

All'alba, sul Ceresio:
Gabi e Paolo
con un coregone
nella rete.

Gabi ci accoglie con un sorriso magnetico davanti alla sua cantina di Melide. Indossa pantaloni corsaro neri, camicia bianca con gilet nero: un look molto sobrio se non fosse per i grossi stivali di gomma - fa almeno 25 gradi all'ombra -, e le bretelle del bikini color turchese. Già dalle prime battute si conferma una persona vivace e ospitale, come descritto sul sito *swisstavolata.ch**, una piattaforma *online* dove trovare contadine e pescatrici che cucinano e servono a casa loro cibi legati alla tradizione. «Pronti per lo shock termico?». In effetti, appena apre i portoni del locale ci viene incontro un piacevole fresco, grazie alle bocchette d'aria naturali che, per vie misteriose, filtrano nelle vecchie cantine dal monte Arbostora.

Il piacere di fare scoprire

Il racconto con Gabi, alias Gabriella Monfredini Rigiani, potrebbe però anche iniziare dal lago Ceresio al tramonto, quando con Paolo, un socio del *Consorzio pescatori con reTI del Ceresio*, calano le reti. Oppure, all'alba, col lago liscio come l'olio e gli uccellini che danno il buongiorno, sperando che qualche pesce sia "caduto" nella rete. Perché le passioni della 54enne, dal fisico sportivo, ruotano attorno al lago e al suo pescato, a Melide e le sue cantine, e lei ci tiene a trasmetterle. Su richiesta, accanto alla sua attività accessoria di ristoratrice di *Swisstavolata*, mostra il suo angolo preferito della Svizzera dal lato lago, imbarcati su una Gandria 2 verde.

«Il mio piacere è fare scoprire cose che l'ospite magari non conosce. ●●●

Foto: Sandro Mahler

Un giorno con...

TURISTI A CASA PROPRIA

♦ **Turismo** Proposte particolari per chi rimane a casa durante le vacanze e per condividere con voi angoli splendidi della Svizzera italiana. Iniziamo dalle cantine di Melide. — NATALIA FERRONI



IL TICINESE QUALE AMBASCIATORE

Le stime del 2014 sull'impatto del turismo nel cantone mostravano che **un quinto dei ticinesi passa le vacanze tra Airole e Chiasso**. Sono le prime e uniche cifre in materia, perché le statistiche contemplano i pernottamenti alberghieri. «Anche se sono stime, è bello sapere che il ticinese apprezza il proprio territorio. In questo modo riesce a trasmettere ai nostri ospiti l'attaccamento alla propria regione» commenta il fenomeno delle vacanze «a chilometro zero» Elia Frapolli, direttore di Ticino Turismo. Come dire, il ticinese quale ambasciatore turistico. Ma chi fa pubblicità per il turista ticinese? «Ticino Turismo è una società anonima con mandato preciso del Cantone di fare marketing oltre San Gottardo e all'estero. Spetta invece alle quattro organizzazioni regionali fare un po' di pubblicità locale. Vediamo che sul nostro sito un grande numero di visitatori è ticinese e cerca soprattutto info sulle passeggiate in montagna».



Elia Frapolli
direttore di Ticino Turismo.

Scene lungo la riva tra Melide e Morcote, da sin.: Gabi davanti alla sua cantina; Adrien e Patrick della Cantine riva Morcote vinificano in una vecchia cantina ad aerazione naturale; Paolo getta le reti.



è di valorizzare i prodotti ittici del Ceresio – dal gardon alla trota salmonata di lago – radunando il pescato in un punto di vendita a Cadempino presso il fiorista Gaberell (www.pescatori.ch). «Il problema nostro – spiega Paolo mentre con movimenti regolari getta le reti – è che la gente tende a mangiare solo il persico, perché non sa cucinare altri pesci di lago». Ma il Ceresio offre di più. Presso il punto di vendita del Consorzio si possono trovare, in base alle disponibilità giornaliere, filetti di carpa affumicati, bottarga di luccioperca, misto lago per un fritto da fare in casa, filetti di trota salmonata, diversi pesci in carpione. Melide, chiamata «la mecca del pesce», figu-

rava già nel 13esimo secolo fra i comuni ai quali Como imponeva l'obbligo di portare una determinata quantità di pesce durante la Quaresima. Per Gabi, il senso di ospitare gente nella sua cantina di Melide tramite la piattaforma swisstavolata.ch è anche questo: fare conoscere il *fish&chips* locale, insomma pesci «doc» del Ceresio nelle svariate preparazioni. Ma prima di sederci a tavola ci diamo appuntamento per le cinque del mattino dopo. Chissà cosa troveremo nelle maglie dei 300 metri di rete calate al tramonto. L'indomani, all'alba, il lago sembra uno specchio: anche l'airone cenerino sopra di noi si riflette sulla superficie. Prefe-

riamo tacere per lasciare tutto il posto al canto degli uccelli. Sono momenti magici, dirà più tardi Gabi, anche se rientriamo con un magro bottino. Avvistiamo i galleggianti, dove la sera prima sono state gettate le reti. Come sempre, Paolo si mette alle reti e Gabi ai remi: «io sono la «mozzarella»», scherza sul suo compito da mozzo al femminile. Anche dopo anni c'è *suspense* su quanti e quali pesci troveranno. Perché la pesca «a misura d'uomo» è irregolare, oltre che stagionale. Passa qualche minuto e Paolo estrae un coregone che brilla d'argento grande due spanne, poi un altro, e ancora uno: in totale cinque. È un pesce dalle carni gustose che si spina

Foto: Sandro Mahler, mad

... Questo mi appaga». Così Gabi ci tiene a farci incontrare due giovani che da pochi anni si sono lanciati con successo nella viticoltura ripristinando una storica cantina naturale a Morcote: Adrien Stevens e Patrick Ballabio della Cantine riva Morcote (www.cantinerivamorcote.ch). Il locale a volta ha persino delle bocchette d'aria per terra e la tem-

peratura si aggira sui 12-14 gradi tutto l'anno. «Anche i ciclisti, quando la porta è aperta, apprezzano la ventata fresca» racconta Patrick. La sera ritorniamo sul lago, questa volta in compagnia di Paolo, pescatore semi-professionista e uno dei sei membri del *Consorzio pescatori con reTI del Ceresio*. Scopo di questo sodalizio, nato nel 2008,

SUGGERIMENTI IN GIRO PER LA SVIZZERA ITALIANA



Il salame dei Castelli di Bellinzona
Tra le mura del Castello di Montebello potete **partecipare attivamente alla lavorazione del Salame** dei Castelli di Bellinzona, legando questa specialità nostrana come da tradizione salumiera. L'evento termina con un generoso aperitivo. Una volta stagionato nelle cantine del Castello, il vostro salame sarà inviato a casa. Iscrizioni sul sito web:

► www.ticinella.com



In vacanza con la storia
16 stanze con lo charme di un tempo, una cucina curata e attenta alla freschezza, un giardino storico: nel cuore di Soglio, villaggio solivo della val Bregaglia, si trova l'**hotel Palazzo Salis**, dal 1630 residenza della famiglia Salis. A dipendenza della camera scelta, vi chiederanno la vostra statura: per il letto a baldacchino risalente al XVII non dovrete essere troppo grandi!

► www.palazzo-salis.ch



In sella all'asino
Per famiglie e gli amanti degli animali e della natura: escursioni nella valle di Blenio senza il peso dello zaino, grazie alle diverse proposte di trekking con asini, muli e alpaca. Dalla semplice passeggiata per principianti fino ai programmi di alcuni giorni, sufficiente per sentirsi trasportati in un altro mondo. Info: Somarelli, fam. Bigler, Corzono.

► www.somarelli.ch

... facilmente. È importante che non rimanga troppo a lungo nell'acqua altrimenti, col caldo, diventa subito molle, tanto che «lo prendi in mano e le dita affondano nella carne», spiega il pescatore. Paolo li squama subito, iniziando dalla testa, e li sventra. Le viscere in mezzo al lago sono il foraggio per i pesci carnivori, quale il persico e il luccio. Il coregone, invece, fa parte degli erbivori.

Tutti a tavola

Ritorno nella vecchia cantina di Melide, acquistata anni fa dal papà della nostra interlocutrice e nel frattempo da lei ripristinata in modo da poter accogliere gli ospiti. Le cantine, lungo l'omonima via, rappresentano uno dei tratti più caratteristici del villaggio e si pensa che esistessero già nel Settecento. Quelle grandi appartenevano a facoltose famiglie che le usavano per conservare i vini che commerciavano. Le cantine più piccole, degli abitanti del paese, prevedevano un locale fresco e ventilato e una sala con camino al piano superiore. Mentre al pian terreno le botti di vino si mantenevano al meglio, i proprietari si riunivano la sera nel locale più alto, dove cenavano in allegria godendosi la compagnia di amici e parenti.

La nostra oste ha sistemato la sala da pranzo al pianterreno: tra le pareti originali in sasso a vista, un lungo tavolo di

“ Vivere il territorio vuole anche dire mangiare piatti tipici ”

Gabi Monfredini Rigiani, ristoratrice di Swisstavolata

castagno, una stufa svedese e qualche accessorio di pesca d'epoca, come le vecchie reti rosse di cotone. In tavola porta, tra le altre specialità, *agón in bogia* à la Gabi accompagnati da fettine di polenta (agoni salati, pressati sott'olio e essiccati) e pesci misti in carpione (conservati nell'aceto): vivere il territorio vuole anche dire mangiare piatti tipici. In quest'occasione, Gabi muta da barcaiola a locandiera e ha sempre qualcosa da approfondire: «Mi piace proprio fare conoscere pesci, gusti e sapori meno usuali ma sempre espressioni della nostra regione».

Vi dobbiamo un'ultima chicca assaggiata in quell'occasione e fra qualche mese anche nel menu che Gabi presenterà tramite *swisstavolata.ch*: il “caviale di lago”, piccole uova chiare e molto delicate. ●

*Swisstavolata è una piattaforma online dove trovare donne contadine in tutta la Svizzera che cucinano e servono a casa loro cibi legati alla tradizione. Per prenotare, telefonate allo 052 232 66 88 oppure digitate www.swisstavolata.ch

Agón in bogia, pesci misti in carpione e caviale di lago: nella cantina di Melide Gabi fa conoscere gusti e sapori della regione.



QUIZ CONOSCI IL TICINO?

Le cascate più alte del Ticino?

Santa Petronilla a Biasca. Sull'alpe di Lago nasce il Rì della Froda che scende tra le rocce che l'acqua ha lentamente scavato nel corso dei secoli. Sono raggiungibili dopo una passeggiata a piedi di una mezz'ora dalla piazza centrale di Biasca.

Il campanile più alto del Ticino?

Intragna, 65 metri, aperto al pubblico. Si può accedere fino al piano delle campane, da dove si gode una vista impendibile su tutta la regione.

La capanna (CAS) più alta del Ticino?

Cadlimo a 2.570 m s.l.m. Si trova alla sorgente del Reno di Medel, allo spartiacque tra il mar Mediterraneo e il mar Baltico, al punto d'incontro tra la val Canaria e la val Cadlimo. Il paesaggio è caratterizzato da numerosi laghi. Consigliato agli escursionisti allenati.

Il punto più a Sud del Ticino?

Si trova a ridosso del confine italo-svizzero, sulla collina di Pedrinete, ed è contraddistinto da una pavimentazione rosso e bianca che raffigura la Svizzera. Da raggiungere percorrendo il “Sentiero delle guardie” che parte vicino al ponticello sul ponte Faloppia, vicino alla dogana.

Il punto più basso del Ticino?

Brissago, a 197 m s.l.m., conosciuta per l'unico parco botanico su di un'isola in Svizzera; per il centro culturale Danemann, ex fabbrica di tabacchi fondata nel 1847; per la via Crucis con tavole di Fra Roberto e il Sacro Monte.

Qual è il lago più misterioso del Ticino?

Il lago di Cadagno, in val Piora a 1.923 m s.l.m. È un lago speciale perché è costituito da due laghi diversi sovrapposti (fenomeno della meromissi) a mo' di strati differenti che non si mescolano mai. Raggiungibile con la funicolare del Ritom con partenza da Piotta.



Il sigaro arrotolato a mano

Non vi occorre volare fino in Brasile per arrotolare il vostro primo sigaro: il **Centro Dannemann di Brissago** offre agli “aficionados” e alle persone interessate alla cultura del tabacco questa attività. Infatti, nella ex-fabbrica di tabacco che produceva il “Brissago” lungo e stretto con all'estremità un bocchino di paglia, oggi potete produrre, con l'aiuto di sigaraie brasiliane, il vostro sigaro e visitare il Centro. Per info:

► www.centrodannemann.ch



Conoscere il vino con il campione del mondo Il Club degli Amici del Ticino

organizza il 23 giugno alla nuova “Maison du terroir” di Morbio Inferiore una degustazione di vini ticinesi con Paolo Basso, campione mondiale dei sommelier. Posti limitati, iscrizioni necessaria e tante altre proposte particolari su:

► www.amicidelticino.ch

Ulteriori articoli su: www.cooperazione.ch

Foto: Sandro Mahler, ©CER / T+Press / Gabriele Puzzu, med