

# Bellinzona, terra da vivere



Mancano solo le piramidi e poi il turista che parte alla scoperta delle terre di Bellinzona e dell'Alto Ticino trova davvero di tutto. In poco più di sessanta chilometri è rapito dai nevi eterni e dalle cime che sfiorano il cielo, dai sentieri immersi nel verde alle palme che evocano mete esotiche, dai laghetti alpini dove si specchiano i camosci, ai fiumi pigri che solcano una pianura operosa. Sono terre autentiche, crocevia della storia e delle genti che per secoli hanno valicato il cuore stesso dell'Europa, il massiccio del San Gottardo. Visibili le fortificazioni che nei secoli scorsi erano baluardi inespugnabili e che oggi sono segni tanto importanti della storia dell'uomo che l'Unesco li ha inseriti nel patrimonio mondiale dell'umanità. Sono anche terre dove l'uomo ha plasmato il territorio con rispetto conciliando le tradizioni più autentiche con l'architettura moderna griffata dai più grandi architetti contemporanei. Visitando le terre di Bellinzona e dell'Alto Ticino, è impossibile per il turista impossessarsi di una sola gemma dello scricchio che contiene i gioielli culturali, storici e naturali. Sono tutte perle di uno stesso diadema, che risplendono in ogni stagione. Il filo che lega le perle è quello dell'ospitalità e della tipicità di un'offerta che unisce svago a tradizione, cultura a tempo libero, itinerari e passeggiate a gastronomia, relax a sport. Un'avventura che si nutre dell'alternarsi delle stagioni suscitando nell'ospite emozioni indimenticabili e soprattutto il desiderio di ritornare appena può, a rialzare il sipario su queste terre autentiche. Ecco allora che quando Christina Thompson di Vinità e Francesco Tettamanti, enologo e direttore di Ticinowine, ci hanno proposto di ritornare in queste terre ospitali, abbiamo accettato volentieri. Le tappe del tour

prevedevano una sosta a Giubiasco, per visitare la cioccolateria Stella e la Cantina di Giubiasco, un breve pranzo al Castelgrande e via per le vie cittadine. A chiudere la visita all'azienda Mondò, a Sementina. Ma andiamo con ordine e iniziamo a parlare della cioccolateria Stella di Giubiasco. Alessandra Alberti, direttrice tecnica, spiega che fu fondata da nel 1928 da Achille Vannotti e restò azienda familiare fino al 1980 quando venne assorbita dalla Chocolat Bernrain. Nel 1994, quale prima industria alimentare in Ticino, Chocolat Stella Sa ottiene la certificazione di qualità di legge. La sua è una produzione di nicchia per la studiata varietà di ingredienti (va precisato che in Svizzera usano solo, per legge, burro di cacao e non altri grassi di qualità inferiore) che spaziano dal settore biologico a quello dietetico, da specialità rare ad ingredienti tipici del territorio, con un'attenzione in itinere al cioccolato 'crudo', (lavorato a temperature basse, per meglio conservare antiossidanti e altri micro elementi preziosi del cacao) anticipando una richiesta di mercato che è ancora agli inizi. La selezione delle materie prime è rigorosa e il processo di produzione è continuamente monitorato. Grande attenzione viene posta nei processi di tostatura delle fave, raffinazione della massa

e concaggio del cioccolato che devono essere adattati alle specifiche esigenze di ogni ricetta. Chocolat Stella lavora solo cacao prodotto da agricoltori soci della Cooperativa Sin Fronteras, in particolare dal Costa Rica e Perù, ed è impegnata a migliorare continuamente le loro produzioni. L'esportazione avviene in cinquanta Paesi, sia a marchio proprio sia come Private Label.

Il viaggio enogastronomico continua con una visita alla Cantina di Giubiasco, che nasce nel 1929 come cantina sociale, per poi essere acquistata dalla LATI nel 1985, diventando una SA, (attualmente conta circa seicento conferitori). Adriano Petralli, direttore della cantina fin dal 1986, l'ha vista crescere fino a diventare la quarta azienda in Canton Ticino con una produzione di seicentomila bottiglie. La quasi totalità dell'uva ritirata dalla cantina proviene dai distretti di Bellinzona e Locarno. Viene valorizzata principalmente una viticoltura di tipo tradizionale, costituita da piccole e medie parcelle situate in zona collinare. Con le uve merlot, che rappresentano il principale vitigno vinificato, si producono vino bianco, rosato e rosso (anche un merlot vinificato in bianco di cui Petralli si definisce "il padre adottivo"). Durante la sosta per il pranzo al Grotto di Castelgrande incontriamo Gianluca Cantarelli, direttore di Bellinzona Turismo, che ci introduce alle bellezze della città che visiteremo di lì a poco. Bellinzona è il centro e il cuore della Svizzera italiana, posta quasi al confine del mondo meridionale e del mondo nordico, allo sbocco dei grandi passi alpini del S. Gottardo, del S. Bernardino e del Lucomagno. La città è situata in una posizione geografica favorevole, dominando la valle del Ticino. Le sue origini si smarriscono nella notte dei



tempi, come testimoniano le centinaia di tombe scoperte nei suoi dintorni. Per Roma, Bellinzona fu una linea di difesa; in essa si scontrarono Franchi e Longobardi, e per merito di Paolo Diacono e Gregorio di Tours il suo nome entrò per la prima volta nella storia nel 590. Soggetta a re e imperatori, al vescovo ed alla città di Como, ai Visconti ed agli Sforza, duchi di Milano, nel 1500 passò sotto gli Svizzeri che la dominarono fino al 1803, cioè fino alla formazione del Cantone Ticino. Protetta da tre castelli medioevali - il Castelgrande, il Castello di Montebello, il Castello di Sasso Corbaro - e circondata ancor oggi parzialmente da una solida murata, Bellinzona mette in mostra, specie nel suo centro storico, lo stile caratteristico delle borgate medioevali lombarde. Vale la pena soffermarsi sui tre castelli di Bellinzona, che si an-

noverano fra le più mirabili testimonianze dell'architettura fortificata medievale dell'arco alpino. Ancora oggi queste fortificazioni, dichiarate nel 2000 dall'UNESCO patrimonio dell'umanità, con le loro mura merlate, le torri e le porte, non cessano di destare meraviglia. La configurazione odierna della chiusa bellinzonese, che ha le sue lontane origini in un nucleo preistorico sulla collina di Castelgrande, si deve sostanzialmente all'intensa e complessa attività edilizia promossa dai duchi di Milano nel quattrocento. Risale a quell'epoca la costruzione del possente impianto difensivo che sbarrava la valle del Ticino in tutta la sua larghezza per arrestare l'avanzata dei confederati svizzeri. Unitamente alle vestigia dell'antica potenza militare, la città offre edifici di cospicuo valore architettonico, come la Collegiata dall'imponente facciata, ricca internamente di preziose opere d'arte, e le chiese di S. Maria delle Grazie, di S. Biagio e di S. Paolo. A ciò si aggiungono i segni del suo nobile passato nelle vecchie dimore patrizie situate lungo le strette contrade a risvegliare quelle impressioni che diletteranno l'occhio ed entusiasmarono lo scrittore ed esteta inglese John Ruskin. L'ultima visita prima di rientrare in Italia è ad un'azienda vitivinicola di Sementina. La cantina Mondò di Giorgio Rossi è un'azienda a gestione prettamente familiare, spinta da una tradizione e da una vera passione per la coltivazione della vigna. Particolare attenzione viene data ad uno sfruttamento non intensivo dei vigneti, e ad una

lavorazione il più possibile rispettosa della natura secondo le direttive della Produzione integrata. I vigneti si estendono su di una superficie di circa sei ettari suddivisi in trenta parcelle, da Monte Carasso a Lavertezzo Piano, in zone collinari. "Le condizioni di produzione - spiega Giorgio Rossi - ci inducono a puntare sulla produzione di vini qualità. In questo siamo particolarmente favoriti dai pendii che non lasciano stagnare l'acqua. Tra i nostri filari abbiamo anche ceppi di "Bondola", l'unico vitigno autoctono del Ticino. Tengo molto a coltivare la Bondola proprio per la sua tipicità ed anche alcuni acquirenti apprezzano in modo particolare questo "carattere culturale" del vino."

