

Bistrôt

04
21

Change is
the only constant!

In questo numero:

Il dottore degli edifici

Dalle trivelle alla materia
oscura

La vendemmia sul confine

La selvaggina è servita

Vivere tra mandoril e ulivi

Il mister con il regolo

Il mio corpo libero

Effervescenza moesana

Start—

#ingegneria #gallipartners
#sergiotami #cern #pinigroup
#ricerca #acceleratore #hilumi
#calcio #nazionale #piertami
#edisimcic #ribolla #collio
#vigneti #alanrosa #stambecco
#lostallo #groven #tunisia #olio
#mandorle #giulio belletti
#simoneferrero #personaltrainer
#lavorofunzionale #peterpfisterer
#lafirenzana #gazosa

Indice

4

Editoriale



6

Il dottore degli edifici



10

Dalle trivelle alla materia oscura



14

La vendemmia sul confine



20

La selvaggina è servita

26

Vivere tra mandorli e ulivi



30

Il mister con il regolo

36

Il mio corpo libero



40

Effervescenza moesana



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

Impressum

Editore

Galli Group SA

www.galligroup.ch

Concetto grafico, impaginazione
e redazione testi
visiva.ch

Stampa

PDFpublprint Sagl

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

Ottobre-Dicembre 2021



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

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

Galli Group people



Editoriale

Change is the only constant!

L'unica costante è il cambiamento, parafrasando il filosofo Eraclito: nulla è immutabile, tranne l'esigenza di cambiare. Lo sa bene chi nella vita sceglie di mettersi alla prova, di seguire una vocazione riscoperta, di cimentarsi in nuovi campi o di evolvere in quelli abituali. Questo numero di Bistrôt, l'ultimo del 2021, è dedicato proprio a chi decide di cambiare anche se avrebbe potuto tranquillamente continuare su una strada già segnata. A chi sceglie non per necessità, ma per entusiasmo.

Come sempre, diamo la parola a persone che si occupano di ciò che amiamo fare: abitare, creare e vivere. Sono testimoni di una volontà di rimettersi sempre in gioco. Sergio e Pier sono i due fratelli Tami, che dopo aver fondato studi d'ingegneria di successo, hanno scelto di non sedersi sulla poltrona da manager ma di fare quello che più li appassiona: la professione di consulente il primo, l'allenatore di calcio il secondo.

E sempre parlando d'ingegneri, che dire di chi ha scelto dopo la pensione di trasferirsi in Tunisia a coltivare ulivi? Ai confini tra Slovenia e Italia c'è la storia di Edi Simčič che nel mezzo del cammin della vita decide di fondare una sua cantina. E per fortuna, vien da dire bevendo la sua Rebula. Restiamo nell'ambito gourmet e parliamo di Alan Rosa, chef che è ripartito dal locale di famiglia per stupirci con un matrimonio fra tradizione e innovazione. Sempre nel Moesano vi è chi arrivò negli anni Settanta dalla Germania inseguendo l'amore, e passò da una pizzeria al commercio internazionale, e ora ha scoperto la passione per la gazosa.

Anche gli scienziati non s'accontentano e scelgono di ripartire. Al CERN di Ginevra non è bastato scoprire il bosone di Higgs, "la particella di Dio", stanno già lavorando per realizzare un acceleratore più potente per scoprire i segreti della materia, compresa quella oscura.

Ripartire significa anche ricominciare a prendersi cura del proprio corpo in modo organico, senza cercare scorciatoie o trucchi tecnologici. Ce lo spiega un personal trainer.

Ecco perché "change is the only constant". Voglia di cambiare, di cercare nuovi traguardi, è la chiave che i protagonisti di questa edizione di Bistrôt sembrano avere in comune. Perché il modo migliore per non dover ripartire da zero, è proprio anticipare il cambiamento. Saper ascoltare le nostre visioni di futuro, confrontarle con le voci della società che cambia, e poi essere pronti a ogni nuovo inizio come se fosse il primo. Buona lettura!





Perché leggere questo articolo?

Per scoprire come la passione per la propria professione non tramonta con il passare degli anni. Perché il cambiamento climatico comporta anche ricadute sui danni agli edifici.

➞ #ingegneria #sergiotami

IL DOTTORE DEGLI EDIFICI

Accade in molte professioni. Per esempio, uno vuole curare le persone, diventa medico, e poi finisce dietro una scrivania da dirigente sanitario a firmare autorizzazioni.

Sergio Tami è nato con la passione di prendersi cura degli edifici. Ingegnere civile, si è specializzato nella fisica della costruzione, che include anche lo svolgimento di perizie, pensando alle sempre maggiori esigenze e attese che le persone hanno nei confronti di un semplice edificio.

Il suo responso è fondamentale. Sulla sua "diagnosi" e la sua "prognosi" si basano assicurazioni e assicurati per avviare le cure. Quando però ti piace far bene il tuo lavoro, cerchi di scegliere dei validi aiutanti, di offrire un servizio migliore al cliente. Perciò, può succedere di ritrovarsi a capo di un'azienda con 80 collaboratori e di dover pensare più a gestire la

società che ad andare sul campo. Così è avvenuto per Tami. L'ingegnere, superati i 50 anni, si è però accorto che la voglia di prendersi cura degli edifici non era passata. Anche perché oggi vi sono nuove condizioni che possono facilitare i "malanni" delle case: dai cambiamenti climatici alla complessità tecnologica. Quando la creatura nata 21 anni fa (IFEC ingegneria), al raggiungimento della maggiore età è convolata a nozze, Tami ha preferito continuare la professione con Galli Partners Consulting SA a un futuro dietro la scrivania da dirigente di multinazionale. Ce lo racconta in questa intervista, assieme alla passione di insegnare il "mestiere" alle nuove generazioni.

Colonna sonora





Tami, lei ha fondato e sviluppato IFEC, che è diventata una delle più grandi realtà di studi ticinesi d'ingegneria. Tre anni fa IFEC è entrata in un gruppo multinazionale come AFRY, ora vi è il suo impegno in Galli Partners Consulting. Quali sono i motivi che l'hanno spinta in questa direzione? "A dire il vero, volevo semplicemente continuare a fare il mio lavoro, la cosa che più mi piace: le perizie per i danni alla costruzione, le mediazioni per aiutare le persone a litigare meno. Al momento dell'integrazione con AFRY avrei avuto la possibilità di avere un posto dirigenziale a Zurigo, ma ho preferito tornare a restare attivo nella mia professione. Ero consapevole che IFEC aveva raggiunto una solidità tale che una mia uscita era di fatto indolore".

Allora facciamo un passo indietro, al 1994.

"Fu mia moglie Sara, che non finirà mai di ringraziare, a convincermi ad aprire una mia attività libero professionale. Poi, fino al 2000, sono rimasto da solo. In quell'anno, con il mio socio Dario Bozzolo abbiamo fondato IFEC consulenze, con noi, all'epoca, c'era solo l'architetto Giovanni Laube. Siccome volevamo seguire bene i clienti, abbiamo iniziato ad assumere collaboratori. Diciotto anni dopo, al momento dell'entrata in AFRY eravamo in ottanta".

Numeri importanti per il Ticino.

"Senz'altro per la realtà ticinese sono numeri di rilievo per il settore. Il Ticino ci ha dato tanto e sono convinto continuerà a darcelo, ma, se si volevano prendere dei mandati oltre Gottardo o a livello internazionale, inevitabilmente, occorreva crescere ed entrare in realtà di dimensioni maggiori".

È stata una scelta per dare continuità a IFEC, che poteva portarla a essere manager all'interno di una realtà più grande. E invece?

"Invece amo il mio lavoro di perito e si sono create le condizioni per poterlo fare in Galli Partners Consulting, in modo da evitare possibili potenziali conflitti d'interessi. Anche se la mia collaborazione con IFEC, su alcuni mandati, rimane, sfruttando tutte quelle sinergie che vanno alla fine a vantaggio proprio del cliente".

Parliamo dunque della sua attività. Quali sono oggi le maggiori emergenze rispetto ai danni alle costruzioni?

"Uno dei temi fondamentali è quello legato ai cambiamenti climatici. L'ultima estate è stata esemplare in Ticino. Fenomeni atmosferici che un tempo nelle nostre zone si pensavano come eventi straordinari diventano più frequenti. Solo per fare un paio di esempi, siamo intervenuti per le perizie

all'aeroporto civile di Locarno, per un episodio di cui hanno parlato anche le cronache, che ha visto scoppiare l'hangar1 a causa delle forti raffiche di vento. In un altro caso i danni sono stati riportati da un'abitazione a causa dell'inondazione avvenuta per la tracimazione di un riale".

In questi casi cosa fate?

"Innanzitutto, si tratta di offrire un aiuto alle persone, per permettergli di riutilizzare il prima possibile il proprio bene danneggiato. Nella fattispecie, ad esempio, stabilendo il risarcimento spettante dal punto di vista assicurativo".

Gli interventi di risanamento sono poi solo conservativi?

"Dipende. Di certo quella è la priorità, però si può approfittare della necessità di un intervento, per cercare di aumentare le prestazioni dell'edificio. Di fronte ai cambiamenti climatici anche le normative si stanno adeguando".

Quali sono le altre cause di danneggiamento degli edifici?

"L'altro grande tema è quello legato alla complessità degli edifici. Negli ultimi vent'anni vi sono sempre più materiali utilizzati e sempre più professionalità coinvolte. Solitamente i problemi nascono nei raccordi, nelle interfacce. Per esempio, la maggior parte di danni è dovuta a infiltrazioni d'acqua. Non basta il serramento perfetto o il muro a regola d'arte, perché spesso è nel punto di raccordo che nascono i problemi. In questi casi, prima di studiare il risanamento è fondamentale capire quali sono le cause all'origine del danno".

L'ingegnere, quindi, non deve limitarsi a fare calcoli.

"Il punto è proprio questo. Non solo nel mio settore, ma a partire dal team di progettazione, occorre interpretare il ruolo dell'ingegnere come un consulente che ha una visione globale dell'opera, poi, certo, deve anche far bene i calcoli. E ovviamente vanno considerati, gli altri due elementi che giocano nella realizzazione di un edificio: le ditte esecutrici e il committente".

Cioè?

"Non sempre le ditte esecutrici hanno tutto il know-how necessario

e non sempre il committente ha chiaro cosa vuole. E in ogni caso vi sono delle tendenze in atto che portano a volere sempre di più, ma non necessariamente a investire di più. Un esempio? Anziché adattare il nostro corpo, inventiamo ritrovati tecnologici per farlo: è l'esempio dell'aria condizionata. Chi farebbe oggi un viaggio di 300 km in un'auto senza aria condizionata? Questa tendenza genera un circolo poco virtuoso".

In che senso?

"Come spiego ai miei studenti, produciamo lampadine più efficienti a basso consumo energetico, ma ne utilizziamo dieci in una stanza, mentre prima ce n'era una sola (e le persone l'accendevano solo quando era necessario). Dovremmo sempre affrontare le questioni con una visione globale. Inutile spendere soldi per i pannelli fotovoltaici, se la casa è pessima dal profilo della dispersione energetica, meglio prima intervenire su questo fronte. Lo stesso discorso vale per la gestione del territorio. In Svizzera negli anni passati abbiamo investito in strutture, anche in quota, in zone non

abitate, in chiave di prevenzione del dissesto idrogeologico e siamo stati lungimiranti rispetto ai cambiamenti climatici. Dobbiamo continuare a esserlo".

Ha parlato degli studenti. Lei è anche docente alla SUPSI, consiglia di diventare ingegneri?

"Alla base di tutto dev'esserci la passione, come in ogni mestiere o professione. Dopo di che consiglio di imparare bene le lingue: inglese e tedesco, soprattutto. Di girare e farsi un'esperienza in Svizzera interna, in Germania o fuori dall'Europa. C'è sempre tempo per ritornare alle origini".

La figura dell'ingegnere affascina le nuove generazioni?

"In Ticino abbiamo una carenza di ingegneri. Un po' perché molti preferiscono andare oltre Gottardo a lavorare, un po' perché viene vista come meno gratificante rispetto ad altre professioni. Ma gli ingegneri bravi guadagnano bene e, se si ha visione globale, si può dare un importante contributo nei team di progettazione, vedendo riconosciuto il proprio ruolo".



Sergio Tami

Anno di nascita: 1967

Professione: Ingegnere civile consulente

Dopo la scuola tecnica superiore, antenata dell'odierno Dipartimento ambiente costruzioni e design della SUPSI, dove attualmente è docente di Fisica della costruzione per i Bachelor di Ingegneria civile e Architettura, Sergio Tami parte alla volta di Berna per migliorare le sue conoscenze linguistiche e cimentarsi nel settore dell'energia. Rientrato in Ticino, avvia un'attività in proprio e fonda la IFEC Consulenze, specializzata nell'ambito della fisica della costruzione e dell'energia nella costruzione e nell'acustica, insieme al collega Dario Bozzolo, specializzato in fisica. Nel 2018 IFEC entra nel gruppo AFRY, Tami continua la collaborazione con IFEC e al contempo nel 2021 entra nel collegio di direzione e nel Consiglio d'amministrazione di Galli Partners Consulting SA.

Perché leggere questo articolo?

Per apprendere come sta nascendo il nuovo acceleratore del CERN di Ginevra. Per scoprire quali sono i segreti dell'universo ancora da svelare.

➞ #cern #acceleratore

DALLE TRIVELLE ALLA MATERIA OSCURA

CERN il papà del web

CERN è la sigla di *Conseil européen pour la recherche nucléaire*, e di fatto è il più grande laboratorio al mondo di fisica delle particelle, posto al confine tra Svizzera e Francia, alla periferia ovest della città di Ginevra, con sede principale nel comune di Meyrin. La convenzione che lo istituiva fu firmata il 29 settembre 1954 da 12 stati membri, oggi ne fanno parte 23 più alcuni osservatori, compresi stati extraeuropei.

Scopo principale è quello di fornire ai ricercatori gli strumenti necessari per la ricerca in fisica delle alte energie ovvero principalmente gli acceleratori di particelle, che portano nuclei atomici e particelle subnucleari ad energie molto elevate, e i rivelatori che permettono di osservare i prodotti delle collisioni tra fasci di queste particelle.

Il CERN non ci ha donato solo scoperte importanti in ambito fisico, ma è stato anche il genitore del World Wide Web. La rete che tutti usiamo nacque al CERN nel 1989, da un'idea di Tim Berners-Lee e Robert Cailliau. Nacque come progetto marginale nel 1980 chiamato ENQUIRE con lo scopo di scambiare efficientemente dati tra chi lavorava a diversi esperimenti. Tim Berners-Lee sviluppò le infrastrutture che servono il Web e cioè il primo server web (funzionante con linguaggio HTML e protocollo HTTP) e il primo browser.

Il 30 aprile 1993 il CERN annunciò che il World Wide Web sarebbe stato libero per tutti.

Colonna sonora



Al CERN di Ginevra, uno dei centri più avanzati per la ricerca nella fisica sub-nucleare, si lavora alla realizzazione di un acceleratore di particelle ancora più potente.

Per indagare e scoprire i segreti dell'estremamente piccolo occorre però avvalersi di attrezzature e sistemi giganteschi.

Tra Francia e Svizzera, a pochi chilometri dal Lemano, un tunnel circolare lungo 27 km ospita l'acceleratore di particelle LHC (Large Hadron Collider), è lui a fornire le condizioni che rendono possibili i principali esperimenti degli scienziati del CERN.

Gli anni sono passati anche per lui e bisognava intervenire per la manutenzione. Ecco, dunque, l'occasione per cercare di creare un acceleratore più potente, in grado di spingere la ricerca verso nuove frontiere, di ampliare lo spettro delle possibili rilevazioni di scontri tra particelle. Per avere nuovi elementi da analizzare. Per rispondere alle domande sulla materia oscura o l'antimateria.

Il caro vecchio LHC è quasi pronto per iniziare una seconda vita e a diventare HiLumi. Per ospitare le nuove parti di questo gioiello

tecnologico è però necessario garantire un'infrastruttura che lo protegga e lo colleghi al mondo di sopra. Ed è qui che entra in campo l'esperienza "made in Swiss" di Pini Group. Ma partiamo dall'inizio, cos'è il progetto HiLumi?

Il progetto HiLumi

Un acceleratore di particelle è sostanzialmente una grande torcia puntata sul mondo sub-atomico, in particolare quello delle particelle elementari, i mattoncini dell'universo. Serve a comprendere come sono e come si comportano, per validare o meno le nostre teorie su come è fatto il mondo.

L'acceleratore LHC del Cern ha fatto questo lavoro egregiamente, portando, fra l'altro, alla rilevazione del bosone di Higgs. Ora, il progetto HiLumi LHC (High Luminosity LHC) vuole potenziare il superacceleratore del Cern in modo da aumentarne la luminosità (uno dei principali indicatori delle performance di un acceleratore di particelle) e cioè il numero di collisioni per unità di superficie in un dato intervallo di tempo. Ciò consente di aumentare la probabilità di possibili scoperte.

Mentre LHC è in grado di produrre fino a 1 miliardo di collisioni protone-

protone al secondo, HiLumi LHC sarà in grado di aumentare ulteriormente questo numero. Si ipotizza di aumentare di un fattore 5 la luminosità di picco, cioè il numero di eventi prodotti al secondo, e di un fattore 10 la luminosità integrata, cioè la quantità di dati complessiva raccolta dagli esperimenti.

Si lavorerà per aumentare la potenza dell'acceleratore, ma anche dei rivelatori.

Complessivamente, più di 1,2 km della macchina attuale sono sostituiti con nuovi componenti ad alta tecnologia, come magneti, collimatori e cavità a radiofrequenza. Si installeranno circa 150 nuovi magneti e 16 crab cavity, cioè "cavità a granchio". La loro funzione è quella di inclinare i pacchetti di protoni in modo che si muovano lateralmente, proprio come un granchio. Inoltre, si svolgeranno anche importanti lavori di ingegneria civile, con la costruzione di nuovi edifici, pozzi, caverne e gallerie sotterranee, principalmente in due località, in Svizzera in corrispondenza del rivelatore CMS (Compact Muon Solenoid) e in Francia al rivelatore Atlas (A Toroidal LHC Apparatus).

Il super-acceleratore dovrebbe tornare a indagare i segreti dell'universo verso il 2026-2027.





Marco Ruggiero
Anno di nascita: 1976
Professione: Ingegnere civile

Dopo aver conseguito la Laurea Magistrale in Ingegneria Civile - con specializzazione in Strutture Idrauliche - inizia la carriera professionale come Project Engineer / Site Engineer nel campo delle costruzioni idrauliche (dighe e centrali idroelettriche) per progetti internazionali. Dopo 5 anni di esperienza passa al settore dei Lavori Sotterranei come Project Engineer e, subito dopo, è impegnato come Site Engineer per un grande cantiere di gallerie in Svizzera (AlpTransit). Attualmente ricopre la carica di vice Responsabile della Divisione Construction Management all'interno del gruppo Pini.

Pozzi e gallerie

Qui entra in campo l'esperienza del Gruppo Pini nelle infrastrutture sotterranee.

Ne parliamo con l'ingegner Marco Ruggiero.

Ingegnere, qual è la parte di progetto che state realizzando al CERN?

"Il nostro cantiere è a Cessy in territorio francese, a circa una decina di chilometri da Ginevra. L'acceleratore è ubicato in un tunnel circolare lungo 27 km ed è per un terzo in territorio svizzero e per due terzi in quello francese. Lavoriamo in un'area di campagna, dove sono presenti delle adiacenze industriali del CERN. Oltre alla sede principale ogni 3 km circa lungo il perimetro del tunnel vi sono pozzi di accesso contornati da edifici industriali".

Cosa dovete realizzare?

"Si tratta di un progetto di ampliamento dell'acceleratore al punto 5. Comporta la realizzazione di un pozzo di accesso alto 80 metri e di oltre 10 metri di diametro, una caverna di servizio, un corridoio di trasformazione di oltre 300 metri di lunghezza, varie gallerie di collegamento, uscite di emergenza e le strutture di accesso all'infrastruttura. All'interno saranno poi posizionate le attrezzature del CERN".

A che punto siete?

"La parte in calcestruzzo è stata completata, ora dobbiamo installare dei moduli prefabbricati e fare opere di carpenteria metallica. Contiamo di finire i lavori in sotterraneo a gennaio 2022. Il cantiere è iniziato nel 2018 e nelle fasi di punta ha impiegato complessivamente un centinaio di persone".

Quali sono le difficoltà nel realizzare una simile opera?

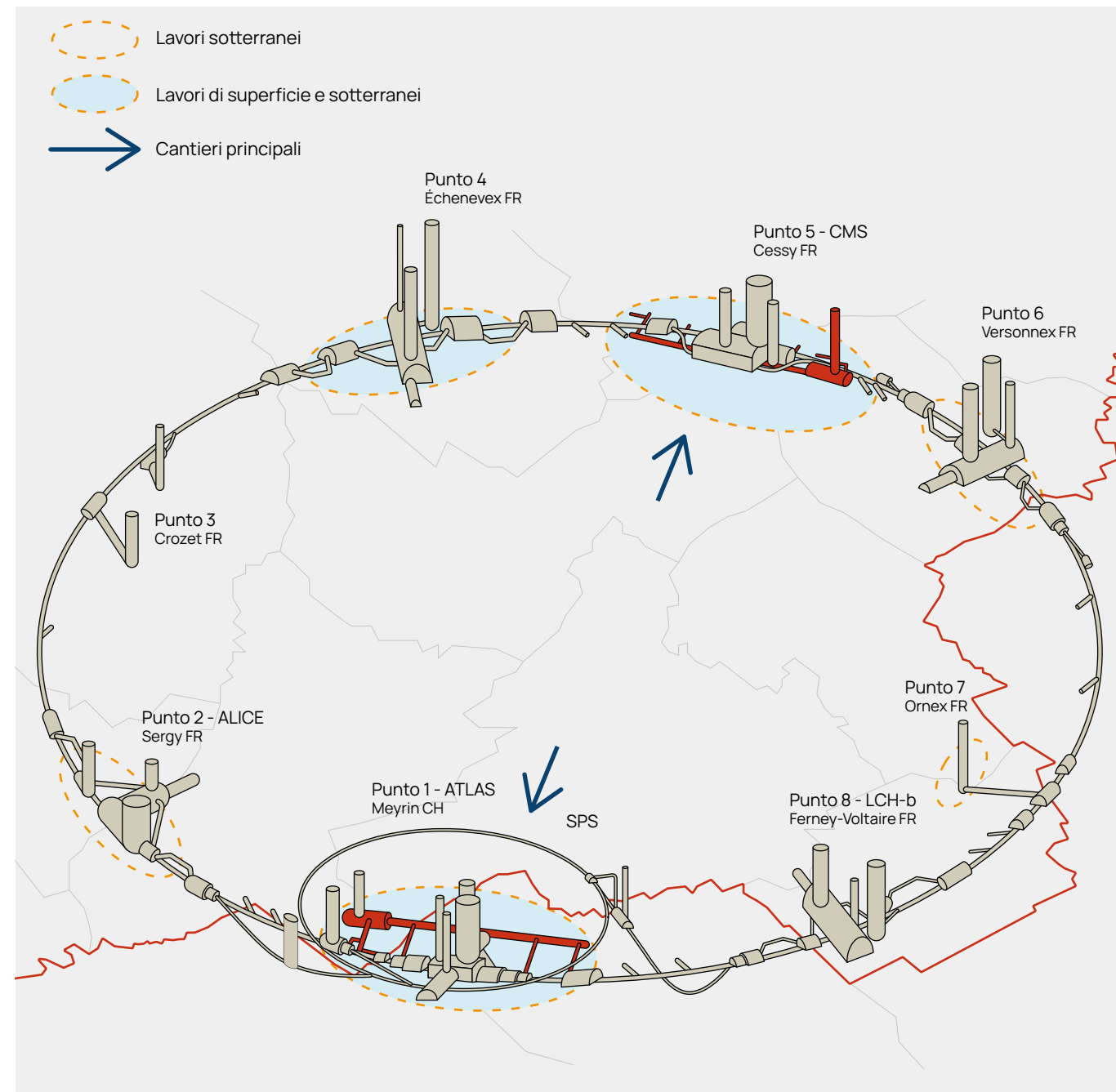
"Fondamentalmente si tratta di dover lavorare nelle vicinanze di una struttura già esistente e tecnologicamente avanzata, per cui occorre prestare massima attenzione affinché le vibrazioni prodotte dagli scavi non rechino danni alle apparecchiature dell'LHC."

Un committente di livello internazionale e ai massimi livelli di ricerca è particolarmente esigente?

"Il cliente ha richiesto che il progetto venisse gestito utilizzando il BIM (Building Information Modeling). Il nostro responsabile BIM ha costantemente collaborato con gli sviluppatori di Autodesk Revit per ottimizzare strumenti specifici per la costruzione sotterranea. Diciamo che c'è stato un continuo dialogo, con un'elevata richiesta di precisione".

È curioso che per analizzare l'infinitesimamente piccolo occorra costruire strutture ciclopiche.

"La destinazione della nostra opera è senz'altro affascinante. Ma personalmente sono interessato soprattutto alle grandi opere, alla gestione di grandi cantieri. Anche per questo sono passato dalle costruzioni per l'idroelettrico alle infrastrutture sotterranee. Perché oggi sono queste ultime che vedono le sfide maggiori, i progetti più importanti dal punto di vista ingegneristico. Con Pini, per esempio, siamo impegnati nel traforo del Brennero e nell'alta velocità Torino-Lione. Grandi opere di collegamento e complessi interventi sotterranei".



Oltre il bosone

L'acceleratore LHC del CERN è diventato celebre nella cultura di massa poiché ha portato nel 2012 a rilevare per la prima volta il **bosone di Higgs** (impropriamente definita la "particella di Dio"). Quest'ultimo fu teorizzato nel 1964 e ha un ruolo fondamentale nel Modello standard della fisica poiché conferisce la massa alle particelle elementari.

Dopo la dimostrazione dell'esistenza del bosone di Higgs, ora i fisici di tutto il mondo si propongono di utilizzare LHC (nella versione HiLumi) per avere risposte a varie questioni che reputano fondamentali. Secondo Wikipedia le domande che vorrebbero risposte sono

- Qual è l'origine della massa dei barioni? Generando plasma di quark e gluoni si verificherà l'origine non-perturbativa di una larga frazione della massa dell'universo?
- Perché le particelle elementari presentano masse diverse? In altri

termini, le particelle interagiscono con il campo di Higgs?

- Secondo alcune evidenze il 95% della massa-energia dell'universo ha una natura diversa da quella conosciuta. Di che si tratta? In altre parole, cosa sono la materia oscura e l'energia oscura?
- Esistono le particelle supersimmetriche?
- Esistono altre dimensioni oltre alle tre spaziali e quella temporale, come previste da vari modelli di teoria delle stringhe?
- Quali sono le caratteristiche che possono spiegare l'asimmetria tra materia e antimateria, cioè la quasi assenza di antimateria nell'universo?
- Che cosa si può conoscere, con maggiore dettaglio, di oggetti già noti, come il quark top?

La vendemmia sul confine

Il Novecento ha spostato più volte il confine nelle terre del Collio, quando l'aquila imperiale degli Asburgo fu ammainata, i verdi pendii si ritrovarono contesi tra l'Italia e la Jugoslavia. Poi quest'ultima si disgregò e, dagli anni Novanta, esiste un Collio italiano in Friuli e un Collio sloveno: Goriska Brda.

Perché leggere questo articolo?

Per scoprire una storia di passione per il vino che passa di padre in figlio. Per lasciarsi affascinare dalla storia dei profumi e sapori tra Alpi e Mediterraneo.

➞ #edisimcic #ribolla #vigneti



Per chi ama i bianchi tutto ciò si traduce in un vino dai due nomi: Ribolla e Rebula. Due modi per chiamare lo stesso vitigno, coltivato sui colli da una parte e dall'altra del confine. E dalla parte slovena, a poco meno di un chilometro dall'Italia, vi sono i terreni di Edi Simčič. Sono tredici ettari e mezzo, che, a partire da fine anni Ottanta, hanno portato a creare etichette fatte di passione e amore per il proprio territorio.

Edi, oggi, ha 88 anni e da tempo è il figlio Aleks, che ha contribuito a far nascere e crescere l'azienda di famiglia, ad aver preso la guida. Ed è con lui che parliamo di come tutto sia nato da una scelta di voler cambiar vita, o meglio di voler far meglio quello che si ama fare.



Signor Simčič, quando iniziaste a imbottigliare le prime bottiglie con le vostre etichette?

“Era il 1989, cominciammo con una produzione di 4mila e ora siamo a circa 60mila”.

Lei era un ragazzo, suo padre aveva già superato i 40 anni, come mai scelse di intraprendere quest'avventura?

“Aveva lavorato sin da giovane in una cooperativa agricola e non voleva andare in pensione. Voleva fare quello che gli piaceva al meglio, mettere a frutto la propria esperienza. Così prese i terreni di famiglia della nonna e assieme iniziammo a coltivare la vite”.

Quindi si rimise in gioco per dimostrare che si potevano fare vini migliori?

“Sì, fu proprio così. E riuscì a comunicare questo suo amore per la vigna, il vino, il terroir anche a me. E io spero di averlo trasmesso a Jure e Jacob, i miei due figli che mi aiutano nell'attività dell'azienda”.

Cosa le ha trasmesso suo padre?

“Un credo: fare bene qualunque cosa si faccia. Poi lui dice che la natura parla a chi può ascoltarla. Solo ascoltandola si possono fare previsioni, capire come sviluppare al meglio la vigna, fare i cambiamenti necessari”.

Parliamo di territorio, che differenza c'è tra Collio friulano e Goriška Brda?

“Diciamo che noi sentiamo più l'influsso delle correnti mediterranee che si incontrano con le nostre colline a quote maggiori”.

Questo microclima ha come risultato dei vini esotici, minerali, con più salinità, corposi e freschi allo stesso tempo. Nel caso dei bianchi hanno un potenziale di invecchiamento fino a 10-15 anni”.

E per quanto riguarda la vinificazione?

“Noi facciamo tutto in botte, abbiamo tolto completamente l'acciaio”.

La vendemmia 2021 com'è andata?

“Siamo stati fortunati. Non ci sono state grandinate o eventi atmosferici che hanno provocato danni. Un'ottima uva. Noi iniziamo poco prima della metà settembre la vendemmia della bacca bianca e continuiamo con le altre uve per un periodo di 4-6 settimane”.

Lei si definisce testardo, persistente, laborioso, di mentalità aperta. Per fare il vino serve più la tecnica o la fantasia?

“Ho in programma dove saremo tra dieci anni, come ci arriveremo, chi berrà i nostri vini. L'organizzazione e l'aspetto tecnico sono fondamentali. Ma il vino è passione, un amore che scalda l'anima e santifica il lavoro. Perciò è giusto che le emozioni trovino spazio. Perché il vino giusto è quello che mi conquista al primo bicchiere. È amore a prima vista”.

Il vino si fa in vigna o in botte?

“Il carattere di un'annata si plasma durante il periodo della fioritura e della maturazione; e non è mai influenzato esattamente dagli stessi rapporti tra il calore del Sole, la pioggia o la tempesta. Con la nostra cura e il nostro lavoro siamo solo un supporto alla vite nel dare il meglio che era destinato alle uve. Dopodiché, i nostri vini riposano semplicemente nella loro cantina. Dobbiamo lasciarli diventare secondo la qualità d'annata. Questo

è il fondamento del nostro stile di vino”.

Il vostro è un vino che si ispira molto ai ritmi naturali.

“Sì. La natura ci insegna a pensare in modo naturale nel nostro lavoro quotidiano. La rugiada del mattino dice qualcosa sulla brevità della vita e le radici possono insegnarti molto sulla persistenza. Il sole incoraggia una ricchezza di pensieri sull'abbondanza; grani ghiacciati ci ricordano che anche una pausa e una riflessione hanno il loro scopo. Il nostro approccio al lavoro prende ispirazione dalla natura e questo influisce ovviamente anche sulla produzione”.

Il vostro cavallo di battaglia è la Rebula. Ma proponete anche altri assemblaggi. E non avete solo bianchi. Ci parli delle vostre etichette.

“Abbiamo Rebula in purezza, ma la proponiamo anche con un uvaggio nella quale incontra lo Chardonnay e Sauvignon; è il Triton Lex, un

vino di struttura, aromatico ed equilibrato. Abbiamo anche etichette di Malvasia, Pinot bianco e Pinot grigio. Il nostro rosso è il Duet con Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Stiamo lavorando anche sulla produzione di etichette di vini realizzati con uve provenienti da singoli vigneti. Come il Fojana Rebula, il Fojana Sauvignon, il Kozana Chardonnay e il Kozana Merlot”.

Abbinamenti consigliati?

“Con la Rebula piatti freddi o pesce crudo, va benissimo tutto ciò che ne esalta la salinità. Il Triton Lex è invece un vino più strutturato, che può invecchiare e che si può bere anche a tutto pasto”.

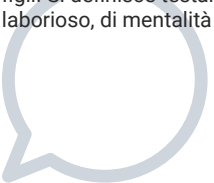
Obiettivi per il futuro?

“Stiamo aumentando la superficie coltivata a 15 ettari. E vogliamo riuscire a continuare a trasmettere la nostra passione per il vino e il territorio, realizzando vini sempre migliori ma in armonia con la natura”.



Aleks Simčič
Anno di nascita: 1968
Professione: viticoltore e produttore di vini

Aleks Simčič è figlio d'arte. A fine anni Ottanta inizia a lavorare con il padre Edi nella nuova impresa di famiglia per produrre vini nella tenuta nel Collio sloveno al confine con l'Italia. Negli anni impara l'arte della vinificazione dal padre e ora guida l'azienda aiutato dai due figli. Si definisce testardo, persistente, laborioso, di mentalità aperta.



Breve storia della Ribolla gialla o Rebula

La prima documentazione scritta che testimonia l'esistenza di quest'uva si trova in un contratto notarile del 1289 relativo ai terreni vitivinicoli della regione Friuli. “L'indulgenza” verso i vini Ribolla fu indicata nel Trecento come uno dei peccati di gola dal poeta italiano Giovanni Boccaccio, e quando il duca d'Austria, Leopoldo III d'Austria, stabilì il regno su Trieste, la città doveva fornirgli ogni anno 100 urne del miglior vino Ribolla della regione.

Nel 1402, la reputazione del vino ottenuto dall'uva era tale che la città di Udine fu costretta a emanare una legge che proibiva l'adulterazione di qualsiasi vino prodotto da Ribolla.

Poi l'epidemia di filossera del XIX secolo distrusse molte piantagioni di Ribolla e molti proprietari hanno poi scelto di ripiantare la loro terra con uve da vino francesi importate come Merlot e Sauvignon Blanc. Negli ultimi anni vi è stato però un ritorno al vitigno autoctono, con ottimi risultati enologici.



La selvaggina è servita

Perché leggere questo articolo?

Per scoprire come unire l'innovazione e la tradizione in cucina. Per ascoltare come nasce la passione per i piatti a base di selvaggina e per farsi tentare dal degustare una cena a base di stambecco.

➞ #alanrosa #stambecco #groven



Chi nasce ai piedi delle Alpi associa l'autunno all'odore di camino, di paioli fumanti, di brindisi con il bicchiere di rosso e il vociare dei cacciatori che a tavola raccontano dell'ultima preda cacciata. Servono però abili capacità culinarie per trasformare la selvaggina in piatti succulenti. Un'arte che affonda nella tradizione e che viene custodita e tramandata a livello familiare, anche da chi il cappello da cuoco l'ha indossato in rinomati hotel dalla facoltosa clientela internazionale, ma che poi ha voluto portare l'innovazione nel ristorante di famiglia, senza dimenticare la lezione del territorio.

Per molti è il ricordo di un viso noto del piccolo schermo, è un piatto forte da servire in tv. Lui è Alan Rosa e il suo Groven di Lostallo è un punto di riferimento per chi vuole deliziarsi con piatti gustosi e ricercati al contempo, e soprattutto non vuol sbagliare quando si tratta di selvaggina. A Bistrôt racconta dei suoi cavalli di battaglia, dalla sella di camoscio alla cena dello stambecco.

Colonna sonora



Chef, iniziamo da quando portava i pantaloni corti, tra i fornelli c'è cresciuto...

“Sì, al Groven, in cucina c'era mia nonna Maria, poi ne ha preso l'eredità mio padre Giacomo. E ora ci sono io. In me la passione di stare in cucina, c'è sempre stata, sin da ragazzo. Prendere la via della scuola alberghiera per me è stato naturale”.

Poi però, per l'apprendistato, lo scenario è cambiato, non più la cucina a conduzione familiare, ma le luci del grand hotel.

“Sì, sono andato al Palace di St. Moritz. Uno tra gli hotel più rinomati al mondo, con una clientela esclusiva e internazionale. Ho imparato a lavorare in brigata,

a cucinare di tutto, perché lì ogni desiderio del cliente andava assecondato, a ogni orario”.

Non è mancata un'esperienza stellata.

“Sì, sono stato a Küsnacht al Rico's dello chef Rico Zandonella, due stelle Michelin. Un grande maestro dal quale ho appreso come innovare rispettando le materie prime, esaltandole”.

Infine, il ritorno in Mesolcina.

“Sì, nel 2006 sono tornato al Groven per proporre la mia idea di cucina. Oggi chi viene a Lostallo sa cosa trova, non importa il menu, ma il modo di proporre i piatti”.

A metà anni Duemila è stato tra i primi chef a comparire nei programmi di cucina, che poi hanno spopolato.

“Senz'altro quella televisiva è stata un'esperienza che mi ha reso popolare e che ha contribuito a comunicare una mia identità precisa. Vi sono molti pro e anche qualche contro. Quando ho provato a prendere un giovane chef che mi affiancasse, i clienti, quando mi vedevano fuori dalla cucina, avevano il pregiudizio che non ero stato io a cucinare e che quindi i piatti non fossero perfetti. Così, alla fine sono tornato dietro ai fornelli. Essere diventato personaggio comporta che i clienti vengano al ristorante non solo per i piatti, ma anche perché sanno che lì cucini tu”.

Qual è il suo menu ideale?

“Diciamo che l'autunno è per noi il periodo con maggiori richieste, perché proponiamo i nostri piatti a base di selvaggina. Negli altri periodi dell'anno spesso non esiste una carta, imposto il menu in base ai migliori prodotti che trovo sul mercato, oppure chiedo al cliente se

ha qualche preferenza. Mi piace una cucina che segua anche l'istinto, che sia frutto di convivialità, non solo di ricerca esasperata”.

Tradizione o innovazione?

“Quando ripropongo ricette tradizionali, sono per non alleggerirle ma per farle come si facevano un tempo. Mentre quelle che creo hanno un occhio che guarda al territorio, ma anche uno che rispetta metodi di cottura e di lavorazione contemporanei che abbinano il gusto alla leggerezza”.

Veniamo al cavallo di battaglia: la selvaggina. Piatto forte?

“La sella di capriolo. In questo caso ci riforniamo prevalentemente da riserve di caccia in Austria e Germania”.

In Mesolcina non ci sono abbastanza esemplari?

“Sì, è impossibile che i caprioli cacciati a livello locale possano soddisfare tutte le richieste della ristorazione moesana”.

Il camoscio e il cervo?

“In questo caso provengono prevalentemente dalla Mesolcina e dalla val Poschiavo”.

La selvaggina va sempre fatta marinare?

“Dipende dal taglio e dalla ricetta. Per la sella di capriolo non è necessario. Per il camoscio in salmì invece serve la marinatura nel vino”.

Voi proponete anche della selvaggina particolare?

“Sì, quando i cacciatori ce li portano abbiamo anche la marmotta e lo stambecco. Quest'ultimo arriva dalla caccia selettiva. Il cacciatore può prendere due esemplari. Solitamente uno lo tiene per lui e l'altro lo cede. A volte è un maschio,



a volte una femmina. A volte è un esemplare di 3-4 anni, a volte di otto. Questo influisce molto sul sapore della carne”.

E quando si può mangiare lo stambecco?

“Normalmente proponiamo una cena all'anno, tutta a base di stambecco. Sono 10-12 portate: carpaccio, tartare, primi, secondi: ossibuchi, brasato, saltimbocca, e così via. È una carne particolare, che in alcuni tagli, tipo lo scamone, ricorda la carne di manzo per consistenza e colore. La cosa fondamentale è pulire l'animale correttamente dopo l'abbattimento”.

Cosa vuol dire?

“Innanzitutto, quando si spara alla selvaggina, questa può subire dei traumi dalla caduta, per esempio se è abbattuta su una roccia e precipita di sotto. E questo può incidere sulla qualità della carne. Inoltre, faccio l'esempio della marmotta, se anziché sparare alla testa, si spara al corpo, non resta molto da mangiare una volta pulita. La cosa fondamentale, però, è che l'animale venga subito pulito delle interiora in modo corretto, altrimenti si pregiudica la

STAMBECCO, PRELIBATEZZA DA OLTRE 5MILA ANNI

Sapete qual è stato l'ultimo pasto di Ötzi, la mummia del Similaun trovata nel 1991 sul ghiacciaio della val Senales e vissuta circa 5.300 anni fa? Speck di stambecco. Lo ha rivelato lo studio condotto dall'esperto di mummie Albert Zink e dai suoi colleghi dell'Eurac di Bolzano che hanno analizzato la nano-struttura della carne mangiata dall'uomo dell'Età del Rame, comparandola con vari tipi di carne e di lavorazione. La presenza di fibre nel cibo mummificato porta a ipotizzare che fosse carne cruda ed essiccata, poiché con la cottura le fibre si perdono. Perciò Ötzi si nutriva di carne essiccata di stambecco, che forse era stato cacciato con un arco simile a quello ritrovato accanto alla mummia.

Nel suo stomaco anche resti di felci, carne di cervo e farro. I ricercatori pensano che la sua dieta non fosse però una scelta da ghiottone, ma una dieta ricca di grassi per affrontare le giornate trascorse in quota, anche se non è ancora chiaro che lavoro facesse.





sua conservazione e il suo sapore. Insomma, ci sono tanti fattori che giocano nel sapore di un piatto di selvaggina. Per questo la materia prima di partenza è fondamentale per avere dei piatti eccellenti.”

Cosa beviamo con un piatto di selvaggina?
“Senz’altro dei rossi corposi, un Merlot invecchiato va benissimo. Con certe lavorazioni a crudo come un carpaccio, può andar bene anche un bianco strutturato. Poi c’è anche chi si beve il Barolo con il pesce. Io non lo consiglio”.

La richiesta più strana da un cliente?
“Solitamente non ne ricevo perché chi viene al Groven, ormai sa cosa proponiamo. Ci sono anche vegetariani che vengono per assaggiare il nostro assortimento di

contorni e poi magari ci abbinano una fetta di formaggio al posto della selvaggina. Però ricordo che una volta al Palace, dove si diceva di accontentare sempre il cliente, arrivò la richiesta di un gruppo di non so più quale Paese, che voleva mangiare del cane. Dicemmo loro che in Svizzera non era possibile”.

La tradizione di famiglia continuerà?
“Mio figlio ha 16 anni, ama mangiare bene, ma mi ha detto che non si vede davanti ai fornelli. Però, chissà. Magari tra 10 anni cambierà idea oppure no. Il mondo muta molto velocemente”.
È vero, i gusti sono sempre in evoluzione, ma siamo sicuri che anche se andassimo su Marte, difficilmente dimenticheremmo il ricordo del profumo del camoscio in salmì di Groven.

CACCIA ALLO STAMBECCO
Nei Grigioni per partecipare alla caccia selettiva allo stambecco occorre annunciarsi nei primi giorni d’aprile compilando un apposito modulo. Di regola, attorno al 10 giugno, i cacciatori annunciati vengono informati se sono stati scelti e pertanto possono partecipare alla caccia di quell’anno. Poi, i cacciatori che sono stati scelti devono seguire alla metà del mese di agosto un corso obbligatorio.

La caccia allo stambecco si svolge nel periodo dal 1° ottobre al 15 novembre. Essa dura per ogni cacciatore al massimo 20 giorni. Vi sono eccezioni per particolari colonie. I costi sono di 200 franchi per la licenza e variano da 160 a 660 franchi per l’abbattimento. Gli esemplari giovani da cacciare sono assegnati ai cacciatori più giovani, i più anziani ai più anziani. CHF 200.– per la tassa base (licenza). La caccia allo stambecco “esige molto per quanto concerne le capacità di muoversi in alta montagna, la resistenza, la valutazione del selvatico e l’attitudine al tiro”.



Alan Rosa
Anno di nascita: 1975
Professione: chef

Cresce tra i fornelli del ristorante di famiglia a Lostallo. Dopo esperienze in grand hotel e cucine stellate, torna al Groven per proporre la sua cucina basata su una tradizione interpretata in modo contemporaneo. Per diversi anni è un volto noto in tv, partecipando alla trasmissione Cuochi d’artificio.

Selvaggina, valori nutrizionali
In fatto di gusto ognuno ha il suo giudizio, c’è chi l’adora e chi non sopporta il sapore di selvatico. Ma al di là del sapore, dal punto di vista nutritivo c’è differenza tra le diverse specie che finiscono nel piatto come selvaggina e la carne d’allevamento.
In generale, l’alimentazione delle specie cacciate è poco calorica e molto variegata, e apporta grandi quantità di vitamine e micronutrienti con azione antiossidante e antiinfiammatoria. Gli animali selvatici hanno perciò bassi quantitativi di grasso e nei loro muscoli prevalgono le fibre muscolari rosse (di tipo I e II) e una forte vascolarizzazione che contribuiscono alla caratteristica colorazione rosso scuro delle carni (definite anche “carni nere”).
Le carni rispecchiano le condizioni in cui l’animale è vissuto. Quelle ottenute da animali cresciuti allo stato brado sono portatrici di sapori e odori caratteristici dei territori sui quali gli animali hanno vissuto per anni alimentandosi di bacche, castagne, ghiande, funghi, frutti peculiari di ogni zona.

	Cervo	Capriolo	Cinghiale	Bovino d'allevamento	Suino d'allevamento
Proteine	23	21	22	19	17
Grassi	2	1	3	16	20
Calorie	120	93	122	227	256

Perché leggere questo articolo?

Per scoprire il fascino verde della Tunisia. Per ascoltare la voce di chi, dopo la pensione, ha ricominciato una nuova vita con nuovi ritmi. Per immaginare il profumo dei mandorli in fiore.

➞ #tunisia #newlife

Vivere tra mandorli e ulivi

Se pensando alla Tunisia, vi viene in mente l'immagine del Sahara e delle dune, potreste anche sbagliarvi di molto. Certo, il deserto fa parte del paesaggio tunisino, ma nella parte sud. A nord, invece, le vallate sono verdi, i prati fioriti, si coltivano ulivi, mandorli e campi di grano. Il paesaggio è mediterraneo e ricorda quello della Sicilia o di altre località del Sud Europa. Invece, si è già in terra d'Africa. Un luogo dove a 70 anni si può ricominciare il secondo tempo della propria vita, lasciare i progetti da ingegnere e dedicarsi a quelli da coltivatore. È la scelta che ha fatto Giulio Belletti, originario di Grono. Per lavoro aveva girato in lungo e in largo il Nord Africa, l'Angola e il Medio Oriente. Vi incontrò anche un nuovo amore. Perciò, maturata la cedola della pensione, sette anni fa, scelse di vivere tra mandorli e ulivi. L'abbiamo intervistato.



Giulio Belletti
Anno di nascita: 1946
Professione: ingegnere e coltivatore

Originario di Grono, nel Grigioni italiano, dopo decenni di professione nel campo dell'ingegneria civile, sia con studio proprio sia all'intero di grandi gruppi, nel 2014, raggiunta l'età della pensione, si trasferisce in Tunisia, in una tenuta nei pressi di Le Kef, dove con la moglie Jasmine inizia a dedicarsi alla coltivazione di ulivi e mandorli.



Tunisia in pillole

Da Annibale a Bourghiba

La Tunisia è grande circa 4 volte la Svizzera, conta oltre 11 milioni di abitanti e ha una lunga storia. Sulle coste dell'attuale Tunisia i Fenici fondarono Cartagine, che con i Barca, in particolare Annibale, diedero filo da torcere all'espansione romana. Distrutta da Scipione l'Emiliano, fu ricostruita dai Romani che fondarono diverse città lungo la costa. Passò poi dalla cristianizzazione (Sant'Agostino era originario di una città poco distante dai confini dell'attuale Tunisia) alla conquista araba. Divenne protettorato francese a fine '800 e ottenne l'indipendenza negli anni Cinquanta del secolo scorso, con alla guida il presidente Habib Bourghiba.

L'oro liquido

Il 40% della sua superficie è occupato dal deserto del Sahara, ma gran parte del territorio restante è composta da un terreno particolarmente fertile, nel quale la coltivazione di ulivi ha trovato un luogo ideale. La coltivazione di ulivi in Tunisia risale all'ottavo secolo a.C., addirittura prima della fondazione di Cartagine. Secondo la FAO, gli uliveti occupano un terzo delle terre coltivabili tunisine (34%) e sono distribuiti omogeneamente in tutto il Paese. Infatti, la produzione di olio e derivati rappresenta il 12,3% della ricchezza proveniente dall'agricoltura e assorbe il 16% della forza lavoro impiegata dal ramo agroalimentare, dando sostentamento a oltre un milione di persone. Nonostante le modeste dimensioni, la Tunisia è il secondo produttore mondiale (dopo la Spagna) di olio di oliva, contribuendo al 12% della produzione globale. Il 75% della produzione è destinato al mercato estero e l'olio di oliva è divenuto la principale esportazione agricola del Paese, arrivando a rappresentarne il 50%. Solo nel 2020, la Tunisia ha esportato 365.000 tonnellate d'olio d'oliva.

Dalle valli del Moesano alla campagna tunisina. Come ci è arrivato.

“Mi sono trasferito qui a 69 anni, dopo la pensione. Era il 2014. I motivi sono diversi. Due in particolare: avevo già conosciuto la realtà tunisina da diversi anni e qui vive mia moglie: Jasmine”.

E tra la Svizzera e la Tunisia avete scelto di vivere nella seconda.

“Amo la Svizzera, ma qui esiste un clima decisamente migliore, il costo della vita è minore. E poi i tunisini sono molto legati alla propria famiglia, al proprio clan, e non volevo privare mia moglie

del suo ambiente, dei suoi dieci fratelli e sorelle. Inoltre, in un'ora e mezza o due in aereo si va da Tunisi in Svizzera. La Tunisia non è più lontana della Sicilia, della Spagna o della Grecia. Infine, oggi, con la tecnologia possiamo essere connessi con ogni parte del mondo in ogni luogo. Vivo in Tunisia, ma attraverso Internet seguo tutto quello che succede nel mio paese”.

La sua passione per i paesi arabi arriva però da lontano...

“Sì, per una quindicina d'anni, per lavoro, ho viaggiato molto in Medio Oriente, il Nord Africa e l'Angola, avendo modo di scoprire la bellezza dei luoghi, conoscerne le culture. Poi verso i 40 anni mi sono fermato in Svizzera, dove ho proseguito la mia attività di ingegnere. Però, a partire dal 1999, non ho smesso di frequentare anche la Tunisia”.

Lei è un ingegnere in pensione, ha lavorato per diversi anni per Toscana, si è occupato di cantieri e di progettazione di infrastrutture. Ora cosa progetta?

“Ho fatto dei corsi per la coltivazione dell'olivo, la potatura, uno è stato proprio sul lago di Lugano, al castello di Morcote. Poi mi sono documentato sui libri. Perciò nella nostra tenuta abbiamo piantato 4 ettari di uliveto. Sono circa 800 piante di diverse varietà: italiane, francesi, spagnole e tunisine”.

Avete già avviato la produzione di olio?

“Gli ulivi dicono diventano maggiorenni a 35 anni. La produzione di olive inizia a essere stabile verso una decina d'anni. Insomma, siamo appena all'inizio dell'avventura. Per questo abbiamo piantato ulivi a sette metri di distanza l'uno dall'altro, e in mezzo a ogni quadrato di ulivi abbiamo messo un mandorlo. In questo modo, in attesa che gli ulivi diventino grandi possiamo raccogliere le mandorle. Qui sono

molto utilizzate in pasticceria”.

Quindi per ora siete a livelli di autoconsumo.

“Sì, vado in un torchio a una ventina di chilometri a spremerle. C'è ancora la macina in pietra, anche se è meccanico. L'acidità è bassissima, meno dello 0,2%”.

La professione d'ingegnere è ormai solo un ricordo?

“Sì. Anche se qua da fare non manca. Per esempio, abbiamo realizzato un pozzo di 93 metri che attinge 3 litri d'acqua al secondo. Serve a irrigare i campi”.

Esattamente in quale zona della Tunisia siete?

“Nella parte nord, spostati verso il confine con l'Algeria. La città più vicina è Le Kef. Siamo all'interno. A circa 180-200 chilometri da Tunisi e dalla costa, a 600 metri d'altitudine”.

Ha imparato l'arabo?

“Diciamo che le persone che hanno fatto dal liceo in su, parlano senza problemi il francese. Poi, sì, un po' lingua araba l'ho imparata, mi manca un po' di lessico e riuscire a leggerlo meglio”.

Com'è la situazione in Tunisia. Si è letto di una sospensione di Parlamento e Governo da parte del presidente.

“Sì. Però devo dire che il presidente Kais Saied gode di un grande consenso popolare. È come se avesse fatto quello che la gente si aspettava. I prezzi aumentavano e la gente non si sentiva rappresentata, non vedeva sbocchi e voleva un cambio, una maggiore garanzia di onestà”.

Allora, nessuna nostalgia di casa?

“Ero un appassionato di montagna, un cacciatore, e certamente ho bellissimi ricordi della valle. Però non rimpiango gli anni nei quali ero impegnato nella professione e anche in politica, dal Comune al Gran Consiglio. Ero in un vortice, oggi mi sento libero. E poi, quando mi



manca il dibattito svizzero, basta che vada su internet. Sono un ingegnere di quelli che ha studiato ancora facendo i calcoli sul regolo, ma ormai viviamo nel villaggio globale”.

Belletti si congeda, non prima di averci inviato qualche scatto della sua tenuta. Verdi prati e ulivi, e “mi raccomando, ecco la foto dei miei tre leoni”: sono tre bellissimi pastori tedeschi. Anche loro respirano l'aria spensierata della libertà tra il Mediterraneo e il Sahara.

Colonna sonora



IL “MISTER” CON IL REGOLO



Perché leggere questo articolo?

Per scoprire come la passione per la professione e per lo sport possono convivere a lungo. Per apprendere che dal calcio all'ingegneria, la marcia in più la danno le persone.

➔ #calcio #nazionale #piertami

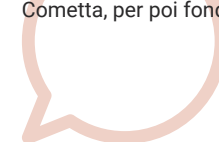


Pierluigi Tami

Anno di nascita: 1961

Professione: direttore delle squadre nazionali dell'ASF

Formatosi sportivamente nelle file del Tenero, ha successivamente vestito le maglie di Chiasso, Locarno, Bellinzona e Lugano. Nel 1994 l'addio al calcio giocato. Negli anni Novanta inizia la carriera di allenatore nel Gordola, poi è a Lugano come vice e allenatore delle giovanili. Dopo una parentesi sulla panchina del Locarno, torna sulle rive del Ceresio ad allenare la prima squadra. Nel 2003 entra nel giro delle Nazionali. Porta l'Under 21 alla finale europea e al torneo olimpico. Dal 2015 al 2018 torna ad allenare club: prima il Grasshoppers e poi il Lugano. Dal 2019 è direttore delle squadre nazionali della Svizzera. L'attività sportiva è stata lungamente affiancata a quella professionale con uno studio di ingegneria che è diventato negli anni da Tami e Associati a Tami e Cometta, per poi fondersi in IFEC.



L'ingegneria ed il pallone. Se si dovesse trovare un elemento in comune si potrebbe dire la geometria. Da un lato quella dei calcoli fatti un tempo con il regolo, dall'altro quella invisibile di schemi e movimenti sul campo da calcio. Di certo, nel mondo dell'iperspecializzazione e del professionismo, paiono due mondi distanti. Invece, esiste chi per un lungo periodo ha saputo viverli assieme, ottenendo soddisfazioni in entrambi i campi.

Oggi, a 60 anni, la scelta è caduta su una sola e non poteva essere diversamente visto che parliamo dell'uomo che ha portato la nazionale svizzera under 21 alla finale europea (2011), che l'ha allenata nell'unica partecipazione olimpica (2012) e che ora è direttore delle squadre nazionali dell'ASF (Associazione Svizzera di Football). Lui è Pierluigi Tami, per tutti Pier, e l'abbiamo intervistato.

Colonna sonora



C'è chi trascorre la vita tenendosi un piano B professionale, lei invece ha iniziato subito con tutti e due i piani.

“Ho sempre amato il calcio, ma quando giocavo, negli anni Ottanta in pochi potevano vivere di solo calcio in Svizzera. Quando ero al Chiasso ci allenavamo tutti i giorni nel tardo pomeriggio, proprio perché tutti avevano un'altra attività. Solo verso la fine della carriera di calciatore, lo sport era diventata la mia attività più redditizia”.

L'altra qual era?

“Disegnatore, in particolare di impianti di riscaldamento. Quando smisi l'attività agonistica da calciatore, decisi di aprire un'attività per conto mio, a Gordola. Nel frattempo mi iscrissi alla SUPSI e ottenni il titolo di consulente energetico”.

E non rimase solo...

“No, creai uno studio di ingegneria, entrarono altri professionisti, poi facemmo una prima fusione con lo studio Cometta di Mendrisio e, successivamente, con la IFEC di mio fratello Sergio. Quando la vita da allenatore professionista non mi consentii più di seguire l'attività lasciai, ma ormai eravamo una realtà con 80 collaboratori”.

Già, perché l'amore per il calcio però non era venuto meno, aveva smesso come calciatore ed era diventato un “mister”.

“Anche in questo caso iniziai ad allenare nella squadra di paese, in Quarta Divisione. La professione era tornata a essere l'entrata principale. L'allenare, però, abbastanza repentinamente, salendo di categoria, mi richiese sempre più tempo. Fu così che, attraverso le fusioni con altri studi, riuscii a dare continuità all'attività, rimanendo azionista”.

Calciatore e ingegnere, c'è qualche similitudine?

“Qualsiasi professione, anche se tecnicamente può essere completamente differente, parte dalle persone. Il successo di uno studio di ingegneria o di una squadra di calcio si fonda sulle stesse basi: tu puoi crescere se riesci ad avere una gestione delle persone, tale da creare un ambiente di lavoro sano e positivo”.

Non solo competenze tecniche ma anche relazionali, dunque?

“Le competenze tecniche servono, altrimenti non duri, ma la differenza la fa la capacità di management. Così ho sempre portato la mia esperienza di allenatore nei due campi. Sia un calciatore, sia un ingegnere, come chiunque altro, ha ambizioni, obiettivi personali, bisogno di essere riconosciuti e di avere un ruolo. Occorre sapere riconoscere tutto ciò e incanalarla. Così, ho portato una certa rigidità da ingegnere nel calcio, perché anche lì servono regole, e lo spirito competitivo nello studio, perché serve a migliorarsi”.

Quali sono state le sue più grandi soddisfazioni nei due ambiti?

“Nello studio d'ingegneria è stata quella, in un periodo nel quale era difficile conciliare le due attività, di essere riuscito partendo dall'aver aperto uno studio con un tavolo a essere arrivato a creare con gli altri uno studio riconosciuto in Ticino per affidabilità e competenza con 80 collaboratori. E oggi mio figlio Alessandro, è a capo del settore impianti termo-climatici, in una realtà che continua a operare in tutta la Svizzera e anche in Europa”.

E nel calcio?

“Dal punto di vista calcistico, le soddisfazioni ci sono state sia da giocatore, ma anche da allenatore, che sono due aspetti differenti dello stesso mondo. Si può essere grandi calciatori, ma non necessariamente essere un grande allenatore, che deve avere doti di management e capacità di gestione delle aspettative. Nel calcio tutto è veloce, ogni settimana si aspettano dei risultati, non solo a fine anno. La pressione è maggiore. Comunque i risultati più belli penso siano stati raggiungere la finale europea con l'Under 21 e qualificarsi dopo 84 anni ai Giochi olimpici. E anche ora c'è la sfida di portare avanti nuovi progetti con le squadre nazionali”.

La differenza tra allenare un club e la Nazionale?

“C'è una grande differenza. L'allenatore del club oltre a gestire il gruppo, ha la facoltà di cambiare o migliorare il giocatore. Perché ci lavori assieme tutti i giorni. Al di là dei risultati sul campo, che sono importanti, puoi mostrare anche il tuo lavoro valorizzando e aumentando il valore dei giocatori della tua rosa. Soprattutto in Svizzera oggi devi far calcio per raggiungere obiettivi sportivi che ti danno introiti, ma soprattutto valorizzare il settore giovanile affinché entrino nelle squadre maggiori e possano essere venduti all'estero portando risorse alla società”.

E in Nazionale?

“I giocatori arrivano ma non può cambiarli. Il tuo ruolo è soprattutto nella gestione. In pochi giorni devi avere in chiaro come farli giocare al meglio. Devi essere soprattutto un bravo stratega-tattico. Capire i punti deboli dell'avversario, sapere come vuoi far giocare la tua squadra e vestirle addosso il vestito migliore”.

Un giudizio sugli Europei?

“Positivo, perché abbiamo fatto un risultato che da anni si attendeva, raggiungendo i quarti di finale dopo aver buttato fuori i campioni del Mondo della Francia. E con la Spagna si è usciti dal torneo, ma a testa alta. Puoi accettare la sconfitta se sai che hai dato fondo a tutte le



tue energie e le tue capacità. E la squadra, dopo un primo momento di assestamento, devo dire che ha dato veramente tutto”.

Ha inciso anche la formula itinerante, che vi ha visto più di altri macinare chilometri tra una partita e l'altra?

“È un dato di fatto. Noi non l'abbiamo mai detto, perché non volevamo che potessero scattare meccanismi di giustificazione nel caso di risultati negativi, ma alla fine, se si guardano le semifinaliste, si scopre che sono le squadre che hanno viaggiato di meno, poi ovviamente sono state brave. Si può anche fare una formula nella quale si gioca in più nazioni, ma non possono essere distanti 2'000 chilometri, con trasferte come quelle di Baku, spostando un gruppo di 50 persone, con cambiamenti di clima e di fuso orario”.

Adesso inizia un nuovo corso.

“Petkovic ha portato avanti un progetto che ha prodotto un calcio molto interessante e con continui innesti di giovani di valore. Ora Yakin arriva ricco di un'esperienza di grandi successi internazionali con il Basilea,

penso che nessuno abbia portato un club svizzero così avanti in Europa. Inoltre conosce l'ambiente della Nazionale, avendo avuto in passato una cinquantina di presenze da giocatore. Senz'altro porterà avanti il lavoro fatto negli ultimi anni”. In fondo, il segreto per farlo ce l'ha rivelato Tami. Mettere al centro le persone, curare le relazioni, gestire i rapporti, creare un ambiente sano e positivo. Con qualche buona regola da ingegnere.



IL MIO CORPO LIBERO

Perché leggere questo articolo?

Per scoprire che fare palestra non vuol dire solo fare pesi o usare attrezzi. Perché dobbiamo sviluppare in modo globale le nostre capacità motorie.

➞ #personaltrainer

Quando si parla di palestra, l'immaginario può correre a visioni avveniristiche di attrezzature più o meno sofisticate. Ma se parliamo di allenamento o lavoro funzionale dobbiamo dimenticarcele. Basta il nostro corpo e l'utilizzo di piccoli attrezzi: manubri, elastici, swiss ball e così via. Niente ingranaggi, niente elettronica.

L'obiettivo è "solo" di sviluppare in modo globale le nostre capacità motorie, attraverso quelli che vengono definiti gli schemi posturali primitivi, cioè i gesti che l'uomo ha perfezionato nella sua evoluzione per riuscire a far fronte alle necessità fondamentali. E sin dall'alba dei tempi, muoversi, è risultato necessario per sopravvivere, per procacciarsi cibo, per sfuggire ai nemici, per andare oltre. Potremmo dire che non c'è vera vita umana senza movimento, riappropriarsi del movimento significa perciò riappropriarsi della propria vita. Non è solo una questione di linea, di muscoli o di performance. Si tratta di ripristinare un equilibrio psico-fisico minato dalle ore alla scrivania o sul divano. Per farlo non servono palestre degne della Nasa, basta anche uno spazio ridotto a casa propria e una certa costanza. È però importante affidarsi

a professionisti che comprendano e correggano eventuali nostri errori. Ci spieghino e ci controllino nella riconquista degli schemi posturali primitivi. La figura del personal trainer si inserisce in questo contesto, ne abbiamo parlato con Simone Ferrero.

Ferrero, lei è personal trainer, quali sono i problemi maggiori che riscontra in chi si avvicina all'attività di palestra?

"Oggi molte persone fanno lavoro di scrivania, passano molte ore sedute, al computer. Questo sottopone la zona lombare a un elevato stress. Può sembrare controintuitivo ma è più facile sviluppare un'ernia lombare stando seduti che facendo gli attrezzi in palestra. Stare seduti toglie resistenza alla schiena. La naturale curvatura che abbiamo quando stiamo in piedi si attenua. La posizione seduta influisce anche sulla zona

cervicale, si tende il collo e si annulla anche questa curvatura della colonna".

Cosa fare per ovviare a queste criticità?

"Servono esercizi che rafforzino la zona lombare e addominale, per esempio. Ma anche di stretching per allungare la colonna".

E le gambe?

"Periodi prolungati di posizione seduta possono portare a ritenzione idrica, a gonfiore delle gambe. Le donne sono maggiormente soggette a simili fenomeni. Il mio consiglio è di bere molto ma di non tenere la borraccia sulla scrivania. Meglio lasciarla a qualche metro, così ci si obbliga ad alzarsi, a sgranchirsi, a fare movimento".

Il lavoro funzionale serve anche a migliorare le prestazioni intellettive?

“Non direttamente, però le persone quando vengono in palestra, lo fanno generalmente per staccare la spina, per sfogarsi. Noto che se si chiede loro di fare esercizi più complessi, dicono che non vogliono concentrarsi troppo. Ciò significa che durante la giornata non è stato stressato solo il corpo con la postura seduta, ma anche l’aspetto cognitivo. Il lavoro funzionale consente di ricreare un equilibrio tra movimento e pensiero”.

È indicato per tutti?

“Sì. Non ci sono indicazioni di genere o di età. Si tratta semplicemente di parametrare gli esercizi alle condizioni e alle capacità di ognuno, ma è un tipo di ginnastica che possono fare tutti”.

E i benefici quando si percepiscono?

“Normalmente tra le 24 e le 72 ore dopo l’attività, si può riscontrare un affaticamento, superato quello, dopo 4-5 sedute di training si possono già notare dei miglioramenti. Il corpo riscopre i movimenti primitivi, ce ne riappropriamo e i piccoli dolori scompaiono”.

Un esempio di esercizio?

“Prendiamo il plank. Si tratta di appoggiarsi sui gomiti e ti estendere il corpo poggiando sui piedi come a formare una retta dalla testa ai talloni. Apparentemente può sembrare un esercizio semplice. Ma se fatto correttamente per un minuto coinvolgendo tutta la muscolatura può portare grandi benefici. Il consiglio, per chi è all’inizio, può essere quello di appoggiare i gomiti non a terra ma su una scatola di 60 centimetri, poi scendere a 45 e così via. All’inizio si possono portare anche le ginocchia in appoggio. Per poi arrivare all’esercizio come descritto inizialmente”.

Si tratta solo di esercizi anaerobici?

“No. Vengono intervallati con attività, come mini-circuiti, che portano a un aumento del battito cardiaco provocando dei picchi più alti”.



Oltre alla palestra, quali sport praticare?

“Dipende ovviamente dalle passioni di ognuno. Io in passato giocavo a calcio e ancora adesso quando posso mi concedo una partita di calcetto, poi sci e scialpinismo, corsa, spinning. Mi piace sentire la fatica”.

E quando non si va in palestra? Un consiglio su come star seduti?

“Rispetto alla sedia, meglio una swiss ball, oppure quelle sedute ergonomiche senza schienale e con le ginocchia avanti che mantengono la schiena con le corrette curve”.

Ultima domanda. È vero che la gente va in palestra per dimagrire?

“Credo che il 70% ci vada per questo motivo e un 10% per sviluppare la muscolatura. Posso però dire che tutti ci vanno per sentirsi meglio con il proprio corpo”. Spesso concentrati in attività intellettive, alle quali siamo chiamati dalle nostre professioni, trasformati in esseri vedenti, parlanti e digitanti, a volte digerenti, dimentichiamo da dove siamo partiti. Milioni d’anni fa. Dall’alzarsi nella savana, dal guardare oltre l’erba alta, dal mettersi in cammino. Dal movimento.

Simone Ferrero

Anno di nascita: 1987

Professione: personal trainer

Piemontese di Biella, dopo la laurea in Scienze Motorie all’Università di Pavia, si dedica all’attività di personal trainer e si specializza frequentando la Functional Training School. Istruttore Corsi, da 5 anni opera nella Svizzera Italiana dividendosi tra Villa Sassa a Lugano, in Ticino, e la palestra del Quartiere Birreria a Grono, nei Grigioni, proponendo prevalentemente lezioni personalizzate.

Colonna sonora



I quattro pilastri dell’allenamento funzionale

1

Catene cinetiche funzionali

Ve ne sono di due tipi. Il primo è quello delle catene cinetiche aperte, quelle dove mani e piedi possono muoversi liberi nello spazio. Un esempio sono gli esercizi monoarticolari come quando si allunga una gamba.

Il secondo sono le catene cinetiche chiuse. Si tratta di esercizi multiarticolari che allenano in miglior modo il movimento globale del corpo. Per esempio lo Squat (piegamenti sulle gambe).

2

Proprioceattività meccanica e controllo motorio

La propiocezione è la consapevolezza della propria posizione nell’ambiente che circostante. Accessori come il mini-trampolino, Fit Ball, ostacoli e pedane propioceattive sono molto utili per migliorare la qualità della propiocezione.

Il controllo motorio o coordinazione, invece, è allenabile con esercizi specifici e con l’allenamento continuo del gesto tecnico nel tempo in modo che il corpo memorizzi schemi di risposta automatici ad ogni stimolo esterno.

3

Attività della cintura addominale

Il corpo umano funziona con un insieme di muscoli tra loro connessi, anche se molti credono che questi agiscano in modo singolo. I muscoli fondamentali sono quelli che comprendono la zona del busto o “core”: i muscoli del pavimento pelvico, la parete addominale, gli erettori della colonna, il multifido, il gruppo degli abduttori dell’anca, il gruppo degli adduttori dell’anca, il grande gluteo, la fascia lombare e il diaframma. I gesti motori di ogni genere iniziano sempre dal centro del corpo, muovendosi poi verso la periferia. Una volta che il centro del corpo è stabile gli arti avranno maggiore mobilità e maggior forza, il che vuol dire maggiore efficienza e quindi migliori prestazioni. Il core training può avvenire con l’ausilio di attrezzi come il bosu (semisfera) e la swiss ball (sfera).

4

Similitudine o uguaglianza alla struttura di movimento naturale

Non si allena il singolo muscolo ma si migliora e potenzia il movimento. Gli esercizi di questo genere devono quindi essere, per esempio:

- Esercizi poliarticolari: poiché coinvolgendo più articolazioni si utilizzeranno nel movimento più gruppi muscolari

- Esercizi poliassiali: quindi gesti motori che prevedono anche rotazioni, torsioni e traslazioni del busto per creare maggiore instabilità.

- Esercizi eseguiti in condizioni dinamiche.

- Esercizi con controllo della postura, della stabilità e della propioceattività.

Fonte: Wikipedia verificata

Perché leggere questo articolo?

Per scoprire come una tradizione di famiglia ci disseta da un secolo. Per conoscere chi ha preferito la Mesocina alla Germania, per amore e per passione.

➞ #lafiorenzana #gazzosa

Effervescenza moesana

Colonna sonora





Peter Pfisterer
Anno di nascita: 1953
Professione: responsabile commerciale

Originario della tedesca Heidelberg, si trasferisce nel Moesano, per amore, nel 1975. Dopo aver gestito fino al 1979 una pizzeria a Lostalio, si dedica ad attività commerciali, specializzandosi nel settore vendite. Dal 2020 è responsabile commerciale dell'azienda Ponzio Tonna.

HEIDELBERG
 Sulle rive del fiume Neckar, nel nord del Baden Wurttemberg sorge la città di Heidelberg. Celebre per il suo castello, è un centro industriale di circa 160mila abitanti. Un quinto circa dei residenti sono studenti. Ospita, infatti, la sede della più antica università tedesca (che vide anche l'insegnamento del filosofo Hegel) e fu uno dei maggiori centri del Romanticismo tedesco.

La bottiglia ha la silhouette di quella di una birra d'Alsazia, con il tappo ermetico, a macchinetta, ma il vetro è trasparente per riflettere i vivaci colori del contenuto. Se la immaginate su un tavolo di pietra, sotto una pergola, penserete di essere seduti in una calda giornata d'estate in un grotto del Ticino o del Moesano, in cerca di refrigerio. Stiamo parlando della gazosa, e di una in particolare, che quest'anno compie cento anni. È la gazzosa La Fiorenzana, prodotta a Grono dalla famiglia Ponzio-Tonna, ormai da quattro generazioni. Una bevanda locale, fatta con

acqua di sorgente, che da circa un anno vede alla guida della sua commercializzazione un moesano d'adozione: Peter Pfisterer. Ed è con lui che parliamo di gazose ma anche di come un giovane tedesco finisce in vacanza in Italia e trova una nuova patria ai piedi del San Bernardino. E passa dal gestire una pizzeria, al commerciare raffinato abbigliamento, a girare il mondo e poi a brindare con la gazosa.

Signor Pfisterer, lei è originario di Heidelberg, ma da oltre 45 anni vive in Mesolcina. Perché questa scelta?
 “Per amore. Mi trasferii nel Moesano per seguire la donna che sarebbe diventata mia moglie. Eravamo giovani e ci eravamo conosciuti in vacanza a Lignano Pineta, sull'Adriatico. Mi è andata bene, io non sapevo niente della Mesolcina, ma volevo sapere tutto di lei. Immaginate se lei fosse stata di Novosibirsk...”

Che anno era?
 “Quando arrivai in Svizzera era il 1975 e avevo studiato da droghiere, ma essendo straniero, all'epoca, non potevo svolgere alcuni mestieri o professioni. Fu così che iniziai a gestire una pizzeria a Lostalio. Il tunnel autostradale del Gottardo non c'era ancora, quasi tutti passavano dal San Bernardino. Ricordo che lavoravamo 20 ore al giorno. Chiudevamo solo 4 ore di notte, giusto il tempo di fare le pulizie”.

Poi ha cambiato professione?
 “Sì, a inizio anni Ottanta mi sono messo nel commercio d'abbigliamento assieme a un socio. Facevamo arrivare delle campionature pregiate dall'Italia, poi ho avuto diverse esperienze, sempre a livello di responsabile

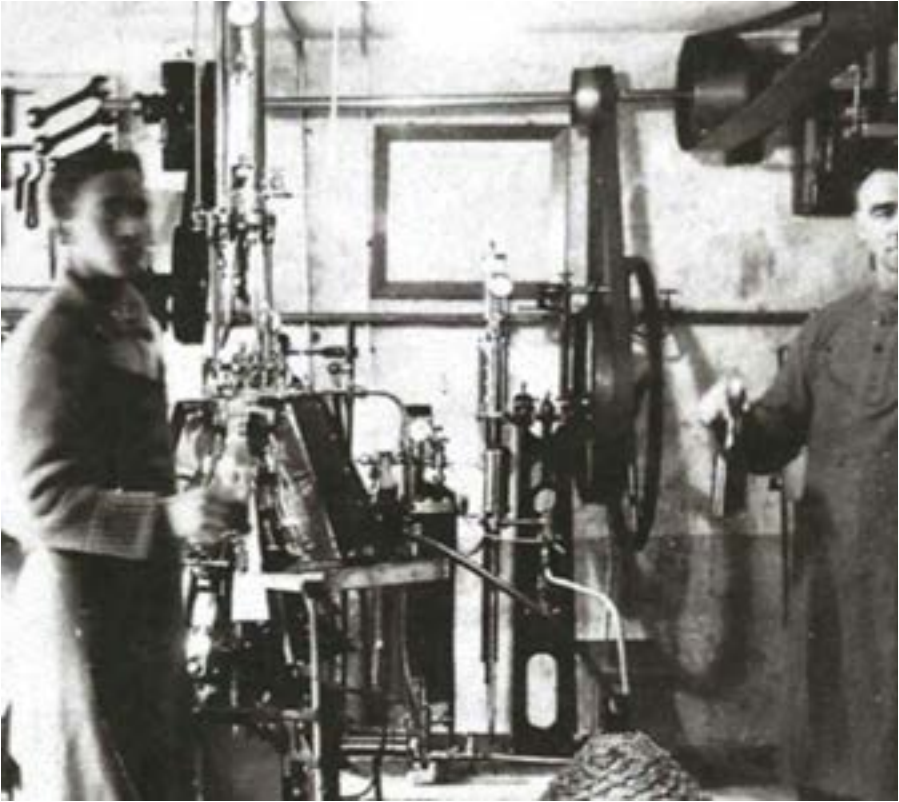
commerciale, e mi sono occupato a lungo del settore degli imballaggi a livello internazionale”.

Quando è arrivato a occuparsi di gazose?
 “È stato l'anno scorso, nel 2020. Conoscenze comuni mi hanno contattato e mi è stata offerta l'opportunità di svolgere la mia professione alla Ponzio-Tonna di Grono”.
E ha detto sì?
 “Certo, conoscevo la realtà, perché è un'attività storica della valle e mi piace la campionatura”.

Con la pandemia, la partenza non dev'essere stata delle migliori.
 “Abbiamo investito in un nuovo sito (gazosa-lafiorenzana.swiss, ndr), in una nuova fila di produzione. E siamo rimasti sul mercato, mantenendo le nostre quote. Sono cambiate le proporzioni. Se prima le vendite erano al 70% in bar e ristoranti e il 30% nei negozi, ora è più o meno il 60 nei negozi e il 40 nei ristoranti. La gente ha continuato a sceglierci anche se i locali erano chiusi”.

Sono più di 45 anni che vive nella Svizzera italiana, le manca qualcosa di Heidelberg e della Germania?
 “No. A 18 anni andai per un periodo in Francia, poi venni in Mesolcina. Non ho mai sentito il desiderio di tornarci”

E quando è via dalla valle, cosa le manca?
 “In passato per lavoro ero spesso in giro per fiere ed esposizioni, quando tornavo in valle mi sentivo rincorato perché trovavo persone amiche, franche, sincere, quelle con le quali puoi parlare e scoprire i veri valori”.



Visto che ha viaggiato spesso, come giudica la Mesolcina rispetto ad altre realtà?
 “Ha grandi potenzialità e se ci si mettesse d'accordo più facilmente, si potrebbero realizzare molti interventi significativi. Se penso a realtà analoghe, come la val Poschiavo, hanno una marcia in più rispetto al Moesano”.

Torniamo alle gazose, ha una sua ricetta per impiegarle in modo diverso?
 “Io amo molto utilizzarle per realizzare il blu mojito, usando al posto del seltz la gazosa al mirtillo, oppure il brown mojito, in questo caso si mette la gazosa al chinotto. Per equilibrare il cocktail occorre, però, mettere un po' meno zucchero della normale ricetta”.
 Quella di Peter Pfisterer e della gazosa prodotta da Ponzio-Tonna è una storia che racconta come il fascino della tradizione e la forza del territorio abbiano incontrato la passione di scegliere casa dove batte il cuore.
 Beh, siete pronti a pestare il ghiaccio e a stappare la Fiorenzana per provare il cocktail di Peter?



Storia della gazosa

La storia della gazzosa di Grono ha inizio nel 1921, quando Francesco Tonna, detto Cècch, vi trasferisce da Mesocco la produzione di seltz, quest'ultima scomparirà negli anni, mentre si affermerà sempre più quella di gazosa. Dal carretto con il quale Cècch percorreva le strade della Mesolcina per servire i grotti con le sue bevande, di tempo ne è passato, e l'attività si è sviluppata con Mario Ponzio, che sposò la figlia di Francesco, Matilde Tonna, e poi con il loro figlio Orlando e il nipote Fabrizio. Quattro generazioni alla quale potrebbe presto affiancarsi una quinta: Ivan, figlio di Fabrizio. Anche lui sente il richiamo della tradizione avendo scritto la sua tesi per la maturità proprio sulla gazosa La Fiorenzana, riportando aneddoti sulla produzione di cent'anni fa. Scrive Ivan: "Il funzionamento della macchina del Seltz era molto semplice quanto pericoloso. La bottiglia veniva capovolta all'interno del macchinario.

Tramite il peso della bottiglia stessa e schiacciando il pedale posto in basso, il beccuccio della bottiglia si apriva, lasciando entrare acqua e anidride carbonica alla grande pressione di 6.5 atmosfere. Il riempimento, a causa dell'enorme pressione, era diviso in due fasi dato, che era impossibile riempire

la bottiglia in una volta sola. Perciò prima si riempivano i primi due terzi della bottiglia, poi, tramite un piccolo canale, si lasciava uscire l'aria in eccesso, potendo così riempire la bottiglia fino al restante terzo. Il pericolo maggiore era dovuto alla pressione esercitata sulla bottiglia, che nonostante il suo grande spessore, rischiava comunque di esplodere. Per ovviare a questo problema fu costruito un contenitore che avvolgesse la bottiglia al momento del riempimento».

Il simbolo

La Fiorenzana prende il nome dell'omonima torre che sorge alle spalle dello stabilimento Ponzio-Tonna. È l'edificio più antico di Grono e risale al 1286, nel XIV secolo risultava proprietà dei de Sacco, all'epoca i signori della Mesolcina. Attualmente è proprietà del Museo Moesano, restaurata a fine Novecento, è visitabile da aprile a ottobre ed è spesso scenografia ideale di mostre d'arte.



Se nove non bastano

Negli anni la produzione di gusti di gazosa è andata ad aumentare. A quelle iniziali al limone e al mandarino, nel tempo si sono aggiunte quelle all'aranciata amara e dolce, al chinotto, al pompelmo, al mirtillo, al bergamotto e al lampone. Nei prossimi mesi potrebbe aggiungersene un'altra. Spiega Peter Pfisterer: "In occasione dei cento anni, vorremmo inserire un nuovo gusto nella produzione. Stiamo facendo dei test, per individuare la migliore soluzione, sia in termini di qualità, sia di riscontro da parte del pubblico".

Attualmente la produzione può arrivare a circa 20mila bottiglie al giorno, il picco lo si raggiunge nei periodi di maggior richiesta come l'estate. Per realizzare le gazose si utilizza acqua di sorgente di Grono, zucchero, anidride carbonica e gli aromi naturali, in certi casi la polpa, del gusto desiderato. "Usiamo materie prime garantite e controllate - afferma Peter Pfisterer - e siamo tra i pochi produttori di gazose che effettuano un processo di pastorizzazione per assicurare una perfetta conservazione del prodotto".



WORLD WIDE WINE

Il vino che ti meriti!

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

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

In questo periodo scopriamo
Armenia e Portogallo.

Shop Online
worldwidewine.ch

End—

#bracchetto #teroldego
#cigligiolo #montepulciano
#tocai #gaglioppo #marzemino
#picolit #arneis #müller-thurgau
#zibibbo #trebbiano #garganega
#falanghina #arvine #cornalin
#plantrobert #carminoir
#ribolla #croatina #riesling
#cortese #chardonnay #malbec
#vermentino

worldwidewine.ch



WORLD WIDE WINE

