

MALVAGLIA

“Al contadino (non) far sapere...”

di Leonardo Azzalini*

...che le montagne, oltre ad essere dei luoghi caratterizzati da paesaggi mozzafiato, sono ormai da qualche decennio unanimamente riconosciute come dei «punti caldi» di biodiversità a livello globale. La loro capacità di ospitare nelle loro vallate un mosaico di habitat e specie viventi, perlopiù diffusi verticalmente su relativa corta distanza, comporta infatti la presenza di un'enorme (e fragile) varietà di ecosistemi. Anche i paesaggi agricoli e rurali, frutto di una lunga e secolare coabitazione fra i gruppi umani e gli ambienti in alta quota, sono diventati una parte assai peculiare del bioma montano.



Per secoli, condizioni geografiche eterogenee e variegata pratiche di gestione tradizionali hanno incentivato una forte spinta selettiva ed evolutiva delle diverse varietà agricole presenti. Portando così all'emergenza di una variegata complessità di “pool genetici”, ovvero di specie legate al mondo agricolo in questo caso, considerate adatte ad un ampio spettro di condizioni ambientali e bisogni umani. Molti tipi di bestiame e di coltivazioni estremamente importanti e ormai indispensabili a livello economico/globale sono infatti nati in regioni di montagna (pensiamo ad esempio alle piante medicinali, a capre, bovini, patate, cereali, legumi, altre piante come tè e caffè, mais, o a frutti come le mele, le pere ecc...). Oggi questa diversità agricola montana è sempre più minacciata, fra le altre cose dalla continua industrializzazione delle tecniche agronomiche, dalla progressiva urbanizzazione e perdita di suolo, nonché dall'erosione e dalla scomparsa delle pratiche e dei saperi un tempo tradizionali. Portando così anche all'impoverimento degli agrosistemi attraverso l'uso di minori e sempre meno diverse varietà genetiche. Lo studio e la conoscenza di questa *agrobiodiversità* in seno ai nostri territori si rivela dunque pertinente non solo per la loro protezione e conservazione, ma dovrebbe servire anche per rilanciare filiere agroalimentari uniche e di alta qualità.



Quattro sentieri tematici

In questo senso, l'Associazione Meraviglie sul Brenno, su mandato ricevuto dalla Società Agricola Bleniese e all'interno del più ampio contesto del Piano di Sviluppo Regionale “BlenioPlus”, si occupa di implementare quattro sentieri tematici legati alla peculiarità del paesaggio agricolo della Valle di Blenio: il sentiero del latte e del fieno che percorre tutta la valle, il sentiero dell'acqua, che porta al Mulino di Corzoneso Alto, il sentiero dei torchi e delle vigne, che visita la viticoltura e le sue strutture nella Bassa Blenio.

Fra questi, ve ne è uno dedicato ai **peri e alle api**. Un progetto particolare, che oltre alla promozione ecoturistica della filiera agricola locale, si occupa dunque di studiare, inventariare, salvaguardare e valorizzare i numerosi e longevi alberi di pero disseminati sul territorio bleniese. In quanto si è da tempo

appurato che si tratta di una specie vegetale particolarmente resiliente e caratteristica del nostro contesto che, come dimostrano le numerose antiche varietà ancora presenti, si è ben adattata al nostro clima ed è ben radicata nei terreni della valle. Grazie all'Associazione Frutticoltori Ticinesi e al Museo etnografico della Valle di Blenio, partners del progetto, e in collaborazione con L'alberoteca, si è deciso di completare l'indagine che Muriel Henrichs, etnobotanica e pomologa, ha condotto sulle antiche varietà di frutta nelle Tre Valli, per permettere di localizzare e di studiare, dal punto di vista botanico ma anche storico, culturale degli usi e dei costumi della Valle, questi esemplari di pero, riscoprendo il profondo legame che unisce piante, persone e territorio. Con l'Associazione Pro-Frutteti verrà creata una collezione di varietà antiche di peri: un unico a livello ticinese.

Segnalare gli alberi di pero

Con questo articolo su *Voce di Blenio* l'Associazione si prefigge quindi di chiedere ai lettori del mensile di segnalarci eventuali alberi di pero particolarmente degni di protezione, ad esempio nel caso si trovino da almeno mezzo secolo sul territorio, oppure presentino frutti particolari (per forma, per gusto, ...). Oltre all'aiuto nel localizzarli, sono particolarmente apprezzate delle segnalazioni come vecchie fotografie, racconti popolari, ricette, modi di dire, espressioni dialettali, eccetera che siano in qualche modo legate a questa riscoperta identitaria del nostro patrimonio bioculturale. Siamo pure interessati a toponimi, nomi di luogo, che possono essere ricondotti o ai peri o al mondo delle api. Sappiamo che a Corzoneso esiste un Pian d'Avigia, di cui però si è persa la localizzazione: ogni indicazione è quindi importante. Ricordate particolari piatti a base di pere cucinati dalle vostre nonne? Come lo chiamate il pero o la pera nel vostro dialetto locale? Lo avevate visto usare in bevande o distillati particolari? Giocavate da bambini sotto l'ombra di un grande albero di pero? Inviateci le vostre preziose segnalazioni all'indirizzo della segreteria, Cristina Scapozza, Via Pozzo 34, 6722 Corzoneso oppure all'indirizzo di posta elettronica: *cristina.scapozza@bluewin.ch*.

*membro di Comitato dell'Associazione Meraviglie sul Brenno

LUDIANO

Anton Mosimann, uno chef emozionato al grotto

di Davide Buzzi



Mosimann parla al folto pubblico

Lo scorso 18 giugno, in occasione dell'inaugurazione ufficiale dell'esposizione “Maestro Martino, Principe dei cuochi” al Museo storico etnografico Valle di Blenio di Lottigna - mostra promossa dall'Associazione Blenio Bellissima - il grande Chef stellato Anton Mosimann ha fatto visita alla nostra valle. L'Organizzazione Turistica Regionale Bellinzonese e Alto Ticino (OTR BAT) e l'associazione promotrice hanno infatti voluto ospitare il famoso cuoco al Grotto Milani di Ludiano dove, grazie alle sapienti mani del cuoco Giuseppe Priore, ha potuto degustare, assieme ad invitati e rappresentanti della stampa, un menù composto da ricette originali proprio di Maestro Martino. In seguito, lo Chef svizzero, che attualmente è proprietario del “Belfrey

Club – Mosimann's” realizzato all'interno di una ex chiesa presbiteriana sconsacrata nel quartiere londinese di Belgravia, si è poi recato al Museo di Lottigna per presentare al pubblico la sua “Mosimann Collection”, realizzata nel corso della sua vita grazie alla grande passione per i libri di cucina. Anton Mosimann, ha pure creato una scuola di cucina internazionale che porta il suo nome (“Mosimann's”) e, oltre alle due stelle Michelin che ornano la sua carriera, la Regina Elisabetta lo ha consacrato tra i suoi chef preferiti, conferendogli il prestigioso Ordine dell'Impero Britannico (OBE).

Rassegna Maestro Martino nei ristoranti

In una ventina di ristoranti (nella regione di Bellinzona e Valli) che



Anton Mosimann al Grotto Milani con il cuoco Giuseppe Priore DAVIDE BUZZI

partecipano all'iniziativa promossa dall'Associazione Blenio Bellissima, è possibile degustare alcune delle ricette di Maestro Martino, proposte regolarmente a complemento dei menù tradizionali. L'intento

è quello di valorizzare e far conoscere l'opera e l'attività di Maestro Martino. L'esposizione al Museo di Lottigna rimane aperta al pubblico fino al 6 novembre prossimo.

Davide Buzzi

COSMETAL GHISLA S.A
RIPARAZIONI
UFFICIO TECNICO
VERANDE
PERSIANE
PORTE GARAGE
SERRAMENTI IN METALLO
6710 BIASCA
TEL. 091 / 862 18 19 FAX 091 / 862 46 51

Mobili rustici e in genere
tappeti originali
letti - materassi BICO

CRISTINA NAVA
Via Pini 14
6710 Biasca
Tel. 091 862 17 44

lu - ve 13.30 - 18.30
Sabato 09.00 - 12.00
13.30 - 17.00