

co-finanziato da Interreg  
IIIB are/seco



# Panorama agro-alimentare del Malcantone

Guida alla valorizzazione  
delle risorse regionali



# L'agricoltura, un settore dinamico

## Stato ed evoluzione dell'economia rurale

*Roland Hochstrasser, Regione Malcantone*

### Un contesto difficile per i produttori locali

L'agricoltura svizzera vive da qualche anno momenti difficili. I fattori che determinano questa situazione sono molteplici: una formazione professionale inadeguata, l'invecchiamento degli addetti, l'acquisto poco consapevole dei consumatori o ancora la frammentazione aziendale.



Alpe di Agra

Anche il contesto internazionale è sfavorevole. Il commercio internazionale dei prodotti agricoli si è liberalizzato a partire dal 1995, anno in cui si è concluso l'accordo sull'agricoltura dell'Organizzazione mondiale del commercio (OMC). Le parole d'ordine sono la limitazione delle sovvenzioni e l'abolizione delle misure di protezione del mercato interno. La liberalizzazione mondiale dei mercati agrari, con la conseguente concorrenza mondiale, permette di importare in Svizzera prodotti a basso costo. I costi contenuti dell'energia consentono di realizzare ciò che solo pochi anni fa era impensabile: in estate come in inverno possiamo infatti acquistare ogni tipo di verdura.

Gli agricoltori, in particolare quelli che operano nei comprensori montani, svolgono un'attività importante per il patrimonio paesaggistico. In questo senso, l'avvenire incerto di questo settore dovrebbe preoccupare maggiormente l'opinione pubblica, in considerazione dell'impatto sul territorio. L'attività agricola interagisce in modo importante anche con la dinamica turistica, fornendo prodotti e servizi che valorizzano il territorio montano.

Dal punto di vista naturalistico, la perdita d'ambienti agricoli tradizionali determina un impoverimento importante della diversità biologica. Nelle zone di pianura, la superficie agricola è sacrificata per sviluppare attività economiche e commerciali, grandi consumatrici di aree insediative. Nelle aree di montagna, le zone agricole sono abbandonate, dando origine ad un rimboschimento che riduce notevolmente il potenziale di biodiversità.

### L'evoluzione del settore agricolo nelle regioni di montagna ticinesi

Nelle regioni di montagna ticinesi la struttura delle aziende è caratterizzata dalle dimensioni ridotte e dall'alto numero di piccole parcelle, distribuite sul territorio a diversi livelli altitudinali. In passato, tra il 1500 ed il 1800, la situazione demografica imponeva infatti di sfruttare tutti gli spazi propizi. Le zone di pianura e le terrazze ben esposte erano sfruttate per ottenere cereali (miglio, segale, orzo), la patata e gli ortaggi (fave, fagioli, zucche, spinaci, cipolle). Anche in collina e sui monti si

coltivavano cereali, patate ed ortaggi, falciando vaste superfici per ottenere il foraggio necessario. Gli alpeggi venivano pascolati unicamente durante la stagione estiva.

*Il frumento, il grano-turco, il miglio, il panico, gli ortaggi sono molto coltivati nei piani della regione inferiore: e in mezzo a tutte queste colture sono gelsi, peschi, fichi, viti, prugni e talora mandorli e melagrani, e nei giardini magnolie, cedri, cipressi, allori, olivi. Nella regione inferiore è pure abbondante la vite coltivata sui terrazzi artificiali disposti a guisa di lunghe gradinate che s'inerpicano sui dorsi dei colli. Nei villaggi più elevati sono ancora coltivati segale e patate ed alcuni ortaggi. La vite, il gelso, il fico, il pesco sono qui ancora ma soltanto nelle vicinanze delle case. **Galli A., Tamburini A. (1911), Guida del Malcantone e della Bassa Valle del Vedeggio, Traversa, Lugano***

Nel corso dell'800 l'agricoltura è segnata dal fenomeno dell'emigrazione. Durante l'assenza degli emigranti, le donne e gli anziani si occupavano della produzione agricola. La mancanza di mezzi e di forza lavoro determinava una produttività limitata, che permetteva la produzione del minimo vitale. Il castagno giocava in questo periodo un ruolo fondamentale, soprattutto durante la stagione invernale.



Prestino ad Astano

All'inizio del '900 si assiste ad un'evoluzione del settore primario nelle grandi pianure dei paesi limitrofi. Cambiano i sistemi di coltura, gli attrezzi, i macchinari, il diritto fondiario. L'agricoltura di montagna ticinese, a causa delle condizioni locali, registra solo pochi miglioramenti. L'arrivo delle prime strade nelle valli facilita i contatti con le regioni di pianura, dove i settori secondario e terziario sono in crescita ed offrono una valida alternativa alla popolazione rurale.

A partire dal secondo dopoguerra lo spopolamento delle valli, l'abbandono delle attività agricole, il pendolarismo verso la città diventano fenomeni che si manifestano in modo massiccio. Le aziende agricole si trasformano progressivamente in attività accessoria. Anche il settore agricolo evolve rapidamente, seguendo due tendenze principali: la meccanizzazione e la ristrutturazione dei processi produttivi.

A partire dagli anni '70 si è sviluppato il dibattito sul rapporto tra agricoltura ed ambiente. L'agricoltura intensiva è infatti responsabile dell'immissione di grandi quantità di sostanze chimiche nell'ambiente, della standardizzazione del paesaggio e della conseguente perdita di biodiversità. Le leggi e le ordinanze che sono scaturite da questo dibattito hanno permesso di ridurre l'impatto dei processi di produzione intensivi, incoraggiando nel contempo le gestioni estensive, integrate o biologiche. L'evoluzione futura rimane incerta. In questo senso rimane fondamentale la sensibilizzazione dei consumatori, che evidenzia le conseguenze legate agli acquisti di prodotti locali rispetto a quelli a basso costo provenienti da altri continenti.

# Gli spazi agricoli caratteristici del Malcantone

A passeggio tra le particolarità dell'agricoltura locale

*Roland Hochstrasser, Regione Malcantone*

## Gli spazi agricoli caratteristici del Malcantone

### Gli alpeggi

Sul territorio della Svizzera Italiana sono presenti un gran numero d'alpeggi. Si tratta di una testimonianza importante della cultura rurale tradizionale, legata alla produzione casearia. Il Ticino conta in questo senso una produzione di formaggi d'alpeggio di grande livello qualitativo e che si situano dal San Gottardo alla Valle di Muggio.



Alpe Nisciora

Il Malcantone dispone di numerosi alpeggi. Riassumendo le informazioni contenute nei diversi catasti degli alpeggi (Merz-1911, Pedretti-1976) troviamo:

- **Alpe Agario**, Comune di Vezio (1200-1750 m);
- **Alpe di Firinescio**, Comune di Firinescio (1050-1150 m);
- **Alpetti della Streccia** o Alpi dei Boschetti, Comune di Migliaglia (900-1150 m);
- **Alpetti di Arosio**, Comune di Arosio (800-1500 m);
- **Alpetti di Mugena**, Comune di Mugena (900-1300 m);
- **Alpetti di Pazzo**, Comune di Novaggio (750-1000 m);
- **Alpi di Monte**, Comune di Astano (950-1200 m);
- **Arasio**, Comune di Breno (1250-1600 m);
- **Cavallera**, Comune di Migliaglia (1300-1540 m);
- **Cima Pianca**, Comune di Novaggio (1100-1500 m);
- **Coransù**, Comune di Vezio (900-1400 m);
- **Corte dell'Occhio**, Comune di Curio e Novaggio (1000-1100 m);
- **Gem**, Comune di Arosio (1250-1900 m);
- **Mageno**, Comune di Breno (950-1600 m);
- **Nisciora**, Comune di Mugena (1150-1650 m).

Negli ultimi anni alcuni alpeggi hanno assunto funzioni diverse, in particolare hanno sviluppato attività volte a promuovere il turismo, la gastronomia e la cultura dell'alpe. Si tratta spesso d'iniziative volute per valorizzare i prodotti locali o le testimonianze architettoniche e culturali.

Nel Malcantone un numero sempre crescente di pascoli è gestito grazie all'introduzione della mucca scozzese, specie interamente ricoperta di pelo rossiccio e che ben si adatta alle particolarità topografiche e climatiche della regione. Altri

alpeggi sono semplicemente abbandonati e sono progressivamente invasi dalla vegetazione pioniera.

### La selva castanile

La selva castanile è un paesaggio agro-forestale tradizionale caratterizzato da una copertura forestale rada che lascia filtrare luce sufficiente per la crescita di erba al suolo. Lo spazio è così gestito in modo ottimale, con la produzione di frutti, legna, stame da parte degli alberi e con un pascolo al suolo.



Le castagne

All'interno di questi boschi troviamo diverse nicchie ecologiche. La gestione di queste superfici si rivela pertanto un fattore decisivo per il mantenimento del loro valore naturalistico, con importanti ricadute sugli aspetti paesaggistici e turistici.

Nel Malcantone le selve castanili si concentrano attorno ai villaggi dell'Alto Malcantone, in particolare attorno a Breno, Fescoggia, Mugena e Vezio. In autunno si effettua la raccolta dei frutti. Di norma la raccolta nelle selve gestite è riservata al proprietario fino a San Martino, ovvero l'11 di novembre. Le differenti varietà di castagne vengono poi consumate fresche (caldarroste) o trasformate in diversi prodotti (farina, castagne secche, pasta, dolci). Il "sentiero del castagno" permette di apprezzare queste selve seguendo un percorso ben segnalato e che presenta 8 pannelli didattici.

### Il vigneto

Nel paesaggio agricolo della Svizzera Italiana troviamo il vigneto, sistema di produzione di primo piano per l'economia rurale. In quest'ultimo secolo il paesaggio vitivinicolo ha vissuto numerosi processi che ne hanno determinato un cambiamento radicale. Fino al secondo dopoguerra, i vigneti si estendevano su quasi la totalità dei pendii propizi. Le coltivazioni erano poco razionali ed erano associate, tra i filari, alla coltivazione di mais, tabacco ed erbe. Oggi i vigneti occupano spazi più limitati e razionali. Il Basso e Medio Malcantone presentano la maggior concentrazione di coltivazione. Il Merlot rappresenta il vitigno coltivato con più frequenza, seguito dall'Americana rossa, Chardonnay, Bondola e il Pinot Nero.



Valle della Tresa

Complessivamente questo habitat offre un rifugio a numerose specie vegetali spontanee e animali. I principali sono gli invertebrati e gli uccelli, in particolare il Saltinpalò. Con la presenza di terrazzamenti con muri a secco, il potenziale viene ulteriormente aumentato.

# La produzione nostrana

## Una lista indicativa della produzione locale

*Roland Hochstrasser, Regione Malcantone*

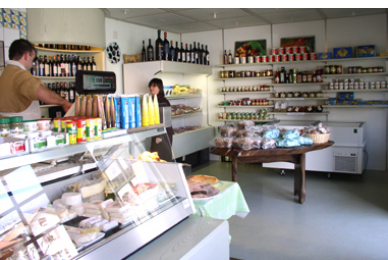
La produzione nostrana è composta da prodotti locali, tradizionali, tipici e innovativi che soddisfano ogni tipo d'esigenza.

### La produzione casearia

- **Il latte:** Il latte di mucca o di capra rappresenta la base di tutta la produzione casearia e in passato costituiva un elemento fondamentale nell'alimentazione delle famiglie ticinesi.
- **Il formaggio d'alpe:** Il formaggio d'alpe è forse il più rappresentativo della produzione casearia. La pasta è morbida ed elastica.
- **La formaggella:** La formaggella ha una crosta morbida e sottile, a pasta semidura o molle.
- **I formaggini robiola:** Formaggino a pasta fresca e morbida.
- **I formaggini büscion:** Formaggino a pasta molle e cremosa che deve il suo nome alla forma ed al colore del formaggino, simile al turacciolo di sughero.
- **La ricotta:** La ricotta è prodotta con il siero di latte e può essere consumata fresca.
- **Il burro:** Il burro è ottenuto con la maturazione della panna. Ha un valore nutritivo elevato, ricco d'acidi grassi essenziali e in vitamine.

### La produzione di carne, salumi e derivati

- **La carne fresca:** La produzione di carne fresca nel Malcantone è costituita da carni di vitello, capra, agnello, cavallo, maiale,...
- **La mortadella di fegato:** La mortadella di fegato ha un impasto di grasso di gola e pancetta, parti magre macinate e da fegato tritato.
- **Il salame:** Il salame nostrano permette di conservare a lungo le carni macellate. L'impasto è formato da carne di maiale, pancetta, sale e spezie.
- **Il salame:** Il salame nostrano permette di conservare a lungo le carni macellate. L'impasto è formato da carne di maiale, pancetta, sale e spezie.
- **Il salametto:** Il salametto ha un impasto simile al salame, ma il calibro è più piccolo, permettendo una stagionatura più breve.
- **La luganiga:** La luganiga ha un impasto di carne di maiale e lardo e viene consumata dopo la cottura.
- **La salciccia:** La salciccia è composta da carne di maiale e lardo ed insaccata in budelli stretti un dito.



Macelleria Campora, Bioggio

### Il vino e i distillati

- **Il vino:** Nel Malcantone la produzione principale è di uve Merlot, vitigno introdotto ad inizio '900.
- **La grappa:** La grappa è un distillato di vinacce ben conservate con una gradazione alcolica minima del 40%.
- **Il nocino:** Il nocino, detto anche ratafià, è un tipico liquore ticinese, prodotto con le noci e la grappa.

### **Gli ortaggi**

Il clima favorevole permette la crescita di numerosi ortaggi: pomodori, piselli, zucchine, melanzane, cavolfiori, rape, formentino, rapanelli, lattuga, cicoria, patate, cetrioli... La ricchezza in varietà e qualità dei prodotti va apprezzata secondo le disponibilità della stagione.

### **I cereali ed il pane**

I cereali prodotti nel Canton Ticino permettono la produzione d'ottime farine per la polenta, a base di mais o grano saraceno. Le farine di frumento, farro e segale costituiscono inoltre la base per la panificazione.

### **Le castagne**

In passato il castagno è stato una risorsa alimentare fondamentale. Anche se oggi la sua importanza è diminuita, si assiste negli ultimi anni ad un importante ritorno d'interesse, dovuta anche alla diversificazione della produzione: castagne, farina di castagne, granulato, marmellata, castagne sciroppate, pasta alle castagne, pane, grissini, amaretti, birra, miele, caramelle, liquore.

### **Il miele**

La diversità del paesaggio malcantonese si rispecchia nella varietà di mieli prodotti. Sono infatti presenti diverse produzioni: il miele di robinia, il miele di castagno, il miele di tiglio o il miele di montagna.

### **Altre produzioni**

#### **Miele nostrano**

Il clima particolare favorisce la produzione d'erbe medicinali ed aromatiche utilizzate per numerose produzioni (tisane, condimenti,...). L'offerta di pesce di lago è molto ampia: pesce persico, lucio, tinca, carpa, trota. Per terminare non possiamo dimenticare quelle risorse alimentari che troviamo nella natura, come ad esempio i frutti di bosco, il sambuco, i funghi, le insalate selvatiche o le ortiche.



# Il panorama agro-alimentare del Malcantone

Quali prodotti posso acquistare nella regione?

*Roland Hochstrasser, Regione Malcantone*

## Il panorama agro-alimentare del Malcantone



E' stato abitato dai romani, dagli etruschi e dai longobardi, comprende zone lacustri e pascoli alpini, si divide tra il verde rigoglioso di colline e di valli inaccessibili. E' il Malcantone, una regione che vanta risorse importanti dal punto di vista della produzione alimentare. Le testimonianze sul territorio di questa ricchezza non mancano: magli, mulini, caseifici, nevere, roccoli, alpi, monti sono gli oggetti più frequenti.

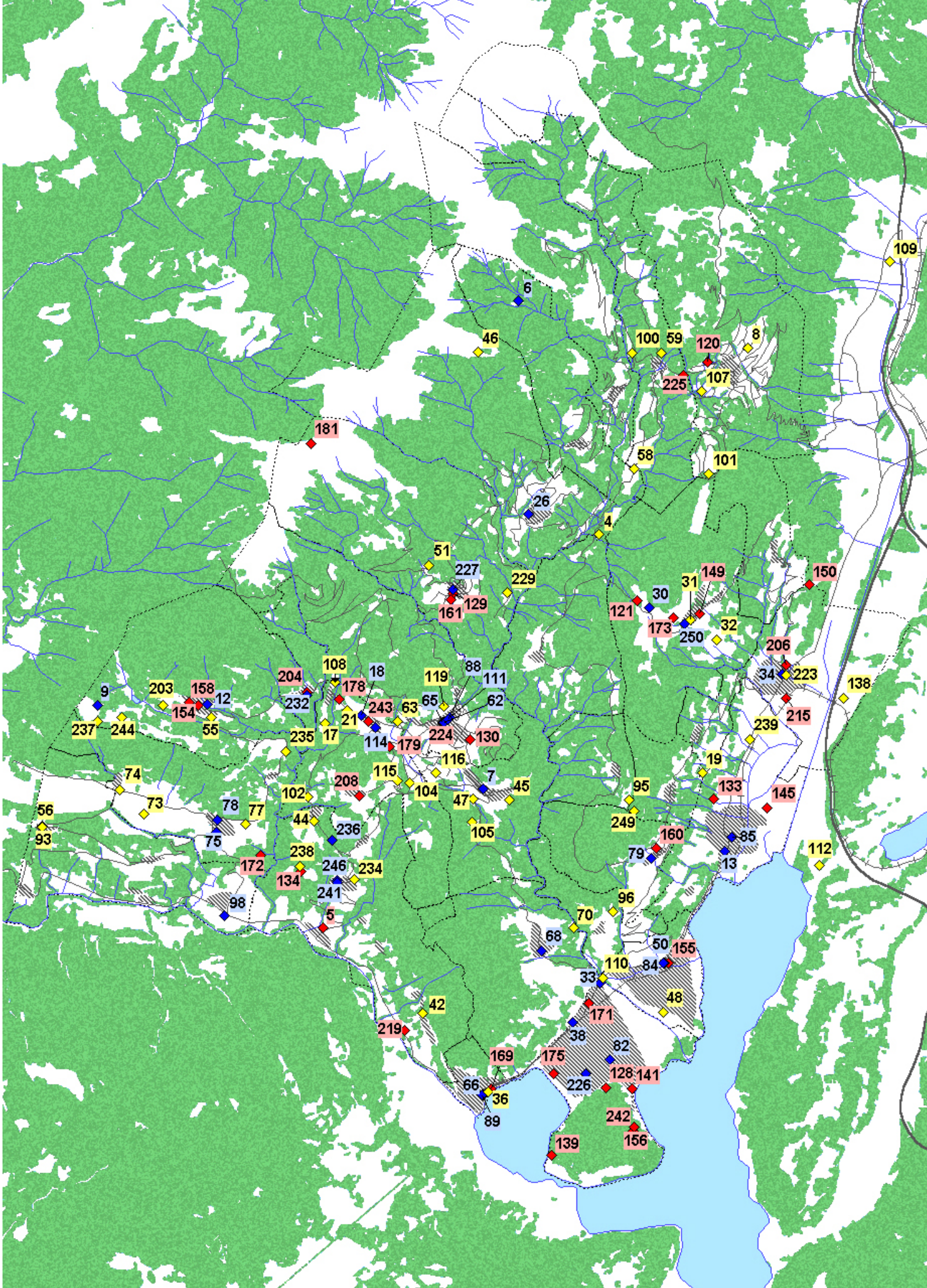
### **Alpe di Mageno**

Nella regione sono attivi diversi produttori che forniscono una vasta gamma di prodotti agricoli, freschi e trasformati. Per facilitare e promuovere l'acquisto di questi prodotti, la Regione Malcantone ha lanciato il progetto per definire una mappa agro-alimentare della regione. Lo scopo è quello di valorizzare le risorse locali dando loro maggiore visibilità e mostrando il loro rapporto con il territorio. Concretamente si tratta di rispondere a due domande molto semplici: *Quali prodotti posso acquistare nella regione? Dove sono reperibili?*

L'obbiettivo non è di favorire un approccio nostalgico alle produzioni nostrane o di suggerire una nuova fase di protezionismo. Si tratta unicamente e semplicemente di far valere il buon senso in un settore che -come tanti altri- vive momenti difficili a causa dell'esacerbazione delle variabili economiche. L'acquisto sensato è infatti la scelta più sostenibile che si possa fare, sia a livello ambientale, economico o sociale. Il panorama si sviluppa nell'ambito del programma *Interreg III - Dynamic rural alpine space* ([www.dynalp.org](http://www.dynalp.org)), che promuove la valorizzazione delle potenzialità naturali, culturali e turistiche del comprensorio alpino.

Gli attori coinvolti in questo progetto sono principalmente i produttori, i commercianti e i ristoratori locali. La prima edizione del panorama riporta circa 110 attori che hanno accettato di partecipare, riportando indicazioni chiare e semplici relative ai servizi e ai prodotti offerti. Chi volesse annunciarsi come produttore, ristoratore o dettagliante, non deve fare altro che contattare l'Associazione Comuni Regione Malcantone, Viale Reina 9, 6982 Agno, 091/610 16 30. Potrà così partecipare alle prossime iniziative promosse in questo ambito.





## La produzione regionale

Nel Malcantone operano numerose aziende che offrono un'ampia varietà di prodotti. Si va dai classici prodotti caseari a prodotti più specifici quali le erbe biologiche offerte dagli Erboristi di Curio. Il prodotto più famoso del comprensorio resta comunque il vino, che qui ha vissuto le tappe più importanti della sua rinascita dopo l'attacco di fillossera del 1890. Oggi la produzione di Merlot della regione vanta numerosi premi e riconoscimenti, contribuendo in maniera attiva alla salvaguardia di un paesaggio tradizionale.



Tenuta Spinello, Sessa

La castagna e le selve castanili sono inoltre un'icona fondamentale del paesaggio rurale malcantonese. In questo senso negli ultimi anni abbiamo assistito ad importanti opere di recupero delle selve e alla valorizzazione dei suoi prodotti. Non solo caldarroste, ma anche farina, birra e pasta sono produzioni ricercate ed apprezzate.

No.	Indirizzo	Comune	Tel. / Fax	Informazioni
4	ALMA SA, Alta Magliasina Allevamento, Berardi Giovanni	6937 Breno	091 609 20 00 / 091 609 20 00	Azienda biologica con allevamento di vacche scozzesi e produzione di carne di manzo Highland (Carnis Amabilis). Vendita di carne sotto vuoto e carne secca su ordinazione, tutto l'anno. Agriturismo Ponte di Vello: aperto ve-sa tutto l'anno, riservazione gradita. Altre attività: Scuola in fattoria, Brunch del 1. agosto, per gruppi: pranzi ed escursioni all'Alpe Gem-Nisciora-Montoia.
8	Poma Gianmaria	6939 Arosio	091 609 20 35	Produzione di latte e uova.
17	Jaccard Jean-Luc e Barbara, Nerocco	6981 Bedigliora	091 608 26 40	Pensione per cavalli e gestione pascoli: tiene pulito il terreno gratuitamente con il pascolo di cavalli.
19	Cavagna Luigi, via Righetto, Vernate	6934 Bioggio	091 605 16 52	Produzione di Merlot nella frazione di Righetto. Vini: Merlot Righetto. Vendita diretta su appuntamento.
21	Ferretti Paolo	6981 Banco	091 608 20 42	Produzione di diversi mieli secondo l'annata: castagno, robinia, tiglio, fior di leone.
31	Landis Thomas	6936 Cademario	091 604 64 62	Allevamento di pecore: carne di agnello e capra. Formaggio dell'alpe. Vendita diretta in primavera e in autunno.
32	Cantina Monti, Monti Sergio, Ronchi	6936 Cademario	091 967 48 65 / 091 922 98 23	Vini: Malcantone - Rosso dei Ronchi (vincitore del concorso 2004 dei vini svizzeri, categoria rossi assemblati), Malcantone - Bianco di Cademario, Rovere Merlot in purezza e nelle migliori annate Monti - Il canto della terra.
36	Müller Rolf, casa Bellosguardo	6988 Ponte Tresa	079 240 03 27 / 091 606 78 34	Pescatore della regione. Pesca tutto il pesce che offre il lago: il pesce persico, il lucio, la tinca, la carpa, la trota,...
42	Klausener Eric	6989 Purasca	091 606 35 22 / 091 606 35 22	Diversi vigneti gestiti nella regione. Vini: Rosso di Sera Merlot, Bianco di Sera Merlot, Tramonto Rosso Merlot, Malcantonissimo. Vendita e visite guidate su appuntamento.
44	Zündel Christian	6981 Biogno-Beride	091 608 24 40 / 091 608 33 78	Viticoltore e vinificatore. Coltiva lo storico vigneto della Villa Orizzonte. Vini: Orizzonte (merlot e cabernet sauvignon), Terraferma (merlot), Velabona (chardonnay). Vendita e visite guidate su appuntamento.
45	Affolter Heinz	6986 Curio	091 606 72 61	L'etichetta riporta il simbolo di Curio: "il lüv da Cür". Vini:

	e Barbara			Merlot, Pinot Noir, Bondola.
46	Guglielmoni Osvaldo	6986 Curio	091 606 15 71	Produzione di latte e alpicoltura: formaggio Alpe di Mageno. Agriturismo con cucina su prenotazione.
47	Erboristi SA Lendi Pietro e Silvia	6986 Curio	091 606 71 70 / 091 606 71 74	Produzione bio di the e tisane, olii diversi, spezie, castagne secche, farina di castagne. Apertura dal lunedì al venerdì, 8-12, 13.30-18.
48	Burkhardt Ulrich, via Vedeggi 37	6983 Magliaso	091 600 90 18 / 091 606 52 17	Produzione di ortaggi (marchio Ticino). Vendita su appuntamento.
51	Varonier Marcel, La Sosta Agriturismo	6986 Miglieglia	091 609 17 33 / 091 609 17 80	Produzione di carne bio: vacche nutrici (carne natura beef), maiale (salumi) e conigli. Ristorazione, visite guidate per gruppi, possibilità per i bambini di brevi escursioni con l'asinello.
55	Sergio e Luciana Manfrini	6999 Astano	091 608 13 78	Produzione e vendita di confiture, aceto nostrano e vino nostrano.
56	Huber Daniel, Ing. ETH viticoltura	6998 Termine	091 608 17 54 / 091 608 33 53	Vino: Montagna Magica Ticino Doc, Ronco di Persico Ticino Doc, Fustoquattro. Visite su appuntamento.
58	Azienda Agricola e Agriturismo al Caroggio, Scoglio Marco e Maria	6939 Mugena	091 600 39 80	Azienda familiare con caseificio proprio (casaro Silverio Sergenti) e strutture recenti. Si producono latte, formaggella, formaggini, salumeria, yogurt e campicoltura. Ristoro per gruppi 20 posti interni e 20 posti esterni. Visite guidate dell'azienda su appuntamento, didattica con animali.
59	Mercoli Giulio	6939 Arosio	091 609 11 38	Castagne secche dalla selva sopra Mugena.
63	Masseria al Ronco, Antonioli Gianpiero e Franziska	6986 Novaggio	091 606 51 82	Azienda familiare con produzione di latte. Didattica con le scuole: mucche e vitelli. Vendita diretta tutti i giorni, 17:15-18:30 festivi compresi.
70	Piscicoltura, Giovanni Foletti	6984 Pura	091 606 16 31	Allevamento di trote bio. Specialità: trota affumicata.
73	Tenuta Spinello, Oehen Guido	6997 Sessa	091 608 26 66 / 091 608 20 91	Azienda bio con allevamento di bestiame e campicoltura. Carne di vitello, Natura Beef, manzo Highland e Aubrac, carne secca, uova e lamponi. Visite guidate per gruppi e didattica per scuole.
74	Roy Claude, Suino di Sessa	6997 Sessa	091 608 20 79 / 091 608 20 79	Piccola produzione di vino, in fase di riconversione ecologica.
77	Azienda vitivinicola terra d'Ana, Rolf Kaufmann	6997 Sessa	091 608 23 76 / 091 608 23 79	Azienda bio che produce vino e grappa. "Amenoro" vino rosso (uva Chambourcin), "Merum Robur" vino rosso (uva Chambourcin), "Aranzon" vino rosato (uva Americana), "Ilandro" vino bianco (uva Bianca). Vendita su appuntamento.
93	Cantina Hostettler, Hostettler Massimo e Joelle	6998 Termine	091 608 11 78 / 091 608 11 78	Vini DOC: San Martino Ticino Doc, Monte Rosa, Il Satiro Rosso del Ticino Doc. Produzione di grappe e nocino. Visite e degustazioni su appuntamento.
95	Azienda agricola al Pianasch, Giacomo Kolb e figli	6994 Aranno	091 609 19 48	Azienda agrituristica bio con orticoltura, viticoltura, diversi animali ed attività didattiche per le scuole. Agriturismo: Ristoro ai Gelsi ad Iseo, apertura me-do dalle 10.00 alle 18.00. Vendita diretta di vitellone, capretti, maialini, formaggini di capre, marmellate, verdure, bacche e uva biologica, uova. Scuola in fattoria: corsi per ragazzi e adulti in orticoltura biologica e compostaggio.
96	Schmid Jürg	6991 Neggio	091 606 56 65 / 091 606 56 39	Fiori bio di Neggio: rose e crisantemi recisi, camelie per taglio, ortensie in fiore. Decorazioni chiese, ristoranti e matrimoni. Visite guidate, vendita diretta e servizio a

				domicilio. Il martedì e il venerdì mattina in Piazza Riforma a Lugano.
<b>100</b>	Boschetti Renzo, via dei Fiori 4	6938 Vezio	091 609 11 56	Produzione di carne di vitello e di capretto al Busgnone di Vezio e all'Alpe di Coransù.
<b>101</b>	Corti Roberto	6936 Cademario	079 413 72 89	L'azienda si trova all'Alpe di Agra e produce carne di vitello e di capra, salami e formaggio delle alpi. Vendita diretta su appuntamento.
<b>102</b>	Kaufmann Adriano	6981 Beride	091 608 13 71 / 091 608 15 90	Viticoltore e vinificatore. Vini: Pio della Rocca (merlot e cabernet, barrique), Il Rubino (merlot), Sauvignon Blanc, Semillon. Vendita e visite guidate su appuntamento.
<b>104</b>	Ippoterapia Villa Fiola, Heidi Rusconi	6986 Curio	091 606 18 71	Produzione di carne di capra, latte di capra, uova, vino e grappa "Cavallino" dal vigneto di Banco. Ippoterapia e passeggiate con pony.
<b>105</b>	Tenuta La Bruciata, Pola Franco	6986 Curio	091 606 40 04	Produzione di Pinot Noir La Bruciata.
<b>107</b>	Azienda agricola MIS, Mercolli G., Involti N., Stempfel N.	6939 Arosio	091 609 14 81	Allevamento equino Franches Montagnes e piccola mandria di vacche nutrici. Servizio di carrozza trainata da cavalli per eventi diversi compresi matrimoni.
<b>108</b>	Renato Balmelli-Belometti, Nerocco	6981 Banco	079 285 80 58	L'azienda gestisce 8 ettari di pascoli e l'alpe Corte dell'Occhio. Allevamento bovino e pensione per cavalli. Vendita legna da ardere e servizio cala neve.
<b>109</b>	Cantina Vitivinicola Monzeglio, Monzeglio Umberto, Via dei Gelsi	6807 Taverne	079 337 05 40 / 091 945 20 30	Vigneti ad Agno, Cademario e Bosco Luganese. Vini: Filari della Luna, Tre Sorelle, Latte di Luna, Profumi di Vigna.
<b>110</b>	Tenuta al Torchio, Brugnetti Marco, Via Cantonale 73	6983 Magliaso	091 606 10 91 / 091 606 83 58	Nella cantina di Magliaso vengono prodotti il Merlot San Giorgio, il Merlot Ul Ròcul e il Rosè Nostrano. Vendita diretta su appuntamento.
<b>112</b>	Enzo Crotta SA, Via Mondino 12	6933 Muzzano	091 994 59 80 / 091 994 27 52	Sede principale con vendita diretta a Muzzano. A Caslano coltivano frutti di bosco. Agriturismo "Al Cairello" a Manno: allevamento, pensione, ristoro. Lezioni e passeggiate con cavallo.
<b>115</b>	Azienda Rampiga, Giandeini Dario e Monica	6981 Banco	079 285 55 86	Produzione propria di vino Pinot DOC. Si produce anche miele di acacia e castagno, carne di tacchino, pollo e capretto, frutta e verdura, in particolare le zucche.
<b>116</b>	Azienda Pini, Kalt Linus	6986 Curio	091 606 49 07 / 091 606 56 77	Verdura biologica e ortaggi tradizionali: piantine, verdure, frutta, bacche. Vendita il martedì e venerdì dalle 14.00-18.00 e sabato 8.00-12.00. Mercato di Lugano il martedì e venerdì dalle 7.30 alle 12.00.
<b>119</b>	Müller Pierre	6986 Novaggio	091 606 31 40	Miele naturale malcantonese: 12 arnie producono mieli diversi secondo l'anno: rubinia, tarassaco, castagno,iglio. Vendita su appuntamento.
<b>138</b>	Crivelli Giuseppe, via Fontanella 3	6932 Breganzona	091 966 59 29	Fattoria sulla piana del Vedeggio in territorio di Bioggio: produzione di carne, polleria, uova e barbatelle.
<b>203</b>	Brambilla Sira	6999 Astano	091 608 21 92	Produzione propria di miele di Rubinia e di Castagno.
<b>223</b>	Officina della Birra sa,	6934 Bioggio	091 600 23 33 / 091 600 23 35	Produzione di birra artigianale: Occhio di Tigre, Biplano al miele di castagno, Birrone di Natale, Occhio di Falco,

	casella postale 138			Pietra di Luna, Corniola, Chiar di Luna. Ristorazione: cucina semplice con prodotti freschi e rassegne tematiche.
229	Celso Walter, Zona Vei, Casella postale 20	6986 Miglieglia	091 600 31 80	L'azienda agricola biologica alleva capre, cavalli, galline, asini e una specie di pecora fornita da Pro Specie Rara: la Roux du Valais. Vendita diretta di carne di pecora e capra, salametti bio, formaggio dell'alpe e uova.
234	Tenuta Vallombrosa	6980 Castelrotto	079 449 36 54 / 091 608 13 03	Vini: Castelrotto, Vallombrosa (rosso, bianco, rosato, spumante), grappa. Produzione di miele di castagno e di robinia, polenta, olio e aceto (vendita diretta preferibilmente su appuntamento). L'agriturismo comprende 7 appartamenti e sala camino adatta per riunioni.
235	Herbie's bacche, Herbie Krähenbühl, La Costa	6997 Sessa	091 608 25 44 / 091 608 25 55	Coltivazione Bio di piccoli frutti: mirtilli, lamponi, more. Produzione di marmellate Bio. Vendita diretta da giugno a settembre, dal lunedì al sabato, 8.00-18.00. Altri mesi su appuntamento.
237	Vigna reale, Karin e Peter König	6999 Astano	091 608 29 22 / 091 608 29 16	Vigneto gestito con la produzione integrata. Vini: Chiaretto Carlo, Bianca Nuvola, La Regentina rossa, Le Mille Bollicine della Bianca Nuvola, Grappa Reale, Il Nos Americanin. Degustazione e vendita diretta su appuntamento.
238	Francesco Franchini, Via Girella	6814 Lamone	091 966 53 53 / 091 966 56 48	Vini: Poggio del Cinghiale rosso (merlot), Spumante classico Chateau Cassé (prevalentemente Merlot). Prodotto dai vigneti di Ronco di Castelrotto.
239	Azienda vinicola Gisavini e Alimentari, Salmaso Giovanni, Strada Regina 125	6982 Serocca d'Agno	091 605 22 20	Dettagliante con produzione di vini e distillati propria: Merlot Righetto, Riserva Cantina, Bianco dei ronchi, Rosé "Serocca d'Agno", grappe, kirsch, stravecchio, nocino, arancino, whiskey.
244	Scuderia Antica Masseria, Belotti Gabriele	6999 Astano	079 413 64 68	Pensione per Cavalli, trekking, gite in carrozza, lezioni monta western, possibilità di dormire sulla paglia.
249	Lama Trekking nel Malcantone, Hanspeter Frei	6993 Iseo	079 331 25 73	Lama Trekking attraverso i castagneti del Malcantone 365 giorni all'anno.

### La piccola distribuzione e iniziative affini



Alimentari Astano

I piccoli dettaglianti vendono, acquistano o scambiano merci in piccola quantità. Contrariamente a quanto avviene presso i grossi distributori, il raggio d'azione di questi commerci è prettamente locale, a volte regionale. Oltre alla funzione di distributori, i piccoli dettaglianti ricoprono anche funzioni sociali e simboliche. Luogo d'incontro e di scambio, permettono un decentramento delle attività commerciali rispetto ai grandi centri.

Tenendo conto dei tempi e dei costi per il trasferimento presso i grossi centri commerciali, l'offerta di questi smerci è particolarmente interessante e concorrenziale, soprattutto per i prodotti quotidiani freschi.

No.	Indirizzo	Comune	Tipologia	Tel. / Fax	Informazioni
6	Associazione Alpe di Firinescio, Kiko Biaggi	6938 Fescoggia	Alpe	091 609 17 91	L'associazione ha lo scopo di salvaguardare l'Alpe di Firinescio, quale testimonianza di una realtà rurale del passato, mediante la fruizione dell'alpe e dell'ambiente naturale circostante. Le strutture sono a disposizione di scuole, associazioni e gruppi per lo svolgimento di attività culturali, educative e ricreative.
7	Alimentari Paris Sandra	6986 Curio	Negozi alimentari	091 606 23 21	Nell'assortimento troviamo il formaggio dell'Alpe di Mageno, il miele di Pura, la grappa di produzione propria e la verdura fresca di stagione.
9	Gosteli Hans	6999 Astano	Didattica	091 608 13 60	Gite turistiche da primavera fino in autunno con la carrozza trainata da cavalli.
12	Astano	6999 Astano	Negozi alimentari	091 600 07 06	Il negozio offre diversi prodotti locali quali il miele di Astano, le uova, il vino, la grappa e le confiture nostrane. Lu-Ve 9:00-14:00, Me 9:00-12:30, Sa e prefestivi 9:00-17:00 In estate: 9:00-12:00 e 15:00-18:00
13	Reina Roberto, contrada S. Marco	6982 Agno	Macelleria	091 605 15 12	Specialità a base di cavallo. Salametti, salami, luganighe nostrane, carne secca, mortadella.
18	Ulrich Renata	6981 Banco	Negozi alimentari	091 608 20 22	Nel negozio di Banco si trovano il panettone Radaelli e il pane Sciolli, il miele di Banco, e la carne. Fornitori locali.
26	Ra Botega	6937 Breno	Negozi alimentari	091 609 11 23	Nell'assortimento sono disponibili i formaggini Scoglio, il formaggio alpe Duragno, Carnis amabilis, i prodotti Lendi, il miele di Mugena, la grappa, le marmellate bio, i vino Vallombrosa, le uova e il pane.
30	Macelleria & Alimentari Orlando Gatti Graziella	6936 Cademario	Negozi alimentari	091 605 24 60 / 091 604 50 70	Nell'assortimento troviamo il miele e il pane della regione. Produzione propria di luganighe.
33	Denner Satellite, Via cantonale 1	6987 Caslano	Negozi alimentari	091 606 27 78 / 091 606 27 39	Miele malcantonese.
34	Campora Giorgio, Via Cademario	6934 Bioggio	Macelleria	091 605 12 36 / 091 604 62 39	Salumeria: luganighe, salami e salametti di cinghiale, asino,... Zamponi di natale. Vende anche i vini della regione, il miele di Neggio e Caslano e i prodotti Lendi.
38	Primo Colombera, via Colombera 12	6987 Caslano	Negozi alimentari	091 606 34 04 / 091 606 85 87	Confiture bio di mirtilli, fichi e lamponi di Sessa.
50	Cavagliotti Gabriele, via Castellaccio	6983 Magliaso	Macelleria	091 606 16 58	Prodotti nostrani di qualità e gastronomia locale (pesce in carpione). Vendita di prodotti locali: miele di Neggio e Magliaso, vino.
62	Frulli Antonio, Vis à Vis	6986 Novaggio	Negozi alimentari	091 606 13 17	Negli scaffali trovano posto numerosi prodotti locali: spezie e the Lendi, miele di Banco e Mugena, vini locali e yogurt Scoglio.
65	Frulli Fratelli	6986 Novaggio	Macelleria	091 606 12 55	Produzione nostrana di salame, salametti, salciccia di maiale, luganighe. Salumeria di

					cinghiale e di cervo. In autunno selvaggina. Servizio a domicilio.
<b>66</b>	Dal Biondo Sagl, via Lugano 2	6988 Ponte Tresa	Negozi alimentari	091 606 57 70	Nel negozio si può acquistare il miele di Neggio.
<b>68</b>	Rossinotti Monica	6984 Pura	Negozi alimentari	091 606 53 02	Tra i prodotti offerti troviamo il miele malcantonese, vino e uova del posto.
<b>75</b>	Delmenico Sergio	6997 Sessa	Macelleria	091 608 15 79	Salumeria di cinghiale, salumeria ticinese, luganighe e pancetta. Tra le novità troviamo lo zampone di cinghiale.
<b>78</b>	Isi Super	6997 Sessa	Negozi alimentari	091 608 12 74	Vendono miele, vino e carne della regione. 8-12:15, 15:30-18:15. Mercoledì pomeriggio chiuso.
<b>79</b>	Soldati Jolanda	6992 Vernate	Negozi alimentari	091 605 39 31	Salumi nostrani (mortadella, luganighe, pancetta,...) e distillati nostrani (grappa, nocino, grappa stravecchia, grappa alla ruta). Miele e uova nostrane.
<b>82</b>	Tea Room Laura, Radaelli Umberto, via Credera 5	6987 Caslano	Panetteria-pasticceria	091 606 41 88	Tea-Room, panetteria e pasticceria. Tra le specialità troviamo i panettoni nostrani.
<b>84</b>	Del Co Mario, panetteria Maspoli, via Castellaccio	6983 Magliaso	Panetteria-pasticceria	091 606 45 92	Pane con servizio a domicilio.
<b>85</b>	Pozzi Silvano, piazza Vicari	6982 Agno	Negozi alimentari	091 605 14 50	Oltre al pane, sono reperibili altri prodotti locali: il miele di Neggio e lo yogurt di Mugena.
<b>88</b>	Sciolli Marc, Piazza Ferrer	6986 Novaggio	Panetteria-pasticceria	091 606 34 58	Panetteria con produzione propria di torte di castagne, pane grattugiato, panettoni e veneziane. Pane di castagne su comanda.
<b>89</b>	San Marco Nurago SA, via Lugano	6988 Ponte Tresa	Panetteria-pasticceria	091 606 70 03	Produzione di vermicelles nostrani.
<b>98</b>	Al Piano Macelleria, Salumeria, Alimentari	6995 Molinazzo di Monteggio	Negozi alimentari	091 600 00 40 / 091 600 00 41	Produzione nostrana di salami, salame, mortadella, paté, cordon bleu. Preparazione di prodotti freschi e vendita di alimentari.
<b>111</b>	Le delizie di Titi	6986 Novaggio	Artigiano		Gelati "Le delizie di Titi": produzione propria artigianale, con ingredienti del posto: frutta fresca e latte. Aperto durante la stagione turistica.
<b>114</b>	Lilia Nodari-Cereda, Nerocco	6981 Banco	Artigiano	091 608 27 69	Produzione di sciroppi, gocce, creme e liquori a base di erbe medicinali. Ambulatorio infermieristico e di terapia complementare; consigli di fitoterapia e omeopatia; impacchi curativi; massaggi sportivi e rilassanti, Fiori di Bach.
<b>226</b>	Sandro Vanini SA, via Mera 25	6987 Caslano	Panetteria-pasticceria	091 611 27 40 / 091 611 27 58	Produzione di specialità a base di frutta candita.
<b>227</b>	Ra Boteghina, Casa Comunale	6986 Miglieglia	Negozi alimentari	091 609 23 48	Nell'assortimento troviamo prodotti locali come le uova, il pane e il miele. Il negozio offre anche i prodotti della cooperativa Conprobio.
<b>232</b>	Associazione Vivere insieme, Al Suu	6981 Bombinasco	Negozi alimentari	091 608 11 05 / 091 608 32 22	Associazione che vende ciò che produce: frutta, verdura, marmellate, castagne e succo d'uva.
<b>236</b>	Caseificio sociale,	6981 Beride	Didattica	091 609 11 26	Costruito nel 1886 in una zona particolarmente adatta alla conservazione,

	Giocondo Leoni				alla maturazione e alla lavorazione del latte. Dimostrazioni sulla lavorazione del latte: produzione di burro, ricotta e formaggini.
<b>241</b>	Associazione Villa Orizzonte, C/o Regione Malcantone, Viale Reina 9	6982 Agno	Didattica	091 610 16 30 / 091 610 16 39	L'Associazione intende favorire la conservazione, la valorizzazione e la gestione di Villa Orizzonte allo scopo d'incrementare il patrimonio storico-culturale e le attività dell'area del Parco Monte Lema e della Regione Transfrontaliera Insubrica.
<b>246</b>	Fonte di acqua minerale	6980 Castelrotto	Produzione e servizi		Fonte di acqua minerale conosciuta per le sue qualità. Ricca di ferro.
<b>250</b>	Vis-à-Vis, Fam. Gatti	6936 Cademario	Negozi alimentari	091 605 24 92	Vino, pane e formaggio di Cademario.

### Il formaggio va a scuola

Nell'agosto del 1886 Castelrotto e Biogno-Beride attivarono una latteria sociale che serviva le frazioni di Biogno, Beride, Ronco e Castelrotto. Lo scopo era di *“manipolare in società il latte superfluo al consumo di famiglia, e riportarne i prodotti in burro, ricotta e formaggio, a stregua del latte fornito, e come disporrà il regolamento interno della latteria”* (Statuto del Caseificio, 1885).

Oggi la produzione casearia della latteria di Beride è affidata a Giocondo Leoni a fini didattici per gruppi e scolaresche. Il signor Leoni offre dimostrazioni sulla lavorazione del latte e la produzione di burro, ricotta e formaggini.



Osteria Andina, Croglia

### Ristorazione

La cucina locale costituisce un aspetto fondamentale delle tradizioni popolari. Le tradizioni alimentari hanno saputo mantenere alcune costanti: le ricette sono semplici, povere ed essenziali, ma certamente sane e legate alla tradizione contadina. La cucina locale si basa proprio sui prodotti locali, che offrono un valore aggiunto che altri prodotti non potrebbero dare.

Nel Malcantone sono attivi diversi ristoranti che cercano di valorizzare con iniziative diverse queste tradizioni culinarie.

No.	Indirizzo	Comune	Tel. / Fax	Informazioni
<b>5</b>	Osteria Andina, Gianfranco Ursich	6995 Madonna del Piano	091 608 20 96	L'Osteria Andina propone piatti a base di prodotti freschi, fornitori locali. Le specialità sono i piatti nostrani, la cucina mediterranea e il pesce fresco. Carne e pesce dalla griglia.
<b>120</b>	Ristorante San Michele, Bürgin Monika e Olga Dinic	6939 Arosio	091 609 19 38 / 091 609 19 42	Menu legati al territorio e specialità di stagione: insalata selvatica, capretti, conigli, agnelli della zona, specialità a base di castagne, selvaggina. Serate a tema.
<b>121</b>	Ristorante Cacciatori, Andrea Erni	6936 Cademario	091 605 22 36	Specialità malcantonesi. Carta di stagione con funghi porcini, piatti a base di castagne, pesce del Ceresio, specialità di cacciagione. Produzione di vino "Cacciatori" e di liquore di castagne "Castanino del Ticino".
<b>128</b>	Grotto Della Valle,	6987 Caslano	091 606 27 80	Il Grotto Della Valle offre piatti nostrani particolari: polenta concia, coniglio, brasato, pasta e pom, ris in cagnon.



	via Valle			Carte stagionali.
129	Grotto Fonti	6986 Migliaglia	091 609 11 91	Specialità di grotto come polenta, brasato, burbora, minestrone, selvaggina, funghi, ossibuchi, torta di castagne.
130	Grotto Lema	6986 Novaggio	091 606 54 41	Grotto a gestione familiare che propone polenta e coniglio, ossibuchi, risotti e piatti freddi nostrani.
133	Grotto Riviera, via Pezza	6982 Agno	091 605 21 55	Oltre alle specialità nostrane si possono trovare varie carni alla griglia come lo spiedone ed una carta dei vini fornita.
134	Grotto Rossi, Ronco	6980 Castelrotto	091 600 05 50	La riapertura del Grotto Rossi di Castelrotto offre in un ambiente accogliente e familiare una cucina tipica ticinese con prodotti nostrani di origine locale. I piatti tradizionali quali risotto, polenta e ossibuchi, fagioli e mortadella, affettati, formaggi, dolci tipici, oltre all'ampia scelta di vini del Malcantone, sono l'attrattiva e punto di forza del Grotto Rossi.
139	Taverna dei Pescatori, Ardia Renzo e Mary, Torrazza	6987 Caslano	091 606 18 47	Da 18 anni la taverna offre specialità di stagione e piatti tipici a base di prodotti freschi: pasta fatta in casa, polenta, carne e pesce alla griglia, selvaggina,... Si forniscono presso piccoli dettaglianti con prodotti freschi di qualità.
141	Osteria del Battello, Piazza Lago 3	6987 Caslano	091 606 16 50	Piatti secondo la stagione: tagliatelle di castagne, vermicelles, torta di castagne, polenta, selvaggina, paste fatte in casa. Specialità di pesce di lago, fornito anche da pescatori locali.
145	Ristorante Il Derby, Via Pestariso 2	6982 Agno	091 611 10 10	Il ristorante Derby offre piatti ticinesi secondo una carta stagionale. Ad esempio: selvaggina o specialità a base di carciofi.
149	Osteria Del Prestino	6936 Cademario	091 605 23 89	Prodotti tipici e nostrani. Piatti freddi sempre disponibili: salami, salametti e formaggi. Cene su ordinazione: mazza nostrana, selvaggina, capretto, maialino.
150	Osteria Del Preved	6934 Bioggio	091 605 49 23	Piatti tipici secondo la stagione: selvaggina, polenta e brasato, capretto, dolce di castagne e panna cotta. Predilige fornitori locali.
154	Osteria Elvezia, Anna Russo	6999 Astano	091 608 11 88	Cucina casalinga e specialità di stagione. In autunno offrono piatti a base di selvaggina e castagnate.
155	Osteria Grotto Monti	6983 Magliaso	091 606 11 75	Cucina nostrana e specialità di stagione. Offre piatti tipici da grotto come brasato d'asino, quaglie, ossobuco di vitello, puntine di maiale, luganighe in umido, polenta, torta di pane e di patate.
156	Osteria Grotto Stremadone, Via Stremadone 43	6987 Caslano	091 606 24 85	Specialità tipiche ticinesi: polenta e brasato, ossibuchi, busecca, tagliata nostrana, formaggini.
158	Osteria Mena	6999 Astano	091 608 17 42	Cucina nostrana con due piatti su prenotazione: risotto ai funghi con brasato e polenta al camino con coniglio.
160	Ristorante Miravedeggio, Fam. Soldati	6992 Vernate	091 605 14 74	Carta stagionale che propone la cucina ticinese: polenta e brasato, polenta e coniglio, cinghiale,...
161	Osteria Negresco	6986 Migliaglia	091 609 12 95 / 091 609 22 38	Cucina di stagione nostrana e specialità alla griglia. Selvaggina, gnocchi e torta di castagne, funghi, formaggi dell'alpe e formaggini, conigli e maialini nostrani. Domenica: pane fatto con il forno della pizza.
169	Ristorante la Piazza	6988 Ponte Tresa	091 611 27 00 / 091 611 27 09	Rassegne tematiche e carta di stagione che cambia ogni 3 mesi. Si sono già svolte rassegne sulle castagne, la selvaggina, il pesce, il vino, gli asparagi.
171	Ristorante Albergo Esterel, Mariagrazia e Antonio	6987 Caslano	091 611 21 20 / 091 606 62 02	Piatti di stagione: selvaggina, cinghiale, funghi, pesci di lago come il lucio perca o il persico. In autunno si possono apprezzare piatti a base di castagne: tagliatelle di castagne, pane di castagne e uvetta, torta alle castagne e pere, terrina fondente alle castagne e

	Vanacore, via Cantonale 40			cioccolata, piccione alla birra di castagne.
172	Albergo Ristorante I Grappoli, Clericetti Juri	6997 Sessa	091 608 11 87	Il ristorante offre prodotti di stagione come la zucca, la selvaggina o le castagne. In primavera organizza una rassegna gastronomica sul Ticino. Si rifornisce anche con prodotti locali (uova bio).
173	Ristorante Panorama Kurhaus Cademario, Rolf Keller	6936 Cademario	091 610 51 11	Cucina mediterranea, ticinese, piatti vegetariani, specialità stagionali. Su riservazione: grigliata sull'alpe con musica folcloristica al mercoledì (da maggio a ottobre). In autunno offre anche il castagnaccio.
175	Ristorante Albergo Parcolago, Via San Michele 50	6987 Caslano	091 606 56 26 / 091 606 65 55	Il ristorante offre piatti a base di prodotti freschi, come ad esempio la pasta, il pesce persico o il lucio perca.
178	Grotto La Palma	6981 Nerocco	091 608 11 18	Grotto con cucina nostrana. Tra le specialità troviamo il risotto, la polenta, la carne alla griglia, il brasato, l'arrosto e l'ossobuco. I fornitori sono della regione.
179	Grotto La Selvatica	6981 Banco	091 608 26 23	Cucina nostrana tipica del grotto. Tra i prodotti sono disponibili specialità locali come il formaggio di Mageno, i vini, il pane, e la famosa luganighetta di Novaggio.
181	Ristorante Vetta Monte Lema	6986 Miglieglia	091 967 13 53	Il ristorante offre menu giornalieri. Durante la rassegna "Tempo di Castagne" si possono mangiare specialità a base di castagne: torta di castagne, faraona alle castagne, maialino alla birra di castagne. Si può anche gustare il formaggio di Mageno.
204	Ristorante Giardino	6981 Bombinasco	091 608 11 07	Cucina regionale e tradizionale con specialità stagionali. Tra i piatti troviamo il risotto, il capretto, la sella di capriolo e il famoso cordon-bleu. Le castagne sono offerte sotto forma di guarnizione, nei vermicelles, e per una coppa con mascarpone, panna, marrons glacés e grappa. Si rifornisce presso macellai locali.
206	Ristorante Grotto Antico, Alfredo Gattoni, Via Cantonale	6934 Bioggio	091 605 12 39	Piatti tipici secondo la stagione: selvaggina, tagliolini alla farina di castagne,...
208	Ristorante Passerella, Sandro Amadò	6981 Bedigliora	091 608 18 16	Cucina nostrana: polenta e brasato, funghi, salumi, altro su comanda. Si forniscono presso macellai locali.
215	Ristorante Stazione, Piazza Antonio, via Stazione	6934 Bioggio	091 605 11 67	Piatti semplici fatti con ingredienti freschi e di prima qualità. Menu stagionali, in particolare selvaggina.
219	Grotto Madonnone	6989 Purasca	091 606 14 31	Specialità di stagione. Brasato, arrosto, ossibuchi, dolci di castagne. Privilegia fornitori locali.
224	Pensione Ristorante Novaggio	6986 Novaggio	091 606 63 95 / 091 606 63 64	Cucina nostrana: polenta al camino con brasato, risotto con ossibuchi, in autunno dolci a base di castagne. Fornitori locali.
225	Ristorante il castagno, CP 90	6939 Mugena	091 611 40 50	Il ristorante offre piatti regionali quali il salame, il prosciutto nostrano, la sella di capriolo e piatti a base di castagne come gli gnocchi.
242	Grotto Sassalto, Fam. Iris e Silvio Crivelli	6987 Caslano	079 331 30 50	Specialità di grotto: salumeria nostrana, formaggini, pesce in carpione, polenta e brasato.
243	Osteria Teatro	6981 Banco	091 608 12 66	L'osteria offre il salame nostrano, formaggi, minestrone, piatti a base di zucca e il pane artigianale di farina nera. Preferibilmente su prenotazione.

# Il lavoro dell'agricoltore malcantonese

## L'incontro con 2 agricoltori della regione

*Roland Hochstrasser, Regione Malcantone*

Nel Malcantone sono attivi diversi produttori che forniscono una vasta gamma di prodotti agricoli. Per capire meglio il lavoro svolto dagli agricoltori malcantonesi abbiamo incontrato Giovanni Berardi dell'*ALMA Sa - Alta Magliasina Allevamento* e Marco Scoglio dell'*Azienda Agricola e Agriturismo al Caroggio*. Le due aziende sono recenti e grazie al successo riscontrato sono diventate rapidamente due delle principali realtà della regione. Giovanni Berardi concentra la sua attività produttiva sulla vacca scozzese, producendo carne bio. Marco Scoglio è attivo nel ramo lattiero-caseario ed è particolarmente noto grazie allo yogurt prodotto a Mugena.

### Alta Magliasina Allevamento

#### **Come e quando ha iniziato la sua attività?**

Ho iniziato la mia attività una decina di anni fa – racconta Giovanni Berardi- partendo dal niente. Abbiamo visto che c'erano molti pascoli alpestri della zona dei Gradiccioli abbandonati e abbiamo pensato a come riprendere l'attività in modo ottimale.

Abbiamo così deciso di impostare l'azienda sulla vacca scozzese, ideale per gli allevamenti estensivi all'aperto, e siamo partiti con una cinquantina di capi. Con il tempo l'azienda si è poi ingrandita.



**Selva di Aranno**

In precedenza avevo terminato la formazione d'ingegnere agronomo, lavorando poi come consulente all'Unione contadini. Praticamente venivo dalla città.

#### **Qual è oggi la motivazione principale che la spinge a praticare la professione d'agricoltore?**

Il fatto che questo tipo d'allevamento ha successo, l'azienda funziona, si può mantenere la famiglia. Inoltre assicuriamo una gestione del territorio e dei suoi spazi aperti. Se non ci fossero le nostre vacche i terreni incolti si trasformerebbero rapidamente in boschi, privando il paesaggio della componente rurale. La gestione del territorio riveste dunque un ruolo fondamentale. Allo stesso tempo cerchiamo di valorizzare al massimo i nostri prodotti.

#### **Come si svolge la giornata tipo dell'agricoltore malcantonese?**

La nostra azienda è un po' particolare, non avendo lavori fissi quali la mungitura. Si tratta infatti di un allevamento di mucche nutrice. In **inverno** dobbiamo assicurare il foraggio quotidiano agli animali, che vengono divisi in 3 o 4 gruppi sul territorio dell'Alto Malcantone. Il lavoro dunque non manca per assicurare tutto il necessario.

In inverno dobbiamo anche raccogliere le foglie e la legna nelle selve castanili gestite.

In **primavera** abbiamo tutta la manutenzione dei recinti dei monti di Arosio e di Mugena, ed effettuiamo la transumanza verso i monti e poi verso l'alpe. Durante la stagione **estiva** gli animali sono sorvegliati da un pastore. Bisogna controllare che i recinti siano a posto, che il vitello stia bene, che ci sia l'acqua. Dobbiamo inoltre spostare le vacche nei differenti recinti dell'alpeggio: in pratica giriamo attorno al Monte Gradiccioli, passando dagli alpeggi di Arosio, all'alpe Nisciora, e a Montoia. Al piano intanto organizziamo anche i due sfalci annuali per il fieno, che viene poi imballato e messo nella stalla per l'inverno.

In **autunno** abbiamo ancora lo sfalcio delle selve castanili. E si riprende con le attività invernali. L'attività è molto dispersa sul territorio, il lavoro non manca. L'azienda gestisce circa 80 ettari, con circa 200 ettari d'alpeggio. Gli spostamenti, il foraggiamento, la manutenzione dei recinti e i rifornimenti sono dunque molto impegnativi.

### **E il lavoro d'ufficio?**

La parte amministrativa occupa una parte importante del lavoro dell'agricoltore: la contabilità aggiornata, il controllo bio, la gestione del bestiame, annunciare le uscite, le entrate ed i trasferimenti delle bestie o ancora tenere i contatti con i proprietari dei terreni affittati. Il lavoro per 100 capi è importante. Il nostro allevamento si concentra anche sulla selezione in purezza, per vendere gli animali. Bisogna pertanto tenere aggiornato il libro genealogico.

### **In questo contesto sembra difficile partire in vacanza...**

Le vacanze sono difficili da organizzare: si riesce magari a scappare una settimana. Il fatto di avere gli animali è un impegno continuo.

### **Quali sono i cambiamenti più significativi vissuti dalla sua impresa negli ultimi anni?**

Prima di tutto il passaggio dalla precarietà delle strutture ad una situazione di maggiore stabilità avvenuta nel 1999. In precedenza le strutture erano praticamente inesistenti. Con lo svilupparsi della società si è anche realizzata una struttura fissa sul territorio: il capannone e l'agriturismo al Ponte di Vello. Poi c'è tutta la questione dello smercio della carne. Grazie ad una collaborazione con l'azienda Tenuta Spinello di Guido Oehen a Sessa riusciamo a smerciare molto bene tutta la carne. Una volta macellato, il bestiame viene lavorato dietro contratto da un macellaio di Sessa che confeziona la carne in piccole porzioni sotto vuoto. Poi, la carne viene distribuita in diversi negozi della regione o venduta direttamente a privati. Buona parte dello smercio è assicurato anche dalla ConProBio, una cooperativa di produttori e consumatori bio che rifornisce ogni settimana oltre 1000 famiglie in tutto il Ticino. Infine, nel nostro agriturismo, aperto il venerdì e il sabato sera su riservazione, prepariamo pietanze a base di carne di nostra produzione.

### **Cosa ne pensa dell'evoluzione della politica agricola nazionale ed internazionale?**

L'evoluzione non si può fermare. Da un sistema basato sul sostegno dei prezzi e della produzione si è passati al sistema dei pagamenti diretti legati alle prestazioni. La nostra azienda è partita nel 1994 e avevamo già ben presente questi sviluppi. Abbiamo scelto per questo motivo di costruire un'azienda che si allineasse con la politica agricola della confederazione. Oggi i pagamenti diretti sono basati sulle prestazioni fornite. In questo senso la nostra azienda è molto flessibile e permette di gestire le superfici in modo ottimale. Finché resterà il sistema dei pagamenti diretti si potrà continuare. Dovesse cambiare la politica agricola, si vedrà...

### **In futuro cosa si potrà produrre in montagna?**

Il prodotto principale è la gestione del territorio. Per quello che riguarda l'allevamento sarà comunque impossibile competere con l'estero. Le condizioni di produzione in una regione di montagna sono molto più difficili rispetto alla realtà delle grandi pianure.

Anche le colture speciali possono avere delle chances, come ad esempio la produzione di piccoli frutti o la viticoltura.

Per fortuna la politica attuale riconosce il ruolo dell'agricoltura nella gestione del territorio, retribuendo il servizio offerto. Non fosse così, in pochi anni scomparirebbero molte aziende agricole e il bosco riguadagnerebbe rapidamente i pochi terreni aperti del Malcantone.

## Azienda Agricola e Agriturismo al Caroggio

### **Come e quando ha iniziato la sua attività?**

I miei genitori – racconta Marco Scoglio- non erano agricoltori ma il nonno materno aveva una piccola azienda agricola a Ligornetto. Lì è cominciata la mia passione. Tanto che a sei anni mi hanno comprato la prima capra. Poi ho fatto la scuola agricola nel Canton Lucerna. Quando ho finito l'apprendistato il mio datore di lavoro mi ha regalato una vitella e da lì ho iniziato a lavorare con le vacche. In seguito ho lavorato per il demanio agricolo a Gudo e ho ritirato un'azienda a Viglio. Ma le strutture erano vecchie e nel 1999 si è presentata l'occasione d'acquistare i terreni al Caroggio di Mugena. Attualmente abbiamo 55 vacche, 50 capre e 15 maiali.



**Agriturismo al Caroggio**

### **Qual è oggi la motivazione principale che la spinge a praticare la professione d'agricoltore?**

La passione di fare l'agricoltore l'ho sempre avuta nel sangue. Fin da piccolo sapevo che questa era la mia via.

### **Come si svolge la giornata tipo dell'agricoltore malcantonese?**

Il lavoro in stalla c'è tutto l'anno, 365 giorni su 365. La sveglia è alle 5 e alle 5:30 iniziamo a mungere le vacche. Poi diamo loro da mangiare, le puliamo, facciamo la paglia, e portiamo il latte al caseificio. Poi dipende da cosa facciamo: yogurt o formaggella. Verso le 9 il lavoro in stalla è finito... ed iniziamo i lavori fuori: fare pulizia, andare a recuperare il fieno o concimare i prati.

Verso le 15:30 si ricomincia nella stalla, dove facciamo lo stesso lavoro della mattina. Verso le 19 finiamo la seconda mungitura.

Poi vi sono lavori che variano in funzione della stagione: in **inverno** c'è da mettere a posto i macchinari: lavarli, ingrassarli, cambiare i pezzi per la primavera. In **estate** c'è da sfalciare i campi per produrre il fieno. La siccità si traduce spesso con un calo notevole della produzione: poco foraggio, poco latte. In **autunno** ci sono le manze che arrivano dall'alpe, bisogna provvedere ai recinti e a spostarle nei diversi pascoli.

### **E il lavoro d'ufficio?**

Naturalmente c'è anche molta amministrazione: il controllo sulle vacche, la produzione integrata, la contabilità... Quando arrivi a casa, dopo una giornata di 14 ore non hai proprio più voglia di fare questi lavori.

### **In questo contesto sembra difficile partire in vacanza...**

Le vacanze sono difficili da organizzare, sono tanti anni che non le faccio. Non ci tengo neanche tanto: la mia passione è piuttosto andare a fare le fiere. Lo scorso anno ho fatto il terzo livello europeo a Verona. C'erano 400 vacche svizzere iscritte che avevano i requisiti per andare. Ne prendevano solo 11. La mia è andata ed è arrivata prima. Tra tutte le razze è arrivata terza. Questa passione ha anche un riscontro economico.

### **Quali sono i cambiamenti più significativi vissuti dalla sua impresa negli ultimi anni?**

Nel 1999 al Caroggio non c'era niente. Noi abbiamo costruito la stalla e l'agriturismo. Prima si faceva tutto a mano, un lavoro stressante e faticoso.

L'idea dell'agriturismo è nata un po' per caso. Io e Renzo Boschetti eravamo spesso al Caroggio a fare fieno e abbiamo notato che passava tanta gente a piedi, un'occasione da coniugare alla produzione agricola.

Il caseificio ha richiesto notevoli sforzi. In questa struttura, grazie alla presenza del maestro casaro Silverio Sergenti possiamo produrre yogurt, formaggi e formaggini. Il successo è notevole, in particolare per lo yogurt. Tanto che facciamo fatica a coprire la richiesta. Attualmente produciamo 3 quintali di yogurt a settimana (1700 vasetti), ma arriviamo anche a produrne 5. Il prodotto si vende bene, anche perché riusciamo a coniugare un'ottima qualità ad un prezzo corretto. I gusti soddisfano tutte le esigenze: lampone, fragola, mirtillo, frutti di bosco, ananas, albicocca, ciliegia, nature, vaniglia, mocca, castagna, nocciola. Durante l'anno adeguiamo la nostra produzione alla richiesta, producendo più formaggio nei momenti in cui si vende meno yogurt. E poi produciamo anche specialità di capra: buchon, formaggini e formaggella.

### **Cosa ne pensa dell'evoluzione della politica agricola nazionale ed internazionale?**

Peccato la liberalizzazione non avvenga in modo uniforme: per comprare il fieno in Italia ed importarlo noi dobbiamo pagare il dazio. E poi anche a livello di norme noi abbiamo una gestione molto esigente, difficile dunque competere con i prezzi d'altri paesi, dove le norme sono più permissive. La nostra azienda comunque ha differenziato la sua produzione e non abbiamo problemi a smerciare.

**In futuro cosa si potrà produrre in montagna?**

Quello che facciamo già adesso. Per quello che riguarda la nostra azienda i prossimi passi sono la creazione del “Caseificio Monte Lema”, l’acquisto di una nuova macchina per imballare gli yogurt e di un nuovo furgone per il loro trasporto. La macchina che imballa attualmente gli yogurt è infatti già troppo piccola per soddisfare la domanda.

# La produzione stagionale

## Tabella indicativa della produzione ortofrutticola stagionale

*Roland Hochstrasser, Regione Malcantone*

Mese ⇨	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Albicocche												
Asparagi												
Barbabietole												
Broccoli												
Carote												
Cavolfiore												
Cavolo bianco												
Cavolo cinese												
Cavolo-rapa												
Cetrioli												
Cicoria												
Ciliegie												
Cipolle												
Fagioli												
Fagiolini												
Finocchi												
Formentino												
Fragole												
Iceberg												
Indivia												
Lamponi												
Lattuga da taglio												
Mais												
Melanzane												
Mele												
Mirtilli												
More												
Patate												
Peperoni												
Pere												
Pesche												
Piselli												
Pomodori												
Porri												
Prugne												
Ravanelli												
Ribes												
Rosa canina												
Sanbuco nero												
Sanbuco rosso												
Sedano												
Spinaci												
Susina												
Uva												
Verza												
Zucca												
Zucchine												

(Sulla base di: Unione svizzera produttori di verdura (USPV), WWF, Croce Rossa Svizzera)



# Le risorse regionali del Malcantone

Guida introduttiva alla natura,  
società ed economia  
del comprensorio

*Roland Hochstrasser, Regione Malcantone*

## Le rocce

Le rocce del Malcantone appartengono allo zoccolo prevarisico delle Alpi meridionali. Si tratta di rocce cristalline composte prevalentemente da quarzo, feldspato, miche e minerali scuri. Durante gli eventi orogenetici si sono formate delle enormi fessure che hanno consentito la risalita di fluidi ricchi di minerali d'argento, oro e ferro. In passato queste risorse erano sfruttate in vario modo. Sul territorio operavano ad esempio numerose cave di pietre da taglio, cave di porfido, fabbriche di calce e di gesso, fornaci di laterizi e miniere che sfruttavano i minerali metalliferi. Come riferiva il Commissario di Lugano al Consiglio di Stato nel 1858 *“Piovono come manna dal cielo le scoperte di miniere aurifere ed argentifere, e ben presto i Circoli di Sessa e Magliasina diverranno la nuova California del Ticino.”*



Lavoro in miniera, Sessa

## Morfologia e territorio

La morfologia del territorio è il risultato dell'erosione fluvio-glaciale, con un'abbondanza di dossi, gole e anfratti. I principali corsi d'acqua sono il fiume Tresa e la Magliasina, che offrono degli spazi naturalistici di grande interesse.

Il comprensorio presenta un'importante varietà floristica e faunistica grazie alla varietà dei suoi paesaggi. Si passa infatti da un paesaggio tipicamente lacustre (Lago Ceresio, 272 m), alle zone collinari, fino a raggiungere le zone montane, che raggiungono i 1'619 m del Monte Lema e i 1'935 m dei Gradiccioli. Complessivamente la risorsa più importante è rappresentata dal bosco, che ricopre 5'139 ettari, ovvero il 67% del territorio.

## Aspetti naturalistici

### **La flora**

Il Malcantone presenta una grande varietà di specie grazie alle differenti condizioni climatiche, pedologiche e topografiche. Possiamo distinguere due aree principali: un'area montana e un'area pedemontana.

**L'area montana** si situa ad un'altezza compresa tra gli 800 e i 1700 metri. In quest'area troviamo belle faggete e pascoli, con una presenza estesa di betulle ai bordi delle aree aperte e del farinaccio. Nei pascoli poco utilizzati prevale la felce

aquilina e la ginestra. Frequente anche il nardeto, prateria tipica dei suoli acidi e magri dove predomina il cervino.

Sulle pendici del Monte Lema e dei Gradiccioli troviamo anche la boscaglia ad ontano verde. Associazioni di arbusti quali il ginepro nano, la rosa delle Alpi, l'uva ursina e i mirtilli, sono presenti localmente tra i pascoli verso il limite superiore della foresta.

**L'area pedemontana** si situa tra i 300 e gli 800 metri. È caratterizzata dai boschi cedui di castagno, dove accanto alla specie dominante s'incontrano nello strato arboreo la quercia rovere, la betulla, il frassino, la robinia e il cerro, specie rara nel resto del Cantone. Nello stadio arbustivo troviamo spesso il nocciolo o la frangola.

### La fauna

La fauna del Malcantone presenta una buona varietà di specie, grazie alla varietà dei suoi paesaggi. Tra i mammiferi, sono presenti la lepre comune, il tasso, la volpe, il cervo, il capriolo, il camoscio, il cinghiale. Sono presenti anche piccoli mammiferi come l'arvicola, il toporagno, il topo selvatico e lo scoiattolo. I chiroteri rappresentano un gruppo faunistico importante, visto che un terzo di tutte le specie di mammiferi selvatici indigeni appartiene a questo gruppo. Nella regione è accertata la presenza di cinque specie di pipistrelli: la nottola di Leisler, l'orecchione, il pipistrello nano, il serotino comune e il vespertilio maggiore.

Tra i rettili troviamo i sauri come il ramarro, l'orbettino e le lucertole e i serpenti come le natrici, il colubro liscio, il colubro di Esculapio, il biacco e la vipera comune. L'avifauna è particolarmente ricca nei pressi dei corsi d'acqua dove troviamo il merlo acquaiolo, l'airone cenerino, la poiana e numerose altre specie comuni.

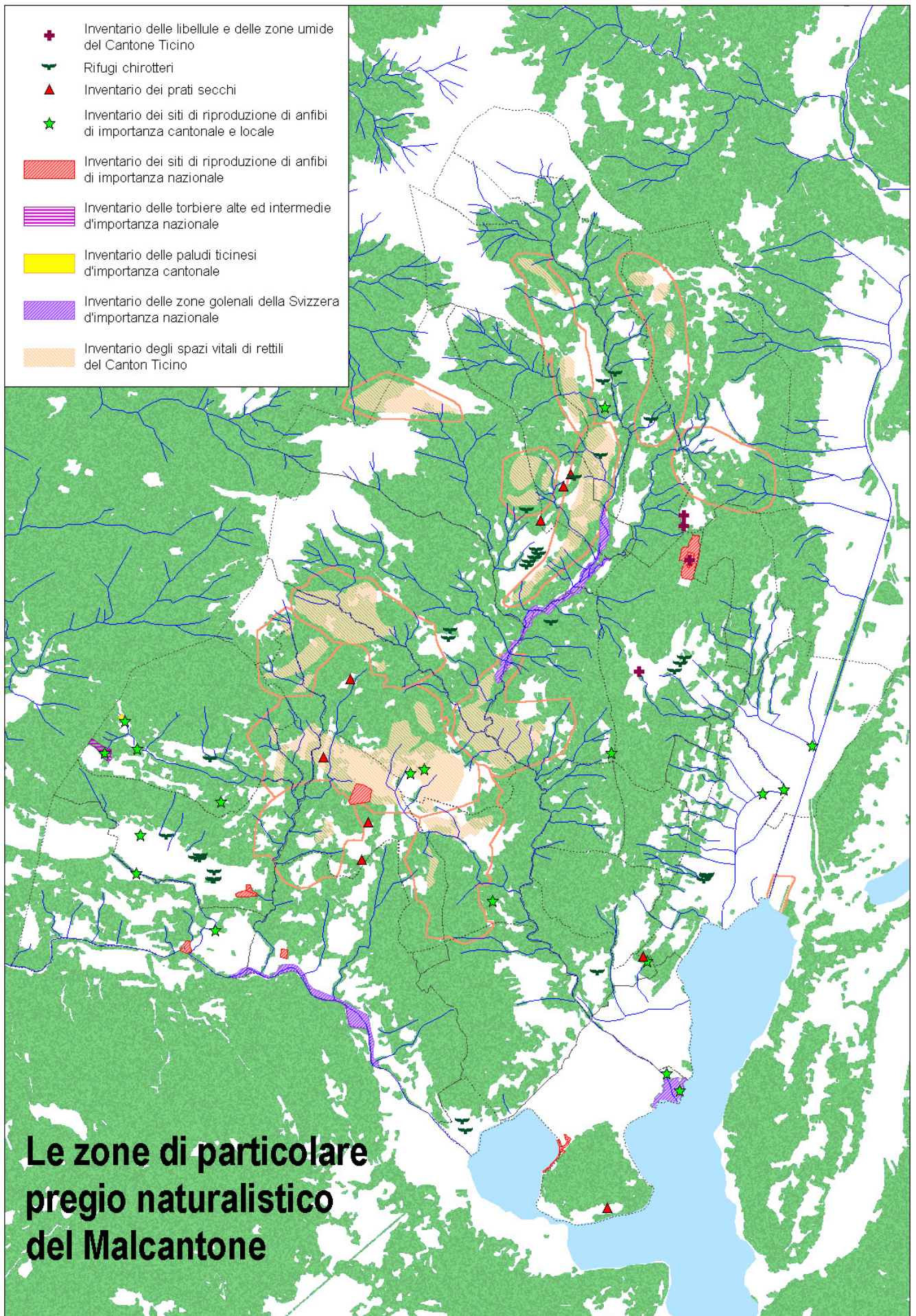


Azienda al Pianasch, Aranno

### Agricoltura e natura

Volta per millenni anzitutto a garantire l'alimentazione umana, da qualche tempo a questa parte l'agricoltura assume anche diverse altre funzioni che ne giustificano il sostegno pubblico di cui gode in Svizzera. Tra queste vi è il mantenimento e la cura di un paesaggio variato e sano e quindi anche la conservazione dell'habitat di animali e piante. Un'agricoltura rispettosa della natura, in particolare l'agricoltura biologica, favorisce la ricchezza di animali e piante oltre a far bene alla salute, quando se ne consumano i prodotti.

*Pro Natura Ticino, Luca Vetterli*



## Risorse socio-economiche

Il Malcantone è una regione di montagna con una popolazione totale di 19'675 abitanti suddivisa in 20 comuni. L'evoluzione del territorio, in particolare l'estendersi del carattere urbano, ha determinato un forte legame con l'agglomerato di Lugano.

Il Basso Malcantone è una zona perlopiù pianeggiante che si estende lungo il braccio occidentale del Lago di Lugano. In questi terreni pianeggianti si concentrano numerose attività produttive. Il Medio Malcantone costituisce una fascia collinare che si sviluppa lungo la Valle della Tresa, fiume che segna il confine tra territorio elvetico ed italiano. L'Alto Malcantone si sviluppa in un panorama prealpino dove l'agricoltura e il turismo rappresentano le uniche alternative al lavoro in pianura.

Complessivamente l'economia della regione offre poco meno di 10'000 posti di lavoro. Il 25% di questi posti è occupata da residenti nella regione, il resto della forza lavoro è reclutata nelle aree limitrofe, in particolare nell'area transfrontaliera.

## I sentieri tematici

Una delle risorse più importanti della regione è costituita dalla rete di 300 km di sentieri segnalati. Numerosi anche i percorsi tematici che valorizzano le numerose testimonianze presenti nel territorio. I principali percorsi sono:

- **Il sentiero naturalistico di Magliaso “*Riflessi d’acqua*”**, dedicato ai temi dell’acqua e della protezione delle rive (durata 1 ora).
- **Il sentiero lungo il fiume Magliasina**, percorso che tratta differenti temi legati al corso d’acqua.
- **Il Parco naturale del Monte Caslano**: un percorso didattico che guida alla scoperta delle differenti componenti antropiche, geologiche e botaniche del monte (durata: 1-2 ore).
- **Il sentiero “*Tracce d’Uomo*”** che collega differenti testimonianze nel Comune di Croglio (durata 2 ore).
- **Il sentiero “*dell’Acqua ripensata*”** nei Comuni di Sessa e Monteggio. Il percorso intende valorizzare le testimonianze storiche e gli ambienti naturali, illustrando il rapporto acqua-uomo (durata 2 ore).
- **Il “*Sentiero delle meraviglie*”**, percorso che si snoda tra muri a secco, mulini, magli, castelli, fornaci e miniere (durata 5-6 ore).
- **Il sentiero del Castagno**, percorso che si snoda lungo le selve castanili di Fescoggia, Vezio, Mugena ed Arosio (durata: 5-6 ore).
- **La traversata Monte Lema - Monte Tamaro** rappresenta uno dei sentieri più frequentati del cantone (durata: 5-6 ore).
- **Il percorso del sole**, che permette di scoprire le meridiane tra Medio e Alto Malcantone (durata: 1 giorno).

Per avere un panorama completo dei vari percorsi si può acquistare la Carta turistico-escursionista 1:30.000 Strade di Pietra al costo di 10.- CHF per carta:

- Carta 1 - Mendrisiotto, Valle di Muggio, Valceresio, Lario Comasco;
- Carta 2 – **Malcantone**, Gambarogno, Vedeggio, Luinese, Valganna;
- Carta 3 - Valli di Lugano, Val Morobbia, Val Cavargna, Traversagna;
- Carta 4 - Alto Lario, Valle Albano, Valli del Liro e del Livo, Val Roré.

Sono inoltre disponibili numerosi prospetti che illustrano sinteticamente i differenti percorsi tematici. Queste pubblicazioni sono ottenibili presso l'Ente turistico del Malcantone (Piazza Lago, 6987 Caslano, 091/606.29.86). Sono infine disponibili numerose pagine su internet:

[www.agno.ch](http://www.agno.ch)

[www.bioggio.ch](http://www.bioggio.ch)

[www.cademario.ch](http://www.cademario.ch)

[www.caslano.ch](http://www.caslano.ch)

[www.croglione.ch](http://www.croglione.ch)

[www.curio.ch](http://www.curio.ch)

[www.malcantone.ch](http://www.malcantone.ch)

[www.monteggio.ch](http://www.monteggio.ch)

[www.montelema.ch](http://www.montelema.ch)

[www.museodellapesca.ch](http://www.museodellapesca.ch)

[www.museodelmalcantone.ch](http://www.museodelmalcantone.ch)

[www.neggio.ch](http://www.neggio.ch)

[www.novaggio.ch](http://www.novaggio.ch)

[www.pontetresa.ch](http://www.pontetresa.ch)

[www.pura.ch](http://www.pura.ch)

[www.regionemalcantone.ch](http://www.regionemalcantone.ch)

[www.vernate.ch](http://www.vernate.ch)

# La Cattedra ambulante dei viticoltori 1906-2006

## Un progetto pilota per il centenario del Merlot in Ticino

*Fabio Guindani, Come 06*



Vigneto Zündel, Castelrotto

La CATTEDRA AMBULANTE DEI VITICOLTORI 1906-2006 è il progetto pilota promosso dalla Regione Malcantone in occasione delle celebrazioni del centenario del primo impianto del Merlot in Ticino. Storicamente, essa si richiama a due figure emblematiche, “padri” del vitigno locale: il prof. Alderige Fantuzzi, titolare della “Cattedra ambulante di agricoltura” dal 1902 al 1914, che darà in seguito luogo alla fondazione dell’Istituto Agricolo cantonale di Mezzana (1915); e Giovanni Rossi, redattore de L’Agricoltore ticinese, autore de La Ricostituzione dei vigneti nel Cantone Ticino (Lugano, Veladini, 1908), che guida il dipartimento di Agricoltura dal 1909 all’anno della sua prematura morte (1926), sperimentando in proprio il Merlot nella tenuta “Vallombrosa” di Castelrotto. Entrambi partecipavano allora, come scrive il Rossi, all’ambizioso progetto della creazione di un vino tipico cantonale, capace di far fronte al nuovo mercato nazionale e internazionale che si andava aprendo con il XX° secolo, sulle rovine della viticoltura tradizionale, distrutta dal flagello europeo della fillossera.

Sulla soglia del XXI° secolo, nel quadro economico e sociale della globalizzazione, una rinnovata “Cattedra ambulante” verte, viceversa, sul recupero e valorizzazione del patrimonio culturale espresso regionalmente dalla viticoltura. Il progetto malcantonese, che prenderà l’avvio nel 2006 per prolungarsi negli anni successivi, verte su tre domande di fondo: 1. Si può parlare di una “cultura della vite” che caratterizza il Malcantone (e per esteso, il cantone Ticino), così come si parla di una “cultura dell’olivo” che impronta l’identità dei paesi mediterranei? 2. Come si manifesta oggi tale cultura nei suoi molteplici aspetti (paesaggistico-ambientali, enologici e gastronomici, linguistici e letterari, musicali, artistici e artigianali)? 3. Quale futuro le si prospetta nello sviluppo socioeconomico della regione e, più in generale, quale ricaduta potrà avere sulle sorti del Merlot ticinese che si trova già da ora a far fronte al mercato mondiale?

A cent’anni dall’impianto del vitigno cantonale, tali grandi questioni saranno affidate a due clown e a un narratore, che saliranno “in cattedra” per percorrere le storiche “vie della vite” del Malcantone. Essi le riproporranno a un pubblico di viticoltori e consumatori, professionisti e amatoriali, residenti e turisti, uomini e donne, adulti e bambini, raccogliendone il patrimonio di saperi e promulgandoli un programma di ricerca e manifestazioni. Una “cultura della vite” è, infatti, patrimonio di tutti.

# Il paesaggio della cultura contadina

## Le testimonianze dell'economia rurale del passato



Fiera di San Provino, Agno

*Bernardino Croci Maspoli, Museo del Malcantone*

Territorio prealpino abitato e sfruttato da millenni, il Malcantone conserva una vasta rassegna di costruzioni e strutture che ricordano l'intenso sfruttamento agricolo di un tempo.

Per quanto riguarda l'allevamento, la necessità di avere a disposizione sufficienti superfici per il pascolo del bestiame e per il taglio del fieno, costringevano il contadino della parte più alta e la sua mandria a un continuo spostamento dal villaggio, ove sostava nei mesi invernali, ai *monti* o *maggenghi* (posti a media quota e sfruttati in primavera e in autunno) fino ai pascoli più elevati, quelli estivi, detti *alpi*. Appena sotto le creste, dal Lema ai Gradiccioli, se ne possono incontrare molti: una bella rassegna di strutture essenziali, spesso fabbricate con pietre naturalmente cavate sul posto, edificate allo scopo di dare ricovero a persone e animali e offrire dei locali dove si potesse procedere alla lavorazione del latte, che veniva quindi ricondotto a valle sottoforma di formaggio e di burro.

Alcuni nomi di vecchi *alpadori* del Lema sono giunti fino a noi. Virgilio Chiesa ( in *Latteria luganese*, Lugano 1970) cita Giuseppe Morandi, detto *Magéla*, che si vantava di aver preparato la polenta al prefetto dell'Ambrosiana Achille Ratti, poi divenuto Papa Pio XI. Egli ricorda anche altri due alpigiani astanesi dell'Ottocento, il *Pincia* e il *Carocia*, che gli raccontavano di come, per tener lontano i lupi, si accendessero di notte grandi fuochi...



Alpe Arasio

I *monti* o i *maggenghi* comportano in generale una struttura diversa, in quanto alla funzione di rustica abitazione e stalle sommovano anche quella di fienili: qui il fieno veniva accumulato e usato per alimentare il bestiame nelle stagioni intermedie, quando i pascoli circostanti non davano ancora sufficiente alimento o quando avevano ormai esaurite le loro capacità produttive. Quando era necessario, durante l'inverno, il foraggio qui accumulato veniva portato fino al villaggio.

I coltivi poi occupavano superfici oggi inimmaginabili. Basta osservare montagne e colline del Malcantone dopo una spruzzata di neve per rendersi conto della quantità di terrazzamenti che sono stati ricavati praticamente su ogni pendio utile. Qui, fin dove la quota lo permetteva, si coltivava la vite, intercalata da ogni sorta di coltivazione: alberi da frutta, cereali, legumi, ortaggi. E non si dimentichino i boschi, in gran parte costituiti da selve castanili, curate e coltivate con grande attenzione.

Il territorio e i suoi abitanti erano insomma quasi completamente votati alla produzione alimentare, per un'economia povera basata sull'auto-consumo, sostenuta solo dalle rimesse degli emigranti, cioè da quasi tutti gli uomini in età da lavoro.



Alpe Cavallera

Sulla qualità della vita di queste generazioni si è fatta e si fa molta retorica, così come se ne fa sulla qualità della sua produzione alimentare.

Eppure basta dare una rapida occhiata agli studi dedicati all'Ottocento per capire come andavano le cose. I coltivi erano spezzettati in microscopici appezzamenti, frutto di continue divisioni ereditarie, che ne rendevano improponibile un uso razionale; le pianure non erano bonificate e vi serpeggiava la malaria, il bestiame era di qualità scadente e allevato con metodi arcaici. Fino alla metà del secolo frequenti carestie tormentavano la popolazione, costringendola a nutrirsi nei modi più impensabili: Plinio Martini ricorda il caso di una famiglia valmaggese che, macinata una vecchia e tarlata slitta in faggio, ne aggiunse la farina ottenuta a quella per la polenta!

Oltre che scarsi, gli alimenti erano di qualità tutt'altro che invidiabile: materie prime scadenti, metodi di produzione primitivi, mancanza di norme igieniche, difficoltà di conservazione erano caratteristiche universali.

Solo verso la fine del secolo la situazione cominciò a migliorare, ad esempio nel campo del latte e del vino e in entrambi i casi i malcantonesi furono pionieri. Le prime latterie sociali, ad esempio, introdussero nuovi metodi nella lavorazione del latte, mentre le due ondate successive di peronospera e fillossera, che distrussero i vigneti ticinesi, costrinsero ad adottare nuove varietà di vite e spinsero all'adozione di moderni metodi di vinificazione. E a chi volesse rimpiangere i vini *di una volta*, Raffaello Ceschi ( *Ottocento ticinese*, Locarno 1986, p.172) ricorda il giudizio pronunciato sui vini ticinesi da alcuni enologi confederati verso il 1860: "*Per lo più grammi, ed anche gramissimi!*"



Novaggio



# Relazione tra turismo ed agricoltura nel Malcantone

## Il ruolo dell'agri-turismo nell'economia turistica regionale

*Alfonso Passera, Ente turistico del Malcantone*



**Ristorante Vetta Lema**

“Agriturismo” è la parola che definisce oggi la relazione tra turismo ed agricoltura e che riassume la connessione, rispettivamente l'intenzione ed il desiderio di coniugare un settore del primario con uno del terziario.

La parola “agriturismo” può confondere. Essa può creare delle illusioni e delle aspettative che, con il tempo, possono deludere sia l'agricoltore sia il turista.

Ma andiamo con ordine: l'agriturismo nasce dai cambiamenti comportamentali della società che con sempre maggiore sensibilità si indirizza verso la natura e l'ambiente in generale.

Dall'altra parte, all'agricoltore, l'agriturismo offre una fonte alternativa per salvaguardare e aumentare il reddito agricolo e promuovere contemporaneamente l'attività primaria soprattutto nelle regioni periferiche. Quindi perché non affittare appartamenti o camere all'interno dell'azienda ?

Negli anni 80 e 90 l'attività agro-turistica fiorisce in tutta Europa soprattutto in Francia, in Italia ed in seguito anche in Svizzera. Gli Stati stanziavano aiuti finanziari a favore di queste attività, organizzavano corsi di formazione per operatori agrituristici allo scopo di raggiungere parecchi obiettivi:

- assicurare uno sviluppo e un riequilibrio del territorio agricolo,
- frenare l'esodo e l'abbandono della montagna e agevolare la permanenza dei produttori agricoli nelle zone rurali,
- permettere di meglio utilizzare il patrimonio naturale ed edilizio,
- contribuire alla conservazione ed alla tutela dell'ambiente,
- valorizzare i prodotti locali,
- sviluppare il turismo sociale e giovanile,
- incoraggiare i rapporti tra città e campagna.

In poche parole si potrebbe affermare che l'agriturismo ha lo scopo di rianimare le zone rurali, ravvivare l'economia delle regioni e offrire nuovi sbocchi al turismo periferico.

Tuttavia per promuovere l'agriturismo è essenziale disporre di un'azienda agricola, con alcuni edifici da adibire ad alloggi semplici, gestiti da una o più persone che contemporaneamente si dedicano all'agricoltura e all'allevamento.

Dopo questa lunga ma doverosa introduzione possiamo affermare che la relazione tra turismo ed agricoltura nel Malcantone è debole soprattutto per la mancanza d'aziende agricole con edifici adibiti ad alloggi semplici.

Negli ultimi anni nell'Alto Malcantone si sono realizzate alcune aziende agricole gestite da giovani imprenditori, che sembrano disporre o poter sviluppare in un prossimo futuro le necessarie strutture e relative cognizioni per poter promuovere l'attività agro-turistica.

Tuttavia si nota che "gli agricoltori" sono impegnatissimi nella loro principale attività e risulta assai difficile poter svolgere l'attività accessoria, rappresentata dal turismo, con la dovuta professionalità e dedizione.

Sviluppare il turismo nello spazio rurale necessita quindi di un'organizzazione e di una sinergia tra gli attori. Va inoltre ricordato che il turismo verde è di tipo artigianale, quindi non lo si può industrializzare, esso è soprattutto un turismo locale, d'iniziativa locale, a gestione locale, a colore locale, ciò che permette allo spazio rurale di conservare la sua triplice funzione: economica, ecologia e sociale.

Nel Malcantone bisogna approfittare del turismo in modo ragionevole, con strutture ridotte, integrate e soprattutto che ognuno resti padrone a casa sua non dimenticando che l'agriturismo deve sottostare alla legge della domanda e dell'offerta i cui risultati non sono mai certi ma alquanto incerti.

# L'acquisto consapevole

## I vantaggi legati ai prodotti di prossimità

*Roland Hochstrasser, Regione Malcantone*



**Piscicoltura, Pura**

A partire dal secondo dopoguerra l'offerta di prodotti agro-alimentari si è standardizzata e diversificata. L'apertura dei mercati e i costi di trasporto ridotti hanno permesso di limitare al minimo l'influsso della stagione sull'offerta, dando anche l'occasione di importare generi alimentari esotici.

Il risultato di questa evoluzione è che i prodotti venduti nei supermercati ticinesi sono simili o uguali a quelli che si trovano nelle grandi catene di distribuzione di mezza Europa. Girando il mondo, il cittadino-consumatore si trova spesso confrontato a questo genere di situazione in diversi ambiti, come nella ristorazione o negli articoli di lusso.

In questo contesto di mondializzazione degli scambi commerciali il ruolo del cittadino-consumatore è di fondamentale importanza. Attraverso l'acquisto di un determinato prodotto egli compie una scelta che sostiene il tessuto agricolo regionale ed il relativo paesaggio. Inoltre evita l'acquisto di prodotti che sono inutilmente importati da altri continenti e che richiedono per il loro trasporto e la loro conservazione un dispendio energetico enorme. Alcune stime permettono di chiarire l'enorme differenza in termini di consumo energetico (Fonte: Niels Jungbluth, ESU-Services, Uster; WWF Svizzera):

- 1 mazzo d'asparagi: importato dal Messico e acquistati in febbraio: 5,0 l di petrolio, coltivato in Svizzera e acquistati in maggio: 0,3 l di petrolio.
- 1 cetriolo: coltivato in serra in Belgio e acquistato in febbraio: 1,1 l di petrolio, coltivato all'aperto in Svizzera e acquistato in giugno: 0,1 l di petrolio.
- 1 kg di fragole: importate da Israele e acquistate in marzo: 4,9 l di petrolio, prodotte in Svizzera e acquistate in giugno: 0.2 l di petrolio.

Per quello che riguarda la qualità del prodotto, i recenti casi delle carni infette, degli organismi modificati geneticamente, o ancora delle sostanze tossiche contenute nei pesci hanno permesso di sensibilizzare l'opinione pubblica su una problematica fino a quel momento secondaria. Le condizioni di produzione dei prodotti locali, regionali e nazionali sono ben conosciute e regolamentate. Difficile invece mantenere lo stesso controllo su prodotti coltivati in Africa, trasformati in Asia e venduti in Europa.

Il prodotto di prossimità non è inoltre raccolto con anticipo in considerazione del trasporto e non presenta una lunga serie d'intermediari, preservando pertanto le sue qualità nutritive e di gusto. Riassumendo, il rapporto prezzo/qualità si rivela conveniente acquistando prodotti di stagione e provenienti da zone non troppo lontane.

# L'esempio di Conprobio

## Consumatori e Produttori del Biologico

Angela Tognetti, Comitato ConProBio



Herbie's bacche, Sessa

Vuoi più informazione e qualità, un miglior controllo sulla tua alimentazione? Il cibo per te è anche espressione del territorio, della sua cultura, di qualità di vita.? Sei convinto che il prezzo di un alimento debba essere accessibile alle famiglie ma anche esprimere rispetto per chi ha lavorato per produrlo? Allora, il tuo prossimo punto d'acquisto sarà il gruppo di famiglie ConProBio della tua regione.

Mi vien da sorridere a presentare la nostra Cooperativa, sempre restia agli slogan pubblicitari, con frasi che troppo spesso vengono usate per accalappiare clienti. Eppure oggi la ConProBio, dopo anni di lavoro in sordina, può presentarsi come valido punto d'incontro tra consumatori e produttori locali.

Un poco di storia per chi non ci conosce. Dodici anni or sono, un gruppo di produttori bio e un gruppo di consumatori attenti, hanno deciso di rompere il classico schema della distribuzione. L'aspirazione e il bisogno dei produttori bio era di veder valorizzato il loro prodotto e di poterlo distribuire capillarmente. Nello stesso tempo erano sempre più numerosi i consumatori che non volevano più essere passivi ma reclamavano il diritto alla trasparenza e ad un contatto più attivo nella scelta del cibo.

La Conprobio è partita così, con pochissimi mezzi finanziari ma ricca di fantasia, volontariato e soluzioni creative che venivano messe in atto man mano che sorgevano i problemi. L'utopia non è fantasticare di mondi impossibili ma è la capacità di creare alternative agli schemi che la società e i suoi santoni ci propongono e impongono come inevitabili.

Questa capacità ha permesso alla Cooperativa di crescere ed ampliare la sua offerta. Si privilegia il prodotto bio di casa, poi si passa a quello svizzero e per finire si va all'estero. Verifica continua dei valori di partenza, attenzione ai segnali dei soci, vigili perché gli scogli del mercato non perdonano: un equilibrio che vorremmo continuare a mantenere anche oggi che siamo diventati tanti.

Ma come si acquista ? Un gruppo di famiglie si organizza con un capogruppo. Si cerca un locale, uno spazio coperto dove depositare la merce, munito di tavolo e bilancia. Il capogruppo invia alla nostra segreteria le ordinazioni che le famiglie fanno settimanalmente scegliendo su una lunga lista di prodotti freschi e a lunga conservazione. Le casse dei prodotti ordinati sono preparate dai collaboratori nel magazzino di Cadenazzo e distribuite con il furgone nei gruppi in tutto il Ticino.

Le persone interessate a saperne di più o che vogliono conoscere i gruppi già attivi nel Malcantone possono rivolgersi alla nostra segretaria Brigitte Bertoli (091 785 40 15). Un'altra buona occasione per conoscerci è la festa del 24 aprile a Giubiasco che quest'anno sarà al motto *Primavera, semi, piantine*.

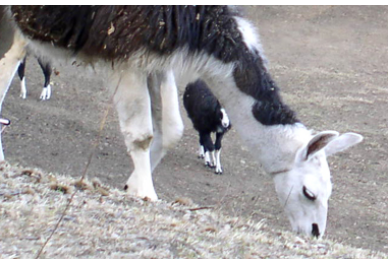


# L'agricoltura sostenibile

Intervista con Lavinia Sommaruga Bodeo  
e Gian Franco Ragno

*Roland Hochstrasser, Regione Malcantone*

Lavinia Sommaruga Bodeo, Comunità di lavoro Swissaid .  
Sacrificio Quaresimale . Pane per tutti . Helvetas . Caritas . Aces



Lama Trekking, Iseo

**1. Oggi l'agricoltura di montagna vive dei momenti difficili. In questo contesto lo sviluppo sostenibile è un'alternativa valida?**

Lo sviluppo sostenibile è una risposta non solo alla salvaguardia della terra e ma anche alla tutela del paesaggio rurale tradizionale. Noi siamo convinti soprattutto che sia uno strumento per la salvaguardia dei comuni di montagna, capace di aiutarli dal punto di vista socio-economico, turistico, culturale: dà forza e speranza. Lo sviluppo sostenibile diventa mediatore.

**2. Quali possono essere gli impatti positivi di un'agricoltura sostenibile su economia, società e ambiente?**

L'agricoltura con un approccio sostenibile potrà riappropriarsi del suo ruolo culturale nella società, attraverso i mercati locali, il turismo e la qualità dei prodotti alimentari. Permette un dialogo con il suo territorio.

**3. Come può il cittadino-consumatore sostenere un'agricoltura sostenibile?**

I consumatori possono sostenerla soprattutto comprando regolarmente e a lungo termine questi prodotti, magari associandosi a gruppi d'acquisto solidale, come avviene già altrove (Per esempio Compròbio, Gruppi d'acquisti solidali...). Possono sentirsi cittadini – consum-**attori** e parte integrante di una comunità, dialogare tra loro, conoscere da chi sono fatti e come sono fatti, ovvero il percorso del prodotto fino alla tavola. Nasce così un nuovo stile di vita.

**4. Lo sviluppo di una rete agro-alimentare regionale che si opponga agli eccessi di un'agricoltura "industriale" è una buona via? Secondo lei è un modello applicabile ad altri settori?**

Andare verso un'economia di relazione è la via del futuro: introduce solidarietà e legami tra sé e gli altri, introducendo valori etici nel piccolo commercio di prossimità. Personalmente credo che il modello può essere allargabile anche al piccolo artigianato.

## Gian Franco Ragno, Associazione Agenda 21 Locale

### **1. Oggi l'agricoltura di montagna vive dei momenti difficili. In questo contesto lo sviluppo sostenibile è un'alternativa valida?**

Un punto di vista integrato dei problemi, come è il caso dell'approccio dello sviluppo sostenibile, è l'unico che possa risolvere le questioni delle regioni di montagna, ma ciò vale anche per le altre regioni e città. In questo senso non può essere vista solo come alternativa, ma come filosofia rispetto alle questioni sociali, ambientali ed economiche che andremo ad affrontare nel prossimo futuro.

### **2. Quali possono essere gli impatti positivi di un'agricoltura sostenibile su economia, società e ambiente?**

Gli effetti positivi pensiamo che possano essere molteplici: naturalmente l'orizzonte va inserito in una prospettiva di sostenibilità a lungo termine. Pensiamo solo alla biodiversità, alla rivitalizzazione del piccolo commercio, alla ripresa degli scambi in prossimità.

Difendere la propria coltura locale, proprio come forma di cultura, non può essere che un lento processo collettivo, ma per questo assai importante.

### **3. Come può il cittadino-consumatore sostenere un'agricoltura sostenibile?**

Si può intravedere un rapporto reciproco, da una parte il consumatore, attraverso una presa di coscienza, si indirizza verso queste forme d'acquisto sostenendo il prodotto locale di qualità, dall'altra parte il produttore, attento a questioni ambientali e sociali, che sa di far parte di un movimento più ampio di valorizzazione del territorio.

### **4. Lo sviluppo di una rete agro-alimentare regionale che si opponga agli eccessi di un'agricoltura "industriale" è una buona via? Secondo lei è un modello applicabile ad altri settori?**

La rete agro-alimentare regionale è sicuramente una buona via in sé, per quanto sia possibile, con le proprie forze, opporsi ai grandi interessi commerciali. Di fatto, la struttura a rete è già diffusa in altri settori quale punto di forza di piccole strutture, in un quadro di condivisione di risorse, sapere ed esperienze che appoggiamo e raccomandiamo spesso ai nostri interlocutori.

# Prodotti tipici e qualità

## Alcune indicazioni sulla sicurezza alimentare

*Marco Jermini, direttore del Laboratorio cantonale*

Mi è stato chiesto di contribuire alla pubblicazione “Panorama alimentare della Regione Malcantone” con alcuni pensieri dedicati ai “prodotti regionali e sicurezza alimentare”: lo faccio generalizzando il titolo in “prodotti tipici e qualità”. Questo poiché “tipico” è concetto più ampio e incisivo di “locale” e perché, in uno scenario socio-economico come quello attuale, molte componenti della qualità, e non solo la salubrità, contribuiscono al successo di un prodotto.



San provino, Agno

I prodotti tipici, quelli con particolari caratteristiche di qualità, rappresentano un insieme articolato di beni di diversa fattura e diversa rilevanza. Un prodotto dovrebbe essere considerato realmente tipico solo se possiede determinati caratteri di qualità (specificità) e se soddisfa l'esistenza contemporanea di alcuni caratteri distintivi, come lo possono essere:

- La *memoria storica*, e cioè tutto ciò che permette di ricostruire la storia del prodotto e di testimoniare la sua appartenenza alla cultura locale (Libri, riferimenti storici, ecc). Un prodotto è quindi tipico, quando oltre a possedere gli altri 3 caratteri è frutto della storia e delle tradizioni del luogo di produzione;
- La *localizzazione geografica*, consci che le condizioni ambientali in un'area geografica (p.es. il “terroir” in ambito vitivinicolo) imprimono ad un prodotto caratteristiche non riproducibili in altri luoghi. Esse diventano quindi fattore di primaria importanza nel determinare la sua tipicità;
- La *qualità della materia prima*, poiché di determinante importanza per la qualità del prodotto finito;
- Le *tecniche di produzione*, fattore che assume un valore primario per i prodotti agricoli ed in misura maggiore per i prodotti trasformati. In generale un prodotto tipico fa capo a tecniche di produzioni tradizionali, nel senso di prodotti agricoli derivanti da tecniche non spinte, trasformazione secondo principi chimico fisico biologici elementari (ed a cui la specie umana ha dimostrato per migliaia di anni di buona accettazione biologica);

Il **concetto di qualità** ha subito -col passare degli anni- una profonda evoluzione, grazie soprattutto alla presa di coscienza da parte dei consumatori stessi, della sua importanza.

Il consumatore oggi, infatti, richiede per caratterizzare un prodotto, oltre i tipici parametri oggettivi rappresentati dalla dimensione, forma, pezzatura, forma, colore, ecc, anche altri parametri quali: il gusto, l'aroma, ma soprattutto la salubrità ed in misura sempre maggiore i requisiti nutrizionali.

Se i principali aspetti della qualità di un prodotto alimentare in generale possono essere sintetizzati nella seguente tabella:



Qualità Merceologica	Caratteristiche commerciali, aspetto esteriore, confezionamento (categoria commerciale e denominazione di vendita, ingredienti, data di scadenza, etichettate chiare, ecc)
Qualità Nutrizionale	Caratteristiche nutrizionali, composizione ed ingredienti, contenuto in nutrienti (tabella nutrizionale)
Qualità di Origine (tipicità)	Zona d'origine tipica o nota per le caratteristiche di produzione o di prodotto (p.es. DOP, IGP)
Qualità Organolettica	"Bontà", aspetti gustativi tipici, particolari o gradevoli nel complesso delle caratteristiche retroolfattive
Qualità Igienico-Sanitaria	Garanzie di sicurezza igienico-sanitarie (rispetto dell'Ordinanza sui requisiti igienico-microbiologici delle derrate alimentari)
Qualità Ambientale	Garanzie o certificazioni di metodi produzione eco-compatibili, confezioni e imballaggi riciclabili o biodegradabili
Qualità Etica	Garanzie o Certificazioni di metodi di produzione senza sfruttamento di mano d'opera, con particolare riferimento a minori. Certificazione Etica.

per i prodotti tipici i criteri di origine, organolettici, igienico-sanitari e ambientali sono certamente quelli che maggiormente influenzano la scelta del consumatore, mentre secondari appaiono le caratteristiche commerciali, l'aspetto esteriore, il confezionamento, ecc.

Per garantire il soddisfacimento degli aspetti igienico-sanitari (quindi della sicurezza alimentare) di un prodotto tipico, vale ancor di più che nella genericità il principio che l'approccio deve essere metodologico e innovativo al comparto alimentare nel suo insieme: un approccio globale inteso come estensione dei criteri applicabili dal produttore fino al consumatore finale, quindi a tutta la filiera di un prodotto.

# Il Malcantone e la sua cucina

Un'occasione per ritrovare  
o scoprire antichi sapori.

*Luigi Bosia, giornalista*

Il Ticino, terra molto legata alla Lombardia (e, per ciò che concerne il Locarnese, anche al Piemonte) ha ricette molto simili a quelle della Brianza e del Varesotto. Proprio questa terra ed il Luinese in particolare, ha legami indissolubili con il Malcantone. I prodotti agricoli del Malcantone sono numerosi e diversificati. Interessante quindi creare un ricettario dove sono riportate le ricette tradizionali della regione ed in particolare quelle che utilizzano prodotti locali.

All'inizio del secolo scorso in Malcantone si trovavano culture di frumento, granoturco, miglio, panico, ortaggi, e piante da frutto come olivi, peschi, fichi, prugni, mandorli, melograni, peri, meli, ciliegi, castagni. Non dimentichiamo poi il miele, i pesci del lago e le capre dalle quali si ricavano ottimi formaggi e formaggini. Negli scorsi anni alcuni ristoranti avevano già tentato di rilevare e proporre piatti che invitassero il turista ad assaporare la variegata tradizione culinaria di questa regione che esiste all'interno di una ben più vasta cucina ticinese...

«*Cultura e cucina del Malcantone*» era il presupposto che aveva spinto cinque ristoratori locali a presentare, con particolare evidenza, cibi e vini del Malcantone: medaglioni di coniglio su letto di zucchine alle erbe malcantonese, ciotoli di vitello in crosta di porcini e dadini di pomodoro con patate rosolate profumate, verdure dell'ortolano, prugne marinate alla grappa; petti di faraona dorati con oro di Beredino e gnocchi di segale, costolette d'agnello con maggiorana di Croglio e ortiche d'Iseo, parfait glacé al miele del Malcantone e salsa alla menta di Ponte Tresa, carpione di carpa ai peperoni, pomodoro e basilico, filetti di lucioperca al merlot bianco del Malcantone, zabaglione al nocino con gelato alla cannella, bordura di polenta con luganighetta e porcini, coscia di coniglio farcita alle erbe aromatiche, gnocchi di patate, semifreddo alle castagne con zabaglione al Merlot e torta di pane, filetti di trota salmonata, spinaci al burro e patate naturali, galletto del Malcantone, patate soffiate e legumi al burro, parfait di noci con salsa alla frutta.



**I Grappoli, Sessa**

Nasce poi «*Malcantone a tavola*» con ricette curate da Juri Clericetti del Centro i Grappoli di Sessa con il suo chef Francesco Favilla: Parada e insalata, minestra de urtichen, rüstisciada e pundetera, frigol e putora, rusümada. Sempre di Juri Clericetti la Rassegna «*Valli a confronto*» con alcuni dei piatti sopra accennati ma anche conigli e castagn con polenta e patati in ümid e cudeghitt, spezzatino di cinghiale ai carciofi.

Non posso mancare di citare «*Ticino a tavola*» ideato nel 1976 con Maryton Guidicelli. Potrebbero essere malcantonese: bülbora, polenta Bel Ceresio, panisciöö, strozapulin, stufato d'anguilla, mortadella e fagioli, coniglio arrosto, cazöla, ravioli di

San Provino, gazzosa. In qualche famiglia si potranno scoprire ricette della torta di pane (se ne trovano in tutto il cantone!). Ci sono poi anche gli gnocchi di castagne ed altri piatti con questo prodotto della nostra terra. Sul tema c'è il quaderno edito dal CDC e l'estratto dal Vocabolario dei dialetti «castagna». Nel Malcantone, a Caslano, c'è anche una fabbrica di cioccolato perché non creare qualche piatto con questo «*cibo degli dei*»? C'è poi anche una fabbrica di mostarda, indissolubile accompagnamento del bollito misto.

## Ricette malcantonesi

### **Bülbora (Minestra di zucca)**

La ricetta, premiata nel 1975 dal Corriere del Ticino, è di Ermes Borsari, a quei tempi presidente di Lugano Turismo. Ingredienti (4 persone): 1 kg di zucca fresca, 1 litro di latte, 1 cucchiaio di farina bianca, 1 noce di burro, 2 manciate di riso, sale.

#### Preparazione

Pelare la zucca. Sbarazzarla dei semi e dei filamenti, tagliarla a pezzetti. Far bollire in acqua leggermente salata per 15 minuti. Scolare e schiacciare la zucca in modo da ottenere una poltiglia che sarà messa in una casseruola con il latte. Far bollire e aggiungere la farina. Cuocere per 15 minuti, rimestando lentamente. Indi mettere il riso e cuocere ancora per 15 minuti. Prima di servire aggiungere un po' di burro e rimestare. Attenzione, sorvegliare bene la cottura. Non deve assolutamente attaccare!

### **Stufato d'anguilla della Tresa**

Con questa ricetta il cuoco Marino Molinari di Novaggio ha vinto il Concorso «*Ticino a tavola*» organizzato nel 1975 dal Corriere del Ticino. Si tratta di una vecchia ricetta malcantonese. Ingredienti (6 persone): 2,7 kg di anguille non troppo grosse, farina, 50 g di burro, 2 foglie d'alloro, 2 foglie di salvia fresca, 350 g di cipolla tritata, un chiodo di garofano, 650 g di pomodori freschi 1/2 litro di vino bianco secco, 5-7 dl di buon brodo, 3 dl di salsa legata, 750 g di fagioli borlotti secchi (messi a bagno la vigilia), bouquet garni, 30 g di prezzemolo nostrano tritato, aglio, sale, pepe.

#### Preparazione

Spellare l'anguilla e tagliarla a tronconi di 5 cm. Salare, pepare. Infarinare e rosolare i pezzi con un po' di burro in un tegame. Riporli per almeno 1 ora nel forno, non troppo caldo, con salvia e alloro. Con questo procedimento si toglierà completamente il grasso superfluo del pesce. A cottura terminata, mettere i pezzi di pesce, in un altro recipiente. Tenere al caldo.

In un tegame, rosolare leggermente le cipolle con un po' di burro. Aggiungere il chiodo di garofano e i pomodori pelati o tagliuzzati a quadretti dopo averli scottati. Aggiungere un po' di vino bianco e il brodo. Lasciar cuocere per circa un'ora con l'aggiunta di salsa legata.

Dieci minuti prima della fine della cottura, aggiungere i fagioli cotti in precedenza in acqua leggermente salata e con un «bouquet garni» per ca. 1 ora).

Riprendere il recipiente con l'anguilla e metterla su fuoco vivo con burro e vino. Far ridurre. Cospargere con aglio e prezzemolo. Aggiungere il tutto alla salsa di pomodoro e fagioli. Servire con polenta.

### **Capretto nostrano**

Anche la ricetta di questo tradizionale piatto pasquale è apparsa su Ticino a tavola. Certi lo cucinano al forno, altri in casseruola (risulta più morbido). Ingredienti (6 persone): 3 kg di capretto, 250 g di burro, 2 bicchieri di vino bianco, sale, abbondante rosmarino.

#### Preparazione

Far tagliare il capretto dal macellaio. Levare i peli rimasti sulla carne sfregando con uno strofinaccio asciutto.

Far fondere il burro e rosolare bene i pezzi di capretto. Salare, bagnare con il vino e cuocere, sempre rivoltando, per un'ora e mezza. Verso la fine della cottura aggiungere il rosmarino. Bagnare eventualmente con qualche cucchiaino d'acqua.

### **Gnocchi di castagne**

Ingredienti (4 persone): 500 g castagne già spellate, 250 g formaggio di capra fresco, 100 g farina di castagne, 1 uovo, sale e pepe.

#### Preparazione

Con uno schiacciapastate ridurre le castagne in purea. Incorporare il formaggio e, a mano a mano, la farina di castagne fino ad ottenere una pasta morbida e malleabile. Incorporare l'uovo e salare. Dividere l'impasto a pezzi e formare, sulla spianatoia leggermente infarinata (farina di castagne), dei cilindri grossi un dito. Tagliare a pezzetti di circa due centimetri e farli scivolare sulla parte interna di una forchetta schiacciando leggermente con il pollice. Lasciare riposare su uno strofinaccio. Mettere sul fuoco una pentola contenente abbondante acqua salata, portare ad ebollizione e immergetevi gli gnocchi. Quando verranno a galla, estrarli con un mestolo forato, farli sgocciolare e servirli irrorandoli di burro e salvia o con salsa di pomodoro.

# Il ruolo primario dell'agricoltura di qualità

Nel panorama agro-alimentare si aprono nuove opportunità per i contadini

*Roberto Bolgé, Agricoltore Ticinese*



**Carnis Amabilis**

È un legame molto stretto quello che accomuna l'agricoltura di montagna alla promozione dei prodotti agro-alimentari locali. Il futuro dell'economia alpestre si gioca infatti sulle possibilità di smercio che formaggi, carni, farine, vini, eccetera avranno nelle zone dei centri urbani o residenziali. Più che legittime risultano quindi le domande di fondo a cui si vuole dare risposta col progetto proposto dalla Regione Malcantone: quali prodotti regionali si possono acquistare e dove?

Una buona dose di responsabilità sarà poi affidata alla coscienza dei singoli consumatori i quali, avendo tutte le informazioni necessarie, avranno la possibilità di scegliere se acquistare o meno beni d'importazione, rispettivamente di fattura nostrana. La componente del prezzo rimarrà un parametro preponderante, è quindi bene ricordare i maggiori costi di produzione che caratterizzano l'agricoltura di montagna. Le condizioni ambientali e territoriali, rendono assai impegnativo il lavoro dei nostri contadini, non a caso queste difficoltà unitamente al reddito limitato, rendono il settore poco attrattivo per le nuove generazioni. Queste considerazioni ci portano a riflettere sull'affermazione "pensare globalmente, agire localmente" un elemento cardine della politica di Agenda 21. Allorquando ci si trova confrontati con delle scelte d'acquisto, ci si deve ricordare quanto esprimono le cifre che codificano il prezzo commerciale. Nel caso specifico, i prodotti agricoli provenienti dalle regioni di montagna – oltre a sapori e profumi genuini, unici – esprimono anche tutte quelle funzioni di cura e gestione del paesaggio che i contadini garantiscono con sforzi non indifferenti. Attività agricole che in modo più o meno diretto vanno a favore di tutta la società e l'economia regionale.



**Tenuta Vallombrosa,  
Castelrotto**

Rammentiamo infine le sinergie che azioni come il "Panorama agro-alimentare" possono creare, collegando il settore primario agli altri segmenti economici; oppure tramite il coinvolgimento dei vari attori di filiera. In questo contesto rientra la tematica dei marchi. Indubbiamente ogni regione deve valorizzare al meglio le proprie peculiarità. Tuttavia soprattutto in un contesto di apertura dei mercati tra Svizzera ed Unione Europea, dove a volte pure la scala cantonale risulta un'inezia, è importante fare riferimento al paniere dei prodotti certificati dal marchio Ticino. Questo, sia per ragioni di volumi di mercato, sia per far fronte agli oneri finanziari ed amministrativi che l'adozione di un marchio comporta.



## Impressum

Aprile 2005

Associazione Comuni Regione Malcantone

Viale Reina 9

6982 Agno

### **Redattori:**

Alfonso Passera, Ente turistico del Malcantone

Bernardino Croci-Maspoli, Museo del Malcantone

Fabio Guindani, Come 06 – Associazione Villa Orizzonte

Gian Franco Ragno, Associazione Agenda 21 Locale

Lavinia Sommaruga Bodeo, Comunità di lavoro Swissaid • Sacrificio Quaresimale

• Pane per tutti • Helvetas • Caritas • Aces

Luca Vetterli, Pro Natura Ticino

Luigi Bosia, giornalista

Marco Jermini, Direttore del laboratorio cantonale

Roberto Bolgé, Agricoltore ticinese

Roland Hochstrasser, Associazione Comuni Regione Malcantone

Angela Tognetti, Conprobio

Si ringraziano per la gentile collaborazione:

Giovanni Berardi, Marco Scoglio, i collaboratori della Sezione agricoltura di Bellinzona, Verena Hochstrasser, Carlo Scheggia, i docenti della scuola elementare di Croglio, Marco Marcozzi, Daniele Ryser, Chiara Pradella e tutti gli attori interpellati.