mia mamma, che ha sposato un milanese e ha cresciuto lì me e i miei fratelli, portandoci però qui ogni estate, in Valle di Blenio.

I miei nonni infatti dopo la pensione erano tornati al paese e noi venivamo sempre a trovarli, un po' a Malvaglia e un po' ai Monti. Quando salivo da bambino in Valle Malvaglia giocavo a fare il pastorello, mi immaginavo di avere le mie bestie e di doverle curare. Anche la vita di paese mi piaceva molto; amavo la natura, con i suoi boschi, i funghi, gli animali selvatici. Facevo il fieno e davo una mano a qualche paesano amico dei nonni. Quando avevo 19 anni mi sono iscritto all'università in Italia, ma non ero convinto di quella scelta. Anche quell'estate ero qui, in attesa di tornare a Milano per cominciare gli studi, ma poi non ho più voluto ripartire. Era qui che volevo vivere, era con la terra che volevo lavorare.

Hai cominciato con cinque capre e un paio di vigne. Oggi hai tre ettari di vigna e hai sei vini tuoi: cosa è successo?

All'inizio facevo qualche lavoretto qua e là: manutenzione dei sentieri, aziende agricole, viticoltura. Mi è piaciuto. In particolare le capre e la vite: una vicina di casa mi ha ceduto la sua vigna, io mi sono comprato cinque capre. Ho ereditato i filari del nonno e mi sono fatto le ossa. Cominciavo a imparare, sul campo, piano piano ma con passione. Tutti mi dicevano che dovevo essere matto a lasciare Milano per stare qui a fare fatica, facendo il paesano. Ho preso più vigna, più capre. Poi nel 2010 la svolta. Mi sono sposato, è nato il primo figlio e ho dovuto scegliere: o continuavo con il bestiame e modernizzavo la stalla o mi davo alla viticoltura. Tenere entrambe le attività non era più possibile: disperdevo troppe energie. È saltata fuori un'occasione: una grossa vigna in affitto. È stata una decisione dolorosa ma necessaria: ho venduto le capre. Ma almeno mi sono potuto concentrare sull'uva.

La vigna per me è stata una sorpresa; io ero affascinato dall'allevamento. Fino a 25 anni non bevevo quasi vino, non ne avevo l'abitudine. E poi ho scoperto che è un lavoro che non scambierei più con nessun altro: stai sempre fuori, vedi il ciclo delle stagioni, entri a far parte di un mercato interessante. Mi affascina soprattutto una cosa: la lentezza. Immagina: d'inverno poti la vigna e leghi il tralcio della pianta a un filo di ferro; quel ramo germoglia in primavera, fiorisce, e d'estate dà il frutto. Tu curi quel frutto affinché cresca e poi lo vendemmi, lo porti in

cantina dove comincia un altro lavoro. Il risultato di tutto questo lo assaggi dopo quattro o cinque anni, quando magari esci con una bottiglia di cui sei fiero e che magari vince pure una medaglia d'oro... ma tutto, tutto è iniziato quell'inverno quando hai potato la pianta e hai legato il tralcio a un filo di ferro.

Sei anche presidente della Federviti sezione Biasca e Valli. Come è cambiato negli anni il settore del vino e come sta oggi?

La qualità è ottima ma il mercato arranca. Come categoria in Ticino abbiamo numerosi problemi, per esempio il mercato del 'merlot tradizionale' è saturo; bisogna dunque diversificare la produzione, perché non si riesce a vendere tutto quello che si produce. Diversificare per esempio significa piantare uva bianca, creare vini bianchi freschi, vini rosati, fruttati, secchi, con le bolli-



Stefano Bollani lavora circa 12mila piante su 3 ettari di vigna, per la maggior parte merlot (ma anche diversi vitigni a bacca bianca), nei paesi di Malvaglia, Ludiano e Semione. Si tratta di vite in collina che va lavorata a mano, per questo il primo vino che ha creato lo ha chiamato Impronta.

Da 25 anni è viticoltore e la maggior parte dell'uva la vende alla cantina Tamborini di Lamone. Dal 2008 ha iniziato anche a produrre alcuni vini che vinifica lui stesso, sia da Tamborini sia da un amico enologo a Cugnasco; oggi arriva circa a 3000 bottiglie l'anno di merlot rosso, più altrettante di vini bianchi, rosé e spumante.

Vive a Malvaglia, ha una moglie, due figli e un operaio apprendista.



cine... Alla gente ora spesso piace sapere che le uve sono trattate il meno possibile: esistono varietà di frutti che esigono pochissimi interventi fitosanitari (chimici) e questo viene apprezzato. Il consumatore ticinese va poi incoraggiato a coltivare il proprio affetto verso il merlot: c'è molta concorrenza dall'estero e dal resto della Svizzera e a noi questo non fa bene. Avremmo bisogno di un'azione di marketing che punta a far conoscere il valore dei vini locali sia al privato sia al ristoratore locale.

Per me questo lavoro è un gesto d'amore per il vino, sì, ma ancora di più lo è per il territorio: i miei nonni, come credo i nonni di molti di noi, avevano una vigna e il sapere della vendemmia si perde nella notte dei tempi. La vigna è quel disegno tra il paese e il bosco, che se venisse a mancare porterebbe via valore al paesaggio. Si è calcolato che fino agli anni Sessanta circa a Malvaglia e

Ludiano c'era una superficie dedicata alla vite cinque volte più grande di adesso; e si pensa che nei prossimi dieci anni il 50% dell'agricoltura di collina potrebbe venire abbandonata. Io credo che i Comuni dovrebbero interessarsi di questo, apprezzare questo valore aggiunto che è fatto di bellezza e lavoro antico e incentivare i giovani ad occuparsene anche in futuro.

Altri problemi che ci rendono complicato il lavoro sono gli animali: tanti selvatici in più che arrivano a mangiarci le piante, insetti nocivi e una legge vetusta che andrebbe cambiata. Mi riferisco a quella che dice che 'il tasso è carnivoro e quindi non può danneggiare la vigna'; se un tasso entra e mi rovina il vigneto (cosa che purtroppo capita molto spesso a tutti noi) non posso ricevere un indennizzo.

Infine, a causa del covid-19 e del conseguente lockdown si è acuita la crisi che già ci

attanagliava: con la stessa uva di due anni fa, un viticoltore nel 2020 ha avuto un reddito circa del 40% inferiore. Alcune cantine in primavera avevano addirittura detto che di uva quest'anno non ne avevano bisogno: vi immaginate cosa significa per un viticoltore? I ristoranti erano chiusi, tutti gli eventi annullati... quindi si poteva tranquillamente saltare un anno... Per fortuna poi ci siamo accordati per una quantità minore, un prezzo minore, ma parte della produzione è stata salvata. Unica consolazione: la qualità è molto buona.

Parliamo di coltivazione della vigna: sarebbe più semplice per te avere un terreno unico, ma cosa ti dà in più il fatto di avere i vigneti 'sparsi' per il territorio?

La mia vite è quasi tutta su terrazzi, pergole, ganne, così come è tradizione nella regione di Biasca, Giornico, Malvaglia, Ludiano. È la nostra storia, è il ricordo dei nostri anziani. Non siamo in California e sapevo fin dall'inizio che lavorare qui significava fare tanto manualmente. Ho anche tre vigneti che lavoro con il trattore, ma il resto è in collina e non si può meccanizzare la coltivazione. Quindi facciamo tutto a mano.

L'uva però è più buona; perché la collina è più ventilata, meno umida; c'è un altro terreno, meno sabbioso e più argilloso; c'è un altro clima, più temperato perché i sassi trattengono il caldo della giornata e lo rilasciano durante la notte, mentre il bosco mantiene l'aria più fresca che in pianura. Il microclima per la vigna è fondamentale; il terroir è il suo timbro, dà il suo stile, rende il vino inimitabile.

Appello per un vino locale

«Se compri una bottiglia prodotta sul tuo territorio, non solo bevi un buon vino, ma mantieni una famiglia di agricoltori, ti impegni a onorare una tradizione, una storia e il paesaggio che caratterizza il nostro territorio, quello che attira il turista e dà godimento anche a noi che ci guardiamo intorno».

Questo è un appello che può essere esteso a ogni prodotto; durante il lockdown la gente ha ricominciato a rifornirsi di prodotti locali più sani, di stagione e frutto di coltivazione e lavorazione vicino a casa. Poi tutto è ritornato come prima. Secondo Stefano Bollani basterebbe che ogni ticinese acquistasse una cassa di vino locale all'anno per svuotare le cantine: questo gesto permetterebbe alle cantine di acquistare l'uva ogni anno al giusto prezzo e nella giusta quantità.

«Io rispetto la curiosità per tutti i prodotti, anche esteri, e capisco molto bene chi fa attenzione al prezzo; ognuno fa secondo le sue possibilità e i suoi gusti. Però il mio desiderio è che si provi, si assaggi, si abbia la curiosità di conoscere. E poi mi piace pensare che i prodotti locali accompagnano la vita quotidiana, le feste, i momenti speciali e quelli d'incontro; sono fiero quando qualcuno me lo dice e so che fa bene a tutto il territorio che amo».