

Gli itinerari Gustosi

territorio ♦ ambiente ♦ enogastronomia

In Ticino sulle orme del Merlot

Campania:
la dieta mediterranea è nata qui

Novara e le sue eccellenze gastronomiche

A Cibus è prevalso l'ottimismo



Caffeina che passione!

Turismo Itinerante srl



UN GRUPPO EDITORIALE
PROIETTATO NEL FUTURO

www.turismoitinerante.com - www.turismoallariaaperta.com - www.itinerarigustosi.it



Il terremoto che ha duramente colpito vaste zone dell'Emilia Romagna non ha risparmiato le eccellenze alimentari tipiche di quelle terre, non a caso soprannominate "Food Valley". Tra le prestigiose produzioni agroalimentari danneggiate dal sisma figurano prodotti del calibro dell'Aceto Balsamico Tradizionale (oltre a quello meno pregiato "di Modena"), dei formaggi Grana Padano e Parmigiano-Reggiano, del Prosciutto di Parma. Sono, inoltre andati distrutti case coloniche, stalle, fienili, acetaie, macchinari, magazzini e cantine, tra cui quelle del Lambrusco. I danni, secondo prime stime ammonterebbero a oltre 500 milioni di euro.

Ma, al di là dei danni materiali, ci sono quelli arrecati alle persone, spesso più difficili da riparare di quelli alle cose. C'è solo da sperare che la forza di volontà degli emiliani abbia, ancora una volta, il sopravvento sulle disgrazie. Glielo auguriamo di cuore, esprimendo loro la nostra più sincera solidarietà in un momento così difficile.



Direzione e Redazione

Strada Cardio, 10
47899 Galazzano
Repubblica di San Marino
Tel. 0549 941379
Fax 0549 974917
redazione@turit.it

Editrice TURIT s.r.l.

Responsabile della pubblicità

Giampaolo Adriano
Cell. 338 9801370
pubblicità@turit.it

Direttore responsabile

Giuseppe Continolo
g.continolo@turit.it

Grafica a cura di

Silvia Sacchi
grafica@turit.it

Hanno collaborato

Isotta Bartoletti, Wanda Castelnuovo,
Antonella Fiorito, Salvatore Longo,
Rosanna Ojetti, Riccardo Rolfini

Sommario

4 Fatti & Commenti

8 Itinerari

- In Ticino sulle orme del Merlot
- Campania: la dieta mediterranea è nata qui
- Novara e le sue eccellenze gastronomiche

24 Itinerari

- A Cibus è prevalso l'ottimismo
- BITEG 2012: business, turismo ed enogastronomia

27 Ricetta

28 Gastronomia

- Caffèina che passione!

32 Eventi gustosi

36 Recensioni



In Ticino sulle orme del Merlot

Vigneti in zona Montalbano



Non solo Merlot nel Mendrisiotto, striscia di terra elvetica nel cuore della Lombardia, che tra laghi e monti offre sorprendenti perle enologiche, affascinanti percorsi nei vigneti con paesaggi mozzafiato e piccoli gioielli di storia e cultura

di Salvatore Longo

Parlare della Svizzera come di un Paese dalla viticoltura molto interessante e patria di ottimi vini e sostenere - come affermo spesso - che i vini sono migliori del cioccolato e tengono testa ai formaggi suscita stupore e incredulità in chi non li conosce.

Invece anche un Paese di antiche e consolidate tradizione e leadership internazionale come il nostro ha qualcosa da imparare - almeno per quanto concerne la diffusione della cultura della vigna e del vino - dagli splendidi, interessanti e completi musei dedicati e dai percorsi nei vigneti.

Dopo il Vallese con i suoi splendidi vini e i vigneti del Lavaux, recentemente ho visitato la zona di Mendrisio e dintorni, ripromettendomi futuri approfondimenti.

Il Canton Ticino si articola in due regioni: il Sopraceneri (Locarno, Bellinzona e relative valli) e il Sottoceneri (Lugano e Mendrisio).

Per la conformazione orografica del territorio si tratta di una viticoltura che spesso sconfina in quella 'eroica' a causa delle difficoltà dovute alle pendenze e a una viabilità accurata, ma a volte così ripida da consigliare - come mi diceva un viticoltore della Val Verzasca - l'uso dell'elicottero per movimentare materiali e prodotti. Di fronte al mio stupore ha precisato il costo orario: posso assicurare che è assolutamente ragionevole, inferiore a quello di un'ora di taxi nelle nostre città. Inoltre il lavoro del vignaiolo è rispettato e valorizzato: i prezzi di acquisto a quintale dell'uva, pur con variazioni secondo la località e il tipo di vitigno, garantiscono al coltivatore un reddito tale da indurlo a migliorare il vigneto, aggiornarsi professionalmente e non abbandonare la campagna.

Storicamente la vite in Ticino è presente fin dall'epoca romana come testimoniato dai vinaccioli rinvenuti in una tomba di qualche secolo prima di Cristo scoperta nel paese di Arcegno.

Il primo marchio di certificazione della qualità (Viti) risale al 1948 e ha innestato un percorso virtuoso verso l'eccellenza che ha permesso di ottenere nel 1997 la doc.



Mendrisiotto, panoramica



Monte San Giorgio e lago

- Il vitigno principe è il Merlot - giunto nella Svizzera italiana dalla Francia e precisamente dalla regione del Périgord nel 1906 - che copre oltre l'80% dei circa 1.000 ha vitati. Negli altri 200 sono coltivati vitigni prevalentemente internazionali (specialmente tra quelli a bacca rossa) come Pinot Nero, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Syrah e alcuni autoctoni come Bondola (ottimo il vino cui dà origine) diffuso soprattutto nel Sopraceneri. Tra i vitigni a bacca bianca oltre a Chardonnay, Sauvignon Blanc e Müller Thurgau troviamo Chasselas, Sémillon e Kerner. I vigneti nascondono e allo stesso tempo

fanno conoscere a tutti l'incredibile realtà geologica e paleontologica del monte San Giorgio (patrimonio mondiale Unesco). La presenza di fossili preistorici, marini e terrestri (anche del Triassico medio) si traduce in particolari sentori - sia al naso sia in bocca - dei vini che traggono vita dalle uve le cui radici affondano in quei terreni.

Passare tra i vigneti è splendido per la vista mozzafiato che accompagna l'escursionista fino alla cima da cui nelle belle giornate si possono vedere le Alpi fino al Monte Rosa e agli Appennini, questi ultimi visibili - insieme al massiccio del Gottardo e ai laghi lombardi -

pure dal monte Generoso alla cui vetta è possibile accedere anche grazie a un trenino a cremagliera. Certo che si perde l'osservazione di una flora unica per ricchezza di specie (circa 800). Una volta in vetta la Grotta dell'Orso e il Sentiero dei pianeti sono due opportunità da non perdere.

I percorsi nei vigneti

Nel Mendrisiotto si ha un esempio di come gli Svizzeri intendono i percorsi nei vigneti: ne sono stati predisposti tre, ciascuno su un tema specifico illustrato in modo semplice e chiaro da una decina di pannelli arricchiti da fotografie e disegni.

Il primo dedicato a L'uomo e la vite (racconto della progressiva importanza della viticoltura nell'economia della regione) parte dal 'Magnifico Borgo' (Mendrisio) e - attraversando zone che conservano una notevole qualità ambientale e scoprendo piccoli angoli del passato - raggiunge Castel San Pietro, il comune con la maggior concentrazione di vigneti di tutto il Ticino. Durante il rientro a Mendrisio si può visitare l'Istituto Agrario Cantonale di Mezzana, pedina fondamentale nella

partita della qualità. Il facile tragitto offre anche la possibilità di visitare affascinanti edifici religiosi (oltre alle chiese del Magnifico Borgo, il piccolo oratorio di San Rocco di Salorino o il raro barocco di S. Eusebio a Castel San Pietro) e civili come i 'grotti' e le 'cantine' (tipiche strutture per conservare il vino) a Mendrisio e Salorino.

Il secondo percorso esamina Le tecniche viticole (dall'innesto a quelle atte a garantire una corretta alimentazione, crescita e gestione della pianta) e inizia a Seseglio (chiesa), un piccolo borgo ai piedi della collina di Penz, rimasta - pur essendo vicina a Chiasso - miracolosamente intatta e coperta di boschi oggi tranquilli, ma fino a non molto tempo fa assiduamente frequentati dai contrabbandieri. Sotto l'aspetto geologico la zona (ha circa 20 milioni di anni) è caratterizzata da conformazioni dette 'gonfoliti' sulle quali si è sviluppata la coltivazione delle viti che traggono dal terreno particolarità tali da rendere unici i vini. Da Seseglio attraverso boschi e vigneti (toccando il punto più a sud della Svizzera) si giunge a Pedrinata, tradizionale villaggio svizzero, abitato fin dall'antichità come testi-

moniano i reperti attribuibili a epoca romana. Dalla sovrastante chiesetta di Santo Stefano il panorama spazia sull'intera regione dalla Valle di Muggio a Chiasso.

Il terzo itinerario sviluppa il tema Viticoltura e territorio. Il circuito - parte e arriva a Rancate - illustra la complessità geologica di un territorio unico per la diversità delle rocce: substrato favorevole

a una viticoltura di qualità per le uve caratterizzate da acidità e basicità. Il percorso - ricco di fascino, anche se fra i tre è il più lungo e faticoso, ma si può fare a tappe - dalla piana di Laveggio porta sulle pendici del monte S. Giorgio e, dopo aver brevemente sconfinato nell'italiana Clivio, tocca tutti i piccoli nuclei della valle facendo conoscere un ricco patrimonio sia artistico sia legato alle



Cantine del Mendrisiotto



Percorso tra i vigneti

- attività tradizionali come l'estrazione e lavorazione della pietra.

Un viaggio tra i Merlot

La mia esplorazione inizia dal Basso Ceresio (oltre 300 ettari di vigneti adagiati sulle pendici dei monti Generoso e San Giorgio con circa il 40% del vino ticinese) dalla storica Cantina Valsangiacomo: la giornata di degustazioni si annuncia molto interessante.

La storia dell'azienda - l'attività produttiva risale ai primi anni del Novecento - in parte coincide con quella dell'enologia ticinese e sono accolto da una piacevole sorpresa: uno spumante (metodo classico) di Merlot vinificato in bianco. Grandolissimo.

È immediata la percezione che in Ticino il Merlot è declinato in mille modi ottenendo vini profondamenti diversi a seconda dell'area di provenienza delle uve: per lo spumante ad esempio sono particolarmente adatte quelle della collina di Pedrinata.

Il tempo tiranno e l'intenso programma di incontri con le varie declinazioni del Merlot mi costringono a rinviare ad altra occasione la possibilità di rivivere la sto-

ria dell'enologia ticinese attraverso la memoria di una delle famiglie protagoniste.

Sempre a Mendrisio visito la Brivio e Gialdi (una realtà con esperienze profondamente diverse) dove degusto altre due varianti del Merlot: le vinificazioni in rosa e in bianco e ammiro le cantine scavate nella roccia del Monte Generoso.

Splendida la vicina Strada delle cantine: le piccole e colorate costruzioni attaccate l'una all'altra formano nuclei compatti e allegrissimi. All'interno i cunicoli si addentrano nel Monte Generoso e grazie all'esistenza di sfiatatoi naturali formati sotto i massi di antiche frane si ha una corrente d'aria fresca costante tutto l'anno (temperatura di 10-12°) ideale per la conservazione e la maturazione dei vini e di altri generi alimentari. Oltre che a Mendrisio, queste 'chicche' di un'architettura semplice e intelligente si trovano a Capolago e Salorino dove a Cragno si possono ammirare anche i Caselli del Latte: piccole cantine di pietra che sfruttano il refrigerio dell'acqua di sorgente fatta scorrere nel pavimento per conservare il latte.

A Ligornetto mi attende la cantina dei Vinattieri Ticinesi in cui provo l'emozio-

ne di assaporare un eccellente Merlot con 30 anni di invecchiamento sullo sfondo di una vera 'cattedrale' gotica delle barrique ordinatamente disposte su diversi livelli in un'atmosfera che induce al silenzio e alla riflessione (sempre con un buon bicchiere in mano).

A San Pietro di Stabio, presso Ligornetto, nella Tenuta Montalbano oltre alla proprietà, ai tecnici e a uno splendido panorama mi attende un ottimo pasto a base di piatti della tradizionale cucina campagnola anche se rivisitata dall'ottimo Roberto Galizzi, executive chef del noto ristorante Olimpia di Lugano. Un'interessante selezione di salumi ticinesi precede una 'Crema di patate con spinaci' veramente notevole e un 'Ganassin' (guanciale di vitello), cotto a bassa temperatura per oltre 12 ore, che si scioglieva in bocca e faceva rivivere il piacere di gustare un piatto di carne. Uno 'Zabaglione' freddo (fatto come si deve, cioè senza sapore d'uovo) è stato il degno coronamento di un pasto in cui accanto a ottimi Merlot ho potuto degustare un bianco di grande livello (40% Chardonnay, 40% Vernier e 20% Merlot vinificato in bianco).

In Ticino però, oltre alla cucina dei gran-



Dopo la vendemmia



Raccolta uva

di chef, nei 'grotti' e nelle osterie è possibile (con un ottimo rapporto qualità/prezzo) gustare quella più tradizionale e dai sapori antichi a base di prodotti locali come i formaggi (veramente unico il Zincarlin a pasta molle della Valle di Muggio), i salumi, il miele, il pane, le castagne e la polenta.

A Lugano sulla collina di Moncucchetto (nel Medioevo di proprietà del Capitolo della Cattedrale di Como e già da allora coltivata a vigneto), da cui prende il nome la Fattoria Moncucchetto, mi attendevano - oltre a uno splendido panorama sull'omonimo lago che visto dall'alto è veramente suggestivo - due sorprese: la Cantina firmata da Mario Botta e il Merlot 2009 giudicato il miglior Merlot svizzero al Grand Prix du Vin Suisse 2011. Ottimo il Merlot così come il 'Refolo rosè brut' dallo splendido color rosa buccia di cipolla e dalla spuma consistente e fine e il 'Ratafià della nonna', liquore realizzato con le noci raccolte sulla collina e ben diverso da quelli solitamente in commercio. Indubbiamente bella e accogliente la luminosissima cantina anche se emana - come sempre in questi casi - 'odore' più di archistar che di vino.

Concludo il tour con una rapida puntata nel Sopraceneri, in Val Verzasca a Gordola, dove mi attende la Cantina Carra-

ra. Il panorama già lungo la strada è di una bellezza emozionante, i vigneti sono di quelli 'eroici' aggrappati sui ripidi declivi con tecniche miracolose, frutto della capacità dell'uomo di interpretare senza violentarla la natura. Il titolare, sig. Graziano, sprizza entusiasmo da tutti i pori e mostra con giusto orgoglio la cantina da lui costruita pietra su pietra e che - oltre a far maturare ottimi vini - è un racconto dei diversi tipi di pietra della zona. Non gli si può resistere e gli assaggi si susseguono (fortunatamente ottimi salumi e formaggi locali, oltre a eccezio-

nali frittate e crostate preparate dalla moglie, si alternano ai vini) facendomi apprezzare l'ennesima personalità del Merlot. Finalmente a interrompere lo show di questo poliedrico vitigno ecco una bottiglia di Bondola (in purezza): un gran vino che fa rimpiangere lo scarso utilizzo di questo autoctono.

Le affascinanti luci della sera che rendono ancora più bello il paesaggio, la splendida accoglienza, la bontà dei vini e dei semplici cibi rendono dolorosa la necessità di dover por fine a quest'esperienza rientrando a Milano. ■



Vigneti cantina Carrara

li itinerari Gustosi

territorio • ambiente • enogastronomia



www.itinerarigustosi.it

letta **gratuitamente** in tutto il mondo!