

# Bistrôt

03

21

In questo numero:

---

L'impresa di costruzione  
diventa sartoriale

---

L'era della casa temporanea

---

Dimagrire mangiando

---

Ambra, una piccola  
celiaca in cucina

---

Sinfonia di vini  
in conservatorio

---

Svizzera-Australia,  
nel segno dei tunnel

---

Dove risuona la Montanara

---

Corni delle Alpi,  
l'armonia del legno

# Start—

#australia #grono #lemano  
#UNESCO #terroir #ambripiotta  
#HCAP #valascia #chasselas  
#ingegneria #tunnel #louisbovard  
#galligeneralcontractor  
#chiaviinmano #app #living  
#dieta #citypop #alimentazione  
#celiachia #glocal #cornidellealpi  
#alphorn #musica #artigianato  
#andreablotti #ambragalli  
#sabrinakost #brunocattaneo  
#isaccodotti #vanessadaldini  
#jancereghetti #samuelecensi  
#fabiobongulielmi

# Indice

## 4

Editoriale



## 6

L'impresa di costruzione diventa sartoriale



## 10

L'era della casa temporanea

## 14

Dimagrire mangiando



## 18

Ambra, una piccola celiaca in cucina



## 22

Sinfonia di vini in conservatorio



## 26

Svizzera-Australia, nel segno dei tunnel



## 32

Dove risuona la Montanara

## 38

Corni delle Alpi, l'armonia del legno



Se avete l'applicazione Spotify sul vostro smartphone andate su Cerca, cliccate sull'icona della macchina fotografica in alto a destra e inquadrare il codice che trovate accanto a ogni articolo. Potrete così ascoltare la playlist ispirata all'articolo. Tutte le playlist di Bistrôt le trovate a questo indirizzo: <https://spoti.fi/3ofTODK>. Buon ascolto... e buona lettura!

### Impressum

Editore  
**Galli Group SA**  
[www.galligroup.ch](http://www.galligroup.ch)

Concetto grafico, impaginazione e redazione testi  
**visiva.ch**

Stampa  
**Pdfpubliprint Sagl**

È vietata qualsiasi utilizzazione, totale o parziale, dei contenuti senza espresso consenso dell'editore.

Luglio-Settembre 2021



**Scaricate e fate scaricare la vostra copia digital**

Potete scaricare gratuitamente la versione digitale (formato .pdf) di Bistrôt all'indirizzo **bistrôt.digital**

# Benvenuti a Grono

Bisnòt

Da sinistra Dolores Zoppi, Mauro Piccamiglio, Samuele Censi, Erno Menghini e Amos Spinetti.



# Editoriale

## Essere glocal

Una delle caratteristiche che abbiamo scelto di dare a Bistrôt è di avere un approccio “glocal”. Sulle nostre pagine si incontrano storie di persone che vivono dall'altra parte del mondo, ma anche quelle di chi respira la stessa aria della nostra sede di Grono. È il motivo per cui, in questo numero, dedichiamo l'editoriale a una piccola realtà in evoluzione. Siamo nel Grigioni italiano, in Val Mesolcina, a pochi chilometri dal confine con il Canton Ticino, a un quarto d'ora da Bellinzona. Vi abitano circa di 1'500 anime e, negli ultimi anni, il numero di residenti ha sempre visto un saldo positivo.

Il motivo non è stato un boom delle nascite ma la capacità di Grono di attrarre nuovi abitanti. E anche imprese, come testimonia il complesso del Quartiere Birreria. Perché le comunità crescono se esiste una visione comune. Se la parte pubblica e quella privata svolgono ognuna il proprio ruolo, con la prima che indirizza e controlla e la seconda che investe e realizza.

Nelle pagine precedenti abbiamo proposto uno scatto dei rappresentanti del Municipio di Grono. Al centro c'è Samuele Censi. Da quasi dieci anni, guida il Comune. Insegnante di professione, oltre a essere sindaco, è anche membro del Gran Consiglio del Cantone dei Grigioni. È lui a spiegarci i punti di forza del paese, in grado di attrarre residenti e imprese. "Alle famiglie offriamo servizi di formazione, dal nido privato sino alla fine delle elementari, mentre le medie sono a Roveredo, a un paio di chilometri, e a Mesocco. Anche l'offerta di svago, cultura e sport è ricca: gruppo giochi, campi per la pratica sportiva,

percorsi nel verde, una biblioteca comunale che è anche centro di eventi culturali".

Un aiuto è arrivato anche da un miglioramento dei collegamenti con le infrastrutture. "Con il nuovo semisvincolo dell'A13 - spiega Censi - è stato offerto un vantaggio a chi vive a Grono per raggiungere in tempi rapidi la città, ma anche per le principali attività economiche, tanto che abbiamo due aree artigianali-industriali oltre a diversi uffici.

Ogni giorno sono più i lavoratori che arrivano a Grono, di quanti si rechino fuori paese".

Poi ci sono i vantaggi fiscali offerti dalla minor tassazione imposta nei Grigioni. E c'è la volontà di continuare a investire.

"Prossimamente sarà inaugurata la pista ciclabile da Arbedo-Castione, che segue il tracciato della vecchia ferrovia retica in direzione di Grono. È un esempio di come oggi occorra saper collaborare tra Comuni per riuscire a progettare opere di ampio respiro". Anche la Ca' Rossa, uno storico edificio del centro, è stata

recuperata e da luglio è pronta ad ospitare nuovi uffici cantonali e regionali.

"In futuro gli edifici, in base alle nuove direttive pianificatorie federali, potranno sorgere solo a determinate condizioni all'interno dei centri abitati esistenti. Per questo occorrerà puntare anche sul recupero e la riqualificazione. Metteremo mano alla casa comunale di Verdabbio e alla vecchia stazione ferroviaria".

Qualche preoccupazione per il futuro ce l'ha anche il sindaco di Grono. "Stiamo diventando una società sempre più individualista e noto che c'è sempre più difficoltà nel passaggio di testimone all'interno delle associazioni. Stanno venendo meno i luoghi e le occasioni di confronto". Una perdita di senso di appartenenza e di identità, figlia dei tempi, che è comune a molte realtà. Censi è un appassionato ciclista e ci regala un consiglio per chi si trovasse a pedalare dalle parti di Grono, un suo luogo del cuore: "Percorrere la zona golendale lungo il fiume Moesa verso Leggia è molto piacevole. Soprattutto con la bella stagione". Il sindaco spende parole d'elogio anche per il lago in Val Cama: "Merita veramente un'escursione". Il laghetto alpino sorge nell'omonima valle, il cui territorio è diviso tra Cama e Grono (sino al 2017 era nel Comune di Verdabbio, poi ci fu la fusione con Grono e Leggia). "Abbiamo notato un aumento degli arrivi turistici anche da fuori regione. L'offerta di percorsi escursionistici, di mountain bike e di canoa è ampia nelle nostre valli, e sempre più persone scelgono questo tipo di scoperta naturalistica del territorio".

Forse il piccolo grande segreto di Grono è proprio quello di essere un luogo dove ci si può sentire liberi godendo di un'ottima qualità della vita. Comunque, in questa edizione di Bistrôt, non parliamo solo di Grono. Restiamo "glocal". Ci sono storie dall'Australia, dall'Europa, dal Lemano, dal Ticino. Perché ognuna aggiunge un altro tassello alla visione d'insieme di Galli Group, al nostro mondo fatto di Creare, Abitare, Vivere. Buona lettura!





# L'IMPRESA DI COSTRUZIONE DIVENTA SARTORIALE

## Perché leggere questo articolo?

Per capire che il mondo delle costruzioni sta evolvendo verso servizi che garantiscono un risultato in tempi certi con prezzi predefiniti. Per scoprire come la tecnologia e l'esperienza possono assicurarvi di realizzare una casa senza sorprese.

 [#galligeneralcontractor](#)





PH: Fotostudio Hsaskia Cereghetti

**Chi ha fatto costruire la propria casa ricorderà probabilmente mesi, talvolta anni, passati a incontrare progettisti, artigiani e una miriade di soggetti con i quali occorre contrattare, accordarsi e poi verificare che i propri desideri siano realizzati. E ancora, telefonate ad uffici, scambi di email e pigne di carte. Durante quei mesi avrà disperso ore di tempo, vissuto ansie e magari alla fine si sarà scordato, a caro prezzo, qualche particolare essenziale. Perché un conto è vedere l'edificio in pianta, un altro è viverlo. E se invece avesse avuto a disposizione un solo interlocutore con il quale fissare tempi, modalità e costi del nuovo edificio, ricevendolo, infine, chiavi in mano? Se avesse potuto entrare in una simulazione 3D per comprendere se era progettato secondo le sue esigenze? Oggi ci direbbe che un simile servizio l'avrebbe scelto senza alcun dubbio.**

**Questo servizio esiste e si chiama General Contractor, ma cosa offre? L'abbiamo chiesto a Jan Cereghetti, direttore di Galli General Contractor.**

**Cereghetti da cosa nasce l'idea di una società di General Contractor?**

“Vi racconto un'esperienza personale che credo sia ben esemplificativa. Più o meno 11 anni fa ho costruito casa mia. Ho pensato a tutto io: sono ingegnere e quindi ho fatto calcoli, progettazione e direzione lavori. Ho contrattato i vari preventivi con i diversi fornitori, li ho coordinati, ho scelto i materiali, e così via. Penso di aver perso dieci anni di vita. Se ci fosse stato qualcuno che l'avesse fatto al mio posto, sarei stato disposto a

pagare quel servizio. Costruire una casa da soli, senza esperienza, può riservare molte sorprese e non di quelle belle”.

**Così nel 2020 l'idea è diventata realtà...**

“Sì, con Andrea Galli e Gianluca Spaini, forti delle nostre esperienze e conoscenze nel settore, abbiamo dato vita alla Galli General Contractor. Far parte di un gruppo che va dall'immobiliare alle consulenze sulla casa, passando per l'ingegneria, ci rende in grado di offrire effettivamente un risultato chiavi in mano. In pratica la nostra azienda vende un servizio nel campo delle costruzioni, sviluppando soluzioni tailor-made, fatte su misura, per ogni tipo di possibilità economica, di borsellino.”

**A chi serve un General Contractor?**

“Potremo dividere la clientela in 3 categorie. La prima è quella dell'investitore puro. Per esempio, ci è capitata la richiesta di chi voleva realizzare un investimento immobiliare che potesse garantire un rendimento predefinito.

Ci ha dato il budget e noi abbiamo firmato un contratto nel quale garantivamo il risultato entro un certo termine. All'individuazione del terreno, alla domanda di costruzione, alla licenza edilizia, alla progettazione, alla direzione lavori, sino alla scelta dei fornitori e dei materiali abbiamo pensato a tutto noi. L'investitore ha avuto solo noi come referenti.

Inoltre, grazie alla collaborazione con Galli Immobiliare, siamo riusciti a consegnare il bene già completamente affittato. In questo caso parliamo di total contractor, dato che ci siamo occupati sia della progettazione che della realizzazione.”

**La seconda categoria qual è?**

“Si tratta di un investitore che ha già il suo progetto, solitamente è a livello di domanda di costruzione, a volte ha già licenza edilizia. Ci contatta per realizzarlo con un determinato budget. Noi ci facciamo carico di raggiungere l'obiettivo. Ciò può comportare modifiche e ottimizzazioni per ottenere quello che l'investitore vuole. In ogni caso ce ne occupiamo noi.”

Colonna sonora





**“Non c’è una sola giornata uguale all’altra. È questo che mi piace del mio lavoro”.**

**Cereghetti ha solcato le piste da sci e battuto i campi da pallone a un buon livello, ancora oggi dice di non poter vivere senza praticare sport almeno un paio di volte a settimana, e forse è anche per questo che nel lavoro punta sul team e sul risultato, ma anche sulla soddisfazione di realizzare una propria passione.**

#### **La terza categoria?**

“In questa categoria non c’è un committente iniziale. La promozione immobiliare è interna. Siamo noi a individuare il terreno, a realizzare il progetto e a costruire l’edificio, per poi collocarlo sul mercato. Siamo in questo caso dei promotori immobiliari.”

#### **In tutti i casi siete comunque voi a sobbarcarvi il rischio d’impresa.**

“Sì, se per esempio il costo del legno o quello del metallo aumentano, al committente non interessa, siamo noi che dobbiamo trovare le soluzioni per rispettare il preventivo. E lo facciamo garantendo comunque qualità, prezzo, tempistiche e sicurezza.”

#### **Chi investe è disposto a pagare questo servizio in più?**

“Assolutamente sì, poiché in realtà il prezzo finale del prodotto che il cliente va ad acquistare, non cambia. Questo risultato lo si ottiene mettendo in campo l’esperienza per trovare soluzioni qualitativamente elevate ma semplici allo stesso tempo. Inoltre, l’economia di scala nella selezione degli artigiani di fiducia e la velocità di progettazione e di realizzazione delle opere ci permette di non perdere tempo. In fondo è un tema a tutti noto che il tempo è denaro e noi giochiamo su quello. Chi investe in questo tipo di soluzione alla fine spende probabilmente anche meno,

considerando tutti i costi indiretti legati al rischio di impresa che ogni singolo privato investitore è chiamato ad assumersi nel caso del procedimento classico”.

#### **Visto che vi sobbarcate il rischio d’impresa dovete essere molto attenti nel definire cosa vuole il committente.**

“Sì. Il primo incontro è fondamentale. Una volta chiariti desideri ed esigenze del cliente, con la nostra esperienza possiamo individuare la soluzione migliore. Al cliente non interessa dove sarà il quadro elettrico principale, l’importante è che quando entrerà l’interruttore accenda le luci in grado di creare l’effetto desiderato. Per questo ci avvaliamo di tecnologia 3D”.

#### **Cosa intende?**

“I nostri progetti sono elaborati in sistema BIM, un software che consente di mostrare la pianta di una casa e i diversi piani in tre dimensioni. Si entra nell’edificio, ci si sposta e si capisce la disposizione dei muri interni, delle finestre, degli accessori”.

#### **E i clienti come possono vederlo?**

“Quando li incontriamo, vediamo assieme il render di simulazione e lo commentiamo. Loro comunque possono poi vederselo a casa tranquillamente. Grazie a un’app free come BIMx si possono visualizzare i nostri progetti in 3D su un tablet o uno smartphone. Solo così si capisce davvero come verrà l’edificio”.

#### **Dove siete impegnati attualmente?**

“Abbiamo un cantiere a Gentilino, una palazzina in legno di 3 appartamenti poi a Tenero-Contra stiamo realizzando 5 appartamenti, mentre un cantiere per due piccole palazzine, per complessivi 12 appartamenti, è aperto a Roveredo nel Grigioni Italiano. Infine, siamo già partiti con una promozione immobiliare nostra a Sementina: Residenza Wilma.”

#### **Come prevede evolverà il mercato?**

“Avere nel nostro gruppo una società immobiliare ci dà la possibilità di un osservatorio privilegiato a livello locale delle principali tendenze. Senz’altro la pandemia ha visto aumentare la richiesta di case o villette con uno spazio esterno, un pezzo di giardino. Per questo alcuni dei prossimi progetti saranno in questa direzione.



Vorremmo offrire qualcosa in più della solita villetta a schiera, con qualche soluzione, sia estetica, sia funzionale, di maggior valore. In ogni caso oltre al risultato è importante come ci si arriva. E la scelta di un general contractor garantisce una strada sgombra da rischi”.

### **Si costruirà più con il cervello che con le braccia?**

“Il campo della costruzione è sempre stato piuttosto conservatore e nei cantieri sarà sempre necessario il lavoro manuale. L'intelligenza artificiale si sostituirà o comunque ridurrà l'intervento di molte figure che oggi operano sul progetto ed in cantiere. Automatizzazione, prefabbricazione, progettazione integrata, calcolo numerico automatizzato porteranno a ridurre i tempi e semplificare le operazioni. Quello che sarà ancora necessario è tuttavia una figura che assuma il rischio, diriga il progetto e porti a compimento l'operazione, in particolare gestendo tutte le

interfacce con le persone e la burocrazia generata dai processi autorizzativi e normativi. Quindi serviranno persone che uniscano il cuore, cioè la passione, il coraggio e la responsabilità, al cervello, cioè alla visione d'insieme”.

Cereghetti deve averlo appreso negli anni passati da calciatore negli spogliatoi: se vuoi una squadra vincente, scegli un bravo allenatore. Solo così tante individualità, possono riuscire a dare il massimo per realizzare un progetto comune. Il General Contractor è oggi il fondamentale mister dell'edilizia.

---

**Una passione che nasce dall'infanzia. Cereghetti a pane e mattone, tra escavatori e case che prendono forma, ci è cresciuto (“Mio padre, e mio nonno prima, avevano un'impresa edile”, ricorda) e così oggi si occupa sempre di costruire edifici, ma offrendo un servizio in più. Quello chiavi in mano.**



#### **Jan Cereghetti**

Anno di nascita: 1978

Professione: direttore Galli General Contractor

Dopo una carriera a buoni livelli in ambito sportivo: calcio e sci, inizia ad intraprendere gli studi da fisioterapista. Alla fine, però, è più forte in lui il richiamo della passione per le costruzioni, ereditata dal padre e dal nonno. Diventa ingegnere civile e dal 2004 svolge la sua attività in un importante studio di ingegneria. Nel 2020 decide con Andrea Galli e Gianluca Spaini di fondare la Galli General Contractor SA.



Perché leggere questo articolo?

Per scoprire come il mondo degli affitti in città sta cambiando. Per stupirsi di come la tecnologia digitale stia cambiando anche il settore immobiliare.

E perché oggi, per cambiare casa, basta uno smartphone.

➞ #abitare #citypop

Bisnòt

# L'ERA DELLA CASA TEMPORANEA

Farsi la casa era e resta un sogno per molti. Probabilmente lo sarà ancora in futuro. Perché noi umani ci identifichiamo con le cose e i luoghi che amiamo, con i posti nei quali cresciamo, dove coltiviamo gli affetti più cari.



**Andrea Blotti**

**Anno di nascita:** 1981

**Professione:** Membro del CdA di Artisa Group e City Pop

Andrea Blotti, membro del Consiglio d'amministrazione del gruppo Artisa, è una delle forze trainanti dell'operatore di micro-living City Pop. Dal 2010 si occupa dello sviluppo degli affari a livello nazionale del gruppo, con particolare attenzione alle vendite e alle acquisizioni e cura le relazioni con gli investitori istituzionali in Svizzera e in Europa.



La domanda che però dobbiamo farci è: siamo legati a mattoni, porte e finestre o alle esperienze che viviamo nelle abitazioni? Ebbene, sempre più persone rispondono che il valore non sta nel possesso ma nell'uso. Ciò significa avere a disposizione soluzioni flessibili nell'abitare. Prendiamo un professionista che deve trasferirsi per alcuni mesi in un'altra città per lavoro, oppure una giovane coppia che vuole avviare una convivenza o, ancora, una freelance che opera in telelavoro e vuole scoprire nuove opportunità metropolitane, cos'hanno in comune? La necessità di trovare un appartamento chiavi in

mano, funzionale e con servizi che semplificano l'essere andati ad abitare in una nuova realtà. Immaginate se tutto questo potessero ottenerlo semplicemente digitando sullo smartphone, dovendo solo scegliere da un catalogo la soluzione abitativa preferita e il periodo d'affitto. Ebbene, oggi non serve più immaginarlo perché una start-up ticinese l'ha realizzato e vuole diventare punto di riferimento per il "micro-living" a livello europeo.

Ne abbiamo parlato con Andrea Blotti, Vice Presidente di City Pop AG.

Colonna sonora



Oltre ai servizi on demand di pulizia, lavanderia, delivery, ecc., mettiamo a disposizione degli inquilini spazi di co-living e co-working, progettati per infondere benessere, ricaricare la mente e aumentare la capacità di concentrazione. Ma non solo, per i nostri clienti proponiamo workshop ed eventi, divertenti occasioni per creare nuovi legami e scoprire insieme la città.

### Andrea, com'è nata l'idea di City Pop?

"Il progetto è iniziato circa 5 anni fa all'interno di Artisa Group. Dopo un'attenta analisi del mercato delle locazioni a partire dalle statistiche demografiche, abbiamo individuato che il 40% delle persone nelle città europee vive da sola. Una percentuale destinata ad aumentare del 10% nei prossimi anni. Le statistiche prevedono, infatti, che metà degli appartamenti saranno abitati da una sola persona. Si tratta di persone che in molti casi scelgono la città per motivi di lavoro, magari per un periodo di tempo limitato, e che perciò hanno bisogno di soluzioni comode, pronte e flessibili".

### Da chi è composta la vostra clientela?

"Il nostro target group raccoglie diversi profili: da chi deve trasferirsi per lavoro o per uno stage a chi cerca una prima abitazione, da solo o in coppia, ma non vuole investire in acquisti perché preferisce vedere come va. Ma anche

persone che si sono separate e sono alla ricerca di un appartamento già ammobiliato e con una gamma di servizi a disposizione. Generalmente, i nostri ospiti hanno tra i 30 e i 40 anni, ma non mancano le eccezioni, per esempio una coppia di ottantenni che hanno deciso di vivere vicino alla figlia e ai nipoti durante la settimana e un'anzilla signora di 94 anni".

### Quali sono le novità rappresentate da City Pop?

"La prima è che non c'è bisogno di agenzie e intermediari per scegliere l'appartamento e avere un contratto di locazione. Si fa tutto con l'app. A noi basta un documento e la carta di credito quale garanzia.

La seconda è che viene affittato un appartamento già completamente ammobiliato con degli standard qualitativi elevati, dove il cliente necessita solo della propria valigia per trasferirsi. L'inquilino non ha sorprese, sa che, a prescindere dalla località scelta, avrà sempre la garanzia qualitativa di un appartamento City Pop.

La terza sono i servizi che offriamo, sia in termini di semplificazione della vita quotidiana che di facilità nell'entrare a far parte di una community attiva che aiuti ad integrarsi in una nuova città".

### Per esempio?

"Oltre ai servizi on demand di pulizia, lavanderia, delivery, ecc., mettiamo a disposizione degli inquilini spazi di co-living e co-working, progettati per infondere benessere, ricaricare la mente e aumentare la capacità di concentrazione. Ma non solo, per i nostri clienti proponiamo workshop ed eventi, divertenti occasioni per creare nuovi legami e scoprire insieme la città."

### E dal lato del proprietario dell'immobile, quali sono i vantaggi?

"In primis, grazie al contratto sottoscritto con City Pop, ha un'entrata garantita per diversi anni. In secondo luogo, non deve preoccuparsi di nulla che riguardi la gestione e la manutenzione dello stabile, City Pop segue lo stato dell'immobile ed effettua le necessarie manutenzioni, fornendo alla proprietà una lista sempre aggiornata degli interventi. City Pop offre un'ottimizzazione dei costi operativi grazie all'impiego della tecnologia offerta dall'app e dal



relativo back-office. Inoltre, grazie a questa collaborazione i partner hanno accesso ad un'ampia gamma di servizi marketing che avvalorano l'immobile."

### **Il cuore del vostro sistema è l'app. Come funziona?**

"Si scarica come qualunque app dall'App store o dal Play store, è gratuita, intuitiva e sicura. La ricerca e la prenotazione dell'appartamento avvengono in 5 minuti. La tecnologia utilizzata per le serrature permette di trasformare lo smartphone nella chiave di accesso, dando inoltre la possibilità ai clienti che preferiscono visionare l'appartamento prima di prenotarlo di visitarlo autonomamente. Una volta all'interno del mondo City Pop, l'app diventa lo strumento per personalizzare il proprio soggiorno con tanti servizi on demand, scoprire quello che offre il quartiere ed entrare in contatto con gli altri inquilini dello stabile".

### **Gli appartamenti come sono organizzati?**

"Abbiamo puntato a mantenere in tutte le nostre location lo stesso design minimale ed elegante basato su un'intelligente ottimizzazione dello spazio e fondato sull'esperienza maturata da Artisa Group nel progettare abitazioni. La scelta di tutti i materiali utilizzati deve soddisfare requisiti molto elevati, non solo in termini estetici ma anche funzionali. Gli appartamenti si differenziano per dimensioni, esposizione, numero di stanze e per la presenza o meno di un balcone. Si va dai più piccoli da 21 metri quadri sino ai 3.5 da 83 metri quadri. La maggior parte di questi è però al di sotto dei 40 metri quadrati in quanto ci rivolgiamo principalmente ad un target formato soprattutto da persone che vivono da sole o giovani coppie".

### **Qual è la permanenza media?**

"Abbiamo iniziato da un anno e mezzo, mediamente le locazioni hanno una durata di 8 mesi, ma possono variare da 4 a 52 settimane. Dopo la prima prenotazione, il 52% dei nostri clienti prolunga il periodo d'affitto, segno che la soluzione soddisfa le loro aspettative e risponde alle nuove esigenze della società".

### **Siete partiti e poco dopo è scoppiata la pandemia, quali sono stati i risultati?**



"Dall'inizio della pandemia, abbiamo adattato l'esperienza degli ospiti per assicurarci che tutto fosse il più sicuro possibile, riqualificando anche le nostre aree comuni. La possibilità di visionare l'appartamento autonomamente ha reso più veloce e sicuro il processo di prenotazione, non essendo necessaria la presenza di un venditore.

Dalla nostra apertura, con nostra grande soddisfazione, abbiamo mantenuto un tasso d'occupazione del 98% nonostante la pandemia. Per il nostro mercato direi quindi che la pandemia non ha portato a contrazioni e per venire incontro ai clienti che hanno dovuto cancellare le loro prenotazioni abbiamo deciso di rimborsare tutti i costi".

### **Dove sono ubicati gli appartamenti City Pop?**

"Scegliamo di realizzare o ristrutturare, attraverso Artisa, immobili nei centri cittadini comodi ai servizi e ai mezzi di trasporto. City Pop si occupa della gestione e dell'affitto dell'immobile all'interno del quale gli appartamenti sono realizzati secondo gli standard del concept. Si tratta di strutture con mediamente un centinaio di appartamenti.

Ad oggi, abbiamo a disposizione nei diversi complessi da noi gestiti circa 320 soluzioni abitative. Siamo presenti a Lugano, Zurigo e Losanna".

### **Quali saranno gli sviluppi futuri?**

"Vogliamo aumentare l'offerta in Svizzera e apriremo nuove strutture City Pop a Berna e Ginevra. Ma non solo, inaugureremo presto nuovi stabili anche in Europa: a Praga, Milano, Francoforte e Berlino. Nei prossimi 5 anni prevediamo la costruzione di 15.000 appartamenti nelle principali città europee.

Chiaramente, dovremo adattare il modello d'offerta ai diversi quadri normativi e giuridici nazionali in tema di locazione, ma semplicità d'utilizzo, flessibilità e offerta di servizi complementari resteranno il nostro tratto distintivo. Vogliamo diventare il punto di riferimento per la creazione di una community di persone altamente mobile".

### **Il mercato turistico è nei vostri progetti?**

"Abbiamo voluto concentrarci su questa particolare offerta di micro-living legata alle città. Ma stiamo pensando di valutare anche altri mercati, come ad esempio quello legato a località turistiche, come sempre però, per i progetti che nascono in ambito Artisa, il processo durerà il tempo necessario per verificare attentamente tutti i dettagli e avere la garanzia di sviluppare un prodotto eccellente per chi li vive e per chi investe".



# Dimagrire mangiando

## Perché leggere questo articolo? ✕

Perché può capitare di sfogare sul cibo lo stress giornaliero. Per scoprire che per ottenere il peso forma è ottimale mangiare 5 volte al giorno in modo corretto.

Perché c'è bisogno di una rieducazione alimentare.

 #alimentazione #dieta



**Vanessa Daldini**  
**Anno di nascita:** 1989  
**Professione:** nutrizionista

Dopo aver conseguito il certificato di consulente in nutrizione ed altri titoli, sviluppa il proprio metodo di dimagrimento basato sulle combinazioni alimentari. Dove è possibile dimagrire mangiando 5 volte al giorno. È fondatrice dei centri Diamond Clinic con sede in centro a Lugano e a Grono.



Non bisogna essere Proust per sapere che il cibo non è solo una questione di calorie e di nutrienti, ma anche un catalizzatore di emozioni e di sentimenti. Colori, profumi, odori, sapori e consistenze evocano in noi ricordi, ci gratificano come le celebri “madeleines” di un tempo perduto, mentre siamo terrorizzati dal perder tempo.

È uno dei grandi poteri che ha il cibo nella vita umana. C'è però un rischio, rimanere prigionieri, dipendenti da quel tempo perduto, da quella ricerca del cibo come rimedio alle ansie delle quotidianità. In questa ricerca di un sollievo a fine giornata, di una panacea allo stress, ci tuffiamo nella convivialità dell'aperitivo e continuiamo a nuotare nell'anonimato di un gelato davanti alla tv. S'insinuano così abitudini alimentari che portano a una dieta squilibrata, a non sentirci in forma, a non riconoscerci nello specchio.

Lo slogan che ha scelto: “Dimagrisci mangiando”, può sembrare paradossale, ma la nutrizionista Vanessa Daldini ne ha fatto un metodo: “Diamond Diet”, che prevede di mangiare 5 volte al giorno.

In questo quadro il nutrizionista non è da vedere come lo specialista dalla pozione magica, ma come un compagno di viaggio, un allenatore, un coach che ci aiuta a mantenere il piacere che dona il cibo, senza rimanerne succubi.

Ne abbiamo parlato con Vanessa Daldini di Diamond Diet.

**Qual è l'errore più comune in tema di alimentazione?**

“L'idea di saltare il pasto. Diverse persone non mangiano durante il giorno e poi svuotano il frigo la sera, a cena e nel dopocena”.

**Perché accade?**

“Perché molte persone si sentono stressate, vivono in modo frenetico gli impegni della giornata e, alla sera, l'aperitivo o la cena sono visti come momenti di gratificazione attraverso il cibo, momenti che poi si spostano dopocena sul divano con la vaschetta

di gelato o snack vari. Sin da piccoli spesso veniamo educati al cibo come una ricompensa e questo fa scattare in noi certi meccanismi”.

**Come impedire la “sindrome da divano”?**

“Occorre compiere una rieducazione alimentare. Comprendere che il nostro corpo deve nutrirsi in modo equilibrato. Più volte al giorno: a colazione, uno spuntino a metà mattina, a pranzo, un altro spuntino a metà pomeriggio e a cena. In questo modo si controllano le quantità e non serve eliminare i carboidrati né alcun altro alimento”.

**Detta così sembra semplice.**

“In effetti lo è dal punto di vista pratico, poiché le mie diete sono personalizzate ma si basano su alimenti che si trovano normalmente nei negozi. Niente pastiglie o beveroni. La difficoltà è psicologica, è quando si arriva a casa la sera e si deve resistere, evitando d'abbuffarsi. Per questo il mio telefono dal lunedì al venerdì è sempre acceso fino alle 19. E di solito dalle 16.30 in poi si susseguono le telefonate. A volte bastano 10 secondi per un consiglio sull'aperitivo o su cosa ordinare a cena. È un supporto fondamentale per chi ha scelto di cambiare abitudini”.

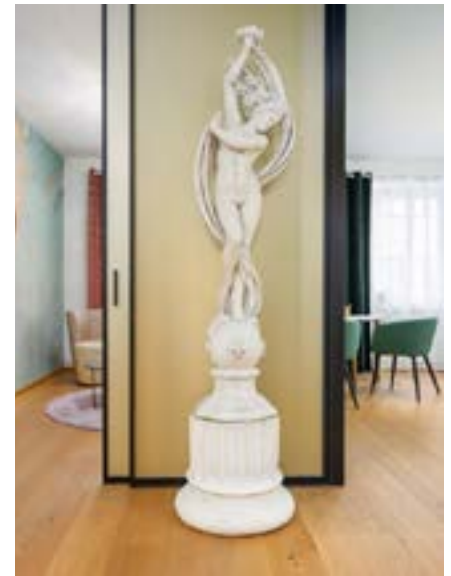
**Una sorta di tutoraggio.**

“Diciamo di sì. In ogni caso le mie diete sono di una settimana, poi con la cliente, ci si risente e si reimposta la dieta. Occorre anche tener conto degli stili di vita. L'infermiera che fa i turni non può avere la giornata scandita dai cinque pasti con la stessa tempistica, per esempio, di una maestra d'asilo che mangia con i bambini”.

**La sua è una clientela prevalentemente femminile?**

“All'80 per cento. Gli uomini sono più riservati e non amano far sapere che vanno da una nutrizionista. In generale, si potrebbe anche dire che di solito l'uomo con qualche chilo in più non si crea problemi,





a differenza delle donne. Inoltre, gli uomini sono solitamente meno emotivi, vivono le situazioni con meno ansia e di conseguenza sono poi meno soggetti a compensare la frustrazione rifugiandosi nel cibo. Anche se ognuno di noi è un caso a sé e non si può generalizzare”.

#### **È vero che non va bene perdere peso drasticamente?**

“Dipende. Se lo perdo perché mangio solo proteine, non va bene. Ma se lo perdo perché mangio 5 volte in modo equilibrato vuol dire che il mio corpo sta eliminando ciò che c’è in eccesso. La perdita di peso è dannosa solo se fatta in modo sconsiderato per la salute”.

#### **Le diete vegetariane, vegane o gluten-free possono integrarsi con Diamond Diet?**

“Certamente. In base alle scelte alimentari delle persone si adatta la dieta, l’importante è che, se si eliminano certi alimenti, siano compensati da altri. Una dieta vegana, per esempio, può fare

ingrassare se si fanno prevalere i carboidrati”.

#### **La sua dieta è solo per chi deve dimagrire?**

“No. Mi occupo di far apprendere come sviluppare un’adeguata alimentazione per sé stessi. In diversi casi si parte da situazioni di sovrappeso. Ma c’è anche semplicemente chi vuole rieducarsi ad un’alimentazione più sana e variegata, e soprattutto consapevole. Peraltro una dieta equilibrata, mangiando 5 volte al giorno, è adatta anche a chi è sotto peso. In caso di intolleranze alimentari o persone che hanno problemi di digestione si cerca di individuare come sostituire gli alimenti che creano problemi di salute con altri in grado di compensare in modo equilibrato la propria dieta”.

#### **Ci sono anche giovani che si rivolgono a lei?**

“Premetto che la mia clientela è prevalentemente tra i 30 e i 45 anni, e di solito i giovani vengono da me

se sono portati dai genitori. Però non posso non notare il cambio di stile di vita avvenuto negli ultimi anni. Sempre più adolescenti già a 12 anni sono abituati a mangiare fuori casa agli orari più disparati e lo fanno nutrendosi di cheeseburger, patatine o kebab. Rischiano di diventare gli obesi di domani. Vedo molte ragazze di 13 o 14 anni già sovrappeso. Una volta si andava a giocare al parco, oggi si va al fast food”.

Già, la questione è sempre quella, il cibo non è solo nutrimento per il corpo ma occasione di socializzazione, condivisione, esaltazione e consolazione, e molte altre cose che riversiamo in lui. Nulla di male, l’importante è scegliere correttamente la qualità e la quantità di quel cibo. È reimparare a mangiare.

### Perché leggere questo articolo?

Per sorridere con chi a 11 anni è riuscita a trasformare un limite in un'opportunità di scoperta e conoscenza. E per imparare tutti i segreti per un biscotto arrotolato perfetto e senza glutine.

➔ #glutenfree #ricette

Colonna sonora



# AMBRA, UNA PICCOLA CELIACA IN CUCINA



Si può trasformare una diversità in un punto di forza, in un sogno da realizzare? Sì, se quello che può apparire un limite diventa lo stimolo per apprendere cose nuove, scoprire altri sapori del mondo.

Ambra Galli ha 11 anni e, due anni fa, ha scoperto di essere celiaca. Da allora ha dovuto eliminare il glutine dalla sua alimentazione (cioè pasta, pane, pizza e dolci come normalmente li conosciamo). La celiachia è infatti una malattia autoimmune, che attacca e distrugge l'apparato digerente se si assumono cibi contenenti glutine. Da due anni Ambra ha perciò imparato a scegliere con cura gli alimenti e alla fine quella che per lei è una necessità, ha voluto trasformarla in una virtù. Così ha imparato a destreggiarsi in cucina preparando piatti privi di glutine. Ha iniziato a sperimentare nuovi ingredienti, nuove pietanze, a scoprire le ricette del mondo, di quelle culture che non mettono il frumento (alimento ricco di glutine) al centro della propria dieta. Oggi il suo sogno è di diventare grande per poter aprire un ristorante etnico, con piatti ispirati alle cucine del mondo e rigorosamente gluten free. Ma facciamoci raccontare da lei come è nata la sua passione per la cucina.

Secreto Iberico è un taglio che si trova "nascosto" tra il lardo, le costole e la scapola del maiale: si trova solo se il muscolo è tagliato orizzontalmente; da qui il nome segreto.

#### IL SORGO, PIANTA AFRICANA

Cereale originario dell'Africa, il sorgo viene prodotto soprattutto negli Stati Uniti dove, da alcuni anni, le sue coltivazioni continuano a estendersi, a discapito di mais, grano e cotone.

La farina di sorgo, detta anche "di durra", è naturalmente senza glutine, altamente digeribile e contiene importanti vitamine e sali minerali. Un alimento ricco di proprietà nutritive, che va riscoperto e aggiunto alla lista delle farine gluten free da tenere in dispensa!

#### Ambra, cosa ti ha spinto ad avvicinarti a forni e fornelli?

"È stata la nonna a coinvolgermi nella preparazione dei dolci quando andavo a trovarla a casa sua. L'amore che metteva nel cucinare assieme a noi nipoti mi è rimasto impresso".

#### Quale è il tuo dolce preferito?

"Senza ombra di dubbio il biscotto arrotolato. È un dolce di soffice pan di Spagna con all'interno confettura di lamponi, viene poi ricoperto di zucchero e arrotolato su se stesso. È stato uno dei primi realizzati assieme alla nonna. A noi bambini fa impazzire".

#### Ci spieghi la ricetta?

Ambra sorride: "Beh, a memoria non la ricordo, perciò quando devo farla sbircio su internet per verificare il procedimento. Per gli ingredienti prendo invece il taccuino della nonna che spesso

contiene qualche truccetto per rendere i dolci più buoni".

#### E qual è il trucco per il biscotto arrotolato?

"Bisogna aggiungere un uovo in più rispetto alle ricette classiche che si trovano nei libri di cucina, serve a rendere più morbida la pasta. Inoltre, sostituendo la farina bianca con quella di mais va messa un po' più di acqua. La scelta della confettura è importante. A me piace mischiare un po' di quella alla fragola con quella al lampone."

#### Quindi ogni ricetta viene rivisitata per renderla priva di glutine?

"Sì, e spesso si scoprono nuovi ingredienti che permettono di arrivare allo stesso risultato. Oppure si conoscono nuove pietanze e nuovi sapori, che senza questo passaggio non si sarebbero trovati. Ad esempio cuciniamo spesso la quinoa, che è un cereale che può sostituire la pasta nel menu, oppure i cereali secchi a colazione. Anche il grano saraceno è molto utile per creare succulente ricette".

#### Quali altri alimenti hai inserito nella dieta che prima non conoscevi?

"Non è che non li conoscevo, tuttavia non ero solita mangiarli. Ho imparato a mangiare più pesce, ad esempio. Il mio piatto preferito è la tartare di salmone. Ma amo anche piatti provenienti da tradizioni più lontane, come la cucina thai con piatti a base di noodle di riso o di fagioli oppure riso con verdure e carne bollita".



## La celiachia ti ha fatto cambiare altre abitudini?

“L'essere celiaca mi ha aiutato ad essere più consapevole delle mie scelte e a diventare indipendente nel valutare cosa sia giusto o sbagliato per me. In fondo ho perso un po' della mia innata timidezza e ho acquisito coraggio nell'affrontare le sfide della vita!”

## E questa passione per la cucina dove ti porterà?

“Da grande vorrei diventare maestra oppure cuoca ed avere un mio ristorante. Un posto dove si potranno trovare a proprio agio tutte le persone che soffrono di intolleranze alimentari. Saranno serviti piatti etnici rivistati secondo le abitudini alimentari di chi non può permettersi di mangiare di tutto”.

## Il dolce della casa già lo conosciamo, in che menu lo abbineresti nel ristorante che sogni?

“Un antipasto con tartare di salmone selvatico della Mesolcina, con avocado e pomodorini. Un assaggio di spaghetti di grano saraceno al pesto di Lumino, fatto con basilico, ortica, noci pecan, olio extravergine, grana padano, aglio, ghiaccio ed una goccia di olio al tartufo bianco. Il piatto forte è composto da secreto di maialino iberico alla griglia - che solitamente cucina il papà -, con contorno di melanzane e cipolle caramellate. Il nostro bel biscotto arrotolato come dessert ed il tutto accompagnato da un Virgin Mojito”.



## Ricetta Biscotto arrotolato

### Ingredienti:

4 tuorli  
1 albume  
5 cucchiaini di acqua  
150 g zucchero  
q.b. zucchero vanigliato  
q.b. marmellata  
100 g di farina (di riso e di sorgo)  
50 g amido di mais  
1 cucchiaino di lievito (senza glutine)



### Preparazione:

Sbattere i tuorli e aggiungere l'acqua, poi unire piano due terzi dello zucchero fino a ottenere una massa di colore chiaro. Montare l'albume con un terzo dello zucchero. Mescolare il tutto aggiungendo la farina e la maizena. E la maizena. Su una teglia ricoperta di carta da forno, spalmare l'impasto fino a ottenere uno spessore di un centimetro. Mettere in forno a circa 200° C per circa 30 minuti. Una volta cotto, estrarre dal forno, fare intiepidire, spalmare con la marmellata (i grandi posso aggiungere un po' di grand marnier), spolverare con lo zucchero vanigliato e arrotolare. Il biscotto è pronto per essere tagliato e servito.



# Sinfonia di vini in conservatorio

Il vino del futuro ha origini antiche. Per comprendere a pieno cosa significhi questa frase occorre andare in conservatorio, non quello musicale, ma quello creato, grazie a Louis-Philippe Bovard, nella parte superiore del villaggio di Rivaz, affacciato sulle rive del Lemano.

Bisnôt

Il Conservatorio mondiale dello Chasselas è dedicato a un vitigno che da oltre due millenni è presente nel bacino del lago, dando origine a numerose varietà. Nella parcella di 4'500 metri quadrati messa a disposizione dal Domaine Louis Bovard, sono riunite 19 storiche varietà del vitigno, ma si è lavorato soprattutto sulle cinque che un tempo erano più diffuse nel Vaud: Fendant roux, Vert de la Côte, Blanchette, Giclet e Bois rouge.

Le ultime due si sono rivelate le più interessanti. Paiono meglio

adattarsi ai cambiamenti climatici. Il vino del futuro nasce dunque dalla riscoperta dei vecchi vitigni. In un territorio patrimonio mondiale dell'UNESCO, i Bovard da dieci generazioni si prendono cura di quelle viti piantate sugli scenografici terrazzamenti che sembrano una scalinata che scompare nelle acque del lago. Selezionano le uve, parcella per parcella, al fine di ottenere dei vini di grande qualità.

A raccontarci l'affascinante storia di questo vitigno e di una delle cantine

che maggiormente lo interpreta è Fabio Bongulielmi, direttore del Domaine Louis Bovard.





### Perché leggere questo articolo?

Perché nella vita si può ricominciare molte volte, passando dalla musica alla cultura, dall'alta tensione al calice di vino. Per scoprire un conservatorio nato per trovare nel passato i migliori vitigni per il futuro. Perché sulle rive del Lemano i vigneti sono diventati un patrimonio dell'Umanità.

➞ #wine #swiss

A 44 anni ha un master in Musicologia, ha organizzato eventi culturali in Germania, ha lavorato per 5 anni al Consolato generale svizzero a New York e oltre 7 per una grande compagnia di infrastrutture elettriche. Ha già vissuto tre vite, ma la passione lo spinge a rimettersi in gioco. Così, 4 anni fa, Fabio Bongulielmi ha frequentato un programma presso la Scuola alberghiera di Losanna per potersi poi dedicare al mondo del vino. Al termine degli studi trova l'annuncio di un'agenzia, cercano un direttore commerciale, il settore

non è specificato. Lui risponde. Gli chiedono se gli piace il vino. Lui sorride. Ha fatto bingo. Per lui si aprono le porte di una delle cantine più antiche delle Svizzera. Perché dal XVII secolo i Bovard hanno dedicato anima e corpo a produrre vino dai terrazzamenti di Lavaux, creati dai monaci nell'XI secolo.

#### **Bongulielmi, un mondo affascinante quello che si vive a Lavaux?**

“Senza'altro, il paesaggio è stupendo, patrimonio UNESCO. Ci sono secoli di storia in questi luoghi,

che sfruttano i tre soli del Lavaux per maturare al meglio le uve. Il territorio è configurato in maniera tale che la viticoltura avviene praticamente tutta a mano sui terrazzamenti”.

#### **Quali sono i tre soli?**

“L'irraggiamento diretto, i riflessi delle acque del Lemano e l'irradiazione prodotto dai muri di pietra dei terrazzamenti, che di notte rilasciano il calore accumulato di giorno. Peraltro le diverse parcelle possono avere microclimi diversi. Anche piccole variazioni d'altitudine



Il Domaine Louis Bovard ha sede a Cully e si estende lungo le rive del Lago di Ginevra, tra Losanna e Vevey, in uno dei vigneti più prestigiosi della Svizzera: Lavaux, patrimonio mondiale dell'UNESCO.

Dal 1983, alla guida del Domaine è Louis-Philippe Bovard, decima generazione di viticoltori, che ha puntato a portare i vini della cantina a livelli internazionali, attraverso un attento studio del terroir, dei vitigni e dei microclimi.

Il vigneto è orientato da sud-est a sud-ovest, su pendii vertiginosi variabili dal 30 al 50%. Il Domaine Bovard ha due zone Grand Cru - Dézaley e Calamin - e quattro denominazioni di origine controllata.

Nel 2010 è nato a Rivaz il Conservatorio mondiale dello Chasselas su un terreno messo a disposizione dal Domaine.

e di esposizione possono mutare le condizioni”.

#### **Avete un grande passato da tutelare.**

“Certo. Ma grazie al Domaine Louis Bovard si respira anche la voglia di guardare al futuro, continuando a migliorarsi di anno in anno.”

#### **Il Conservatorio mondiale dello Chasselas va in questa direzione?**

“Sì, siamo riusciti a individuare delle tipologie di vitigno che sembrano meglio adattarsi ai mutamenti del clima: la temperatura media negli ultimi decenni è salita di circa un grado.

Progressivamente inseriremo nelle nostre parcelle le nuove varietà”.

#### **Com'è differenziata la vostra produzione?**

“Che la fa da padrone nella regione è lo Chasselas, prodotto al 70%. Poi abbiamo 15% fra Sauvignon Blanc e Chenin Blanc, il restante 15% sono i rossi, per i quali sono stati scelti vitigni non tradizionali in zona: Merlot, Syrah e Pinot. All'incirca produciamo 100'000 bottiglie l'anno, suddivise in una quindicina di etichette”.

#### **Quando avviene la vendemmia?**

“Solitamente tra la fine di settembre e la fine di ottobre. Da fine agosto inizia però il monitoraggio delle uve per capirne il grado di maturazione e di conseguenza valutare il miglior periodo per la raccolta. Comunque, dalle testimonianze interne sembra che tempo fa non era inusuale vendemmiare anche a novembre, talvolta anche in mezzo alla neve”.

#### **L'affinamento avviene in botte?**

“Sì, tutto il nostro vino viene affinato in legno, sia nelle grandi botti, sia nelle barriques di tipo Borgogna, per le cru più pregiate,”

#### **Quando bere uno Chasselas?**

“Dipende. Un classico Chasselas lo si beve relativamente giovane, ma se si passa ai vini affinati in barriques possono anche invecchiare fino ad una decina d'anni o al Dézaley con

#### Colonna sonora



un potenziale d'invecchiamento fino a oltre 30 anni.

#### Com'è andata l'annata 2020?

“È stata una buona annata. Il rendimento è stato inferiore per volumi, ma qualitativamente eccellente”.

#### Abbinamenti preferiti con lo Chasselas?

“Sul nostro sito ci sono tutta una serie di proposte di abbinamenti tra i cibi e i nostri vini. Io, per esempio, adoro un Dézaley degustato con un Gruyère di 36 mesi. Con Chasselas meno strutturati e invecchiato preferisco invece filetti di pesce di lago o una bella fondue”.

#### Come vede il futuro dello Chasselas?

“Grazie all'istituto di ricerca all'aperto creato con il Conservatorio mondiale del vitigno e grazie alle ricerche sul terreno condotte sulle 65 parcelle del Domaine, su un territorio di 13 ettari, sappiamo esattamente quali sono le viti più

adattate a ogni parcella. Inoltre, facendo una raccolta delle uve separata per parcella, possiamo poi creare vini sempre più personalizzati.”

#### Una sorta di Chasselas à la carte?

“In un certo senso, sì. Oggi cerchiamo sempre più di puntare ad un lavoro parcellare per creare qualcosa di unico e personalizzato”.

Lo Chasselas, grazie al Domaine Louis Bovard, si dimostra sempre più come un vino unico e in evoluzione. Lo scenario nel quale nasce è scolpito da un millennio nelle pendici che affondano nel Lemano, ma la passione che lo nutre continua a plasmarlo e modellarlo incessantemente. Fedele alla tradizione, ma sempre sorprendente.

#### I vini consigliati da Bistrot



**Grande Cuvée  
Dézaley Grand Cru  
AOC**

Uvaggio:  
Merlot e Syrah

Fr. 35.00



**Médinette Dézaley  
Grand Cru AOC  
VAUD**

Uvaggio:  
Médinette Dézaley  
Grand Cru AOC  
VAUD

Fr. 29.00

shop on-line:  
[worldwidewine.ch](http://worldwidewine.ch)



**Fabio Bongulielmi**

**Anno di nascita:** 1977

**Professione:** Direttore Domaine Louis Bovard

Originario del Grigioni italiano, dopo un master in Musicologia è impegnato nell'organizzazione di attività culturali in Germania e poi al Consolato generale svizzero a New York. Successivamente si occupa di pr per Swissgrid. Da due anni è manager del Domaine Louis Bovard tra le più antiche cantine del Canton Vaud.



# SVIZZERA-AUSTRALIA, NEL SEGNO DEI TUNNEL



### Perché leggere questo articolo? ⊗

Per scoprire come le infrastrutture sotterranee stanno trasformando la terra dei canguri. Per ascoltare i motivi che spingono a scegliere l'Australia per metter su famiglia. E quali sono le opportunità oggi per una donna ingegnere dall'altra parte del mondo.

 #australia #ingegneria

Una centrale idroelettrica sotterranea, a 700 metri di profondità, in grado di produrre migliaia di megawatt, convogliando l'acqua dei bacini di superficie attraverso 27 chilometri di gallerie. Tunnel stradali che si incrociano uno sopra l'altro nel cuore di una metropoli. Sono alcuni progetti che stanno diventando realtà in Australia. Come in altre soluzioni d'alta ingegneria, che si concretizzano prendendo piede nella terra dei canguri, vi è l'apporto delle conoscenze maturate in Svizzera.

A portare il know-how elvetico dall'altra parte del mondo è stata Sabrina Kost. Da 13 anni vive con il marito e i suoi due figli a Sydney, ma la sua avventura nel mondo della progettazione era iniziata in Ticino. L'abbiamo intervistata per scoprire come si vive e si lavora nel Quinto Continente.

Colonna sonora



**Snowy 2.0 una volta completato, fornirà 2'000 megawatt di energia rinnovabile dispacciabile su richiesta e circa 350'000 megawattora di stoccaggio su larga scala al mercato elettrico nazionale australiano.**

**Il progetto prevede il collegamento di due dighe/serbatoi esistenti, Tantangara e Talbingo, attraverso 27 km di gallerie e la costruzione di una nuova centrale elettrica sotterranea.**



**Qual è la sua attività professionale in Australia?**

“Lavoro per SMEC Australia, che fa parte del Surbana Jurong Group). È una società di consulenza ingegneristica. Io sono nell'ufficio di Sydney.

L'attività di SMEC è relativa a progetti nei settori del rinnovamento urbano, della progettazione dei trasporti e dell'energia, fornendo competenze specialistiche e soluzioni guidate dalla tecnologia per quanto riguarda strade, ferrovia, aviazione, comunità greenfield (cioè pianificate su terreni precedentemente non sviluppati, ndr), energia idroelettrica e solare, geotecnica e tunneling, servizi ambientali e gestione dei beni”.

**Che posizione ricopre in azienda?**

“Sono capo ingegnere del settore tunnel e attualmente gestisco anche il team dei tunnel a Sydney”.

**A quali progetti ha partecipato?**

“Ho lavorato ad alcuni dei progetti più complessi e diversificati in Australia, tra cui l'iconico Snowy 2.0, WestConnex Works, la pluripremiata Sydney Metro City e South West Tunnels Stations and Excavations (TSE), NorthConnex, Legacy Way, Melbourne Brisbane Inland Rail (MBIR) e l'impianto di desalinizzazione di Adelaide. Un grande obiettivo per me, al momento, è Snowy 2.0, il più grande progetto di energia rinnovabile impegnato in Australia, che non è solo estremamente gratificante ma anche tecnicamente stimolante. Snowy 2.0 è di importanza nazionale e darà forma al futuro della strategia per le energie

rinnovabili del paese di cui sono davvero orgogliosa di far parte. SMEC sta supportando Snowy Hydro nel ruolo di consulente ingegneristico della proprietà, e io sono coinvolta nell'analisi di tutti i componenti sotterranei, rivedendo il progetto e i metodi proposti dall'appaltatore, nonché le questioni relative al Geotechnical Baseline Report (GBR). Sono anche coinvolta come esperto in materia di trasporto per il Nuovo Galles del Sud sull'interscambio Rozelle di Sydney (parte del progetto Westconnex Project Works). Il progetto Rozelle Interchange è uno svincolo autostradale sotterraneo unico e molto complesso, che costituisce il pezzo centrale della futura rete stradale di Sydney. La sfida più grande in questo progetto è avere più tunnel che si incrociano l'uno sull'altro in un'area molto piccola sotto la città.

**Quali sono alcune delle peculiarità costruttive dei progetti?**

“Snowy 2.0 è la prossima generazione dell'iconico schema idroelettrico Snowy Mountains e la costruzione di questo importante progetto idroelettrico è a buon punto. Una volta completato, fornirà 2'000 megawatt di energia rinnovabile dispacciabile su richiesta e circa 350'000 megawattora di stoccaggio su larga scala al mercato elettrico nazionale australiano. Il progetto prevede il collegamento di due dighe/serbatoi esistenti, Tantangara e Talbingo, attraverso 27 km di gallerie e la costruzione di una nuova centrale elettrica sotterranea, a circa 700 metri di profondità.

**Attualmente c'è una grande attenzione sulla promozione delle donne nel nostro settore e sul supportarle. In Australia, le imprese mirano a ridurre lo squilibrio e stanno lavorando duramente sull'agenda per l'uguaglianza di genere.**

L'acqua verrà pompata al serbatoio superiore quando c'è un surplus di produzione di energia rinnovabile e la domanda di energia è bassa, e quindi rilasciata al serbatoio inferiore per generare energia quando la domanda di elettricità è elevata.

Fornirà energia flessibile su richiesta durante il riutilizzo o il "riciclaggio" dell'acqua in un circuito chiuso e massimizzerà l'efficienza delle energie rinnovabili utilizzando l'energia solare ed eolica in eccesso per pompare l'acqua, da immagazzinare per un uso successivo".

#### **Qual è la situazione in Australia rispetto alle infrastrutture sotterranee?**

"L'Australia sta attualmente affrontando una spesa infrastrutturale senza precedenti e il governo sta investendo pesantemente. Solo nel Nuovo Galles del Sud, la previsione di spesa è di 107 miliardi di dollari per il 2024, di cui 72,2 miliardi sono dedicati a progetti stradali e ferroviari. Ciò rappresenta un aumento del 50% in questo settore rispetto alle previsioni 2020.

Alcuni dei più grandi progetti infrastrutturali del paese includono il programma di lavori per la metropolitana di Sydney da oltre 20 miliardi di dollari; il progetto della linea ferroviaria Metronet di Perth; 45,4 miliardi per la Brisbanes Cross River Rail; il progetto del tunnel della metropolitana da 11 miliardi di dollari di Melbourne e il tunnel del West Gate da 6,7 miliardi di dollari; il progetto WestConnex di Sydney, da 17 miliardi di dollari, classificato come il più grande

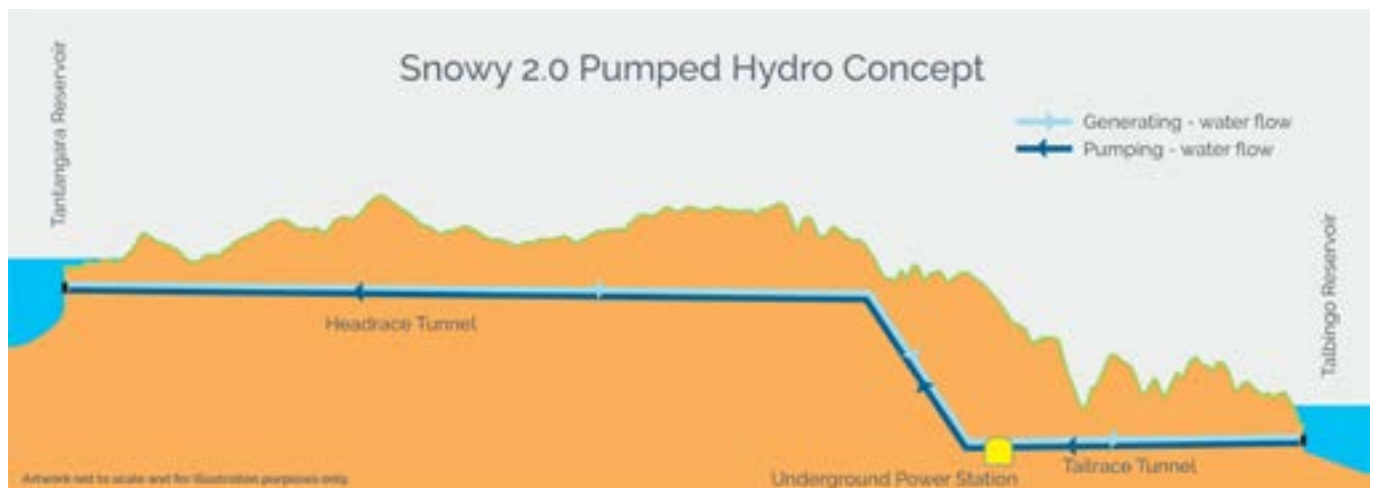
progetto stradale del mondo. Per tutti il completamento è previsto nei prossimi quattro anni. Con la popolazione australiana che si prevede raggiungerà i 30 milioni entro il 2029 (oggi è poco più di 25 milioni, ndr), l'Australia continuerà a vedere attuati grandi progetti infrastrutturali, come questi, che trasformeranno le nostre città. La costruzione di tunnel rappresenta una parte vitale di questi progetti ed è completata da imprese ingegneristiche di livello mondiale. A causa dell'attuale situazione per le infrastrutture sotterranee in costruzione, c'è una carenza generalizzata di competenze, in parte anche a causa delle restrizioni poste dal Covid-19 e dai severi requisiti di assunzione".

#### **Quando è arrivata in Australia?**

"Mi sono trasferita in Australia dalla Svizzera, con il mio attuale marito, nel 2008 e da allora ho lavorato per SMEC. Precedenti impegni di lavoro in Svizzera sono stati con Edy Toscano (ora AFRY) a Lugano/Rivera in qualità di ingegnere strutturale".

#### **Cosa l'ha spinto ad andare in Australia?**

Inizialmente la motivazione era l'esperienza lavorativa, la lingua inglese, il sole, la spiaggia e il clima più mite. Alla fine io e mio marito ci siamo davvero innamorati di questo paese, della sua straordinaria e ricca natura e fauna selvatica, delle sue spiagge e dello stile di vita che ne deriva. Da quando siamo arrivati qui, abbiamo costruito un'incredibile rete di amici che sono diventati la nostra seconda famiglia, siamo diventati cittadini australiani e stiamo crescendo due





bellissimi ragazzi, che ora hanno 9 e 7 anni, e sono trilingue, parlano tedesco svizzero, francese e inglese.”

#### **Cosa preferisce dell’Australia?**

“Quello che amo dell’Australia è la facilità di fare amicizia, di creare connessioni, la cordialità dei bambini. Amo anche la bellissima natura che ci circonda e che continua a stupirci”.

#### **Cosa le manca di più della Svizzera?**

Mi mancano di più la mia famiglia e i miei migliori amici, con i quali sono ancora in stretto contatto. Cerchiamo di visitarli ogni 2 anni circa, ma la pandemia ci ha fatto rinviare i piani. Fortunatamente anche i miei genitori e mia sorella ci vengono a trovare ogni tanto, e fortunatamente con i social media, facetime o skype, ci sentiamo ancora molto legati alla Svizzera. A casa la nostra lingua di famiglia è il francese, ma io parlo lo svizzero tedesco ai nostri figli, perché voglio che possano parlare con i loro nonni e cugini!”

#### **La professionalità femminile è adeguatamente riconosciuta in Australia?**

“Attualmente c’è una grande attenzione sulla promozione delle donne nel nostro settore e sul supportarle. In Australia, le imprese mirano a ridurre lo squilibrio e stanno lavorando duramente sull’agenda per l’uguaglianza di genere. SMEC si impegna a sviluppare e mantenere una forza lavoro che rispetti la diversità dei nostri clienti che serviamo e delle comunità in cui operiamo. Ho fatto parte del Comitato inaugurale per l’inclusione e la diversità di SMEC, che ha ottenuto il riconoscimento per l’uguaglianza di genere di Employer of Choice alla fine dello scorso anno, ne vado molto orgogliosa. È un programma volontario progettato per incoraggiare, riconoscere e promuovere l’impegno attivo delle organizzazioni per raggiungere l’uguaglianza di genere nei luoghi di lavoro australiani. In questo senso, immagino che non sia un brutto momento per essere una professionista donna nel nostro settore. Tuttavia, immagino che ci sia ancora un viaggio davanti a noi, prima di raggiungere l’uguaglianza e il riconoscimento complessivi, indipendentemente dal fatto che si sia maschi o femmine.”



#### **Per le donne ci sono vantaggi per una carriera nell’ingegneria?**

“Come donna che lavora nell’ingegneria e in particolare nel campo del tunneling, ovviamente ho dovuto superare alcuni ostacoli e probabilmente ho dovuto dimostrare più di quanto un equivalente maschio avrebbe dovuto dimostrare. Ma alla fine, penso che sia ciò che mi ha reso più forte, più resiliente e mi ha permesso di diventare un’esperta e una leader nel mio settore. La mia esperienza mi ha anche incoraggiato a fare da mentore alle ingegneri donne più giovani, qualcosa di cui mi sono davvero appassionata”.

#### **Sabrina Kost Dubois**

**Anno di nascita:** 1981

**Professione:** ingegnere civile

Cresciuta a San Gallo, si è trasferita a Losanna per studiare Ingegneria Civile presso l’Istituto Federale Svizzero di Tecnologia di Losanna (EPFL) nel 2001. Si è laureata con un Bachelor e un Master of Science in ingegneria civile nel 2006, e successivamente si è trasferita a Lugano per iniziare con il suo primo lavoro come Ingegnere Strutturale con Edy Toscano SA (ora AFRY) a Lugano /Rivera. Si è trasferita in Australia (Sydney) nel 2008, dove vive da allora con il marito e due figli (7 e 9 anni).

Fin dal suo arrivo nel 2008, Sabrina è stata coinvolta nella progettazione, pianificazione e gestione di grandi progetti complessi di infrastrutture sotterranee. Ha esperienza nella progettazione di tunnel, pozzi e rivestimenti di caverne in condizioni di terreno difficili, che vanno dalla roccia dura al terreno soffice, compresi gli ambienti sottomarini. Sabrina è anche attualmente Group Manager del Tunnels Team a Sydney.

# Dove risuona la Montanara

## Perché leggere questo articolo? ⊗

Per scoprire come i sogni possono diventare realtà su una pista da hockey. Perché nello sport si può cadere e rialzarsi. Perché in Leventina un luogo mitico sta per scomparire e un nuovo gioiello sta per coglierne l'eredità.

➔ #HCAP #valascia



Isacco Dotti  
Anno di nascita: 1993  
Professione: ingegnere civile  
e giocatore di hockey

Ha iniziato a impugnare il bastone nelle file dell'HCAP a 7 anni. Dopo l'esordio in prima squadra, ha però dovuto lasciare l'hockey professionistico per un intervento alle anche. Si è però prontamente ripreso e dopo poche stagioni è tornato a militare nella Lega Nazionale Svizzera con i colori dell'Ambri Piotta.

Svolge la sua professione di ingegnere per la filiale Afry di Rivera.

A volte il regalo di Natale più bello può arrivare in anticipo. Per esempio il 23 dicembre. In questa storia però il panorama non è innevato ma ghiacciato, e si odono cantare inni, ma non sono quello sacri. Poi all'improvviso l'allenatore dice al suo vice: metti il ragazzo. Lo dice in inglese. Il ragazzo sente rimbombare quelle parole e si domanda se ha tradotto bene la frase. E poi sì, il ragazzo che debutta in prima squadra è proprio lui.

Avvenne l'antivigilia di dieci anni fa e il ragazzo era Isacco Dotti. Fu così che esordì nella Lega Nazionale di hockey di fronte al pubblico della Valascia. Su quella pista, le lame dei suoi pattini avevano iniziato a scivolare sin da quando lui aveva 7 anni. Per lui era un sogno che si avverava.

I sogni che si realizzano possono essere bellissimi ma l'hockey è uno sport che richiede sacrifici, spirito di squadra, coraggio e dinamismo, e insegna che si può sempre cadere, ma anche che dalle cadute più dure ci si può rialzare. Per questo in un anno storico per l'Hockey Club Ambri Piotta, quello che vedrà inaugurare il nuovo impianto e mandare definitivamente in pensione la mitica Valascia, abbiamo scelto di farci raccontare il mondo biancoblu da un osservatore privilegiato: Isacco Dotti.



**Dotti, nato con i pattini?**

"A mia memoria ho sempre pattinato. Poi a 7 anni ho iniziato a giocare nelle giovanili dell'Ambri e da allora non mi sono più fermato sino all'esordio in prima squadra".

**Come avvenne?**

"Giocavamo in casa contro Berna. Io ero aggregato alla prima squadra, non mi aspettavo di giocare. Ma a un certo punto il coach, che era Kevin Constantine disse a Diego Scandella di farmi giocare. Finì che vincemmo ai supplementari ed essere lì in pista, con i tifosi che intonano la Montanara, mi fece venire la pelle d'oca. Dentro di me dissi: queste emozioni le voglio continuare a vivere".

**Invece?**

"La stagione successiva dovetti operarmi alle anche e finii a giocare in Prima Lega a Biasca. Mi divertii anche molto, si giocava spensierati. Andai avanti con gli studi d'ingegneria e avevo quasi

abbandonato ogni speranza di poter tornare a livelli superiori. Poi però arrivò la promozione in serie B.

Lavoravo al 50% come ingegnere per riuscire a stare dietro agli allenamenti. Infine, dopo due anni, arrivò l'offerta dell'HCAP e così sono tornato a giocare alla Valascia".

**Come concilia lo sport con la professione?**

"Giocando nella divisione maggiore, ho dovuto ridurre al 30% il mio impegno in azienda. Mi occupo prevalentemente di progetti nell'ambito del genio civile".

**Lo sport può essere anche un aiuto per la professione?**

"Quando fai due partite a settimana più gli allenamenti è ovviamente difficile pensare di poter lavorare a tempo pieno. Però anche lo sport, come la famiglia, mi ha insegnato a lavorare in team, a cercare una soluzione condivisa, a perseguire il compromesso migliore per il gruppo".

**Dalla prossima stagione darete addio alla storica casa biancoblu, rammarico?**

"Certamente la Valascia per me e per molti miei compagni rappresenta non solo la storia dell'HCAP, ma è collegata a moltissimi momenti personali, di gioia o di sofferenza, di sport e di vita. Non nego però che sia da giocatore, sia da ingegnere sono curioso di vedere la nuova arena. Nei mesi scorsi quando finivamo gli allenamenti qualche volta siamo andati a vedere il cantiere, per esempio in autunno-inverno quando hanno posato il tetto. È un grande progetto e abbiamo tutti voglia di metterci alla prova sulla nuova pista".

**La speranza è di poterla vedere subito gremita di pubblico?**

"Sì, aver giocato un anno senza pubblico, mi ha fatto percepire che quando si dice che i tifosi ti danno una spinta in più, non è solo un modo di dire. Giocare con il pubblico è tutta un'altra emozione. Non solo in pista. Per me è essenziale anche il dopo-

Copyright HCAP





Copyright HCAP



partita, incontrare i sostenitori fuori e commentare quel che è successo. Mi dà la percezione di quante persone tengono a quello che facciamo. È difficile spiegarlo a parole ma ti dà una consapevolezza incredibile per affrontare le partite successive”.

Chissà se la prima volta che sentirà intonare la Montanara nella nuova arena, come quella volta di dieci anni fa, la sua prima volta, Isacco tornerà a provare quei brividi che ti fanno sentire di occupare l'unico posto al mondo nel quale vorresti essere.



**Valascia, addio**

Nel periodo dopo la Seconda guerra mondiale, la Valascia nacque come pista in ghiaccio naturale allo scopo di sostituire la vecchia pista della Cava, che sorgeva nei pressi e che aveva ospitato dal 1937 le imprese dell'Ambri Piotta. Poi, nel 1959, venne messo in funzione l'impianto per la produzione di ghiaccio artificiale.

Vent'anni dopo venne realizzata la copertura ad arco e la capienza portata a 6'000 posti. La curva Sud, quella della tifoseria locale, è conosciuta come una delle più appassionate della Lega Nazionale di hockey. A gremirla non sono solo i leventinesi ma sostenitori che arrivano anche dal resto della Svizzera Italiana e da oltre Gottardo. Un tifo che dalla prossima stagione avrà una nuova casa. Sono infatti in dirittura d'arrivo i lavori del nuovo impianto, che, in assenza di sponsor, potrebbe chiamarsi Gottardo Arena. Potrà accogliere fino a 6'775 spettatori (3'000 in piedi e 3'775 seduti), un numero non a caso, visto che è il codice di avviamento postale di Ambri. All'interno della struttura ci saranno 4 ristoranti, 8 buvette, 11 lounge e 23 posti dine & view per un totale di oltre 500 postazioni per mangiare. Potranno inoltre essere ospitati anche altri eventi (di spettacolo e cultura) e si spera possa diventare un'opportunità di rilancio per l'economia locale.

**E la vecchia Valascia?**

La macchina del ghiaccio è già stata spenta, non senza un pizzico di commozione da parte di molti, dal presidente dell'HCAP, Filippo Lombardi. Resterà presto solo un ricordo. Con il "varo" della nuova arena, sarà smantellata. I nostalgici avranno però una consolazione. Con il legno del vecchio impianto sarà infatti costruito uno chalet-ristoro in curva sud. La Valascia, non solo metaforicamente, resterà nel cuore del tifo biancoblu.

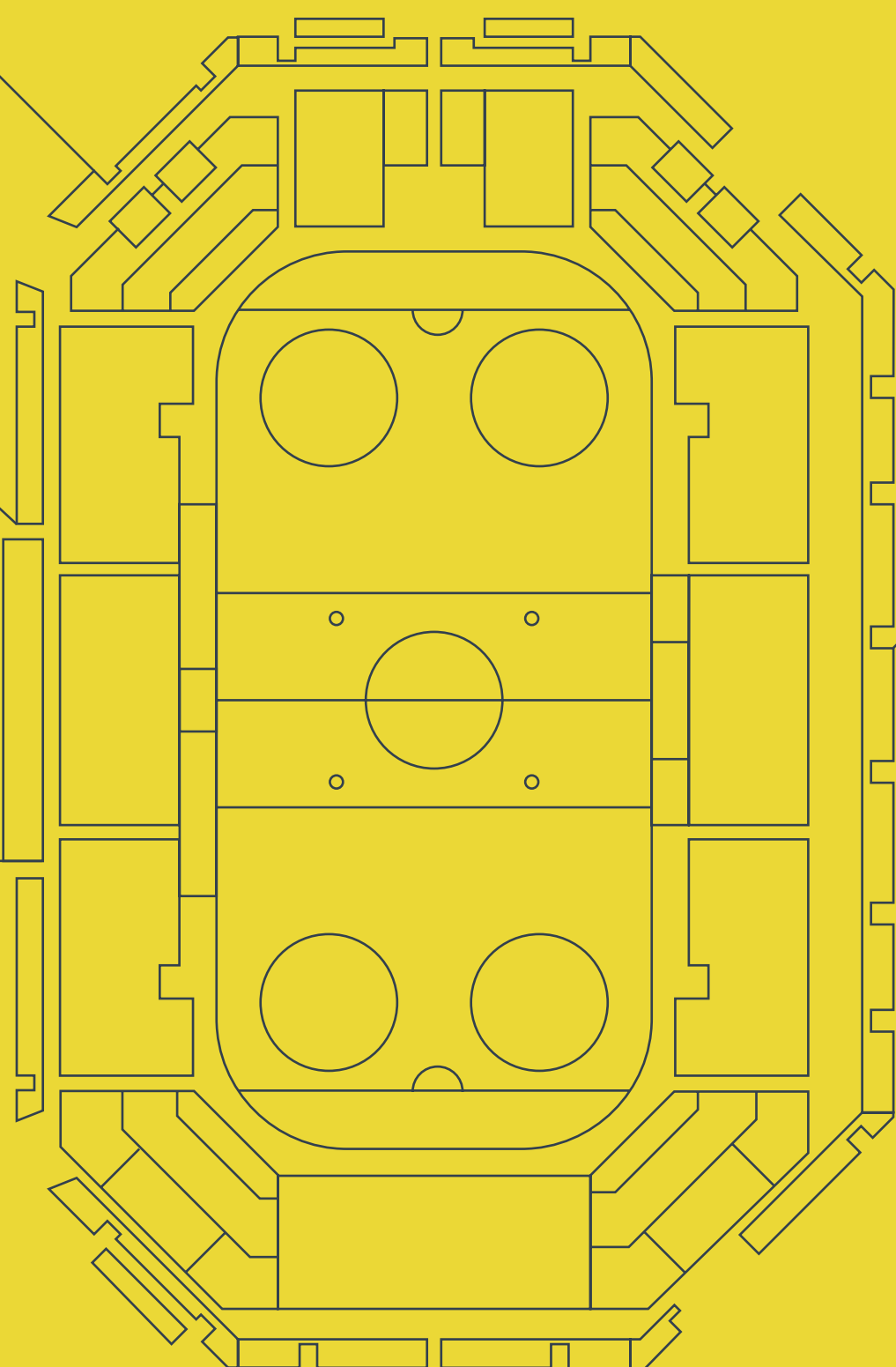
# 6'775

spettatori

# 23

posti  
dine  
& view

**8** buvette



**4** ristoranti

**11**  
lounge

Perché leggere questo articolo?

Per imparare come nasce uno degli strumenti iconici della musica tradizionale rossocrociata. Perché non tutti sanno che il miglior legno di risonanza è l'abete rosso. E per rimanere affascinati della passione artigianale che c'è dietro a un alphorn.

➔ #alphorn #grono #artigiani

# Corni delle Alpi, l'armonia del legno



Quando la colonnina di mercurio s'abbassa e gli alberi rallentano il loro sviluppo per affrontare l'inverno, nei boschi dei Grigioni lo potete incontrare, in compagnia di un forestale. Osserva gli abeti rossi, li scruta, li sente "cantare" e, infine, quando la luna è calante, taglia i più adatti, quelli di risonanza. Nelle sue mani diventeranno corni delle Alpi. Bruno Cattaneo, nove anni fa, è stato il primo nella Svizzera italiana a iniziare a produrre degli alphorn. Con la ditta Cattaneo&Kunz di Grono, durante l'anno si occupa di lavorazioni edili, opere di falegnameria, poi d'inverno, quando l'attività di cantiere diminuisce, eccolo scavare le tavole d'abete, sagomarle, trattarle. Una produzione limitata, al massimo una dozzina di pezzi l'anno, che è nata dalla passione e da un'esperienza maturata sul campo.

Quando ne parla i suoi occhi brillano, tra la barba si apre un sorriso, e coglie l'occasione per scegliere il bocchino più adatto e intonare una scala armonica con il suo ultimo alphorn. Poi ci racconta come nascono questi singolari strumenti musicali.

**Cattaneo, quando è iniziata la passione per i corni delle Alpi?**

“Mi hanno sempre affascinato, poi una decina di anni fa è stato mio cognato a convincermi a provarne uno. Assieme a un amico, che lo suona da quando era bambino, siamo andati in Svizzera interna e ci siamo comprati uno strumento ciascuno. Io, eccetto che nella Guggen, non avevo mai suonato prima. Con un po' di orecchio ho imparato, e ora abbiamo formato un quartetto nel quale suona anche mio figlio”.

**Com'è passato dall'essere suonatore a produttore di strumenti?**

“Nove anni fa ho cercato il legno adatto, provato e riprovato per trovare la giusta misura. Insomma, sono stato un'autodidatta perché di scuole non ce ne sono. Però alla fine, realizzarli è stata per me una grande soddisfazione”.

**Un tempo i corni erano formati da pezzi unici, ora?**

“Sì, una volta si cercava la pianta con la giusta curvatura e dimensione, la si tagliava e si scavava il tronco. Ne ho uno di circa 200 anni in esposizione che è stato realizzato con questa tecnica.

Ora invece realizziamo dei corni in più parti con degli innesti di alluminio. In questo modo possono essere smontati e trasportati con la loro custodia. Inoltre è possibile variarne la lunghezza cambiando un'estremità. Il 90% delle esibizioni si fanno con la tonalità in Sol bemolle, che corrisponde a un corno di circa 3 metri e 40 centimetri. Cambiando la lunghezza si ottengono corni in La bemolle, Sol, Fa e Mi. I corni più lunghi possono superare i 4 metri”.

**Chi sono i suoi clienti?**

“Qualche anno fa in Ticino c'era stata una sorta di moda, il Cantone ha promosso dei corsi, e diverse persone volevano cimentarsi. Ora, invece, avendo anche affinato la mia tecnica, devo dire che a prenotarmi gli strumenti sono soprattutto musicisti d'esperienza residenti oltre Gottardo. Per me è una bella soddisfazione, perché vuol dire che mi ritengono all'altezza di altri storici artigiani della Svizzera tedesca. Dai più celebri occorre attendere anche due anni e mezzo, mentre altri hanno “industrializzato” la produzione. In tutto nella Confederazione penso che saremo una ventina a costruire alphorn”.

**Qual è la sua produzione annua?**

“Li realizzo solitamente su prenotazione e solo nel periodo invernale, perciò non sono mai più di 10 o 12 l'anno”.

**Come nasce un alphorn?**

“Verso novembre, quando le piante sono meno ricche di linfa, con la giusta luna, assieme a un forestale, vado a cercare gli abeti rossi più adatti. Alcuni abeti rossi hanno la caratteristica di essere legno di risonanza, ottimo per gli strumenti musicali. Poi esistono anche corni

Colonna sonora





**Bruno Cattaneo**  
Anno di nascita: 1983  
Professione: lavorazioni edili e costruzione di corni delle Alpi

Inizia a suonare il corno delle Alpi nel 2011 e l'anno successivo da autodidatta ne inizia la fabbricazione artigianale. Oltre all'attività di produzione di strumenti musicali lavora nella Cattaneo&Kunz, una ditta di Grono che si occupa di ristrutturazioni di case, cascine e di rustici, piccole opere da falegname e carpentiere e piastrellista.



### Breve storia del corno delle Alpi

Il corno delle Alpi, conosciuto anche come alphorn o alpenhorn, ha origini che affondano nella storia della cultura alpina.

I primi documenti nei quali viene citato risalgono al XVI secolo, ma l'origine è certamente più antica. Si immagina che sia nato dall'evoluzione di uno strumento pastorale, utilizzato essenzialmente per il richiamo degli animali al pascolo e per la comunicazione di messaggi sonori attraverso le valli. Fu ampliato in lunghezza ed estensione durante l'Ottocento per l'esecuzione di melodie folkloristiche, diventando un'icona soprattutto nelle valli svizzere ed entrando tra i Guinness.

Nel 2015 in piazza Duomo a Milano si ritrovarono 420 corni svizzeri per un concerto da record.

fatti con noce, castagno, persino in olivo, ma non hanno un suono pieno come quelli d'abete”.

#### **Il legno va fatto stagionare?**

“Sì, io uso tavole da 12 centimetri. Le scavo all'interno, poi le unisco tra loro e tornisco l'esterno. Per tavole con una simile dimensione servono almeno 4 anni di stagionatura, io attendo 5 anni prima di usarle”.

#### **I corni sono tutti uguali?**

“Solitamente rifinisco l'esterno con il rattan di colore naturale, ma in un caso mi è stata richiesta una finitura zebrata e l'ho realizzata”.

#### **Il tempo per realizzare un corno?**

“Circa una settimana di lavoro”.

#### **Quando suona il corno, cosa ama eseguire?**

“Il corno è uno strumento particolare. Tutto dev'essere fatto modulando il suono con la pressione delle labbra. È un po' come suonare la tromba, ma senza avere a disposizione dei tasti. Peraltro sviluppa solo gli armonici, quindi parliamo di una quindicina di note. Per questo alcune partiture devono essere adattate per poter essere suonate con il corno delle Alpi. Per esempio l'inno svizzero è quasi impossibile da suonare con i corni. Personalmente preferisco le esibizioni legate alla musica scritta appositamente per i corni, quando senti certi arrangiamenti capisci che manca qualcosa. Diverso è il discorso se parliamo di concerti con orchestra e non solo per corni”.



#### **I migliori interpreti del corno delle Alpi?**

“Senz'altro Lisa Stoll è oggi un punto di riferimento. Nonostante la giovane età ha già registrato diversi dischi e suonato in importanti città internazionali. Il suo repertorio comprende sia brani tradizionali per corno alpino ma anche opere da concerto, adattamenti di brani di musica moderna e composizioni proprie”.

#### **Quali sono le occasioni per esibirsi?**

“Durante l'anno si organizzavano molti raduni in diverse località della Svizzera. Il Covid-19 nei mesi scorsi ha un po' sfolto il calendario, ma ora speriamo di ripartire con la normale programmazione. Sono sempre incontri molto piacevoli per il clima che si vive. È bello ritrovarsi tra appassionati dello stesso strumento, confrontarsi, ascoltare e suonare!”



WORLD WIDE WINE

# Il vino che ti meriti!

Ogni mese raccontiamo una diversa cantina e le sue etichette da scoprire.

Narriamo la passione di chi le ha fatte nascere. In Svizzera, in Europa e negli altri Continenti.

I nuovi arrivi di questo mese provengono dalla Slovenia e dall'Argentina.

**Shop Online**  
**[worldwidewine.ch](http://worldwidewine.ch)**

# End—

#vinibistrot #vitigni  
#sauvignonblanc #chardonnay  
#johanniter #doral #dezaley  
#nebbiolo #negroamaro  
#pinotnoir #merlot #syrah  
#tempranillo #glera #erbaluce  
#viognier #pinotbianco  
#pinotmeunier #barbera  
#monasterell #gamaret #diolinoir  
#areni #malbec #carmenere  
#cabernetfranc #petitverdot  
#sangiovese

[worldwidewine.ch](http://worldwidewine.ch)



WORLD WIDE WINE

