

Immaginare la Valle di Blenio del futuro prendendo spunto da altre realtà

Alla serata pubblica di mercoledì 30 agosto ad Acquarossa si è discusso soprattutto di tradizioni agro-alimentari e progettazione architettonica. Due fattori che hanno plasmato il paesaggio dell'arco alpino.

Prima dell'inizio delle diverse presentazioni, **Debia Giudici della Ganna**, presidente di Meraviglie sul Brenno, ha comunicato i primi tre classificati al concorso indetto per la creazione del logo dell'associazione. È stato lo studio grafico Inside of a dog ad aver fatto l'unanimità della giuria con "Fiore all'occhiello". In conclusione di serata invece, nell'atrio del cinema Blenio, si è vissuto un ricchissimo momento conviviale con formaggi, vini, salumi e carni prodotti in valle.

La scelta dell'Istituto internazionale di architettura i2a e dell'associazione Meraviglie sul Brenno di invitare personalità di spicco provenienti da fuori cantone ha permesso ai presenti in sala di confrontarsi con realtà analoghe a quelle della val di Blenio. Sono stati davvero molti gli spunti di interesse nella serata sapientemente condotta da **Sara Rossi Guidicelli**. Eccone alcuni: come coniugare il patrimonio storico culturale con le esigenze di sviluppo della valle? Quali percorsi intraprendere per trovare una via che soddisfi turisti e residenti? E quale sarà il ruolo dell'agricoltura nei prossimi anni?

È fondamentale l'incontro tra cuochi e agricoltori

Di sicuro interesse la presentazione di **Dominik Flammer**, divulgatore ed esperto di gastronomia alpina, conosciuto soprattutto per il volume "L'eredità culinaria delle Alpi", edito da Casagrande. Partendo dai suoi ricordi e da quanto gli hanno raccontato i suoi genitori, Flammer ha sottolineato come negli anni '60 in Svizzera interna non si conoscessero né la polenta né l'olio d'oliva e non ci fos-

se la capacità di distinguere tra la tipicità ticinese e quella italiana. Il Ticino nel dopoguerra è stato travolto dalla tradizione culinaria italiana, sfociata purtroppo spesso in un prodotto globalizzato: pizza e spaghetti per intenderci. Anni dopo è stata invece la volta della *nordic cuisine*, o nuova cucina nordica, che ha attecchito da noi come nel resto del mondo e che ha portato tutti a ripetere il ritornello del "chilometro zero". Anche in questo caso però, si tratta di un fenomeno globale, che va gestito e considerato caso per caso. Per distinguersi e riuscire a caratterizzarsi dal punto di vista agroalimentare all'interno di queste tendenze globali è necessario, stando a Flammer, seguire una terza via, che consiste nella capacità di recuperare, attraverso narrazioni verbali e non, le tradizioni locali o, perché no, crearne di nuove. «Oggi, rispetto a vent'anni fa, i turisti cercano molto di più le specialità locali» e i migliori ambasciatori di queste tradizioni sono i cuochi. Spetta infatti soprattutto a loro il compito di portare a conoscenza dei turisti prodotti o specialità di un determinato luogo. Spesso però purtroppo i cuochi non hanno la possibilità di andare dagli agricoltori e gli agricoltori non hanno il tempo di presentare i propri prodotti ai cuochi. Una delle vie più efficaci, che Flammer sta seguendo, per far sì che i cuochi di una regione facciano propri i cibi tipici del luogo consiste nell'organizzare degli incontri ad hoc in cui cuochi e produttori si conoscano e scoprono produzioni ed esigenze reciproche.

Quanto sostenuto da Dominik Flammer è stato confermato anche da **Federico Rial** che, con la sua azienda a Gressoney in val d'Aosta, sette anni fa ha ripreso a coltivare antiche varietà di patate e ortaggi. Fino a quel momento la verdura che si trovava in paese era quella della grande distribuzione. Non esisteva una produzione locale. Con la creazione di un orto comunitario, un mercato settimanale e la messa in rete dei produttori con i ristoranti, nel giro di pochi anni si è riusciti a creare un cir-

Da sinistra: Selina Walder, Dominik Flammer, Sara Rossi Guidicelli, Lea Ferrari e Federico Rial.





Uno scorcio della valle di Blenio.

colo virtuoso, in cui i prodotti del luogo rappresentano quel valore in più apprezzato dai turisti. «È fondamentale riportare il ruolo dei prodotti e del cibo al centro della comunità». Per farlo è necessario creare collaborazioni, riunire i piccoli produttori e contribuire a creare una consapevolezza nei consumatori. «La leva, soprattutto all'inizio», e su questo punto Federico Rial è stato cristallino, «non è di tipo economico». Si deve quindi basare su convinzioni e visioni che comprendano tutte le fasi della produzione alimentare e una determinata visione del mondo.

La questione architettonica non può essere ridotta a mera estetica

Se, come ha precisato Flammer, non c'è un altro essere vivente che dedica al cibo l'importanza che gli attribuisce l'essere umano, lo stesso vale per la nostra attitudine a modificare il paesaggio. Nella presentazione di **Selina Walder**, cotitolare di uno studio di architettura a Flims, è stato fin da subito chiarito che nella progettazione vanno considerati allo stesso modo tanto lo spazio interno, quanto quello esterno di un edificio. In una zona montana, il pendio, ad esempio, è di fondamentale importanza e troppo spesso viene trascurato per poter edificare il maggior volume possibile o per poter disporre di un posto auto. L'attenzione all'uso dei materiali, così come la scelta del dettaglio, è fondamentale e tutto deve possedere una coerenza tanto interna che esterna. Con una serie di esempi, ha mostrato come oggi in architettura «non si possa più parlare di gusto soggettivo e si debba avere il coraggio di definire alcune scelte dei veri e propri errori».

Ma torniamo in Val di Blenio

Il compito di riportare questi temi nel contesto della valle è spettato all'agronoma **Lea Ferrari** che da alcuni anni ha preso le redini del progetto regionale di sviluppo Blenio Plus. Al centro del progetto resta il caseificio voluto fortemente dagli agricoltori della valle. «Non si può correre il rischio di perdere una storia incredibile come quel-

la lattiero casearia, e il latte deve essere valorizzato sia d'estate sia d'inverno», ha precisato. Ma non c'è soltanto quello, come dimostra il preziosissimo nucleo di Germanionico ad esempio, un insediamento di importanza nazionale che è stato uno dei focus degli studenti della Summer School dell'Istituto internazionale d'architettura i2a. Il futuro dell'agricoltura, ha sottolineato anche lei, «sarà garantito soltanto se si riuscirà a trovare una collaborazione sempre più stretta con il turismo e la ristorazione». Si tratta di cercare di essere accoglienti e sforzarsi di valorizzare tutti gli aspetti che caratterizzano la valle e non solo quelli meramente produttivi.

Le prospettive ci sono senz'altro ma, come suggerito anche dagli altri relatori, sono necessari il recupero e la scoperta per fornire al turista consapevole peculiarità che non può trovare altrove.

