

Bistrôt

01

21

In questo numero:

Nuovi modi di abitare e vivere

Un'agenzia tutta al femminile

Le tendenze dell'arredo 2021

I segreti della cucina
"gluten free"

Dove si vendemmia
in inverno

Ponti sottomarini

Chi c'è dietro a un campione

Come nasce una botte
"made in Ticino"

Start—

#creare #abitare #vivere
#glutenfree #quartierebirreria
#grono #mesolcina
#appartamenti #architettura
#sostenibilità #donne #lavoro
#immobiliare #ciclismo
#sport #campioni #vino
#botti #vigna #terroir
#vendemmia #pontisubacquei
#fiordi #ingegnera #mais
#chef #messico #ticino
#arredamento #coloroftheyear
#homedecor #michelearnaboldi
#fabianagalli #davidebiondina
#mattiagalli #ariannaminoretti
#baldomerolopez #archimede

Indice

4

Editoriale



6

Quartiere Birreria, nascita di una nuova comunità

10

Nel blu, dipinto di blu



16

Galli immobiliare, un'alleanza al femminile

20

Vivere senza glutine

22

Nel segno del mais



24

Laggiù è già tempo di vendemmia



30

Il ponte che c'è ma non si vede



36

Una Vuelta ancora

40

Il vino che profuma di bosco ticinese



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 Bistrot 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

Stampa
Pdfpubliprint Sagl

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

Gennaio-Marzo 2021

Benvenuti dalle ragazze del Bistrôt

Bistrôt





Karin Aimi

Serena Landrini

Ederina Hushi-Pestoni

Deborah Saccani

Ai lettori

Editoriale

La leggenda vuole che il nome “Bistrôt” sia nato a Parigi a inizio Ottocento, al tempo dell’occupazione russa. Sarebbe l’adattamento di un termine russo, bystro, che significa “rapidamente, velocemente”. Era il perentorio invito degli ufficiali dell’armata giunta da Mosca agli osti parigini. Perché tanta fretta? Era loro vietato bere alcolici e quindi non volevano correre il rischio di farsi sorprendere dai loro superiori mentre brindavano. Un bicchiere al banco, e via. Gli studi etimologici pare abbiano però smontato questa gustosa quanto fantasiosa ricostruzione. Fine del preambolo. Cosa c’entrano le bevute di baffuti ussari e cosacchi con la rivista che avete tra le mani?

Bistrôt è ispirata all'idea che ha fatto la fortuna dei locali bistrôt e cioè ristoranti od osterie senza troppi fronzoli, che propongono genuinità e che sfamano l'avventore senza troppe attese. Come dire: rapidi, ma sostanziosi. E così dovrebbe essere ogni buon giornale: tempestivo, in grado di leggere l'attualità e coglierne le tendenze, e al contempo badare ai contenuti, non pensare a troppi fronzoli estetici o patinati, ma a far capire, spiegare, connettere, cioè rendere facile, semplice, rapida la digestione di fatti, eventi, pensieri e idee.

I russi se ne andarono da Parigi dopo che Napoleone fu messo in condizione di non nuocere, e nei decenni successivi la capitale francese divenne la Ville Lumière. E i bistrôt e i café svolsero un ruolo determinante nello sviluppare quella miscela intellettuale che la rese fucina di molte avanguardie. Avremmo avuto opere immortali di letterati, pittori e scultori senza quei tavolini lungo la rue o il boulevard? Leggere il giornale, bere il caffè, guardare il mondo e la varia umanità scorrere davanti a sé, divenne un rito. Un rito per riflettere sulla società, sui nostri destini, per farsi incuriosire, per comprendere ciò che non conosciamo.

Oggi la rapidità della comunicazione ha fatto perdere un po' di quel piacere, del privilegio del flaneur, di chi può permettersi di fermarsi a guardare il mondo seduto al tavolino di un caffè.

Bistrôt vuole essere un'occasione per recuperare questa possibilità, quella di fermarsi un momento, fosse solo

per una rapida lettura o un rapido ascolto (accompagniamo ogni articolo con una breve playlist da noi creata su Spotify e ispirata dall'argomento e da un breve riassunto sul perché leggerlo), e poi guardare il mondo con una prospettiva più ricca di elementi.

Bistrôt avrà una cadenza trimestrale e troverete la rivista distribuita gratuitamente soprattutto nei locali pubblici, ma se non troverete l'edizione cartacea, potrete consultarla anche online sul sito bistrot.biz

Cosa leggerete su Bistrôt? Ci faremo ispirare da tre parole chiave: Creare, Abitare, Vivere.

Ci occuperemo perciò di quello che ruota intorno alla creazione, alla costruzione, dagli edifici alle infrastrutture - roba da ingegneri e architetti che vorremmo spiegare a tutti -, ma anche creazioni più artistiche e in generale tutto ciò che cerca di trasformare il mondo rendendolo più bello e vivibile. E dopo aver costruito e creato cose nuove, occorre abitarle, renderle comode, adatte a noi, e perciò parleremo di quello che ruota attorno alla casa, una casa che però non si ferma sull'uscio, al portone, ma che diventa un elemento della nostra vita, che interagisce con il territorio, che riflette e connette le nostre passioni, a partire dalla tavola, dal mangiare gustoso e sano sino al bere bene. Perché creare e abitare hanno senso se servono a migliorare la qualità della vita. Se sappiamo godercene i frutti migliori.

Per concludere, non possiamo non spiegarvi che se abbiamo scelto di scrivere notizie su Creare, Abitare e Vivere è anche perché la rivista



è edita da Galli Group, un gruppo imprenditoriale ben radicato nella Svizzera italiana. Le sue attività spaziano dal campo immobiliare a quello ingegneristico, dalla consulenza alla costruzione, sino a giungere all'enologia e alla ristorazione (suo il B Atelièr Bistrôt di Grono, ideale fratello della nostra rivista). Bistrôt è dunque anche il modo di comunicare una visione e una cultura del fare impresa, fondata sulla conoscenza, la curiosità, l'efficienza, ma anche la passione e l'amore per il proprio lavoro e il proprio territorio. Ma non perdiamoci in complimenti e convenevoli, perché sentiamo già la voce dell'ussaro che è in noi ripetere: Bistro! Bistro! Veloci! Veloci! Il giornale va in stampa.

Perché leggere l'editoriale?

Perché vi spieghiamo com'è nata l'idea di questa rivista (c'entrano anche i russi e Napoleone), chi è l'editore (un gruppo imprenditoriale dal forte legame con il territorio) e cosa potrete trovare all'interno (articoli su creare, abitare e vivere). Ma scritto molto meglio di così.

➔ #creareabitarevivere

QUARTIERE BIRRERIA, NASCITA DI UNA NUOVA COMUNITÀ

Perché leggere questo articolo?

Perché il mondo delle città sta riscoprendo il valore del quartiere. Perché i progettisti danno sempre più valori al senso di comunità, alla sostenibilità e ai servizi di vicinato. E perché ve lo spiega un celebre architetto ticinese.

➔ #quartierebirreria #grono



nome? Poter trovare tutto ciò di cui si ha bisogno in 15 minuti da casa, a piedi o in bicicletta. L'idea, fatta propria dall'amministrazione comunale transalpina, è partita da un docente della Sorbona, Carlos Moreno, basandosi su questa considerazione: «Viviamo in città frammentate, dove spesso lavoriamo lontano da dove viviamo, dove non conosciamo i nostri vicini».

Cosa racconta questo ambizioso progetto che viene dalla Francia, ma che vede, da Portland a Barcellona, altri esempi di tentativi di trasformare la vita nelle città? La Ville du quart d'heure dimostra come le grandi metropoli stanno riscoprendo il valore della dimensione del quartiere, i vantaggi di vivere in una comunità fatta di relazioni e vicinanza, in grado di offrire l'essenziale a portata di mano o, per meglio dire, di piede.

La realtà elvetica, a partire dalla Svizzera italiana, è sempre stata basata su paesi, borghi e villaggi dalla forte identità. Luoghi con un alto senso di appartenenza e indipendenza, che hanno cercato di

“La Città del quarto d'ora”. Così hanno chiamato il progetto urbanistico per rendere Parigi più vivibile e accessibile ai cittadini. Il motivo del

Le città sono oggi composte da aree specializzate con un nucleo centrale, Moreno immagina una città policentrica, multiuso, sostenibile.



offrire il maggior numero di servizi a chi sceglieva di restare a vivere nel proprio territorio. Nelle aree alpine e prealpine, i concetti oggi di moda nelle città non sono mai stati abbandonati.

Un modello che può continuare a essere attuale se, oltre a un rinnovato senso di comunità, offre anche infrastrutture e servizi adattati alle esigenze e ai bisogni contemporanei. Per esempio? **Non bisogna tornare al lavatoio di paese ma pensare alle lavanderie di quartiere. Il futuro è riscoprire i valori del passato con la tecnologia di oggi.** E quindi alle moderne esigenze di co-working, smart working, servizi a domicilio. La casa, il quartiere, o per meglio

dire il posto nel quale si vive, il luogo degli affetti, acquista sempre più importanza.

Quartiere Birreria



Grono, Piazza Stazione



+41 91 827 40 36



quartierebirreria.ch

L'obiettivo è quello di creare un luogo di vita e di incontro tra generazioni. Per farlo occorre riuscire a ottenere un senso di appartenenza, di identità, relazioni sociali.

Con questa filosofia nasce Quartiere Birreria, una trasformazione di un'area centrale di Grono, che creerà nuovi luoghi di aggregazione, nuova offerta immobiliare e nuovi servizi per cittadini ed imprese. Ne abbiamo parlato con il progettista, l'architetto Michele Arnaboldi.

Architetto, com'è nata l'idea di realizzare un nuovo quartiere nel centro di Grono?

"Si è partiti dallo studio generale d'indirizzo del Comune realizzato in occasione dell'aggregazione con altri due Comuni. Ciò ha consentito un'analisi del contesto e di evidenziare la centralità territoriale dell'area, che è vicina alla scuola e al piazzale dell'ex stazione, lungo la cantonale e adiacente ai principali servizi. Inoltre con il nuovo semisvincolo a nord di Grono anche l'accesso all'autostrada è più agevole. Da qui è partita la visione di un quartiere non solo residenziale ma misto, con la presenza anche di attività commerciali, uffici e in

prospettiva anche un albergo. È un buon esempio di come si dovrebbe procedere nella progettazione urbanistica".

Quali sono i vantaggi di un simile quartiere?

"L'obiettivo è quello di creare un luogo di vita e di incontro tra generazioni. Per farlo occorre riuscire a ottenere un senso di appartenenza, di identità, relazioni sociali. Perché ciò avvenga serve che ognuno, nelle diverse fasi della sua vita, trovi la soluzione abitativa più adatta".

Per questo il progetto del quartiere Birreria prevede appartamenti di diverse metrature, sia in locazione, sia in vendita?

"Sì, possiamo immaginare l'arrivo di un single, che avrà bisogno magari di servizi di lavanderia o di consegne a domicilio e di un appartamento non eccessivamente grande. Poi magari si sposerà, avrà dei figli, e avrà bisogno di spazi più ampi e differenti servizi. Infine, quando i figli saranno cresciuti e saranno via di casa, avrà magari bisogno di una casa meno grande e di altri servizi ancora. Se potrà soddisfare questi bisogni all'interno del quartiere, sarà maggiormente motivato a restare, e in questo modo continuerà a mantenere relazioni in zona, si creerà un forte senso di identità e di appartenenza".

Gli edifici saranno ricoperti in legno, ci saranno spazi verdi comuni, l'idea è quella di una sorta di parco residenziale.

"Sì, avremmo anche voluto realizzare gli edifici in legno, per dare una maggiore impronta green, ovviamente vi sono poi ragioni di budget e il fatto di non poter seguire la progettazione in tutte le fasi esecutive, ma il concetto non cambia. Non possiamo più pensare come settanta o cinquant'anni fa quando il sogno di tutti era avere una casa unifamiliare, l'auto e la tv. È un modello che non è economicamente e ambientalmente sostenibile, che porta a un enorme consumo di suolo e risorse, e che peraltro non contribuisce nemmeno al senso di appartenenza e solidarietà all'interno della comunità. Meglio vivere isolati in una villetta o all'interno di un parco residenziale? È cambiato in generale il modo di vivere, di percepire le priorità".



L'architetto
Michele Arnaboldi



Michele Arnaboldi
Anno di nascita: 1953
Professione: architetto, urbanista e professore universitario

A ventisei anni si diploma architetto al Politecnico Federale di Zurigo e dal 1985 ha un proprio studio a Locarno. Autore di oltre un centinaio di progetti, è stato vincitore di numerosi concorsi nazionali ed internazionali. Dal 2002 è professore di progettazione architettonica presso l'Accademia di architettura di Mendrisio (USI). Ha tenuto conferenze in Svizzera, Germania, Italia, Spagna, Austria, Stati Uniti d'America, Francia, Emirati Arabi Uniti.



E ciò cosa comporta?

“I nuovi mezzi di comunicazione sono diventate le reti informatiche, grazie a quest’ultime molte attività possono essere delocalizzate o svolte da casa. L’automobile diventa sempre meno una necessità.

Con la creazione di parchi residenziali e percorsi di mobilità dolce, si offre alla popolazione l’opportunità di spostarsi a piedi o in bicicletta in sicurezza raggiungendo in breve tempo tutto ciò che serve nella quotidianità”.

La famosa “ville du quart d’heure” che vorrebbero realizzare nelle metropoli?

“Beh, in Ticino esiste già questo concetto di città diffusa. Ci si può spostare in pochi minuti dalla riva del lago ai boschi, ai fiumi. Per questo va incentivata una mobilità lenta, con piste ciclo-pedonali che vanno interconnesse ai mezzi pubblici”.

Il Covid-19 ha cambiato gli scenari urbanistici?

“Senz’altro vivere in ambienti all’interno di scenari naturali, come Grono, consente una maggiore

libertà e sicurezza in caso di scenari d’epidemia, come quelli vissuti per il Coronavirus. Occorre però avere dei servizi a domicilio a disposizione, altrimenti si può vivere una sensazione d’isolamento. Nel caso di Grono non mancano però le infrastrutture, strade e collegamenti di viabilità lenta, e al quartiere Birreria sono previsti una serie di servizi di comunità, dalla lavanderia ai pasti a domicilio, che vanno nell’ottica di far parte di una comunità. Una comunità che, con il nuovo quartiere, avrà anche piacevoli luoghi all’aperto dove ritrovarsi, dove creare la socializzazione tipica delle piazze e dei parchi”.

Una nuova comunità è pronta a nascere a Grono. E sarà l’esempio di una visione urbanistica in grado di offrire assieme: servizi, socialità e sostenibilità.

Con la creazione di parchi residenziali e percorsi di mobilità dolce, si offre alla popolazione l’opportunità di spostarsi a piedi o in bicicletta in sicurezza

NEL BLU DIPINTO DI BLU

Anche nel 2021 vedremo sempre più pareti colorarsi di un blu profondo. Il blu navy è infatti individuato dalle riviste di settore come sostituto del nero per creare ambienti eleganti e contemporanei. Ma attenzione, non solo la scelta dei colori, ma anche quella di forme e materiali sarà ispirata seguendo alcuni principi: **Eleganza, Sostenibilità e Personalità.** Ma torniamo al blu.

Il blu è un colore che ha una tradizione di significati legati alla ricchezza, materiale e spirituale.



Piccola storia dell'elegante blu

A noi appare banale descrivere il mare blu e il cielo azzurro, ma non sempre è stato così. Omero definisce il mare color del vino e in generale nei poemi epici di diverse culture non si fa riferimento al blu. Alcune popolazioni tribali ancora oggi riconoscono le minime sfumature di verde ma non sanno distinguerle dal colore blu. Il blu è dunque un prodotto culturale? A inventare la prima tinta blu di cui si ha notizia furono gli Egizi, circa 4 millenni fa. A lungo è rimasto un pigmento prezioso. Per esempio, il blu oltremare si chiama così poiché si ottiene con la polvere di lapislazzuli, pietre che giungevano in Europa dall'Oriente attraverso il Mediterraneo, cioè da Oltremare. I pittori iniziarono a usare queste tinte rare e di valore per comunicare valori spirituali: i veli delle Madonne, i cieli stellati. Se avete visto la cappella degli Scrovegni

dipinta da Giotto a Padova sapete le emozioni che può comunicare quella sfumatura di blu. Dai ritratti pre-cubisti di Picasso ai cieli di Chagall, il blu, sino al Novecento, ha continuato a segnare il mondo dell'arte.

Nella moda sono Goethe, con la giacca blu del suo giovane Werther, e Flaubert, con i vestiti di Emma Bovary, a portare il colore a una fama romantica. Poi sono arrivati i blue jeans (ma questa è un'altra storia, è la storia dell'indaco, che consente di tingere capi in blu a buon mercato).

Insomma, il blu è un colore che ha una tradizione di significati legati alla ricchezza, materiale e spirituale. Per questo ben si coniuga con uno degli stili di tendenza per il 2021, quello lussuoso ed elegante con elementi vintage (specie se si ispirano all'Art déco degli anni '20). In questa visione dell'arredo si prediligono colori nobili e raffinati, dettagli dorati, elementi in vetro, organizzazione simmetrica e tanti specchi. I materiali? Legni pregiati, soprattutto chiari, marmi e metalli lucenti. Tra i tessuti campo libero al velluto.

Perché leggere questo articolo?

Per scoprire che non tutti vedono il blu, ma che il blu sarà ancora uno dei colori dominanti nell'home decor. Per conoscere quali sono i colori dell'anno proposti per il 2021. E perché puntare su marmo, legno e velluto.

 #design #homedecor



La tendenza è a ricercare e sperimentare l'utilizzo di pezzi realizzati con prodotti naturali o a basso impatto ambientale.

scelto quale colore dell'anno per il 2021. Il blu-azzurro è rappresentato dal French Blue, cielo di Parigi, e dal Ceruleo. Il rosso è proposto nella versione Rust, ruggine, e Raspberry Sorbet, sorbetto al lampone. Via libera al verde Mint, menta, e al Green Ash, verde cenere. C'è spazio anche per il Burnt Coral, il corallo bruciato, una sorta di arancio tendente al mattone, e l'Amethyst Orchid, un viola ametista ispirato alla tonalità di alcune orchidee. È bene ricordare che non basta scegliere un colore di tendenza per arredare la propria casa, poiché la moda cambia di stagione in stagione, ma la casa resta. Per questo alcuni pilastri come la tinta delle pareti e i mobili principali dovrebbero avere tinte neutre, per poi giocare con i complementi d'arredo o gli accessori (a partire da cuscini, tendaggi, tappeti), più facilmente usurabili e sostituibili. È grazie a loro che si può dare un tocco di colore più personalizzato alla propria casa.

Non solo blu

Attenzione, non di solo blu vive l'home decor. Il grigio si conferma uno dei colori principali di tendenza, col suo carattere neutro ed elegante. Lo si può abbinare a rosa cipria, blu navy, senape, terra di Siena, verde oliva, marrone cioccolato.

Non passano mai di moda nella decorazione della casa (home decor, per dirla come un interior design) i colori neutri. La scelta di una palette neutra significa voler ricreare un'atmosfera particolarmente intima e accogliente.

Oppure si può lasciarsi ispirare dall'azienda Pantone che segnala colori e palette stagionali per comunicare al meglio il sentire del momento. E spesso i designer (dal web alla casa) prendono queste proposte come riferimento. Per la primavera-estate 2021 Pantone ha proposto una decina di tinte. Due sono sfumature di giallo: il Marigold, infuso d'arancio, e l'Illuminating, un giallo solare che, assieme all'Ultimate Gray, è stato

Plastic free?

L'impegno per scelte sostenibili e responsabili in campo ambientale non ha lasciato indifferente in questi anni il mondo dell'home decor. La tendenza è a ricercare e sperimentare l'utilizzo di pezzi realizzati con prodotti naturali o a basso impatto ambientale.

Si parte dall'impiego di elementi naturali (come il legno, il vetro, la pietra, la ceramica e il metallo), poi si gioca con piante, decorazioni e stampe raffiguranti flora e fauna. L'obiettivo è riuscire a integrarli negli

Colonna sonora





spazi interni. Si vuole far percepire che la natura è nelle nostre case, che la nostra connessione con l'ambiente è rafforzata. La casa come luogo in grado di ricaricare le proprie energie.

Il legno deve ovviamente essere di origine certificata e controllata e può assumere forme moderne e concettuali. Lo si può utilizzare in ambienti Boho-Chic (ispirazione alle case d'artista bohémien) ma anche Industrial (dove viene sposato al metallo nudo).

In particolare, il legno di ispirazione scandinava, con le sue tonalità grezze, può essere utilizzato non solo per pavimenti ma anche per rivestire pareti e soffitti.

La scelta con la minore impronta ecologica è ovviamente quella di non produrre cose nuove e incentivare un'economia circolare, fondata sul riuso. In questa direzione cresce il trend del recupero di vecchi mobili o materiali di scarto ai quali ridare nuova vita con restauri e tocchi creativi di personalizzazione.

Oltre al legno

Il legno è l'elemento naturale per eccellenza. Se frutto di coltivazioni attente è un prodotto rinnovabile, che si rigenera. Ma vi sono altri elementi che segnano le tendenze dell'arredo. Il vetro e la pietra diventeranno sempre più materiali popolari e molto utilizzati. Il vetro decorato, sia colorato sia testurizzato, può essere personalizzato in base alle diverse esigenze ed alla tipologia di

arredamento. Utilizzato per porte, scale e piastrelle da cucina è alla moda e molto attuale.

Anche il marmo negli ultimi anni è tornato in auge. Dona eleganza e raffinatezza a qualsiasi ambiente. L'utilizzo è consigliato al posto del classico para-schizzi in cucina oppure come superficie di un tavolo dal design moderno o per tavoli da esterno. Oppure può essere presente in complementi d'arredo come lampade, portacandele o set da bagno. Ma vi sono anche altre pietre, per esempio locali, made in Ticino, che sono in grado di offrire raffinatezza ed eleganza.

I metalli da tempo hanno smesso di essere relegati in bagno ed in cucina. Il rame, il bronzo, l'ottone sono presenti in qualsiasi ambiente della casa e diventano elementi decorativi basilari. Un esempio raffinato sono le lampade in metallo sospese su tavoli in marmo e in vetro. Anche il black metal, che si è diffuso grazie allo stile industriale, si integra perfettamente a qualsiasi ambiente ed è molto gettonato nelle scelte d'arredo del nuovo anno.

Dal Covid al Condiviso

Sempre in tema di sostenibilità, imposta e non scelta, il 2020 è stato segnato dall'emergenza Covid. La convivenza con la pandemia ha portato a estremizzare alcune evoluzioni già in atto da tempo nel nostro rapporto con la casa. Il ricorso allo smart working, per esempio, ha visto la necessità di trasformare la casa in un ambiente non solo di riposo, familiare, dove cucinare

I metalli da tempo hanno smesso di essere relegati in bagno ed in cucina. Il rame, il bronzo, l'ottone sono presenti in qualsiasi ambiente della casa e diventano elementi decorativi basilari.



Perché vivere in un luogo bello (e cioè armonioso) è uno dei modi migliori per aumentare la qualità della propria vita.

o trascorrere il tempo libero, ma anche di lavoro. Sempre più si avverte l'esigenza di poter avere a disposizione spazi in grado di trasformarsi nel minor tempo possibile da luoghi di svago a luoghi di lavoro. Le stanze non assolvono più a un'unica funzione. La cucina e il living si sovrappongono in ambienti senza confini netti, trionfa l'open space. Il bagno è la stanza dove potersi rilassare e ascoltare la musica, tecnologico ed accogliente. La camera può diventare all'occorrenza l'ufficio per lo smart-working. Il mercato sta cercando di dare risposte a queste esigenze con mobili trasformabili o strutture componibili e multifunzione per attrezzare le pareti.

Non più una casa dormitorio, quindi, ma un ambiente che muta nel corso delle 24 ore per poter accoglierci in base ai nostri interessi del momento. Questa ecletticità può valere anche per gli spazi comuni, accelerando, soprattutto nei grossi complessi residenziali, una spinta verso il co-living. Dalla lavanderia alla cucina

comuni, la casa non è più vista solo come un nido familiare ma come una comunità più estesa con la quale costruire nuovi modelli di vita e di condivisione. Anche questa è sostenibilità.

Personalità e connessioni

La ricerca della bellezza, dell'eleganza, dovrebbe sempre ispirare un arredamento. Perché vivere in un luogo bello (e cioè armonioso) è uno dei modi migliori per aumentare la qualità della propria vita. Ma la bellezza non è solo armonia è anche un dettaglio, persino un apparente difetto può risultare seducente. Pensate al neo, sì, proprio al punto nero che oggi facciamo monitorare dal dermatologo. Le dame del Settecento li acquistavano posticci, di seta e di velluto, e li applicavano sul volto per essere alla moda. Marilyn, due secoli dopo, lo disegnava sotto le labbra o sulla guancia per trasformarsi in una star.

Perciò per personalizzare gli spazi e adattare gli interni, non occorre limitarsi a uno stile, ma tenere conto soprattutto di noi stessi e dei nostri gusti e interessi, anche se originali, per creare un ambiente veramente unico. Perciò l'home decor dev'essere anche creativo. Deve saper esprimere la personalità di chi ci vive. Come si dice degli artisti, occorre saper esprimere la propria "cifra personale". Per poter comunicare il nostro stile dobbiamo però saper utilizzare un linguaggio comune, essere connessi con l'ambiente e la comunità, condividere un contesto.

E oggi il linguaggio dell'home Decor si basa sulla ricerca di una natura che sposa la tecnologia, attraverso l'utilizzo di materiali di riciclo o dalla produzione sostenibile, inseriti in un ambiente minimal e funzionale.

Minimal è meglio

Per esprimere la propria creatività, per dare un tocco personale, un grande aiuto può arrivare da un ambiente minimal. Pochi mobili dallo stile essenziale, senza oggetti inutili ed ingombranti, posso diventare la cornice ideale per riuscire a concentrarsi su pezzi d'arredo in grado



di personalizzare in modo elegante, ma profondamente caratterizzante, la propria abitazione.

Il minimalismo non è solo elegante ma offre diversi vantaggi. La percezione di un ambiente pulito ed ordinato crea meno stress e solleva l'umore. Inoltre, l'ambiente minimal fa percepire come oggi il vero lusso non è la quantità ma la qualità. E semplificare gli spazi è il primo passo in questa direzione. L'altro aspetto da tener presente per creare la nostra "tela" è l'illuminazione. Più si riesce a far invadere l'ambiente dalla luce naturale, meglio è. L'open space, le ampie vetrate, i tendaggi leggeri sono ovviamente degli elementi che rendono più semplice ottenere questo risultato.

A questo punto create, personalizzate. Se ci riuscite, potete utilizzare lattine in alluminio, carta di giornale o bottiglie in vetro per creare pezzi dal design unico ed originale, comunicando il messaggio di valorizzare attraverso il riciclo. Oppure inserite nell'arredo piante, pietre e cristalli o altri elementi che richiamino a una connessione con il mondo naturale. L'importante, in ogni caso, è ricordarsi delle regole auree del minimalismo e del design: "less is more" e "less, but better". Che possiamo tradurre così: meno cose ma migliori.



Il minimalismo non è solo elegante ma offre diversi vantaggi. La percezione di un ambiente pulito ed ordinato crea meno stress e solleva l'umore.

Galli immobiliare, un'alleanza al femminile



Bisnò





Un team affiatato, di sole donne, fondato sull'idea che si possa trovare un giusto equilibrio tra lavoro e vita privata. È quello nato a Galli Immobiliare, agenzia da tempo attiva nel territorio ticinese e grigionese, in particolare nel Sopraceneri e in Mesolcina.

Dalla vendita alla locazione, passando per l'amministrazione, negli uffici della sede di Grono e in quelli della succursale di Rivera sono nove le donne impegnate nell'attività dell'agenzia. A guidarle è la direttrice **Fabiana Galli**. L'abbiamo intervistata.

Galli Immobiliare SA



Via Cantonale 109
CH - 6537 Grono



+41 91 827 40 36



immogal.ch

Una casualità o una scelta quella di avere un'agenzia composta da sole donne?

"Una decina di anni fa ho iniziato il mio lavoro nell'agenzia, della quale sono co-proprietaria, e ho capito che per una donna è preferibile avere un lavoro che le consenta una certa flessibilità. In questo modo può ottenere i propri riconoscimenti professionali, ma anche portare avanti una vita privata soddisfacente, a partire dalla famiglia. Perciò, partendo dalla mia esperienza, ho valutato di dare la possibilità anche ad altre donne di poter lavorare in un'agenzia al femminile, che vuol dire anche prestare attenzione all'organizzazione del lavoro in base alle esigenze di chi, come me, ha, per esempio, due figli. E anche la maggior parte delle nostre collaboratrici sono mamme".



Fabiana Galli
Direttrice di Galli Immobiliare



In questo modo la donna, nonostante resti la figura che continua a essere riferimento del prender cura nella sfera privata, riesce a lavorare senza carichi di stress eccessivi?

“Sì, l’obiettivo è proprio questo.

Creare un luogo di lavoro in grado di comprendere le esigenze femminili per quanto riguarda la gestione della giornata. Questo consente di migliorare nettamente la qualità della vita”.

Quali sono i ruoli nell’agenzia?

“Abbiamo una posizione per la contabilità e per le risorse umane. Una collaboratrice si occupa in prevalenza delle questioni tecniche mentre le altre donne del team sono tutte assistenti immobiliari e si occupano dei rapporti con i clienti, dalla locazione alla vendita”. Infine abbiamo un’apprendista di commercio al secondo anno.

Nel settore immobiliare è meglio avere assistenti immobiliari donne?

“Come in tutte le cose contano le competenze e la predisposizione caratteriale, il genere non è determinante. In generale, posso però dire che dal punto di vista relazionale le donne generalmente riescono a entrare maggiormente in empatia con il cliente. Soprattutto quando si parla di parlare di case non si perdono in tecnicismi, ma riescono a dare consigli utili rispetto alle esigenze quotidiane dell’abitare. Hanno una sensibilità e una visione dei problemi generalmente più pratica e nello stesso tempo più emozionale, e questo i clienti lo apprezzano”.

Principalmente qual è la tipologia di immobili che trattate?

“Prevalentemente ci occupiamo di nostre promozioni immobiliari, dall’acquisizione del terreno alla realizzazione, ma operiamo anche con proprietà di terzi. Appartamenti

e uffici commerciali sono le tipologie prevalenti. Come ad esempio nel quartiere Parco Lunghi realizzato a Rivera e quello in via di realizzazione a Grono: il Nuovo Quartiere Birreria”.

Come sono i rapporti con gli inquilini?

“Come sempre variano da persona a persona, con alcuni c’è un rapporto molto cordiale, con altri più neutro. In generale la richiesta principale è quella di intervenire prontamente nelle manutenzioni, di risolvere rapidamente eventuali guasti o sostituzioni. Oltre a questo ho notato che chi vive in un quartiere costruito come una sorta di parco residenziale, penso a Rivera e a come diventerà il Quartiere Birreria di Grono, tende a restare più a lungo in locazione nello stesso luogo rispetto a chi vive in palazzine anonime, dove c’è più ricambio. La creazione di legami con il vicinato e con gli altri abitanti del quartiere, il senso di appartenenza a una comunità, è senz’altro un fattore importante nel determinare le scelte. In ogni caso, nel 2020, a causa dell’epidemia di Covid-19 non c’è stata molta mobilità. In molti hanno preferito rinviare traslochi o spostamenti”.

Un’ultima domanda, ci sarà mai qualche collega maschio nella vostra agenzia?

“Sì, penso potrebbe esserci senza problemi, anzi. Di fatto però siamo cresciute con la filosofia che illustravo prima, quella di una dimensione lavorativa al femminile. E alla fine questa caratterizzazione credo sia anche un bel biglietto da visita, in grado di comunicare una capacità imprenditoriale e relazionale al femminile”.

Creare un luogo di lavoro in grado di comprendere le esigenze femminili per quanto riguarda la gestione della giornata. Questo consente di migliorare nettamente la qualità della vita

Fabiana Galli
Anno di nascita: 1983
Professione: fiduciaria immobiliare, gestore immobiliare AFC

Frequenta la Scuola cantonale di Commercio a Bellinzona. Durante uno stage in un atelier d’architettura nel Canton Friburgo sviluppa l’interesse per la cultura del costruire e dell’arredare. Dopo un periodo di lavoro e studio a Monaco di Baviera, nel 2012 inizia a lavorare presso l’azienda immobiliare che oggi dirige.

Colonna sonora





Pane con farina di mais

Ingredienti

320 gr di farina di mais
90 gr di farina di riso
10 gr di sale
360 ml di latte
40 ml d'olio d'oliva
1 uovo
10 gr di bicarbonato di sodio
12 gr di zucchero di canna

Preparazione

Mescolare le farine con il sale e il bicarbonato, aggiungere l'uovo e mescolare, in seguito aggiungere il latte e infine l'olio. Mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Lasciare riposare l'impasto per 30 minuti. Versare l'impasto in uno stampo con carta forno e pennellare con olio d'oliva, creare piccole incisioni con la punta del coltello. Cuocere nel forno preriscaldato a 180° per 30 minuti.

Vivere senza glutine

Si stima che circa il 6% della popolazione occidentale soffra di sensibilità al glutine e che l'1% sia affetta da celiachia. Mentre due persone su mille hanno reazioni allergiche, anche gravi, al grano di frumento (basta che ne inalino parti minuscole). Di fronte a questi numeri ci sono, principalmente, due azioni da compiere.

La prima è fare in modo che chi

ha difficoltà ad assimilare il glutine conosca il suo problema (molti non lo sanno e associano i sintomi ad altre cause) e scopra come deve comportarsi per migliorare la sua qualità della vita.

La seconda è offrire a coloro che hanno l'opportunità di cibi "gluten free", cioè senza tracce di glutine, anche al ristorante.

Ma prima di tutto dobbiamo capire: cos'è il glutine? cos'è la celiachia?

Cos'è il glutine?

Il glutine è un complesso proteico che si trova in alcuni cereali, quello più comune è il frumento (che solitamente viene chiamato grano). Dal punto di vista strettamente nutrizionale è un composto contenente proteine. Inoltre conferisce agli impasti viscosità, elasticità e coesione; tutte caratteristiche utili a una buona lievitazione o panificazione. E allora qual è il problema con il glutine? Il problema è che non tutte le persone hanno un organismo che lo tollera. Anzi, può produrre delle reazioni che indeboliscono il fisico e diminuiscono la qualità della vita. In certe persone si tratta di intolleranze, in altre di allergie, in alcuni casi di una malattia: la celiachia.

Cos'è la celiachia?

È una malattia autoimmune causata dall'esposizione alla gliadina, una proteina del glutine. La gliadina, nell'organismo di chi è affetto da celiachia, produce una reazione infiammatoria nell'intestino tenue



Perché leggere questo articolo?

Per scoprire la differenza tra intolleranza al glutine e celiachia. Per conoscere quali sono gli alimenti senza glutine. E dove trovare un ristorante gluten free

➔ #glutenfree #bistrot

che porta ad una progressiva riduzione dei villi che rivestono le pareti intestinali, fino alla loro completa scomparsa. Il risultato è la difficoltà nell'assorbimento delle sostanze nutritive (che avviene attraverso i villi). L'unico trattamento efficace conosciuto è una dieta priva di glutine.

Cosa possono mangiare i celiaci
Chi è celiaco, per evitare danni all'organismo e i sintomi connessi alla malattia, non deve mangiare cibo contenente glutine, a creare l'infiammazione possono essere anche piccole quantità di glutine. Per questo, anche quando si mangiano cibi privi di glutine, bisogna prestare attenzione alla loro origine. Cosa significa? Non devono essere stati lavorati assieme a prodotti con il glutine, per evitare che possano essercene tracce.

I celiaci possono dunque mangiare verdura, legumi, frutta e prodotti di origine animale (carne, pesce, latte, formaggi, uova), devono solo stare attenti ai prodotti realizzati con cereali. Per esempio: pane, pizza, pasta, torte. Inoltre, normalmente, i prodotti da forno contengono lievito e questo contiene glutine.

I celiaci non devono però necessariamente rinunciare a una pastasciutta, a una bruschetta o a un dessert. Esistono cereali e agenti lievitanti (come il bicarbonato) che non contengono glutine. I più comuni cereali senza glutine sono il riso e il mais (nessun problema dunque per risotti e polente). Vi sono poi il grano saraceno,

la quinoa, il sorgo, l'amaranto e il miglio, che si trovano ormai facilmente nei negozi di alimentari (anche non specializzati) e nei supermercati. Anche l'avena è un cereale senza glutine e dalle importanti caratteristiche nutrizionali, attenzione però che sia certificato senza glutine, poiché in alcuni casi viene lavorata in impianti che trattano anche il frumento e potrebbe avere delle contaminazioni da glutine.

L'alternativa gluten free

La quantità e la qualità dei cereali senza glutine sono tali da poter consentire di sbizzarrirsi in cucina e di proporre piatti squisiti e saporiti. Per un celiaco occorre però la certezza che nel piatto non vi sia glutine, un aiuto in questa direzione arriva dai ristoranti gluten free. In questi casi viene assicurato che alimenti con il glutine non rischino di contaminare quelli senza. In Mesolcina, il B Atelièr

Bistrôt di Grono (GR) è un esempio di locale senza glutine (una rarità nella Svizzera Italiana). La scelta è stata dettata dall'esperienza della famiglia Galli, ed è stata raccontata recentemente sulla rivista Cooperazione. Alla figlia di 9 anni, la piccola Ambra, viene diagnosticata la celiachia, e si scopre che anche il padre Andrea non può mangiare glutine. E così, la famiglia comprende che l'offerta senza glutine, se si vuol mangiare fuori casa, è quasi inesistente. Nasce da qui la scelta di aprire un bistrot in grado di dare un segnale nel mondo della ristorazione e offrire un'alternativa a tutte le persone affette da disturbi da glutine.



Nel segno del mais



Baldolomero Alejandro López Zazueta
Chef



Bistrôt

Esiste una cucina che è tradizionalmente senza glutine, è la cucina messicana. Il motivo è semplice: nelle preparazioni delle ricette tipiche del Paese centroamericano si usa quasi esclusivamente un cereale privo di glutine: il mais. È anche per questo che al B Atelièr Bistrôt di Grono ha scelto di farsi consigliare nella scelta della linea di ristorazione gluten free dallo chef Baldolomero Lopez. Originario del Messico, Lopez ha un'esperienza internazionale e attualmente si occupa della ristorazione del Mauri Concept di Lugano. L'abbiamo intervistato.

Chef, in Messico avete da sempre una cucina senza glutine?

“Il glutine è presente in alcuni cereali, ma non nel mais. E in Messico utilizziamo il mais per le tortillas, che sono la base di gran parte dei nostri piatti tipici. Per noi messicani una cucina senza glutine è una cosa normale, quotidiana, frutto della nostra tradizione culinaria”.

Siete la dimostrazione che anche una cucina senza glutine può essere saporita e gustosa.

“Sì, per esempio i tacos vengono serviti con carne, pollo e verdure. In generale usiamo molti vegetali come la patata dolce, i fagioli e le lenticchie. E poi spezie, cipolle, pomodori, peperoni e chili, il peperoncino, ma anche avocado, mandorle, cocco”.

Qual è il procedimento per ottenere le tortillas?

“Innanzitutto occorre usare una farina di mais, oggi si fanno anche di grano, ma oltre a non essere adatte ai celiaci non seguono la nostra tradizione”.

Quindi usate la farina che in Europa si usa per la polenta?

“No, assolutamente no. La farina che si utilizza è la Masa Harina, è una farina di mais che nasce da

Baldolomero Alejandro López Zazueta
Anno di nascita: 1987
Professione: cuoco diplomato

Dopo una prima formazione in ingegneria elettronica, decide di seguire la sua grande passione per la gastronomia e frequenta l'Università Vizcaya de las Americas nello stato di Sonora (MX). Dopo il diploma lavora presso diversi ristoranti gastronomici tra Messico, Spagna e Inghilterra dove approfondisce tecniche e culture culinarie diverse. Attualmente lavora al Mauri Concept a Lugano.

un particolare trattamento che si chiama nixtamalizzazione”

Come avviene?

“Si cuoce il mais con una soluzione di calcio e si lascia riposare, se ne ottiene un impasto chiaro, che poi può essere essiccato e dare origine alla Masa Harina (questo processo consente di liberare la vitamina PP presente nel mais, che altrimenti non sarebbe assimilabile, ndr)”

È per questo che nelle nostre valli, dove si mangiava solo polenta, c'era la pellagra, mentre voi, che vi nutrite da millenni con il mais, non ne siete mai stati affetti. Con le tortillas quali piatti si preparano?

“Quelli più noti sono le fajitas, i burritos, i tacos e i nachos. Ma esistono anche enchiladas, tlayudas e quesadillas.

Quali sono le differenze?

“Le fajitas sono piccoli bocconcini di carne, pollo o manzo o entrambi, con peperone, cipolla, chili e spezie e possono essere servite con tortillas oppure riso o fagioli, anche in questo caso è un piatto senza glutine. Il burrito è una tortilla ripiena di carne, ma può essere farcita anche con altri ingredienti, e poi piegata e chiusa. I tacos sono tortillas piegate a U, che in Europa si conoscono nella versione tex-mex, ma che in Messico non sono fritte. Le enchiladas sono tortillas ripiene e arrotolate e condite con salsa chili. Le quesadillas sono tortillas con una farcitura a base di formaggio. Le tlayudas sono tortillas ricoperte di formaggio, carne, lardo, fagioli, avocado e verdure. I nachos sono invece ben noti anche in Europa, sono degli spicchi di tortilla fritti, quelli che solitamente tuffiamo nella salsa guacamole o che ricopriamo con formaggio fuso e salsa chili.”

E per chi è celiaco e non vuole rinunciare al pane?

“Consiglio di preparare un pane di avena, l'avena contiene anche molte fibre e aiuta a ridurre il colesterolo. Oltre all'acqua e alla farina di avena occorre utilizzare del bicarbonato al



posto del lievito. Si può unire anche il bicarbonato allo yogurt. Il lievito per la panificazione, invece, non è adatto ai celiaci poiché è derivato da una base di farina di frumento e quindi contiene glutine”.

Nota un'attenzione maggiore da parte della ristorazione verso i celiaci?

“Senz'altro oggi ci sono molti più ristoranti che offrono piatti o menu che possono essere consumati anche da celiaci. E anche tra gli addetti della ristorazione c'è maggiore attenzione nelle preparazioni. Però ci sono ancora molti margini di miglioramento, soprattutto per quanto riguarda la pasta, non tutti i ristoranti dispongono anche di pasta senza glutine”.

Colonna sonora





Perché leggere questo articolo?

Per scoprire dove e quando si vendemmia nel Sud del Mondo. Quali sono i vitigni da seguire. E quando andarci in vacanza per festeggiare il raccolto.

➞ #vendemmia #vacanza

Laggiù è già tempo di vendemmia

Alle nostre latitudini, nei mesi invernali, le viti sono scheletri coperti di brina. Riposano in attesa della primavera, quando saranno pronte a riempirsi di gemme. Però, anche in questi giorni, è possibile vedere vigneti grondanti di grappoli. Basta attraversare l'Equatore e andare nell'emisfero australe. Perché in Sudamerica, nell'Africa del Sud e in Oceania sino al 21 marzo è estate e ci si prepara alla vendemmia. A seconda delle zone e dei vitigni, avviene tra febbraio e marzo, ma può essere anticipata anche a gennaio o arrivare sino ad aprile. E allora, ecco un piccolo tour per scoprire come viene vissuta la vendemmia in alcuni dei Paesi australi tra i maggiori esportatori di vino.

Immense tenute, spesso proprietà di investitori vitivinicoli del Nord America e dell'Europa, hanno reso l'Argentina il quinto produttore di vino al mondo

I vini consigliati da Bistrot

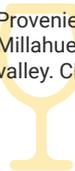


La più belle 2015

Dal gusto vivido e preciso, aroma di more e prugne mature, spezie delicate che donano freschezza. Ventiquattro mesi di affinamento in rovere francese.

Uvaggio:
45% Cabernet Sauvignon, 40% Carmenere, 10% Syrah, 5% Merlot.

Provenienza:
Millahue, Cachapoal valley. Cile.



Naudè 2006

Affinato in botti di rovere senza aggiunta di prodotti chimici a parte il solfato per l'imbottigliamento. Al palato si sentono agrumi che gli conferiscono una giusta acidità.

Uvaggio:
54% Chenin Blanc | 37% Semillon | 9% Sauvignon Blanc.

Provenienza:
Western Cape. Sudafrica.

Colonna sonora



Cile

Non è da tutti farsi un viaggio a marzo in Cile, ma chi ne avesse l'occasione non rinunci a una sosta nella valle di Colchagua. Si trova a un paio d'ore d'auto da Santiago del Cile, la capitale, ed è la più blasonata zona vinicola del Paese andino. Il 75% della produzione della Colchagua Valley è di Cabernet Sauvignon, seguito poi da bianchi come Chardonnay e Sauvignon Blanc. Presenti anche vigneti di Merlot e Carménère. Oltre a degustare i vini nelle tenute locali, si può salire in teleferica sulla collina Chaman, a poca distanza da Santa Cruz. Alla sommità è presente un osservatorio astronomico e sono ricostruiti esempi di villaggi delle antiche popolazioni andine.

L'altra area cilena a vocazione vinicola e di grande pregio, soprattutto per i bianchi che sa offrire, è la Valle di Casablanca. È

situata poco più a nord della valle di Colchagua e si prolunga sino alle coste oceaniche. La si può comodamente raggiungere da Valparaiso, dalla quale dista una quarantina di chilometri.

In Cile l'introduzione della vite risale alla metà del XVI secolo con l'arrivo dei conquistatori spagnoli e oggi la produzione è arrivata sino a 12 milioni di ettolitri di vino l'anno.

Argentina

La fortuna delle vigne argentine, come di quelle cilene, è di non patire gli attacchi di particolari malattie o parassiti. In quelle lande coltivare bio è estremamente semplice. I vitigni prevalenti sono la Criolla Grande e la Cereza, che deriverebbero direttamente dalle prime uve introdotte dai missionari spagnoli nel XVI secolo e che sono utilizzati prevalentemente per la produzione di vino bianco da

tavola. Per i vini d'esportazione si utilizzano invece vitigni più pregiati. Per i bianchi il principale è lo Chardonnay, mentre di particolare interesse è il Torrontés, che dà vini aromatici e piacevoli, simili al Gewürztraminer. Fra le uve a bacca nera vi sono diversi vitigni introdotti dagli emigranti italiani e spagnoli, oltre a uve internazionali quali Cabernet Sauvignon, Merlot e Malbec (il vitigno più promettente tra i rossi argentini).

Per assistere alla vendemmia occorre recarsi in una delle zone vinicole, che sono tutte a ridosso delle Ande, verso il confine cileno, a eccezione di Rio Negro (la più a sud, in mezzo alla Pampa). Le principali aree sono Mendoza, San Juan, La Rioja e Salta. A Mendoza si ottiene il 70% della produzione vinicola. La zona è ubicata su un altipiano a 800 metri di altitudine e i vigneti sono coltivati sino a 1'200 metri d'altitudine, e in qualche raro caso anche a quote superiori.

Immensa tenuta, spesso proprietà di investitori vitivinicoli del Nord America e dell'Europa, hanno reso l'Argentina il quinto produttore di vino al mondo, il primo dell'emisfero australe con produzioni tra i 13 e i 15 milioni di ettolitri l'anno (per avere un'idea, è circa un terzo rispetto al maggiore produttore mondiale: l'Italia).

Sudafrica

Chi ha la possibilità di atterrare a Città del Capo tra gennaio e aprile può prendere la Route 62 e attraversare le Winelands. La Route 62 è considerata la strada del vino più lunga del mondo, visto che unisce la distanza di 850 km tra Città del Capo a Port Elizabeth. La Route 62 attraversa le zone vinicole di Wellington, Tulbagh, Worcester, Robertson e Klein Karoo e si snoda tra paesaggi incantati e città ricche di attrazioni: a partire da safari e sport avventurosi, come l'equitazione con gli struzzi. Chi ama il vino Porto può invece fermarsi a degustarlo a Calitzdorp.

L'uva più coltivata nel Sud Africa

è lo Chenin Blanc, chiamata "Steen", con la quale si producono soprattutto vini comuni. Le uve bianche sono comunque le più coltivate in Sudafrica, in particolare le "internazionali" Chardonnay e Sauvignon. Fra le uve a bacca rossa la più importante è il Cabernet Sauvignon, seguito da Cinsault, Merlot e Shiraz. È invece una peculiarità locale, ora presente in California e Nuova Zelanda, il Pinotage, incrocio prodotto tra Pinot Nero e Cinsault, col quale si producono buoni vini di qualità medio-alta.

Il 2020 è stata una vendemmia memorabile per il Sudafrica, la raccolta di uva da vino è cresciuta di oltre l'8%. Le condizioni meteorologiche sono state molto favorevoli nella gran parte delle dieci zone vinicole e anche la qualità dei vini è promettente. Si attendono vini eccezionali soprattutto da Chenin Blanc e Chardonnay. Mentre i rossi si prospettano pieni e con profili gustativi concentrati. Perciò vi sono grandi aspettative anche per la vendemmia 2021.

Australia

Se avete deciso di svernare in Australia, nei dintorni dei centri principali (Sydney, Canberra, Melbourne e Adelaide) si trovano le aziende vinicole che realizzano la maggior parte del vino che esce dalle cantine dell'isola-continente (che gareggia con Cile e Sudafrica per la sesta piazza tra i produttori mondiali di vino).

Un luogo imperdibile per chi ama la viticoltura è la Barossa Valley. A una settantina di chilometri da Adelaide, in un'area di rigogliosa natura, Barossa ospita i più grandi nomi dell'enologia australiana, tra cui Penfolds, Wolf Blass, Jacob's Creek e Henschke Cellars. Vi è anche Seppeltsfield, l'unica azienda vinicola al mondo che offre ogni anno un vino di un'unica annata invecchiato di 100 anni: il Para 100 Year Old Vintage Tawny. Nella zona i vitigni utilizzati sono Shiraz, Cabernet Sauvignon, Mataro (che

corrisponde al Mourvèdre francese), Grenache, Malbec Rosso, Riesling, Sémillon, Hermitage Blanc e Clare-Riesling. Inoltre a Barossa sono presenti anche numerosi ristoranti pluripremiati.

Piccola nota: la produzione di vino in Australia avviene anche nella zona occidentale, nei pressi di Perth, e persino sull'isola di Tasmania. Rari i vigneti nel Queensland e nei territori settentrionali. E anche i cugini neozelandesi si difendono bene: l'autunno lungo e secco (la nostra primavera) consente una maturazione lenta che dona profumi intensi.



Le feste della vendemmia

La vendemmia è legata nelle culture rurali a momenti di festa e di ebbrezza. Ecco una breve guida ai principali festival della vendemmia nell'emisfero australe.

Santa Cruz, Cile

Nei primi giorni di marzo, a Santa Cruz, si tiene la Festa della Vendemmia. È la festa creola più importante del Cile e per tre giorni consecutivi recupera le tradizioni ed il patrimonio culturale della zona rurale del centro sud del paese. Durante la festa, le cantine delle vigne di Colchagua permettono ai visitatori di partecipare alle attività e di scoprire come gli esperti realizzano i processi di elaborazione degli eccellenti e caratteristici vini di Colchagua. Ma è soprattutto una festa popolare, nella quale le persone si ritrovano nelle piazze e nei parchi a bere e festeggiare insieme. Un'occasione per scoprire la gastronomia e l'artigianato locale, i giochi tradizionali e assistere all'elezione di Miss Vendemmia.

Mendoza, Argentina

La Festa della Vendemmia di Mendoza è stata definita come una delle cinque feste più grandi del pianeta, assieme alla Festa del Drago, in Cina; il Carnevale di Rio di Janeiro, in Brasile; il Carnevale di Venezia, in Italia e le Feste di San Fermín, in Spagna. È senza dubbio la maggiore festa che si realizza nel mondo in onore al vino e la prima edizione risale agli anni Trenta del Novecento. Gli eventi si svolgono nei 18 dipartimenti che costituiscono la

provincia ai piedi della Ande, durante i mesi di febbraio e marzo, e culminano in una grande festa nazionale lungo le strade di Mendoza. Tra il primo venerdì e il primo sabato di marzo hanno luogo gli eventi più importanti, come il

“Carrusel” e “La Vía Blanca” (la sfilata di grandi carri con tutte le regine e le loro corti per le strade della città) ed il grande Atto Centrale che si svolge nell'anfiteatro Frank Romero Day. È uno spettacolo di luci, danza e musica al quale partecipano centinaia di attori e di ballerini in

uno scenario immenso con decine di migliaia di spettatori. Il festival si conclude con l'elezione della Regina Nazionale della Vendemmia e con degli affascinanti fuochi artificiali.

Robertson, Sudafrica

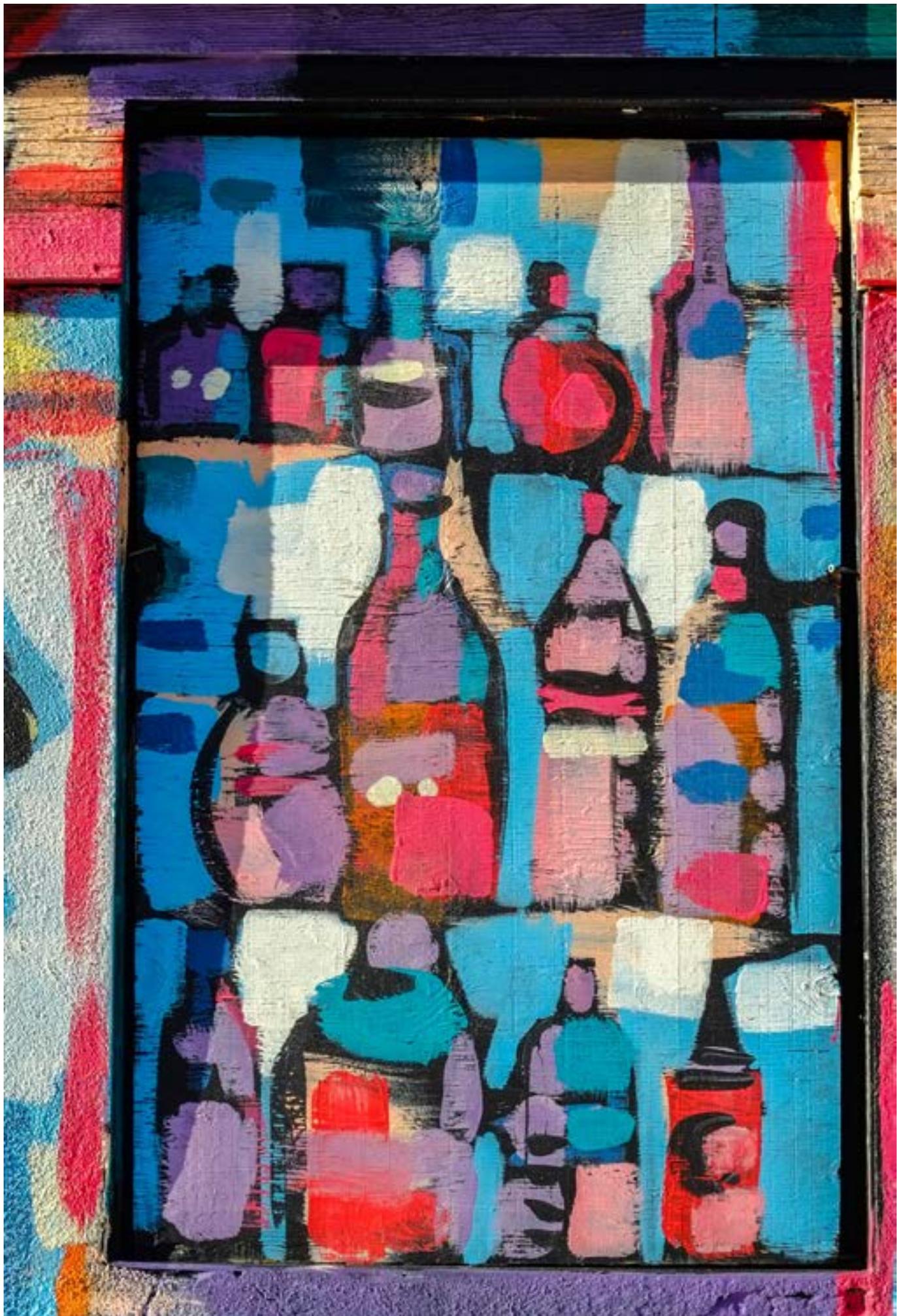
Robertson, lungo la Route 62, la strada del vino sudafricana, ospita a fine febbraio l'Hands-on Harvest Festival, la festa della vendemmia. Le città di Ashton, Bonnievale, McGregor, Montagu e Robertson, terre di vino e di rose, offrono la possibilità di seguire il viaggio dell'uva dalla vite alla botte, con la raccolta e la pigiatura dell'uva, e ovviamente anche di degustare vini e prodotti locali.

A causa della pandemia di Covid-19 nel 2020 il festival non si è tenuto, ma in futuro, quando l'emergenza sarà superata, chi sceglierà un viaggio in Sudafrica a febbraio dovrà senz'altro mettere in agenda di festeggiare a Robertson la vendemmia. Anche per vedere come nasce un Pinotage Rosé.

Barossa, Australia

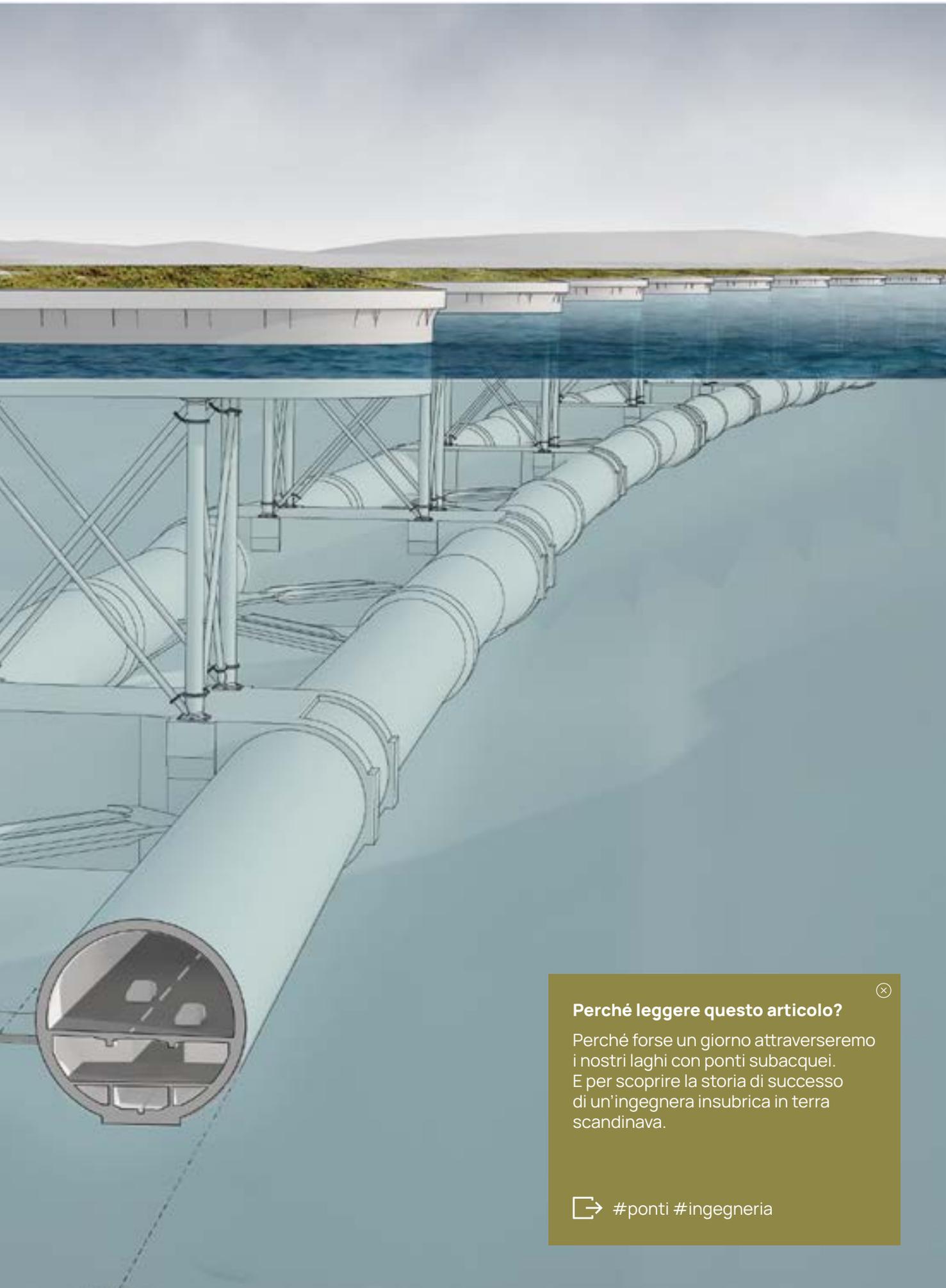
Se il 17 aprile 2021 sarete in Australia, fatevi trovare nella Barossa Valley, e in particolare lungo i marciapiedi da Tanunda a Coulthard House, a Nuriootpa. Potrete così assistere alla Vintage Festival Parade. Fanfara, carri allegorici, furono oltre 60 nel 2019, e migliaia di persone animeranno una delle zone più rinomate della produzione vinicola australiana.

Il Barossa Vintage Festival è una manifestazione biennale che si svolge dal 1949 e che vede una grande partecipazione popolare. Oltre a prodotti tipici, mercati e vini da degustare una delle attrazioni del festival è la presenza lungo le strade della valle di originali spaventapasseri, iniziano a comparire tra campi e vigneti a marzo e sono una delle icone del festival di Barossa.



IL PONTE CHE C'È MA NON SI VEDE





Perché leggere questo articolo? ⊗

Perché forse un giorno attraverseremo i nostri laghi con ponti subacquei. E per scoprire la storia di successo di un'ingegnera insubrica in terra scandinava.

[#ponti #ingegneria](#)

I norvegesi sono un popolo di celebri navigatori sin dai tempi dei vichinghi. Esserlo era, ed è, una necessità dettata dai lunghi fiordi che precipitano nel mare del Nord, per cui è molto più semplice solcare le acque per spostarsi da un luogo all'altro della costa, rispetto all'inerpicarsi su estenuanti pendii. Sarà per questa familiarità con l'acqua salata che negli ultimi anni in Norvegia hanno investito risorse per riuscire a realizzare ponti tubolari che galleggiano sotto il livello del mare. Nel gergo ingegneristico si chiamano ponti di Archimede e a guidare la ricerca è un'ingegnera originaria di una città d'acqua dolce, a due passi dal Ticino, Como. Si chiama **Arianna Minoretti**, lavora per lo Statens vegvesen, la pubblica amministrazione delle strade norvegesi, vive a Trondheim, la terza città del Paese scandinavo, e l'abbiamo intervistata per Bistrot.

Colonna sonora





Il ponte di Archimede è una struttura tubolare per il transito di mezzi di trasporto che viene posizionato sotto la superficie delle acque per collegare due sponde

Innanzitutto, cos'è un ponte di Archimede?

“È una struttura tubolare per il transito di mezzi di trasporto che viene posizionato sotto la superficie delle acque per collegare due sponde. Può attraversare un tratto di mare o di lago e sfrutta il celebre principio di Archimede. Possiamo definirlo un ponte tubolare sommerso e galleggiante. Non affonda poiché riceve una spinta verso l'alto da parte del fluido nel quale è immerso, uguale per intensità al peso del volume del fluido spostato”.

Esistono già dei ponti di Archimede?

“Non sono una novità, furono ideati già a fine Ottocento, ma non sono mai stati realizzati poiché non c'era l'adeguata tecnologia”.

E adesso è disponibile?

“Sì, da circa quarant'anni. Grazie gli investimenti in ricerca sviluppati per ancorare ai fondali le piattaforme petrolifere, sono stati realizzati gli sviluppi tecnologici che consentono di progettare e realizzare un ponte di Archimede in modo sicuro”.

Però sinora si è rimasti agli studi di fattibilità.

“Sì. Non esistono ancora realizzazioni concrete. In Norvegia siamo all'avanguardia in questi studi, poiché abbiamo fatto ricerche e test per collegare le sponde di alcuni fiordi

con ponti d'Archimede nell'ambito di una ridefinizione del tracciato dell'E39”

Cos'è l'E39?

“È una strada europea lunga circa 1'100 km che parte da Trondheim, in Norvegia, e segue la costa per poi approdare ad Aalborg, in Danimarca. Vi transita gran parte del traffico merci tra sud e nord della Norvegia, ma è una strada in alcuni tratti tortuosa, inoltre sono presenti diversi attraversamenti nei quali è necessario prendere il traghetto per andare da una sponda all'altro del fiordo. Per questo la Norvegia da tempo ha avviato un progetto per trovare soluzioni di collegamento alternative. E tra queste vi è anche l'ipotesi dei ponti di Archimede”

In questo progetto qual è il suo ruolo?

“Sono capo ingegnere, responsabile per gli studi di fattibilità del ponte di Archimede lungo la E39”.

Come lo è diventato?

“Nel 2013 mio marito, che è professore e al tempo era ricercatore, ha ricevuto un incarico in un ateneo norvegese, io ero libero professionista in Italia e ho iniziato a cercare un lavoro in Norvegia a fine 2013. Ho risposto a un bando dell'Amministrazione pubblica norvegese, era richiesto un ingegnere



Arianna Minoretti

Capo ingegnere, responsabile per gli studi di fattibilità del ponte di Archimede lungo la E39



Arianna Minoretti
Anno di nascita: 1979
Professione: Ingegnere civile

Conseguita la laurea in Ingegneria civile al Politecnico di Milano, è attiva quale progettista e construction manager per lo Studio Minoretti di Como e collabora anche con altri studi a livello internazionale. Nel 2014 si trasferisce a Trondheim, in Norvegia, dopo essere stata assunta allo Statens vegvesen. Nella pubblica amministrazione delle strade norvegesi è capo ingegnere, responsabile per gli studi di fattibilità del ponte di Archimede lungo la E39.

con esperienza nella progettazione di strutture in calcestruzzo armato, avevo quell'esperienza e nel 2014 sono stata assunta”.

Torniamo agli aspetti tecnici. Il ponte a che profondità si trova?

“A circa una ventina di metri dalla superficie, ma può attraversare fondali anche di centinaia di metri di profondità”.

Quale lunghezza può avere un ponte di Archimede?

“Dipende. Sino a qualche centinaio di metri non ha bisogno di ancoraggi o sostegni particolari, per distanze superiori è possibile realizzarne di alcuni lunghi decine di chilometri, ma in questo caso occorre prevedere dei pilastri o degli elementi di stabilizzazione verticale”

Che diametro ha il tunnel e con cosa è realizzato?

“Anche in questo caso dipende da che cosa si vuol far passare

dentro: solo veicoli su gomma o anche ferrovia. Quello che abbiamo progettato qui in Norvegia prevede due condotti e un diametro di 12,5 metri. La struttura è in calcestruzzo armato”.

Quanto costa un ponte di Archimede?

“Vi sono diverse variabili. In generale ha il vantaggio di avere una crescita di costi lineare a prescindere dalla lunghezza, mentre altri ponti hanno crescite di costi esponenziali all'aumentare della lunghezza. Applicando la tecnologia proposta per i fiordi norvegesi, ad esempio il Bjørnafjord, una cifra di riferimento potrebbe essere 600'000 euro (circa CHF 650'000, ndr) a metro lineare, ma il costo potrebbe ridursi ad esempio a 170'000 euro a metro lineare nel caso di assenza di elementi intermedi, come per la soluzione proposta per il Digernessundet”.

Quindi si tratta di investimenti miliardari? Esiste la possibilità che si realizzino?

“Sì. Abbiamo studiato ipotesi per tre collegamenti in tre diversi fiordi. In un caso, complice la situazione Covid-19 e la conseguente crisi economica mondiale, si è deciso di soprassedere. In un altro caso, si è optato per una struttura di ponte galleggiante già collaudata e nel terzo caso, Sulafjord, attendiamo di sapere quale sarà la scelta. Si tratta di coprire una distanza di oltre 4 chilometri e riteniamo la nostra proposta una valida soluzione”.

Quali sono i vantaggi di questa soluzione ingegneristica?

“Innanzitutto, non ha un impatto paesaggistico, dalla terraferma non si vede. Inoltre, mentre i ponti galleggianti con condizioni di mare molto mosso devono essere chiusi, i ponti di Archimede prevedono giorni di chiusura solo in condizioni particolari, normalmente non si avverte alcuna oscillazione. Questo perché i ponti sopra la superficie dell'acqua sono esposti ai carichi ambientali che invece con l'immersione della struttura è possibile in parte ridurre. Stiamo svolgendo anche una campagna di test specifici per fuoco ed esplosioni, che sono carichi normalmente previsti in fase di progettazione.”



Sin dagli anni '60 erano stati proposti anche per laghi come quello di Como, di Lugano o di Ginevra, ma non c'era ancora la tecnologia. Ora vi sono studi per ponti di Archimede in diversi posti nel mondo

Avete studiato anche l'impatto su flora e fauna marine?

“Questo è un elemento da approfondire caso per caso, si tratta di analizzare l'ecosistema a una determinata profondità, e questo cambia a seconda della zona, poiché dipende dal tipo di mare o di lago, dalle correnti, temperature. Senz'altro è necessario uno studio approfondito per ogni applicazione specifica. Siamo già a conoscenza tuttavia di alcune indicazioni generali applicabili, ad esempio, alla riduzione dell'impatto nella fase di costruzione”.

Conosce altri progetti internazionali di ponti d'Archimede?

“Sin dagli anni '60 erano stati proposti anche per laghi come quello di Como, di Lugano o di Ginevra, ma non c'era ancora la tecnologia. Ora vi sono studi per ponti di Archimede in diversi posti nel mondo, come ad esempio in Corea del Sud o per il Mar Rosso. Intanto, il Fib (federazione internazionale per il calcestruzzo strutturale) pubblicherà a breve le prime linee guida per la progettazione di questo tipo d'infrastruttura, un documento scritto da un gruppo internazionale di esperti che ho avuto l'onore di coordinare”.

Quando viaggeremo su un ponte di Archimede?

“Difficile a dirsi. La tecnologia c'è, abbiamo fatto test e studi. Ora dipende dalle scelte politiche, in alcuni casi si hanno magari delle riserve a investire in un progetto nuovo e mai realizzato, quando ci sono delle alternative disponibili. Vedremo”

Senz'altro la costruzione della prima di queste strutture farà da apripista per molte altre possibili applicazioni e aprirà un nuovo mercato per costruttori e prefabbricatori.

“Chissà che il primo non venga realizzato per realizzare l'attraversamento dello Stretto di Messina..”, commenta Minoretti, memore che già negli anni Settanta un architetto inglese aveva proposto una simile soluzione per superare i vortici di Scilla e Cariddi. D'altronde il buon Archimede era un greco di Siracusa, se i nomi hanno un destino, il primo ponte ispirato al suo principio dovrebbe vedere la luce nella sua terra: la Sicilia.



UNA VUELTA ANCORA

Perché leggere questo articolo?

Per scoprire che dietro ogni grande campione c'è un manager capace di comprenderlo. E perché il ciclismo è pronto a dare nuove soddisfazioni alla Svizzera.

➔ #ciclismo #sport



Mattia Galli (a sinistra il campione Primož Roglič)
© Bettini Photo

Per avere un occhio privilegiato sul ciclismo professionistico occorre bussare alla porta di Mattia Galli. Dall'ufficio di Grono, il socio dell'agenzia WSP Worldsport Promotion SA, gestisce gli interessi di diversi atleti professionisti.

Il nome più celebre è quello di Primož Roglič, attuale numero uno del ranking mondiale dell'UCI, l'Unione Ciclistica Internazionale, e vincitore per due anni di seguito della Vuelta España, uno dei tre Grandi Giri assieme al Tour de France ed al Giro d'Italia. Cosa ruota dietro a un campione? Ne abbiamo parlato con Galli.

01
21

Galli, iniziamo dalla strada, dalle gare. Qual è stata quella più emozionante?

“Potrei citarne alcune; dalla vittoria di Jan Tratnik, solito vestire i panni del gregario, nella sedicesima tappa del Giro d'Italia alla prima da professionista di Attila Valter al Giro di Ungheria, fino alla Liegi-Bastogne-Liegi, prima classica monumento di Primož. Forse però dovrei dire la tredicesima tappa della Vuelta, la cronometro del 3 novembre, con la quale si è ripreso la maglia rossa che ha poi indossato sino alla fine ha avuto un sapore particolare. Ha vinto la crono per un secondo ed è stato un momento particolarmente liberatorio per lui, perché ha

scacciato i fantasmi del Tour 2020. In Francia, a settembre, aveva perso la maglia gialla proprio nell'ultima cronometro. La vittoria in Galizia ha significato poter dire: sono tornato. So ancora vincere le gare contro il tempo”.

Segue molte gare professionistiche di ciclismo?

“Durante l'anno sono presente a numerosi appuntamenti. Stare vicino agli atleti, frequentare l'ambiente, è fondamentale per il mio lavoro, per consolidare o creare rapporti e seguire le nuove generazioni. Il ciclismo è uno sport itinerante e, ritiri di squadra a parte, non esistono in genere luoghi dove i ciclisti si

ritrovano quando non corrono. Ci sono i quartieri generali dei team, ma poi ognuno s'allena per conto suo dove risiede”.

L'aspetto primario è assicurare loro un contratto con una società ciclistica. Ma in realtà ci occupiamo poi di tutta una serie di aspetti mirati ad agevolare la quotidianità di un atleta.



Bisnòt



Mattia Galli
Anno di nascita: 1980
Professione: UCI Riders' Agent

Conseguito il diploma alla Scuola cantonale di Commercio a Bellinzona si dedica agli studi di economia a Friburgo, dove parallelamente persegue la carriera nel ciclismo agonistico. Dopo alcune stagioni di competizioni nella categoria Under 23, inizia a gestire gli interessi di alcuni colleghi ciclisti e parallelamente si prepara a diventare FIFA Players' Agent. Attivo nel mondo del ciclismo e del calcio. Gestisce la WSP Worldsport Promotion SA e la MG Players Agency SAGL.

Ma come si diventa agente di ciclisti professionisti?

“Occorre avere una licenza rilasciata dall'UCI, l'Unione Ciclistica Internazionale. Personalmente mi sono avvicinato alla professione perché in gioventù ho corso in bicicletta sino ai primi anni Duemila. Non sono passato al professionismo e parallelamente agli studi ho iniziato a fare l'agente per alcuni miei compagni, come Patrick Calcagni, oggi mio socio, ed altri corridori.

Tra i suoi clienti vi sono solo ciclisti?

“Prevalentemente ciclisti, sono attivo ancora parzialmente nel calcio seppure meno rispetto al passato.

C'è differenza tra i due tipi d'atleti?

“Beh, ogni atleta ha il proprio carattere con pregi e difetti. Il calcio è puramente uno sport di squadra, il ciclismo è uno sport individuale dove serve comunque la squadra per vincere. I ciclisti sono generalmente forse più autonomi ed accondiscendenti”.

Oltre a Roglič, chi segue?

“Sono agente di 18 atleti. Tredici professionisti, 4 giovani categoria U23 e 1 nella MTB. Ungheresi, norvegesi, sloveni, colombiani ed anche svizzeri, a partire dal grigionese Matteo Badilatti che corre per la Groupama-FDJ. Tra i biker seguo il ticinese Filippo Colombo”.

Cosa deve offrire loro?

“L'aspetto primario è assicurare loro un contratto con una società ciclistica. Ma in realtà ci occupiamo poi di tutta una serie di aspetti mirati ad agevolare la quotidianità di un atleta. Ed anche il supporto umano e psicologico rientra nelle nostre mansioni.”

Il ciclismo professionistico è ancora attraente per gli sponsor?

“Il ciclismo, con la sua internazionalità, rimane sempre uno sport attraente per le aziende di diversi settori. Assicurazioni, telefonia, energia, banche, catene di supermercati, lotterie, servizi, ecc. Oggi poi è diventata anche

Colonna sonora



Diversi corridori, a partire da campioni come Nibali e Aru, vivono in Ticino. La Svizzera italiana offre loro delle condizioni ottimali per poter svolgere la propria attività e una buona qualità della vita.

un'occasione di promozione per alcuni Stati. Israele, Bahrain, Kazakistan (Astana, ndr) ed Emirati Arabi hanno squadre nel World Tour e vogliono legare la loro immagine a uno sport verde, capillare e sempre più presente nella società come il ciclismo”.

Torniamo in Svizzera, quando nascerà il prossimo Cancellara?

“Ci sono già molti giovani emergenti e promettenti, a partire da Marc Hirschi. Ha 22 anni corre per il Team Sunweb e quest'anno ha vinto una tappa al Tour e la Freccia Vallone, e si è piazzato terzo al mondiale su strada ed alla Liegi-Bastogne-Liegi. Un talento che saprà esprimersi al meglio puntando sulle grandi classiche e perché no anche nelle gare a tappe. E guarda caso è di Ittigen, lo stesso comune di Cancellara”.

Il Ticino è anche una terra di corridori da importazione

“Sì, è vero, diversi corridori, a partire da campioni come Nibali e Aru, vivono in Ticino. E non credo sia unicamente per motivi fiscali, ma anche perché la Svizzera italiana offre loro delle condizioni ottimali per poter svolgere la propria attività e una buona qualità della vita. Da quest'anno anche il campione del mondo a cronometro, Filippo Ganna, si è trasferito ad Ascona. E lo si può incrociare spesso in Mesolcina a pedalare”.

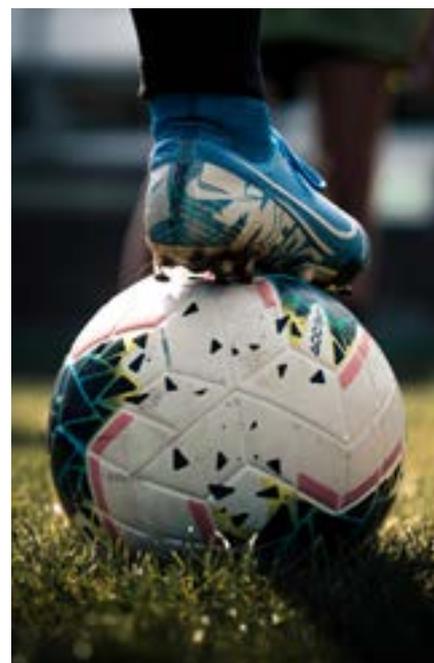
Esistono piccoli territori come la Slovenia, circa 2 milioni di abitanti, che sfornano campioni: chi ha battuto Roglič al Tour è un giovane sloveno, Pogacar. C'è un segreto?

“È una terra che ha investito e crede molto nello sport, vanta infatti atleti di primissimo livello mondiale in numerose discipline: Doncic, Dragic, Maze, Gajser, Stuhec, Prevc, solo per citarne alcuni. Nel ciclismo stanno raccogliendo i frutti di un movimento in continua crescita. Esiste poi anche un fattore emulazione, oggi gli sportivi sono sempre più dei modelli di riferimento per le giovani generazioni”.

Roglic ci riproverà con il Tour nel 2021?

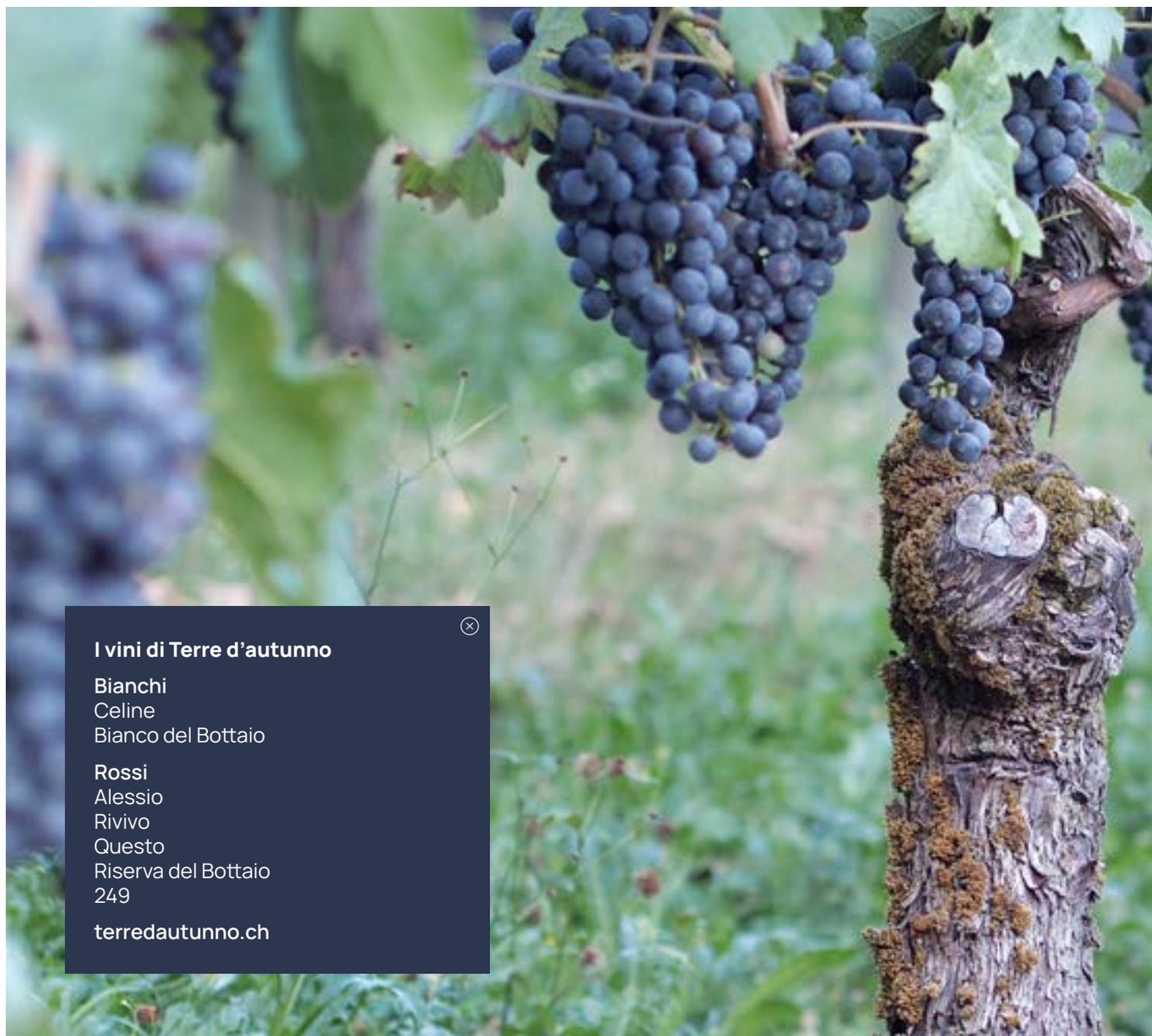
“È ancora presto per stilare un programma definitivo, dipenderà inoltre da come si svolgerà la stagione, dato che vi è sempre l'incognita Covid, e dalla strategia della squadra (il Team Jumbo-Visma, ndr). Di certo, dopo un quarto posto nel 2018 ed un amaro secondo posto nel 2020, il gradino più alto del podio sugli Champs-Élysées rimane un suo obiettivo primario”.

Anche nel 2021 Galli seguirà dunque i suoi campioni nelle sfide più appassionanti del ciclismo, e chissà che un giorno, non troppo lontano, torni nei Grigioni con una maglia gialla nella valigia.



Il vino che profuma di bosco ticinese

Bisnò



I vini di Terre d'autunno

Bianchi

Celine
Bianco del Bottaio

Rossi

Alessio
Rivivo
Questo
Riserva del Bottaio
249

terredautunno.ch

La saggezza popolare dice che è nella botte piccola che sta il vino buono. Ma a Lumino, più che alla dimensione guardano alla qualità, perché vogliono che il proprio vino si affini con i profumi dei boschi del Ticino. Nasce così un vino che sa di terroir dall'uva sino alla botte. Il merito è di Davide Biondina che ha deciso che doveva essere non solo un abile viticoltore e un esperto vinificatore, ma anche un provetto bottaio. L'abbiamo intervistato.





Davide Biondina
Anno di nascita: 1978,
Professione: forestale, viticoltore-
vinificatore-bottaio.

Dopo l'apprendistato di selvicoltore, ottiene la maturità professionale tecnica e frequenta la scuola superiore forestale di Maienfeld. Dal 2001 è attivo presso l'amministrazione cantonale quale forestale di settore. Tra gli anni 2000 e 2010 svolge vari corsi nel settore viticoltura e vinificazione. Da autodidatta impara la professione del bottaio che pratica tutt'oggi nella sua azienda vitivinicola, fondata nel 2016 assieme alla moglie.



Davide Biondina
Viticoltore e vinificatore

Con sua moglie, Rahel Kuhn, gestisce l'azienda vitivinicola Terre d'Autunno, quando è nata la passione per la vigna?

“È una tradizione familiare, sono cresciuto vedendo i miei coltivare vigneti a Monticello e Lumino. È qualcosa che vivo sin dall'infanzia e sono riuscito a condividere questa passione con mia moglie”.

La passione per le botti invece è nata dopo?

“Sì, è una caratteristica della nostra azienda che abbiamo inserito con il passare degli anni, quando abbiamo pensato che il nostro vino doveva sapere al 100% di territorio”.

Quindi usate legno locale?

“Sì, il nostro vino è a km zero. Scegliamo la pianta, la tagliamo, aspettiamo 36 mesi per completare il processo di essiccamento e stagionatura e poi l'assembliamo, a questo punto c'è bisogno della

tostatura, che avviene ponendo un braciere all'interno della botte”.

Un lavoro lungo e laborioso. Quante riuscite a produrne?

“Circa una decina l'anno”.

E quanto tempo viene utilizzata una botte?

“Noi la cambiamo dopo tre anni”

Serve un legno specifico?

“La quercia, il rovere, è il legno migliore. Abbiamo provato anche a utilizzare il larice o il castagno, che sono alberi tipici delle nostre zone, ma non danno le garanzie che offre il legno di quercia”.

Di che dimensioni sono?

“Le classiche barriques francesi contengono circa 225 litri, quelle che produciamo noi sono invece da 300 litri. È una scelta enologica, in questo modo si ottiene un impatto più delicato del legno sul vino”

Le botti bisogna però riempirle, quali uve coltivate?

“Per la stragrande maggioranza sono uve Merlot. È un vitigno che in Ticino si è ben ambientato da tempo e sta dando buoni vini, anche quest'anno per esempio alcune nostre etichette hanno conquistato riconoscimenti nei concorsi nazionali. Il Merlot ticinese è ormai ben conosciuto e identificato. Però, vogliamo provare anche nuovi vitigni. E bisogna sperimentare per capire se un'uva è adatta al territorio e se può dare buoni vini. Per esempio, abbiamo da poco impiantato un vigneto di Sauvignac, è un vitigno a bacca bianca, particolarmente resistente alle malattie e alle condizioni climatiche. Può dare origine a bianchi strutturati (tipo Riesling, ndr)”.

Com'è andata la vendemmia 2020?

“Devo dire che è stata in generale un'ottima annata, una delle migliori del decennio. Per i bianchi potremmo già iniziare a berla in primavera. I rossi invece fanno almeno dodici mesi di barrique,



per poi passare all'affinamento in bottiglia, per cui arrivano sul mercato dopo un paio d'anni dalla vendemmia, le riserve fanno invece due anni di barrique”.

E per i rossi riserva, quand'è il momento migliore per stapparli?
“Direi dopo 5-7 anni”.

Quante etichette avete?

“Sette. Cinque di rosso e due di bianco. I bianchi sono un Bianco di Merlot e un Viognier in purezza. Poi ci sono tre Merlot in purezza: “Alessio”, “Riserva del Bottai” e “Rivivo”. Quest'ultimo è affinato in botti di rovere provenienti dal parco della Fondazione del Monte Verità di Ascona. “Questo” è invece un Merlot con una piccola percentuale di Cabernet Sauvignon. Lo produciamo in collaborazione con l'azienda Mondò di Sementina. Infine, c'è “249”; è l'unico vino che non deriva da uve ticinesi, è una Barbera d'Asti prodotta in collaborazione con le storiche cantine piemontese Coppo. Il vino viene affinato nelle nostre botti di rovere ticinese stoccate presso la stupenda cantina di Canelli”.

Come nascono i vostri vini?

“Vinifichiamo in purezza le uve di ogni singolo vigneto, e solo successivamente valutiamo come affinarle in barrique”.

Il mercato dei vini ha risentito degli effetti della pandemia?

“Noi ce la siamo cavata, nonostante tutto, abbastanza bene. Oltre alla clientela locale e a quella dei ristoranti e dei grotti, stiamo assistendo a un aumento delle vendite online anche verso la clientela oltre Gottardo”.

È ora di sedersi a tavola, con cosa abbina i suoi vini?

L'Alessio, fresco e fruttato, può essere ottimo per accompagnare degli affettati come quelli tipici delle nostre valli. Un Merlot riserva, per restare alla nostra tradizione culinaria locale, va benissimo



con una polenta e spezzatino. E il Viognier l'abbinerei a formaggi erborinati o leggermente piccanti”.

Un'ultima domanda, ma un viticoltore d'inverno riposa?

“Mica tanto. Anzi. Dopo la vendemmia c'è la vinificazione, poi la potatura, poi arriva la primavera e l'imbottigliamento. Lavoriamo sempre”.

E così Biondina ci saluta velocemente, per correre al prossimo appuntamento. Il vino non si fa da solo, richiede impegno e sapienza, ma nella voce di chi lo produce, nell'entusiasmo e nella passione che trasmette, comprendiamo che può dare grandi soddisfazioni.





Montagnola Residenza RoRa

UN GIOIELLO VISTA LAGO

6 appartamenti di alto standing da:
2.5 locali, 3.5 locali, 4.5 locali.

In vendita anche come residenza secondaria.

Consegna 2022

 **Galli
Immobiliare**

info:
+41 91 827 40 36 – immogal.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

