

Bistrôt

02

Without personal
transformation,

23

no global
transformation

In questo numero:

Parlare con i colori

Costruire meno, costruire
meglio

L'isola in mezzo
alle colline

Stagionalità, amore e sorprese

Il progetto dei record

La Gen Z per gioco e sul serio

Cavalcare sul lago ghiacciato

Start—

#genZ #vini #urbanistica
#argentina #ingegneria
#stmoritz #snowpolo
#pierluiginionelli #renzozendralli
#markusberweger #planidea
#qimisola #virginiatschang
#labrasera #pinigroup #ricette
#influencer #tiktok #cantine
#pittura #sfide #sapori
#mesolcina #ticino #engadina
#emozioni #trasformazioni

Indice

4

Editoriale



22

Stagionalità, amore e sorprese



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 Bistròt le trovate a questo indirizzo: <https://spoti.fi/3ofTODK>. Buon ascolto... e buona lettura!

Impressum

Editore
Galli Group SA
www.galligroup.ch

Concetto grafico, impaginazione
e redazione testi
visiva.ch

Per le foto si ringraziano:
pagg. 2-3 Censi.photography
di Anja Censi
pagg. 6-11 Renzo e Nadia Zentralli
pagg. 12-17 Planidea
pagg. 18-22 Qimisola
pagg. 24-27 Andrea Marcovicchio
pagg. 28-33 Pierluigi Nionelli
pagg. 34-39 Virginia Tschang
pagg. 40-43 Markus Berweger

Stampa
Salvioni arti grafiche SA

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

Novembre 2023

6

Parlare con i colori



12

Costruire meno, costruire meglio

28

Il progetto dei record



34

La Gen Z per gioco e sul serio

16

L'isola in mezzo alle colline



38

Cavalcare sul lago ghiacciato

Festa del Vino B Atelièr Bistròt

Grono - 14 ottobre 2023





Ai lettori

Editoriale

“Without personal transformation
no global transformation”

“Senza trasformazione interiore degli individui, la trasformazione del mondo fallirà”. La frase di Nicolas Hulot ci ricorda non solo la responsabilità personale nelle nostre scelte quotidiane (e quanto esse possono incidere a livello globale sommate a quelle di altri miliardi di esseri umani), ma anche che le due devono procedere assieme.

Possono avvenire in modo repentino o possono essere evoluzioni olistiche, in ogni caso dobbiamo farcene carico personalmente.

Per questo, sull'edizione di Bistrôt che state leggendo, trovate il racconto di storie di trasformazione.



Scaricate e fate scaricare la vostra copia digital

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

Dalla trasformazione della pianificazione del territorio, ora che il paradigma di costruzione è cambiato e le aree edificabili in Svizzera si sono ridotte, ci parla Planidea. Qimisola rappresenta invece la trasformazione di una vecchia tenuta abbandonata in una cantina dai vini consacrati da Winespector. Dal vino alla tavola, ed ecco che nel Moesano si trasforma il concetto di menu, dando valore alla sorpresa della stagionalità.

Vite e territori che si trasformano con la storia di un ingegnere minerario che, viaggiando dall'Europa al Sudamerica, ha trovato l'amore ma sta anche lavorando a trasformare uno dei fiumi più inquinati al mondo.

Un altro ingegnere trasforma invece ogni anno una distesa di ghiaccio sopra un lago in un luogo di sport e di festa per migliaia di persone.

Un terzo ingegnere ha invece trasformato una sua passione tenuta celata per anni, quella per l'uso dei colori sulla tela, nel modo in cui comunicare con il mondo, dopo aver incontrato una brutta piega del destino. Infine, una giovanissima tiktokker ha saputo passare dal mondo dei "balletti" da pochi secondi alla conduzione radiofonica e televisiva.

Trasformazioni personali e mutazioni del mondo circostante vanno a braccetto nelle prossime pagine. Preparatevi a questo viaggio che vi condurrà dal Canton Ticino all'Argentina, da St. Moritz alla Groenlandia, dalle Langhe alla Mesolcina.

Buona lettura da Galli Group!
E ricordatevi che per trasformare il mondo occorre saperlo Abitare. Creare. Vivere.

PARLARE CON I COLORI

Bisnöt

Perché leggere questo articolo? ⊗

Per scoprire come un incidente del destino può farci dedicare a una passione dimenticata per tutta la vita. E donarsi il piacere delle emozioni dei colori.

➞ #pittura #colore #VonMentlen



Un giorno stai giocando a golf. Pensi che la vita ti ha donato molte soddisfazioni. Sei uno stimato manager e frequenti importanti artisti e personalità della cultura. Vivi con una donna che ami e che ti ama. Puoi goderti la brezza del mare al timone della tua barca e viaggiare per il mondo. È vero, gli anni sono passati, però ti senti ancora in armonia con il mondo attorno a te. Poi, all'improvviso, ti ritrovi a terra, gli arti e la lingua non rispondono più. Inizi a perdere conoscenza. Potresti pensare che sia finita. Invece comincia la tua seconda vita. È più faticosa della prima, sei seduto in carrozzina, ti esprimi con fatica, devi fare riabilitazione. Ma tu decidi di non arrenderti e trovi un nuovo modo per esprimerti. È fatto di forme e colori. È il linguaggio dell'arte. Questa è la storia di Renzo Zendralli, ce la siamo fatta raccontare dai suoi vividi occhi e dalla voce della moglie Nadia.





Per lui è come un'autoterapia, come se attraverso i quadri presentasse se stesso.

Ci troviamo al tavolo del Bistrot di Grono. Renzo Zandralli, 78 anni, studi da ingegnere e una vita trascorsa ai vertici di Antonini & Ghidossi SA, impresa generale di Bellinzona, arriva sulla sua carrozzina spinta dalla moglie Nadia. Ora è lei la sua voce, è lei l'interprete dei suoi ricordi, dei suoi gesti e delle sue espressioni. Lo è da quando un ictus nel 2012 gli ha provocato una paresi al lato destro e un'afasia che non gli consente di parlare come vorrebbe.

Iniziamo dall'oggi, dal Centro educativo per minorenni Von Mentlen di Bellinzona, dove si trova l'esposizione che ospita una selezione di opere di Zandralli e di alcuni celebri artisti della sua collezione. Com'è nata l'idea?

“Renzo - spiega la moglie Nadia - conosce il direttore del Von Mentlen (*Vito Lo Russo, nella foto a destra, ndr*) sin da quando Vito era collaboratore di una società che lavorava con Antonini & Ghidossi SA.

Vito poi cambiò percorso professionale ma ha sempre avuto una grande stima per Renzo, che si è occupato anche della ristrutturazione dell'istituto; perciò, quando un giorno si sono incontrati, gli ha detto che sarebbe stato un onore esporre i suoi quadri e che sarebbe stata un'occasione utile anche per i ragazzi del centro, per capire il valore dell'arte e aprire la struttura al pubblico per farla conoscere all'esterno”.

Le opere sono esposte in alcune sale e alcuni corridoi al pianterreno del Von Mentlen e la mostra è stata curata dall'operatore nel settore dell'arte Vito Calabretta. L'allestimento è però il frutto di un progetto più ampio.

“Sì, Calabretta sta portando avanti un progetto di ricerca (“Geografie dell'espressione - Politica del soggetto, forma e corpo”, ndr) per capire e descrivere il ruolo che l'arte svolge nella vita di Renzo: prima collezionista, ora pittore, ma è come se fosse il filo rosso che ne tiene insieme l'esistenza. Per lui è come un'autoterapia, come se attraverso i quadri presentasse se stesso, il mondo che ha dentro e che altrimenti non riesce a esprimere”.



CENTRO EDUCATIVO PER MINORENNI DELLA FONDAZIONE VON MENTLEN

Il CEM accoglie minorenni di ambo i sessi, tra i 6 e i 18 anni, che per difficoltà personali o familiari necessitano di un supporto educativo e di protezione a breve, medio e/o lungo termine, diurno o residenziale, al di fuori della loro famiglia di origine.

L'inizio dell'attività del Von Mentlen, situato a Bellinzona, in via Athos Gallino 4, risale al 1911, a seguito delle disposizioni testamentarie della sua fondatrice Valeria von Mentlen-Bonzanigo, la quale destinò tutte le proprie sostanze alla creazione di un ricovero per l'infanzia.

Negli anni '90 del Novecento, l'istituto è stato oggetto di un'importante ristrutturazione e ammodernamento con la suddivisione degli spazi in due blocchi ben distinti: l'unità abitativa e lo stabile che accoglie la scuola elementare "Unità scolastica differenziata" gestita direttamente dal DECS. L'istituto è autorizzato come Centro educativo per minorenni (CEM).

istvonmentlen.ch



È stato come uno tsunami. Aveva 67 anni, parlava 5 lingue, amava viaggiare e di colpo perse tutti i suoi punti di riferimento.

Torniamo al 2012. Com'è cambiata la vostra vita?

“Dopo il 7 giugno 2012 - dice la signora Nadia, ricordando la data scolpita in modo indelebile nell'esistenza della coppia - è stato come uno tsunami. Aveva 67 anni, parlava 5 lingue, amava viaggiare e di colpo perse tutti i suoi punti di riferimento. Restò tra la vita e la morte, sopravvisse con un'emiplegia al lato destro e un'afasia che non gli consente di parlare correttamente. Fece riabilitazione e logopedia, ma il neurologo disse che doveva soprattutto coltivare le sue passioni.

Ricominciammo a viaggiare, poi un giorno mi disse di portarlo alla Coop Edile. Mi indicò il reparto delle tele e dei colori per pittura. Si comprò tutto e una volta a casa si mise in giardino e iniziò a dipingere sul tavolo di marmo. Rappresentò delle alte costruzioni che però erano in bilico. Comunicava l'equilibrio instabile in cui si sentiva”.

La passione per la pittura quando è nata?

“Da bambino si diletta con acquarelli e disegni, poi però, dopo gli studi in ingegneria, l'arte l'ha vissuta da amatore e collezionista, incontrando e frequentando galleristi e artisti, promuovendo giovani talenti. In collaborazione con Luigi Cavadini, aveva creato uno spazio a Bellinzona dedicato alla selezione di giovani artisti cui veniva data la possibilità di esporre. Lui però in età adulta non aveva più dipinto».

I suoi pittori preferiti?

“Ha sempre avuto una passione per i futuristi, negli anni Ottanta promosse una mostra su Depero a Bellinzona. Poi ha collezionato opere di esponenti del Nouveau Réalisme: César, Arman, Spoerri, delle postavanguardie italiane: Isgrò, Rotella, Vaccari, di artisti svizzeri emergenti: Beretta, Amstutz, Fiorini, e anche opere di altri nomi dell'arte: Paolucci, Morlotti, Dobrzanski. Ma soprattutto di molti di loro, come Spoerri è diventato amico, anche per le comuni frequentazioni con Mario Botta”.



A cosa si ispira per le sue opere?

“All’inizio i suoi dipinti riproducevano delle costruzioni e prevalevano delle forme geometriche, poi è passato ai paesaggi. Quello che non è mai cambiata è la vitalità che esprimono i suoi colori. Non sono mai scuri e danno gioia. Dai colori delle campagne toscane sino all’azzurro del mare. Così esprime anche i suoi ricordi di viaggio, la sua passione da skipper. Siamo stati sull’Etna in un periodo di eruzione e quei colori forti li ha trasmessi sulla tela. Dentro ha ancora un mondo colorato e vuole comunicare che anche ora continua ad apprezzare la vita e la bellezza dell’arte e della natura. In questi anni ha realizzato oltre duecento quadri”.

Anche il fratello di Renzo, Sandro, si è dedicato alla pittura. Una passione di famiglia?

“Sì, dev’esserci qualcosa in famiglia. Sono patrizi di Roveredo ma sono nati a Mendrisio, perché il padre era capostazione e girava in Ticino. Per un certo periodo vissero anche a Faido e lì nacque la sua passione per l’Inter, che vi andava in ritiro. Suo fratello Sandro, dopo una vita da architetto, si è dato alla pittura, anche se in modo più professionale. Inoltre, a Roveredo, un loro cugino era famoso perché riusciva a imitare i grandi della pittura. Renzo ha fatto l’ingegnere ma ha sempre avuto uno spirito artistico: la passione per la musica classica e per i quadri”.

Continuate a viaggiare e a visitare musei, la carrozzina è un problema?

“Devo dire che la sensibilità per eliminare le barriere architettoniche è aumentata ovunque: in Svizzera, in Italia, in Francia e in Inghilterra. Siamo stati anche al Louvre di Abu Dhabi e anche lì c’era la corsia preferenziale, la navetta. Ai templi di Agrigento ci hanno lasciato entrare in auto. Sì, possiamo continuare a viaggiare e vedere i capolavori d’arte anche se Renzo è in carrozzina”. Ci congediamo dalla signora Nadia e suo marito. Lo guardiamo un’ultima volta negli occhi, sono occhi che parlano, che conservano i colori delle estati da ragazzo a Faido, delle tele, degli amici pittori, dei viaggi sulle pendici del vulcano e delle regate tra le onde. Colori pronti a trasformarsi in dipinti sulla tela.



Renzo Zandralli

Anno di nascita: 1945

Professione: Ingegnere

Dopo gli studi in ingegneria, per molti anni è direttore dell’impresa generale di Bellinzona, Antonini & Ghidossi SA. È stato membro del Cda della società di assicurazione Pax. Filantropo e appassionato d’arte, è stato promotore di mostre e di eventi per valorizzare giovani talenti artistici.

COSTRUIRE MENO, COSTRUIRE MEGLIO

Bisbet



Perché leggere questo articolo?

Per immaginare come si sposteranno le merci in Svizzera fra 20 anni: in modo automatizzato e sotterraneo.

→ #Planidea
#urbanistica
#pianificazione



Colonna sonora



Il territorio non è infinito. In zone dal valore naturalistico e paesaggistico e dal delicato equilibrio idrogeologico è perciò fondamentale che si sviluppino una cultura urbanistica e del costruire.

Cosa significa? Vuol dire stabilire quale modello di società si desidera, quale vivibilità dare ai centri abitati e come trovare un equilibrio tra esigenze territoriali, ambientali e istanze economiche.

È ciò che è chiamato a fare chi si occupa di pianificazione del territorio. Non si tratta solo di competenze tecniche, ma di conoscenza della materia associata alla capacità di ascolto e di sintesi. Ne parliamo con Sergio Rovelli e Tommaso Piazza di Planidea, studio di pianificazione del territorio ed urbanistica con sede a Canobbio.

Innanzitutto, come si diventa pianificatori?

Sergio Rovelli: "A livello federale esiste il REG, la Fondazione dei Registri svizzeri dei professionisti nei rami dell'ingegneria, dell'architettura e dell'ambiente. Chi ha conseguito una formazione superiore in Pianificazione del territorio, comprovata da un'adeguata esperienza professionale, come me e Tommaso può iscriversi al REG A".

Tommaso Piazza: "Per esempio, dopo una formazione di base in geografia, ho scelto di seguire un master specifico in Pianificazione del territorio all'Università di Ginevra, a seguito del quale ho potuto iscrivermi al REG A ed essere membro ordinario della Federazione svizzera degli urbanisti".

Sergio Rovelli: "Io, invece, dopo il diploma di ingegnere rurale, che oggi si chiama ingegnere ambientale, e che combina materie come la statica e la botanica, ho seguito e concluso il corso postdiploma in Pianificazione del territorio all'istituto ORL del Politecnico di Zurigo."

Il vostro team quale altre competenze possiede?

Sergio Rovelli: "La natura multidisciplinare della pianificazione del territorio vuole che collaborino insieme ingegneri, geografi, urbanisti-pianificatori, architetti ma anche laureati in scienze dell'ambiente e disegnatore/geomatici".

Quando nasce Planidea?

Sergio Rovelli: "All'inizio c'era la collaborazione tra gli ingegneri Lepori e Borella, poi nel 1991 io, assieme all'ingegner Borella, abbiamo dato vita a Planidea SA. Con il tempo Borella è andato in pensione e ora c'è una nuova fase di aggiornamento e crescita. Tommaso mi è subentrato nella direzione. L'obiettivo è di sviluppare le competenze necessarie per essere al passo con i tempi e con l'evolversi dell'urbanistica e della pianificazione in modi sempre più complessi".

Un esempio di progetto di particolare interesse?

Tommaso Piazza: "Ogni anno seguiamo numerose varianti di piano regolatore, che possono essere anche molto differenti tra loro per complessità e tematiche affrontate. Seguiamo anche qualche revisione generale di piano regolatore, si tratta però di lavori meno frequenti. Vi sono però due tematiche che saranno sempre più importanti. La prima concerne la verifica del dimensionamento delle zone edificabili, che è un tema prevalentemente tecnico, ma dai risvolti politici, economici e giuridici molto complessi. La seconda è relativa ai PAC, i programmi di azione comunale, detti anche masterplan o PDCom, piano direttore comunale. In questo caso si combinano diverse discipline legate all'urbanistica, all'ambiente, al paesaggio sino alla mobilità, in una visione non solo tecnica ma anche strategica. È necessario un lavoro di mediazione del Municipio per arrivare a una visione strategica del proprio territorio che permetta di far evolvere i Piani regolatori in un quadro portatore di una visione di insieme e politicamente consolidato. Finora abbiamo allestito PAC per una quindicina di Comuni come, per esempio, Sorengo, Comano e Monteceneri". Con un gruppo interdisciplinare abbiamo altresì avuto l'opportunità di partecipare al mandato di studi in parallelo per l'allestimento del PDCom della Città di Lugano.

Com'è cambiata negli anni la pianificazione del territorio?

Sergio Rovelli: "Possiamo dire che la prima generazione di piani regolatori



Bisogna agire non solo tecnicamente, ma anche operare perché le scelte maturino politicamente e democraticamente.

tra fine anni Settanta e inizi Duemila era concepita per edificare senza porsi troppi limiti. Ora possiamo dire che spesso non è stata una scelta lungimirante, poiché ci si è accorti che si è sprecato territorio e perso valore paesaggistico. Con la votazione del 2013 il popolo svizzero ha preso atto di questa situazione e di conseguenza, oggi in Ticino i piani regolatori non possono più prevedere l'aumento del perimetro edificabile. Oggi siamo chiamati a portare la qualità del costruire e del costruito nel tessuto già esistente e nelle aree interstiziali ancora libere, ciò che passa anche attraverso la creazione di spazi comunitari per una migliore qualità della vita".

La vostra professione è diventata più difficile?

Sergio Rovelli: "La nuova impostazione sancita nel 2013 comporta una

crescita della percezione del cittadino di che cosa significhi pianificare il territorio. Se prima ogni proprietario poteva sperare di avere un pezzetto di terreno edificabile ed essere libero di costruirci, oggi gli si deve invece dire cosa e come può costruire e questo significa creare potenziali conflittualità. Bisogna perciò agire non solo tecnicamente, ma anche operare perché le scelte maturino politicamente e democraticamente. E questa è un'operazione impegnativa in termini di risorse e che va oltre le competenze strettamente urbanistiche e pianificatorie".

Perché ognuno ha le sue ragioni?

"Sì, ci sono gli interessi dei proprietari e promotori immobiliari che vogliono continuare a costruire senza troppe restrizioni, e quelli di chi invece chiede maggiore tutela ambientale e promozione della qualità degli

insediamenti. Servono strumenti che mettano d'accordo protezione del territorio ed economia, perché senza le risorse della seconda non si può fare la prima e senza la prima, la seconda si troverà presto senza argomenti”.

Lo sviluppo della mobilità ha condizionato le scelte urbanistiche del passato. Ora?

Sergio Rovelli: “Negli anni '50 e '60 la diffusione di massa dell'automobile era associata all'idea di libertà, ora nelle grandi città sono diventate un problema per la qualità della vita dei residenti e si cerca di invertire la tendenza”.

E a livello ticinese?

Tommaso Piazza: “Ci sono ancora progetti infrastrutturali di respiro regionale, come ad esempio l'ampliamento dell'autostrada tra Lugano e Mendrisio, la circonvallazione Agno-Bioggio, ma a livello comunale, solo raramente si è confrontati con l'esigenza di realizzare nuove connessioni strali; spesso di stratta di puntuali misure di adeguamento e completamento della rete esistente. Nei masterplan vi è la volontà di gestire la mobilità in modo più sostenibile”.

Sergio Rovelli: “Dobbiamo pensare che nelle città lo spazio è limitato e occorre trovare un equilibrio: la mobilità alternativa a quella motorizzata privata non dev'essere una scelta ideologica ma servire a vivere meglio”.

Tommaso Piazza: “La mobilità è legata soprattutto all'abitudine, e andare a cambiare, anche in maniera minima le abitudini delle persone trova spesso



delle resistenze. Per esempio, le zone che diventano a 30 all'ora vedono delle resistenze di una frangia della popolazione che teme di perdere tempo, quando in realtà, i tempi medi di percorrenza restano pressoché invariati”.

La tendenza a livello internazionale è di rivitalizzare i quartieri delle grandi città. In Ticino?

Sergio Rovelli: “Nelle nostre città siamo già abbastanza vicino al modello parigino, ci sono negozi e servizi distribuiti. La criticità maggiore è nei paesi di periferia. Dove c'è un'alta mortalità dei negozi o non c'è più neanche un ristorante. Occorre capire se si può invertire questa tendenza”.

Tommaso Piazza: “Quando ci si allontana dal centro non sempre c'è la massa critica che giustifichi l'economia di un negozio. Bisogna pensare ad altri modelli: pubblico o pubblico-privato, come i consorzi o le cooperative. Altrimenti la periferia vedrà solo residenze di persone che si spostano poi per raggiungere i servizi creando maggior traffico”.



Sergio Rovelli

Anno di nascita: 1959

Professione: Pianificatore REG A

Dopo il diploma in ingegneria rurale, frequenta il corso in Pianificazione del territorio all'istituto ORL di Zurigo e nel 1991 con l'ingegner Borella fonda Planidea SA di cui è attualmente presidente. Vive a Sala Capriasca, è sposato e ha una figlia ed un figlio. È appassionato di montagna e di viaggi, con approccio “ecologico e antropologico”.



Tommaso Piazza
Anno di nascita: 1991
Professione: Pianificatore REG A

Dopo una formazione da geografo, consegue un master in Pianificazione del territorio a Ginevra. Dopo l'esperienza professionale nella Svizzera francese, è tornato a vivere con la moglie a Lugano. Ricopre la carica di direttore in Planidea SA. Ama andare a pescare su laghi e torrenti ticinesi e praticare l'hockey.

Non di soli masterplan vive il pianificatore, di quali altri servizi vi occupate?

Sergio Rovelli: "Ci occupano anche di progettazione di spazi pubblici e di studi ambientali, seguiamo ad esempio i cantieri dal punto di vista della protezione dell'ambiente. Sono attività complementari che ci aiutano a meglio comprendere anche le esigenze strategiche del territorio e come sia possibile concretizzarle".

Signor Piazza, lei ha studiato e lavorato nell'ambito della pianificazione in Svizzera francese, prima di tornare in Ticino. Ha notato delle differenze?

Tommaso Piazza: "C'è una differenza di fondo che deriva dalle leggi specifiche ai singoli Cantoni. I Comuni a Ginevra non hanno un vero e proprio piano regolatore, che è gestito a livello cantonale, mentre il principale compito attribuito ai Municipi è quello di elaborare il proprio Piano direttore comunale. Ma vi è soprattutto una differenza di sensibilità. A Ginevra è ormai prassi consolidata prevedere una fase di coinvolgimento delle associazioni, della popolazione e dei vari portatori di interessi, che apportano una cosiddetta "esperienza di terreno". In Ticino ci sono comunque già esempi analoghi e si sta andando pian piano in questa direzione, che riduce le possibili conflittualità ma che richiede maggiori risorse e competenze non solo tecniche".

E fuori dal lavoro, cosa fa un pianificatore?

Tommaso Piazza: "Io amo molto il Ticino, anche per questo ho scelto di tornarci, nonostante abbia studiato e lavorato a Ginevra. Perché credo che la conoscenza e la passione per il territorio siano fondamentali per dare una motivazione maggiore al nostro lavoro. Il mio modo di viverlo fuori dall'ufficio è soprattutto andando a pesca".





Torrenti o laghi?

Tommaso Piazza: "Entrambi, mi piace pescare, è un ottimo modo per vivere il territorio con un ritmo più rallentato e meno frenetico, andando a vedere posti poco frequentati. E poi l'altra mia passione è l'hockey".

E lei signor Rovelli?

Sergio Rovelli: "Io invece amo molto andare in montagna. La mia però non è una passione alpinistica. Non voglio per forza arrivare in cima ma vivere una dimensione più esplorativa. Da ragazzo ho subito il fascino dei reportage di Walter Bonatti e negli anni sono riuscito a raggiungere alcune delle montagne e vulcani che lui aveva così ben descritto, dal Venezuela all'Uganda, all'Indonesia. Vivo quindi la montagna con un approccio ecologico ed antropologico, cerco di capire tutto ciò che vi ruota attorno e la magia che ciò sprigiona".

BENVENUTA IN FAMIGLIA!

Planidea SA è nata nel 1991 ed è una società di consulenza, con sede a Canobbio, specializzata in Pianificazione del territorio. Nel 2023 è entrata a far parte di Galli Group. Si tratta di un ulteriore tassello del gruppo nel proseguire nella filiera di "creare, abitare, vivere". All'attività di progettazione, di costruzione, di consulenza e di gestione immobiliare, si affianca ora quella di pianificazione del territorio. Dalla strategia alla finalizzazione, Galli Group conta oggi su aziende dalle solide radici e proiettate verso le sfide del futuro.

**Dobbiamo pensare
che nelle città lo spazio
è limitato e occorre
trovare un equilibrio.**

L'ISOLA IN MEZZO ALLE COLLINE

Bisnò

Perché leggere questo articolo? ✕

Per conoscere una famiglia che risiede in Svizzera, ha origini nel Profondo Nord e nell'Estremo Oriente, ma ha trovato la sua isola di felicità tra le vigne astigiane.

➔ #vino #famiglia #Langhe
#Monferrato

“Là dove sei felice, sei a casa”, recita un proverbio tibetano. Perciò si può viaggiare in lungo e in largo per il globo, per piacere o per lavoro, si può abitare in diversi Paesi, ma alla fine c'è un luogo in cui ci sente felici, in cui essere a casa. Chi lo trova può dirsi fortunato e c'è chi l'ha trovato in mezzo alle colline tra Langhe e Monferrato, in una vecchia tenuta che è rinata e ha ricominciato a vedere i tini fermentare e le bottiglie di vino invecchiare. Un posto dove una famiglia giunta da lontano ha ridato vita ad antichi vigneti e lo ha fatto perché, per dirla con Emerson: “Un'abitazione è fatta con muri e travi; una casa è costruita con amore e sogni”. È la famiglia composta da Qi Zhang, Lars Overvad Asferg e i loro figli Soren e Mikkel, che nel piccolo centro di Bionzo nella provincia italiana di Asti, hanno dato vita all'azienda vitivinicola Qimisola. Ci siamo fatti raccontare la loro storia.

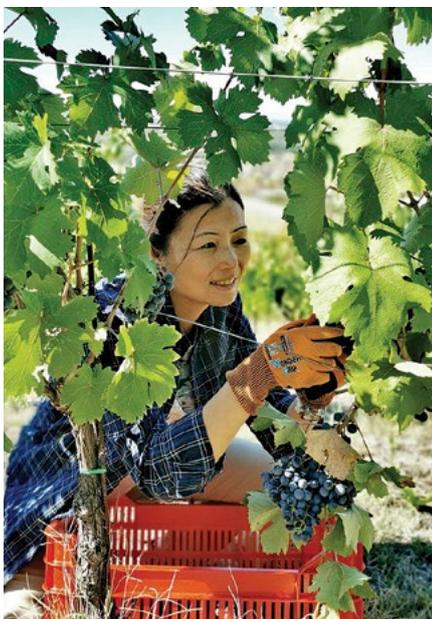
Colonna sonora





Qi Zhang
Anno di nascita: 1976
Professione: Coach

Cittadina olandese di origini cinesi, dopo gli studi in Economia ed esperienze a livello internazionale come Business Manager, si è specializzata nel coaching per la leadership e fonda Bridge Enrich, società di consulenza per la gestione del cambiamento e lo sviluppo della leadership. Combina l'antica saggezza cinese dell'IChing con la metodologia di gestione del cambiamento occidentale. Risiede nel Luganese e con il marito Lars ha fondato in Italia l'azienda vinicola Qimisola.



Siete una coppia internazionale, le vostre storie personali spaziano dalla Cina alla Groenlandia, cosa vi ha portato a creare un'impresa familiare in un piccolo paese tra Langhe e Monferrato?

Qi Zhang: "Ci siamo conosciuti 13 anni fa a Delft, in Olanda. Abbiamo avuto il nostro primo figlio e abbiamo iniziato a cercare un posto dove Lars potesse metter a frutto la sua passione e la sua preparazione nella tecnica della fermentazione. Volevamo creare una nostra tenuta. Dodici anni fa abbiamo fatto una vacanza in Piemonte, ad Alba. Siamo passati tra Langhe e Monferrato e ci siamo innamorati di questi luoghi, delle persone. Abbiamo detto: dev'essere qui!"

È stato amore a prima vista?

Lars Asferg: "Sì, all'inizio abbiamo cercato in Francia, anche perché io parlo un po' il francese, pensavo a qualcosa nella regione di Bordeaux. Poi però, quando abbiamo scoperto Alba e dintorni, con posti meravigliosi, gente amichevole, ci siamo dimenticati della Francia e abbiamo scelto di investire qui. Trovare una tenuta adatta non è però stato facile. Dopo esserci guardati intorno, durante una deviazione, ci siamo imbattuti in una proprietà "brutto anatroccolo" nella piccola frazione di Bionzo".

Siete partiti da zero?

Lars Asferg: "Quasi. Nel 2012 abbiamo acquistato la proprietà. La struttura era abbandonata da anni, ma abbiamo visto il grande potenziale e con l'aiuto di artigiani locali, siamo stati in grado di svelare l'originale bellezza della proprietà e creare la cantina Qimisola di oggi. Siamo riusciti a partire con la prima vendemmia nel 2015, coltivando un solo ettaro, ora sono tre ettari. Da piccolo hobby sta diventando un grande hobby".





Vi siete trasferiti a vivere a Bionzo?

Qi Zhang: "Siamo residenti nel Luganese, a Canobbio. A Bionzo, che è circa a due ore d'auto, trascorriamo più o meno un terzo dell'anno. Una delle maggiori ragioni per cui amiamo l'Italia, e in particolare questa zona, è proprio il carattere degli abitanti, è amichevole e collaborativo. Sono quasi tutte piccole aziende. Quando c'è la vendemmia non ci sono problemi a farsi prestare il trattore e anche chi non è del paese come noi, e viene a investire, è apprezzato".

Cosa produceate?

Lars Asferg: "La nostra zona è famosa per il Barbera. Abbiamo delle vigne molto antiche di 70-100 anni, che danno uve molto concentrate. Produciamo due tipi di Barbera d'Asti DOCG Superiore. Uno è Il Babbo, un vino ricco e complesso, che ha ottenuto la medaglia Platinum di Decanter World Wine Awards 2023, l'altro si chiama i Fratelli".

Qi Zhang: "L'altro vino al quale teniamo molto è quello prodotto dalle uve di Gamba di Pernice, che abbiamo chiamato L'Usignolo. È un vitigno autoctono, che era quasi scomparso e nell'area di Calosso, assieme a pochi altri viticoltori, l'abbiamo reimpiantato. Vogliamo dargli una nuova vita. D'altronde anche il Barbera sino a pochi decenni fa era un vino comune da tavola e poi si è evoluto in un vino da affinamento, strutturato".

Previsioni sulla vendemmia 2023?

Lars Asferg: "Ha fatto molto caldo ed ha piovuto pochissimo, l'esposizione a sud-ovest dei vigneti di Barbera ne ha risentito: acini piccoli e produzione minore. La vigna di Pinot nero esposta a nord invece ha patito meno le condizioni meteo".

Il Babbo è un vino ricco e complesso, che ha ottenuto la medaglia Platinum di Decanter World Wine Awards 2023.



Chi sono i vostri clienti?

Qi Zhang: "La nostra produzione è di oltre diecimila bottiglie l'anno, di cui 4'000 di Barbera. Vendiamo a piccoli distributori o direttamente a vinerie e ristoranti. Dal Nord Europa - Danimarca, Olanda, Belgio - all'Italia e anche in Cina e Hong Long, grazie al nostro network internazionale".

Cosa cercate e volete offrire in un bicchiere di vino?

Lars Asferg: "Amo i vini complessi, come il Babbo ma anche uno spumante di Pinot nero metodo classico fresco e fruttato. Dipende dal contesto e dal momento".

Qi Zhang: "Io amo molto il Gamba di pernice, poiché penso che non ha ancora rilasciato tutte le sue potenzialità e può evolvere. In generale, credo che un vino debba comunicare il suo spirito, per questo abbiamo dato a ogni etichetta il nome di una fiaba di Andersen in base al carattere del vino. Il vino non è solo una questione tecnica è anche il racconto di una storia, di un territorio, di una personalità".

Cosa prevedete per il futuro di Qimisola?

Lars Asferg: "Da quest'anno possiamo mettere la denominazione europea di vino biologico sulle bottiglie. Abbiamo scelto questo percorso poiché riteniamo molto importante affrontare la viticoltura avendo rispetto del suolo. Nei prossimi anni avremo anche la produzione di bottiglie di Nebbiolo. Saranno sempre piccole produzioni da nostri vigneti".

L'isola sta per diventare un arcipelago di vini che raccontano la storia di amore per un territorio che ha saputo dar corpo a un sogno.



Lars Asferg
Anno di nascita: 1964
Professione: Business executive

Di origine danese, è cresciuto in Groenlandia, dopo gli studi in ingegneria chimica (biotecnologie) ha vissuto per lavoro in diversi parti del mondo, in particolare in Asia, specializzandosi nel mercato dei prodotti a base di enzimi per la lievitazione. Dal 2015 è presidente e GM della divisione BioIngredients della multinazionale canadese Lallemand e opera in Svizzera dalla sede di Zug. Risiede nel Luganese e, con la moglie Qi, ha fondato in Italia l'azienda vinicola Qimisola.

Un vino deve comunicare il suo spirito, per questo abbiamo dato a ogni etichetta il nome di una fiaba di Andersen.

STORIA DI QIMISOLA

Il nome Qimisola è composto dalle due lettere iniziali dei nomi di genitori e figli (Qi, Mikkel, Soren e Lars) disposte a formare una parola che in Italiano suona in modo simile a "Qui è la mia isola" (anche se la corretta pronuncia di Qi suona in italiano Ci), perché per i fondatori Zhang e Asferg è la loro isola di pace e serenità.

L'azienda vinicola sorge a Bionzo, frazione di Costigliole d'Asti, nel Basso Piemonte. La storica tenuta era appartenuta alla famiglia Poggio, che vi viveva e vi coltivava i campi sino alla metà del XX secolo. Successivamente fu acquistata da un mercante di vini genovese, Squillari, che affiancò all'importazione del Porto e dei liquori esteri che vendeva in Italia, la produzione e la vendita del vino che iniziò a produrre a Bionzo. Quando negli anni Ottanta del secolo scorso, il proprietario decise di andare in pensione, i vicini comprarono alcuni ettari dei terreni che confinavano con i propri ma l'abitazione e la gran parte delle viti caddero in uno stato di abbandono.

Un'ultima curiosità, il logo di Qimisola vede rappresentati i simboli zodiacali cinesi degli anni di nascita dei figli della coppia (il serpente e il coniglio), la dualità dello Yin e dello Yang, in riferimento alle origini cinesi di Qi, e i colori rosso e bianco della bandiera di Danimarca in cui affondano le radici di Lars. Soprattutto, trasmette l'aspirazione del vino: possa un buon bicchiere di vino creare meravigliose connessioni e trasformare qualsiasi relazione (anche tra un serpente e un coniglio).

qimisola.com

IL PREMIO

Nel giugno 2023 il vino "Il Babbo", Barbera d'Asti DOCG Superiore prodotto da Qimisola, ha ottenuto la Medaglia Platinum 97/100 dal Decanter World Wine Awards. Si tratta del concorso enologico più grande e influente al mondo che quest'anno ha visto presenti 18.250 vini provenienti da 57 Paesi. La giuria era composta da 236 esperti di vino, tra cui 53 Masters of Wine e 16 Master Sommelier, provenienti da 30 nazioni. "Il Babbo" è stato tra i 28 vini italiani premiati con la medaglia Platinum, di cui solo 5 piemontesi.

A close-up photograph of a hand touching a seared piece of meat, likely a steak, in a dark pan. The meat is golden-brown and glistening with oil. The background is dark and slightly out of focus, showing the pan's surface and some steam or smoke rising from it.

Perché leggere questo articolo?

Per scoprire come condividere amore e cucina, per ascoltare la voce di una coppia che ha scelto di ispirarsi a una filosofia basata su stagionalità e menu a sorpresa.

➞ #Mesolcina #sapori #cucina

Stagionalità, amore e sorprese



Luigi Maiolo

Anno di nascita: 1975

Professione: ristoratore

Dopo la scuola alberghiera in Calabria, negli anni Novanta si trasferisce in Svizzera dove conosce la futura moglie Paola. Assieme gestiscono dal 2001 al 2007 un ristorante nel Gamarogno (TI), per poi aprire nel 2008 la Brasera a San Vittore (GR). Hanno una figlia di 20 anni e un figlio di 15 anni.



Paola Maiolo

Anno di nascita: 1979

Professione: ristoratrice

Nata e cresciuta a Marolta, in Valle di Blenio (TI), negli anni Novanta dopo aver conseguito il diploma da cuoca conosce sul lago di Lugano il futuro marito Luigi, che sposa nel 2001. Assieme gestiscono dal 2001 al 2007 un ristorante nel Gamarogno (TI), per poi aprire nel 2008 la Brasera a San Vittore (GR). Hanno una figlia di 20 anni e un figlio di 15 anni.



Da 25 anni condividono non solo la vita familiare ma anche quella lavorativa. La loro professione è quella di ristoratori, che significa ogni giorno dedicare diverse ore tra cucina e sala a soddisfare i clienti. Eppure, la routine non pare stressarli, anzi, hanno scelto come filosofia quella di portare sempre la primavera in tavola, da intendere come un'attenzione alla stagionalità delle ricette ma anche alla freschezza di un menu a sorpresa che segue ciò che di meglio, settimana dopo settimana, offre il mercato. Il loro "nido" è all'imbocco della val Mesolcina, a San Vittore, il primo comune che s'incontra con la bandiera grigionese percorrendo la cantonale verso il San Bernardino. Loro sono Paola e Luigi Maiolo e ci hanno raccontato la loro storia di amore e di cucina.

Possiamo scommettere che vi siete conosciuti in cucina?

Luigi: "Sì, lavoravamo entrambi in un hotel sul lago di Lugano, a Bissone".

Paola: "Era verso la fine degli anni Novanta. Io facevo l'apprendista cuoca. Lui era di servizio in sala".

Com'è nata la passione per la ristorazione?

Paola: "Sono nata e cresciuta nella Valle di Blenio e ricordo con simpatia la mia prima insalata di riso: avevo 8 anni, a stento arrivavo al lavandino.

Da allora è stato amore per la cucina, sino a ottenere il diploma di cuoca".

Luigi: "Io ho frequentato la scuola alberghiera nella mia terra d'origine, in Calabria. Dopo il diploma, 30 anni fa, mi sono trasferito in Svizzera, mi dedicavo soprattutto alla sala. Poi ho conosciuto Paola, ci siamo sposati nel 2001 e abbiamo aperto un nostro ristorante nel Gambarogno, e siamo diventati polivalenti tra cucina e sala".

La Brasera a San Vittore invece quando nasce?

Paola: "L'abbiamo aperta nel 2008 e abbiamo avuto subito un buon riscontro".

Com'è cambiata la clientela in questi 15 anni?

Luigi: "Lavoriamo con una clientela molto fidelizzata. Poi dopo il Covid è tornata la voglia di uscire a cena, mentre per i pranzi di lavoro abbiamo notato che se ne fanno meno: prima c'era chi veniva 3 volte a settimana, ora lo fa una volta sola".

Qual è la vostra filosofia in cucina?

Paola: "Il nostro motto è "Da noi è sempre primavera", non solo perché quando è stagione ingentiliamo i piatti con qualche fiore o petalo, ma soprattutto perché partiamo dalla domanda: cosa ci offre oggi il mercato? Solo così ci è possibile rispettare la stagionalità dei prodotti e la loro freschezza".

Significa anche un menu a sorpresa...

Luigi: "Ovviamente abbiamo i nostri cavalli di battaglia: da settembre a dicembre la sella di

Colonna sonora



capriolo e specialità di pesce da gennaio ad agosto. Però ogni giorno sia a pranzo che a cena offriamo tre varianti di menu: carne, pesce e vegetariano, con ricette che ruotano di giorno in giorno e di settimana in settimana”.

Paola: “In questo modo offriamo qualità e varietà ai nostri clienti”

Luigi: “Si fidano di noi ciecamente, anche per i vini, solitamente scelgono il percorso di degustazione che consigliamo”.

Avete una buona cantina?

Luigi: “Circa 300 etichette.

Cerchiamo di spingere soprattutto i Merlot locali, ma abbiamo vini di importanti cantine italiane, francesi e di altri Paesi”.

Utilizzate prodotti locali?

Paola: “Laddove è possibile senz’altro, come per gli affettati mesolcinesi e i formaggi di capra prodotti da una signora in una piccola latteria nella zona di Chiasso. Per quanto riguarda la selvaggina, a parte il cervo, nelle nostre zone invece non ce n’è a sufficienza.

Luigi: “Per esempio, le selle di capriolo, tra i piatti più apprezzati e che serviamo con 11 contorni, arrivano tutte da Francia o Austria.

Sono di ottima qualità e consegnate due volte alla settimana. Ne facciamo anche 40 al giorno”.

Da 22 anni vivete e lavorate assieme, una bella sfida...

Luigi: “Che porta ai capelli bianchi.

A parte le battute, è senz’altro impegnativo, poiché le discussioni, anche futili, che hai sul lavoro rischi di portarle a casa e viceversa”.

Paola: “Sì, è vero, non è sempre facile, però è anche vero che ormai ci capiamo al volo”.

Avete due figli, seguiranno le vostre orme?

Luigi: “La più grande ha 20 anni e va all’Università, il più piccolo ne ha 15. Penso che entrambi faranno altro”.

I giovani non sono attratti dalla vostra professione?

Paola: “Senz’altro è molto impegnativa e richiede sacrificio e professionalità”.

Luigi: “Oggi è sempre più difficile trovare persone in grado di fare un ottimo servizio di sala, eppure è quello che in molti casi fa la differenza. Noi siamo fortunati abbiamo ragazzi e ragazze splendidi che fanno del nostro servizio un fiore all’occhiello”.

Puntiamo a rispettare la stagionalità dei prodotti e la loro freschezza



LA RICETTA

Scaloppe di foie gras con mele caramellate

Una ricetta veloce per un antipasto gourmet?

Alla Brasera consigliamo di prendere un panetto di foie gras fresco, scaldare la lama di un coltello e tagliare delle fette di un paio di centimetri.

Si mettono un paio di minuti per lato a cuocere in una padella antiaderente calda, sale e pepe in abbondanza.

La scaloppa si adagia su una fetta di pan brioche precedentemente tostata, si abbina con delle mele caramellate e una salsa d’uva o di fragole secondo la stagione.

Si esalta con un bicchiere di Sauternes.



Perché leggere questo articolo?

Per viaggiare in Sudamerica, dalle Ande al Rio de la Plata e scoprire il progetto di risanamento di uno dei bacini fluviali più inquinati al mondo.

➔ #LatinoAmerica #risanamento
#ingegneria #PiniGroup

IL PROGETTO DEI RECORD



Se cercate in rete delle definizioni del Riachuelo, fiume che attraversa celebri quartieri di Buenos Aires prima di portare le proprie acque nel Rio de La Plata, scoprirete che nuotare nelle sue acque (parola di sub) è come nuotare in uno yogurt denso e nero. Si tratta, infatti, di uno dei corsi d'acqua più inquinati della Terra. Da secoli le sue acque sono il collettore di scarichi industriali, vi finiscono arsenico, cromo, rame, zinco e altri rifiuti tossici. Raccoglie anche le acque reflue delle case dei senzatetto sorte sulle sue rive. È senza mezzi termini: una gigantesca cloaca.

È sempre stato così, sin dall'epoca coloniale, quando già i macellai vi buttavano le frattaglie. Il prossimo anno dovrebbe però segnare l'inizio di un'inversione di tendenza. Un gigantesco progetto di risanamento finanziato da World Bank e governo argentino, metterà fine a uno dei più grandi scarichi a cielo aperto del mondo, capace di mettere in pericolo la salute di milioni di persone e l'intero ecosistema su cui si affacciano due delle principali capitali del Sud America: Buenos Aires e Montevideo. A dirigere i lavori è un ingegnere di Pini Group, Pierluigi Nionelli. L'abbiamo intervistato.



Pierluigi Nionelli
Anno di nascita: 1979
Professione: ingegnere minerario

Cresciuto nella piemontese Val di Susa, si laurea nel 2004 in Ingegneria mineraria al Politecnico di Torino. Per la società d'ingegneria Geodata si occupa di progettazioni sotterranee in diversi paesi in Asia, Africa, Europa e America. Dal 2008 si occupa di progetti in Sud America (Ecuador, Perù, Colombia). Attualmente vive e opera in Argentina in qualità di Executive Business Manager di Pini per l'area latino-americana. Sposato, ha due figli di 9 e 6 anni.

Cresciuto nella piemontese Val di Susa, ha lavorato per anni in Ecuador e altri paesi sudamericani. Dalle Alpi alle Ande, com'è avvenuto?

“Verso la fine degli studi in Ingegneria mineraria al Politecnico di Torino, ho iniziato a lavorare in Geodata per il cantiere del vecchio tunnel ferroviario del Frejus. Poi ho seguito un master in scavo meccanizzato nel 2006-2007 e poi ho iniziato a girare per Geodata: Cina, Brasile, Africa, Spagna. Seguivo la progettazione delle diverse fasi di cantieri prevalentemente sotterranei. Nel 2008 vinciamo una gara in Ecuador per la progettazione

idroelettrica, si trattava di un campo nuovo e nel 2009 ho iniziato a fare su e giù dall'Ecuador”.

Poi i viaggi di ritorno si sono fatti col tempo meno frequenti...

“Sì, il progetto è proseguito sino al 2013, ma nel frattempo ho conosciuto mia moglie, anche lei è ingegnere, ma civile, si è laureata in Italia, a Milano, ma è cittadina dell'Ecuador”.

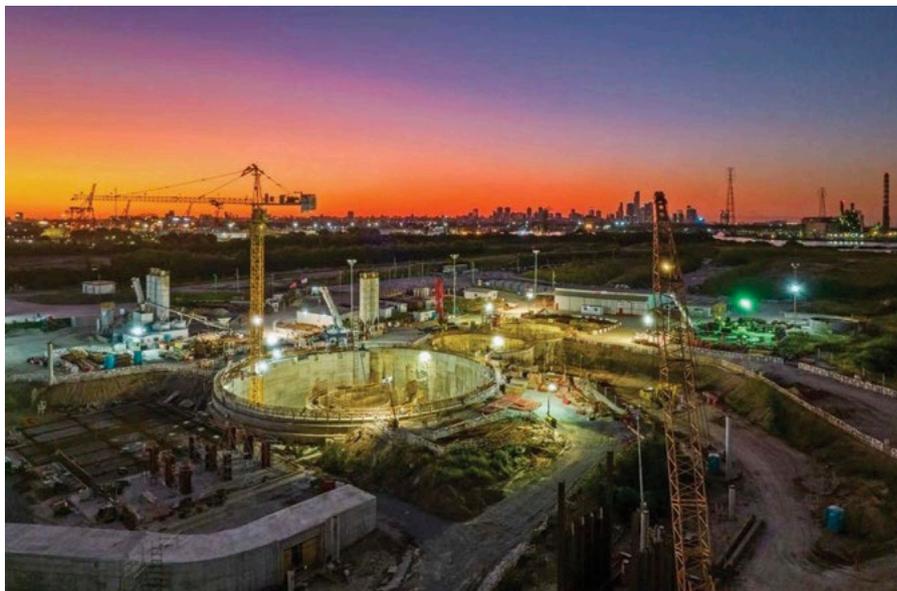
Siete rimasti in Sudamerica?

“Ho seguito per un anno il progetto della metro di Lima in Perù, poi è nato il nostro primo figlio e siamo tornati a Quito con un ruolo di managing director della succursale di Geodata che si occupava di Ecuador, Peru e Colombia”.

Quando siete arrivati in Argentina?

“Nel 2018, Geodata è diventata di proprietà cinese e mi sono spostato a Buenos Aires per seguire tutta la Latinoamerica (LATAM, ndr) e in particolare il progetto di risanamento del bacino del Riachuelo, di cui sono direttore lavori. Impegno che sto proseguendo, assieme a quello di Business Executive LATAM, ora che Geodata è stata rilevata da Pini Group. Tra i diversi progetti che stiamo seguendo vi sono la nuova linea della metro a Santiago in Cile e la progettazione di opere ferroviarie in Perù. Mentre in Brasile operiamo a San Paolo e seguiamo anche un progetto legato al nucleare”.





Come nasce in lei la passione dell'ingegneria mineraria?

“Ricordo che alle scuole elementari, quando avevo 8 anni, venne in classe il padre di un nostro compagno di un'altra classe per parlare del suo lavoro: era un ingegnere minerario. I suoi racconti mi affascinarono e io avevo già una passione per tutto ciò che era scavo e sotterraneo e iniziai a pensare che da grande avrei fatto quello. Perciò al momento dell'università, la scelta fu tra ingegneria mineraria e biotecnologie, altro mio interesse all'epoca”.

Ha girato molto il Sudamerica, che differenza ha notato tra la cultura andina e quella dell'area atlantica?

“Una delle caratteristiche del mio lavoro è di viaggiare molto, e io amo molto vedere come cambia la vita delle persone, le loro abitudini quotidiane nei diversi paesi. Posso dire che tra il serrano, cioè l'andino, e il porteño, chi vive nelle città della costa come Buenos Aires, ci sono ovviamente delle diversità. Sono però quelle che possono esserci in Europa tra chi vive tra le Alpi e chi abita in città portuali. In generale gli andini sono un po' più chiusi, diffidenti, ma quando li frequenti trovi persone splendide, grandi lavoratori. Il porteño è più simpatico, più socievole e aperto, ma a volte meno affidabile lavorativamente parlando. A me piacciono entrambi, e soprattutto tra tutte le città amo Buenos Aires per il suo sapore europeo, anche la sua attuale decadenza può avere un certo fascino.

L'Argentina e Baires sono però da tempo in una crisi economica particolarmente grave.

Come la si percepisce da lì.

“L'Argentina è un paese con grandi risorse che però, a prescindere dalla parte politica al potere, non si vuole cercare di superare la debolezza economico-finanziaria. Il risultato è una iperinflazione che lo scorso anno è stata del 100% (e che in estate ha toccato un picco del 115,6%, ndr). Esci a comprare il latte che ieri costava 1 e non sai se lo pagherai 1,5 o se te lo venderanno perché non sanno che prezzo fare. È una situazione che pesa moltissimo sulla classe media e lavoratrice”.

Buenos Aires è una città pericolosa?

“Non più di altre grandi città. Dipende dalle zone. Io vivo a Puerto Madero con la mia famiglia e la qualità della vita è buona”.

E a livello di infrastrutture?

“Ci sono molti cantieri in corso, ma i finanziamenti dipendono sostanzialmente dagli organismi multilaterali”.

Sta dirigendo i lavori di un grande progetto di risanamento finanziato dalla World Bank a Buenos Aires.

Di cosa si tratta?

“Io lo chiamo il progetto dei record perché ci sono vari record. È la prima volta che viene utilizzato un particolare tipo di macchina da escavazione in Sudamerica. Abbiamo scavato (WeBuild e Ghella con la direzione lavori di Geodata/Pini, ndr)

A 8 anni decisi che da grande avrei fatto l'ingegnere minerario.

il pozzo più profondo di Buenos Aires: 60 metri. Abbiamo realizzato circa 40 chilometri di tunnel e un centinaio di pozzi con diametri tra i 3 e i 60 metri. Abbiamo costruito un tunnel sotto il Rio de la Plata lungo 12 chilometri”.

A cosa si deve questo progetto di così grandi dimensioni?

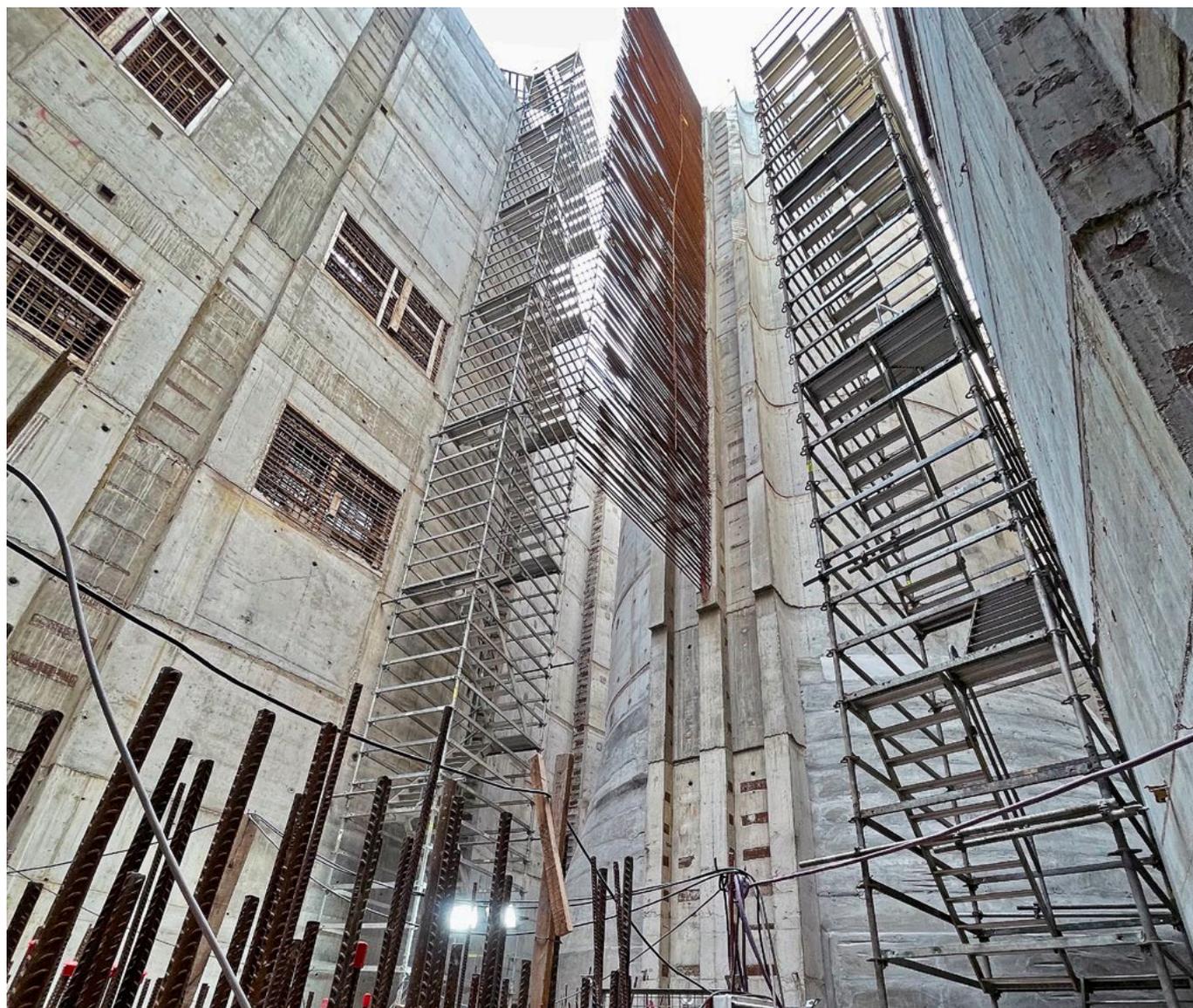
“In sostanza, sin dalla sua fondazione, Buenos Aires ha scaricato i rifiuti industriali e quelli abusivi nel Riachuelo, che è diventata una delle 10 aree più inquinate al mondo. A inizio anni Duemila, una causa civile ha obbligato la città a intervenire. La Banca Mondiale è intervenuta a finanziare il progetto, che è iniziato nel 2017 e prevede di intercettare gli scarichi delle fognature esistenti, alcune risalenti anche a oltre un secolo fa, e portarle con un'unica condotta sotterranea a un impianto di depurazione. Da quest'ultimo poi si procede allo scarico del liquido pre-

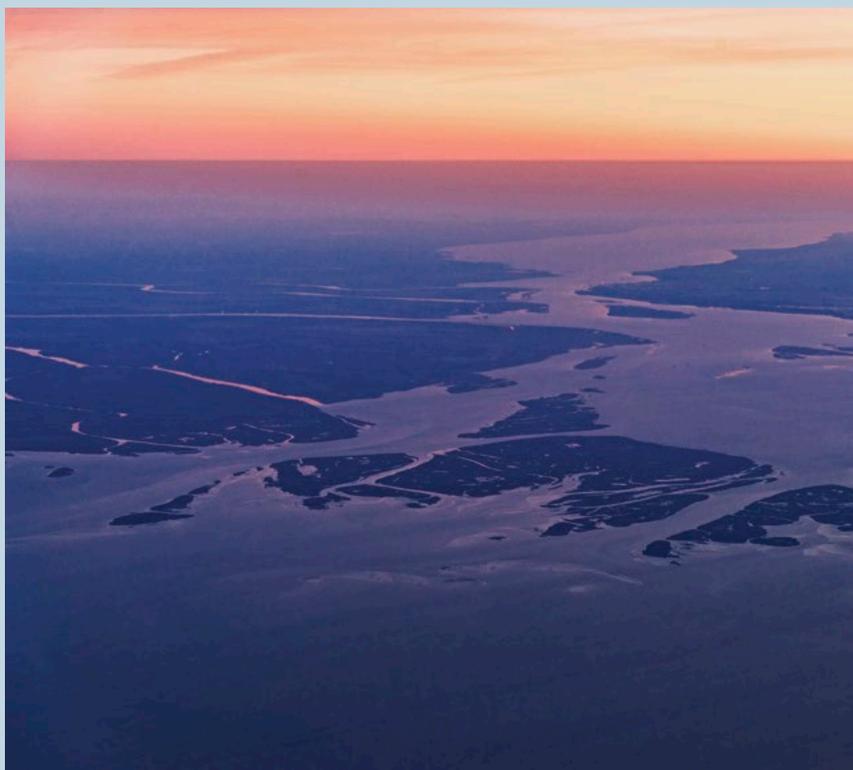
trattato a distanza dalla costa nel Rio de la Plata, sfruttando così l'effetto di diluizione”.

A che punto sono i lavori?

“Si sta finendo il terzo lotto, quello dell'impianto di trattamento. Le opere sotterranee sono terminate e nel 2024 si prevede la messa in funzione. È un intervento di cui beneficerà un'area abitata da circa 5 milioni di persone poiché l'acqua potabile di Buenos Aires è captata dal Rio de la Plata”. Rio de la Plata in spagnolo significa fiume d'argento, negli ultimi secoli possiamo dire che lo è diventato anche di rame, zinco, cromo e altri metalli e inquinanti riversati nelle sue acque scaricando i liquami industriali nel suo affluente, il Riachuelo. Grazie all'intervento diretto dall'ingegner Nionelli si spera che dal prossimo anno, torni a splendere con riflessi argentei e metallici, solo metaforicamente.

Dell'intervento di risanamento beneficerà un'area abitata da circa 5 milioni di persone.





IL RIO CON DUE NOMI

Il Río Matanza nasce ad ovest di General Las Heras, in provincia di Buenos Aires, arrivato al ponte La Noria, lungo l'avenida General Paz, cambia nome e, sino alla foce, è chiamato Riachuelo. Sfocia nel Río de la Plata tra il barrio porteño de La Boca e l'area portuale di Dock Sud. Il fiume e l'area circostante, conosciuta come Cuenca Matanza-Riachuelo o bacino di Matanza-Riachuelo, ospita il 23% dei residenti dell'area metropolitana di Buenos Aires e il 9,16% della popolazione totale del Paese.

MARE O FIUME?

Il Río de la Plata è l'estuario formato dal fiume Uruguay e dal fiume Paraná. Il punto in cui i due fiumi si incontrano è largo circa 48 km, che aumentano a circa 220 laddove sfocia nell'oceano Atlantico dopo circa 290 km. Anche se appare sulle mappe come un golfo atlantico, in forza della portata d'acqua dolce proveniente dai due principali fiumi e dai loro affluenti, che impedisce il riflusso dell'acqua salata dovuto alla marea, il Río de la Plata è oggi unanimemente considerato un fiume.

Perché leggere questo articolo?

Per avere uno sguardo particolare e interno sul mondo della generazione Z e capire come vedono il mondo degli adulti, del lavoro e dei nuovi media.

#TikTok #radio
#influencer #GenZ

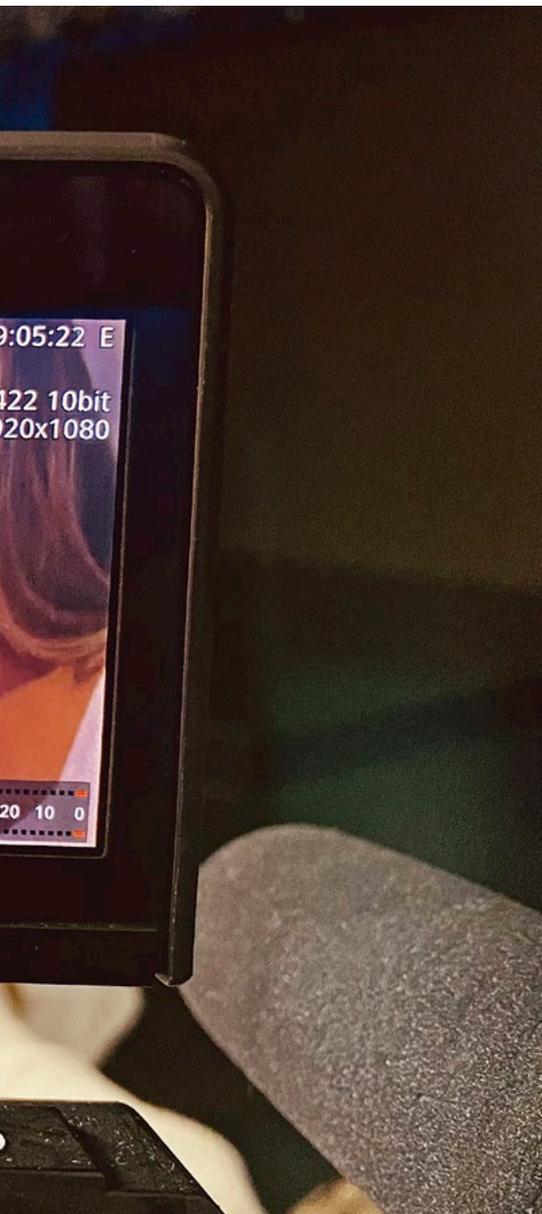


Bisnò

LA GEN Z PER GIOCO E SUL SERIO

Colonna sonora





Virginia Tschang
Anno di nascita: 2002
Professione: speaker radiofonica
e televisiva, influencer

Virginia Tschang è cresciuta a Milano. Dopo aver creato da adolescente un canale su Youtube riscuote successo su Instagram prima e TikTok successivamente con il nickname VirgiTsch (da pronunciare Virghic). Diventa speaker radiofonica per RDS Next, Radio Zeta e RTL 102.5. In televisione per Nickelodeon ha doppiato i Kids Choice Award 2023 e speciali dedicati a Spongebob, La vera casa dei Loud e Dangerforce. Ha lavorato in programmi Rai e Sky.



02
23

Con **Generazione Z** si indicano i nati tra fine anni Novanta del Novecento e inizi degli anni Dieci del nostro secolo. Sono gli adolescenti e i ventenni di oggi. Nativi digitali che hanno saputo interpretare e creare i linguaggi dei nuovi media. È la generazione TikTok, quella che ama i meme e le stories divertenti, ma che è anche attenta a non essere presa in giro dal mondo adulto. Una generazione in cui il mondo dei social può diventare un lavoro, l'influencer. Ne abbiamo parlato con Virginia Tschang, che ha 21 anni, ma che su TikTok c'era già prima che si chiamasse così e che ha saputo farsi conoscere anche in radio e tv. Ecco cosa pensa di social e Gen Z.



Ci diamo del tu?

“Certo!”

Allora iniziamo dal nome. Sui social ti hanno conosciuto come VirgiTsch, ora ti presenti come Virginia Tschang. Come ti dobbiamo chiamare?

“Il mio cognome è Tschang poiché mia madre, da cui ho preso il cognome, ha origini cinesi. Suo nonno arrivò in Italia negli anni Trenta e sposò un'italiana. Fu il primo matrimonio tra un cinese e un'italiana a Milano. Sui social il mio nickname è sempre stato VirgiTsch, da pronunciare Virghic, ma lo sto cambiando mettendo nome e cognome per esteso. Su Instagram ora mi presento come Virginia Tschang”

Nata e cresciuta a Milano?

“Cresciuta sì, nata no. Sono nata all'ospedale di Cittiglio, un piccolo paese vicino al Lago Maggiore, perché in zona la mia famiglia ha un agriturismo e in quel periodo mia madre si trovava lì”.

Studi?

“Dopo il liceo mi sono iscritta a Scienze e tecnologie per cinema, arte e spettacolo all'Universitas Mercatorum di Roma, seguo i corsi online. Sono al terzo anno”.

Sui social sei approdata giovanissima...

“Avevo 14 anni e una mia amica ha insistito perché mi iscrivevo a Musical.ly. Era un social nel quale si pubblicavano video in cui si faceva finta di cantare delle canzoni famose”.

Una specie di karaoke senza voce?

“Sì, anche. Ma si potevano ricreare le coreografie in modo simpatico. Si metteva la clip con l'originale e poi c'eri tu che lo rifacevi. Ricordo che facevo delle versioni dei video con Mercury con il manico della scopa al posto dell'asta del microfono e io che ripeteva tutte le mosse. Copiavo i video delle canzoni pari pari, comprese le inquadrature”.

Per te era un gioco divertente.

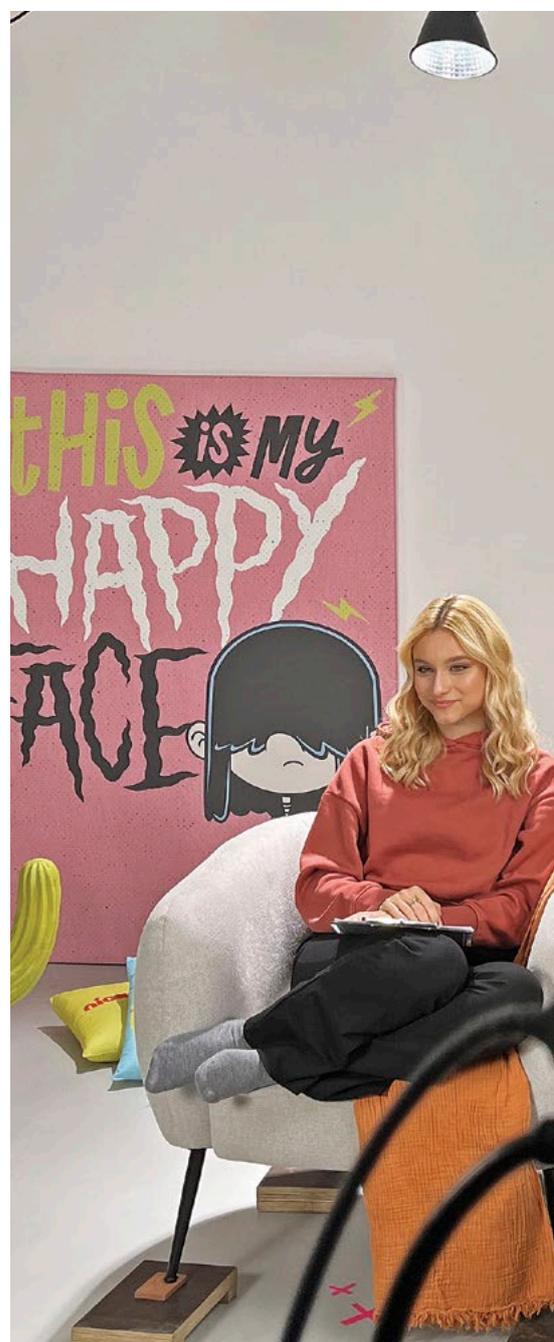
“Sì, poi però nel 2018 musical.ly è diventato TikTok. I video non erano più solo musicali, è iniziato a diventare un social in cui raccontare le proprie storie, molto più parlato. Il primo periodo sono rimasta spiazzata poi ho cominciato a raccontare di me, delle mie giornate, non sono un influencer tematica. La cosa mi è piaciuta e sono piaciuta”.

I follower non sono numeri, ma i numeri contano. Quanti sono i tuoi follower?

“Su TikTok sono circa 670mila, su YouTube circa 50mila e su Instagram oltre 90mila”.

E ti sei fatta notare...

“Sono arrivate delle proposte da alcune agenzie per mettermi sotto contratto per fare sponsorizzazione di prodotti sui social. Con mia mamma ci siamo messi a leggere tutto, poi alla fine ho firmato con l'agenzia che mi segue tuttora e che ha iniziato a propormi non solo semplici sponsorizzazioni ma



Facevo delle versioni
dei video con Mercury
con il manico della scopa
al posto dell'asta del
microfono!



anche progetti. Così sono nate le partecipazioni a programmi alla radio e alla tv. È piaciuto il mio modo di essere spigliata davanti a microfoni e telecamere”.

Social, radio e tv. Quali sono le differenze?

“Senz’altro c’è una differenza generazionale. Sui social trovare un manager che ha più di 30 anni è difficile, mentre in radio e tv ti relazioni con persone più adulte. Lo stesso discorso vale per il pubblico. Questo significa che anche il linguaggio che usi deve tenere conto di questa diversità. In radio facevo un gioco in cui proponevo parole e frasi del gergo giovanile e chiedevo chi sapesse cosa volevano dire. Ricordo che era diventato virale un video con uno che diceva “Ma chi è che ha perso un sandalo” e si era trasformato in un tormentone tra noi giovani ma ovviamente a chi non aveva visto il video non diceva niente. Un’altra cosa che mi fa sorridere in radio è che le persone che intervengono di solito dicono sempre nome e luogo di residenza, tipo sono Cristina di Milano, mentre sui social nessuno quando interviene si presenta”.



Problemi con i follower?

“No, fortunatamente non ho haters che mi bersagliano. Credo dipenda anche dal fatto che parlo delle cose che faccio e non affronto argomenti politici o divisivi, non mi occupo di gossip”.

Essere diventata influencer ha comportato dei sacrifici? Hai rimpianti?

“No, sono una che ama fare tantissime cose. A parte l'ultimo anno con la radio che mi vedeva impegnata 5 giorni su 7, ho sempre trovato il tempo per i viaggi, mia grande passione, e per l'equitazione, l'altra mia grande passione. Comunque, quest'estate, con i viaggi ho recuperato alla grande”.

Girare un video per i social non richiede però solo due minuti...

“Ieri ho fatto un video per Instagram e ci ho messo 5 ore. Perché c'è l'idea, le riprese, il montaggio, la post-produzione. Anche se il risultato finale restituisce spontaneità non significa che non sia stato prodotto in modo accurato, impiegando il giusto tempo”.

Hai condotto un programma in radio intitolato Destinazione Zeta, cos'è per te la Generazione Z?

“Siamo una generazione accomunata dalla voglia di divertirsi, di non prendere le cose troppo sul serio, di riuscire a trasformare tutto in un meme. Però siamo anche la generazione che può avere momenti rivoluzionari, che non è disposta a essere presa in giro, che vuole rispetto, che non si accontenta, che vuole coerenza da parte delle persone più adulte. Non è vero che non abbiamo voglia di lavorare, non vogliamo essere sfruttati”.

Progetti per il futuro?

“Mi piacerebbe fare un podcast. Vedremo, ho talmente tante idee, che poi però bisogna avere il tempo di realizzarle...”.

Il sorriso contagioso di Virginia con cui ci salutiamo lascia intendere che per lei non sarà però un problema, prima o poi, raggiungere i suoi obiettivi. Lo farà con la spensieratezza e la voglia di divertirsi dei suoi coetanei, e con la stessa volontà di ottenere i giusti riconoscimenti.

Siamo una generazione accomunata dalla voglia di divertirsi.





Perché leggere questo articolo? ✕

Per vivere il fascino di gare con i cavalli sulla neve, per scoprire come si possono ospitare migliaia di persone su un lago ghiacciato.

➔ [#StMoritz](#) [#SnowPolo](#) [#neve](#)
[#lagoghiacciato](#)



CAVALCARE SUL LAGO GHIACCIATO

Com'è possibile trasformare un lago alpino in una pista per sfide con protagonisti cavalli e auto d'epoca? Dipende ovviamente da Madre Natura e da come regola temperature e precipitazioni, però da sola non basta. Se lei fa il suo dovere e la lastra di ghiaccio è abbastanza spessa, poi entra in campo l'umana tecnologia. Macchine per battere la neve e renderla compatta, tendostrutture leggere, servizi di catering che non si fermano anche quando la colonnina di mercurio scende sotto gli zero gradi.

È una macchina che deve funzionare in modo perfetto, perché il tempo a disposizione è poco e le condizioni meteo possono cambiare continuamente. Eppure, See-Infra AG continua ogni anno a garantire il montaggio delle strutture per alcune delle manifestazioni più singolari e tradizionali dell'inverno in Engadina.

Siamo a St. Moritz e per spiegare il lavoro dietro le quinte abbiamo intervistato Markus Berweger, ceo di See-Infra AG.



La lastra di ghiaccio che copre il lago dev'essere di almeno 27 centimetri.

Quali sono gli eventi ai quali offrite il vostro servizio di logistica e montaggio delle attrezzature?

“Il primo evento si tiene solitamente a fine gennaio (nel 2024 si terrà la trentanovesima edizione dal 26 al 28 gennaio, ndr) è la Snowpolo World Cup, una coppa del mondo del polo sulla neve. A seguire c'è la White Turf, che si corre per tre domeniche a febbraio (nel 2024 la 117a edizione sarà il 4, l'11 e il 18 febbraio, ndr). In questa occasione fantini di fama mondiale conducono i loro purosangue in una corsa sul lago ghiacciato. L'ultimo evento è una manifestazione nata nel 2019 si chiama The I.C.E. (che si tiene l'ultimo fine settimana di febbraio) ed è un concorso d'eleganza per auto classiche che si esibiscono sul lago ghiacciato”.

Quali condizioni devono esserci per poter realizzare gli eventi?

“La lastra di ghiaccio che copre il lago dev'essere di almeno 27 centimetri. Per questo a inizio inverno, non appena il lago ghiaccia iniziamo le misurazioni. Poi è il Comune di St. Moritz ad autorizzarci. Servono tre settimane per montare tutte le strutture”.

Da quanto tempo si occupa di questi eventi?

“Sono il CEO dell'azienda, che è una municipalizzata di proprietà del Comune di St. Moritz, da otto anni”.

Un'esperienza impegnativa?

“Sono il responsabile di un gruppo di una decina di persone. In sostanza passo l'inverno a consultare le previsioni meteo, perché se neveva occorre andare a battere le piste. Se le temperature superano lo 0 il ghiaccio si assottiglia. È molto impegnativo, anche perché ho anche il mio lavoro di ingegnere civile nel gruppo Pini, mi occupo di gestire la succursale di St. Moritz. Siamo in 28 e dopo un passato in Afry, dall'agosto 2022 siamo entrati in Pini”.

I cambiamenti climatici stanno influenzando?

“Se c'è un rialzo delle temperature medie in inverno è più difficile la formazione del ghiaccio. Per esempio, quest'anno all'inizio lo strato di 27 centimetri era solo al centro del lago. Perciò i mezzi non potevano passare per portare il materiale per il montaggio delle infrastrutture, delle

Colonna sonora



tende e delle attrezzature. L'abbiamo fatto con gli elicotteri, lavorando in condizioni di freddo sottozero per lunghi turni per riuscire a fare in tempo. Ma alla fine ce l'abbiamo fatta”.

Sono strutture di grandi dimensioni?

“Utilizziamo materiali leggeri, ma comunque si tratta di tende che possono ospitare eventi e catering per 4-500 persone. Oltre a quelle per gli sponsor, i Vip, le cucine, gli atleti, i cavalli, lo staff”.

E se il ghiaccio non fosse abbastanza spesso, avreste un piano B?

“Per lo snowpolo esiste un'area vicina sulla terraferma abbastanza grande per il campo. Mentre per il White turf la pista è molto più lunga e non ci sono spazi adeguati fuori dal lago”.

I cavalli dove sono alloggiati?

“Esiste una moderna stalla a St. Moritz, poi vengono portati per il riscaldamento in una zona dedicata sul lago”.

Lei è nato e cresciuto a St. Moritz, un nome internazionale, una località sinonimo di charme e lusso. Qualche criticità?

“Abbiamo troppe seconde case e chi vuole venire a vivere e lavorare qui non trova alloggio. D'altronde, la normativa impedisce di costruirne di nuovi, perciò molti di coloro che lavorano non abitano qui e fanno i frontalieri dalla Val Chiavenna”.

SNOWPOLO

Lo snow polo si pratica da quasi 40 anni, da quando l'imprenditore alberghiero Reto Guadenzi, nel 1985, organizzò la prima St Moritz Snow Polo World Cup sul lago ghiacciato della località dell'Engadina. Il torneo continua a vedere impegnati alcuni dei migliori giocatori di polo al mondo. Le regole sono le stesse del polo tradizionale ma si utilizza una palla arancione per renderla visibile sulla neve e i cavalli (detti “polo pony”) hanno dei rinforzi sugli zoccoli per aumentarne la trazione.

WHITE TURF

Nelle tre domeniche di febbraio in cui si tiene l'evento, il White turf riunisce più di 30'000 persone sul lago ghiacciato di St. Moritz.

A sfidarsi alcuni dei migliori fantini internazionali impegnati con purosangue nelle sfide sulla neve di galoppo e di trotto. Singolare specialità è invece lo skikjöring: i corridori si fanno trascinare sugli sci da un cavallo purosangue senza cavaliere a velocità fino ai 50 km/h su un percorso lungo 2700 m.

THE I.C.E.

The I.C.E. è l'acronimo per “concorso internazionale d'eleganza” per auto. Si tiene a fine febbraio sul lago ghiacciato di St. Moritz. Decine di auto da sogno, appartenenti a epoche differenti sfilano sul tracciato al centro del lago ghiacciato per conquistare i riconoscimenti in palio ma soprattutto farsi ammirare dagli appassionati.

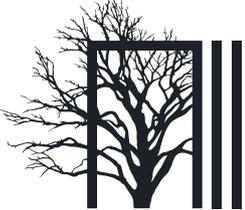
Passioni e hobby? Anche lei va a cavallo sul ghiaccio?

“No, non pratico l'equitazione. Però per molti anni mi sono dedicato all'hockey su ghiaccio. Ora vado in montagna e in mountain bike”.



Markus Berweger
Anno di nascita: 1968
Professione: ingegnere civile

Dopo gli studi in Ingegneria civile a Rapperswil, ha lavorato a lungo nel gruppo Toscano e poi in Afry. Infine, dall'agosto 2022 guida la filiale di St. Moritz del gruppo Pini. Da 8 anni è CEO di See-Infra AG, la società del Comune St. Moritz che si occupa delle infrastrutture per gli eventi sul lago ghiacciato. È impegnato politicamente e siede nel Gran Consiglio del Canton Grigioni.



LA PORTA DI LUMINO

Consegna
estate
2024

Residenza abitativa
in affitto e vendita

Appartamenti

da 2,5 – 3,5 – 4,5 locali
con o senza giardino privato

Lumino (TI)



Info: +41 91 827 40 36
immogal.ch

 Galli
Immobiliare

End—

#bulgarianwine #wine
#winetasting #winelover
#winetime #bulgaria #winelovers
#vino #instawine #pilgerreise
#kotkaimishkakapana #winelife
#divinotaste #redwine #melnik
#hiking #bergwandern
#rhodopengebirge #weinprobe
#bulgarianwinery #rhodopen
#bulgarien #bulgarienreise
#rundreise #weinerlebnisreise
#weinerlebnis #weinreisen
#weinreise #wandern
#wineoclock



Visitate il nostro shop online
scansionando il QR-code!



WORLD WIDE WINE

worldwidewine.ch

