

rivista

il biaschese



ovalli

Anno 48 - Nr. 458 - giugno 2024

Rivista di informazione delle valli Riviera, Blenio e Leventina



La cucina di Victor



Andiamo a Marogno a scoprire cosa ha portato un cuoco spagnolo a stabilirsi in Valle di Blenio. Foto di Arianna Alghisio (p. 6)

rivista

il biaschese

Rivista di informazione delle valli Riviera, Blenio e Leventina

Anno 48 - Nr. 458
giugno 2024

3valli

Coltivare tabacco

La leggenda vuole che i sigari Montecristo si chiamino così perché le donne che rotolavano il tabacco si annoiavano e a turno una di loro leggeva il famoso libro di Alexandre Dumas, *Il conte di Montecristo*. Questo, almeno, è quello che dice Miriam, la meravigliosa moglie di Barney, in un altro fantastico libro...

Ma arriviamo al punto: indaghiamo sul tabacco e più precisamente sui campi di tabacco che esistevano nelle Tre Valli fino agli anni Sessanta o forse Settanta. Un giorno ho ricevuto una lettera di Mafalda Urietti di Olivone: dentro c'era un pezzo di giornale del 1965, scritto in francese. La foto mostra un campo di tabacco a Corzoneso, in Valle di Blenio. La didascalia informa che la piantagione apparteneva a Pierino Bozzini, il quale ha egli stesso inviato la fotografia al giornale, e che le persone sulla foto sono Sandrina, Janette, Pierino e Florio Bozzini, con la piccola Renza Urietti. Purtroppo l'immagine non è sufficientemente di buona qualità per essere pubblicata, ma mi piacerebbe avviare ricerche: quanti campi di tabacco c'erano? Dove, oltre Dongio, Corzoneso, Malvaglia, Prosito, Moleno e Gnosca? Chi ci ha lavorato? Qualcuno ha fotografie, ricordi da mandarci?

Un signore di mia conoscenza mi racconta che lui, classe 1947, da bambino andava spesso a raccogliere tabacco, verso Moleno. Sua moglie gli fa eco: «Certo, anche io, a Gnosca». Si ricordano i trattori che trasportavano carri pieni delle foglie raccolte. I bambini e le donne erano impiegati nei campi, d'estate, per staccare le foglie della pianta del tabacco (che assomiglia un po' a quella del mais, ma è meno alta): si staccavano prima le foglie esterne, se ne facevano mazzetti di cinque o sei, e poi si ripassava quando erano cresciute altre foglie. «Non ci dimenticheremo mai di quanto le nostre mani diventavano gialle e si impregnavano di quell'odore pungente di tabacco», mi raccontano. Non erano pagati, i bambini, ma all'epoca era normale andare ad aiutare i contadini della zona. Il bello era che si potevano ascoltare i racconti delle donne: parlavano dei loro crucci, dei figli, delle figlie, della gente di paese... si imparavano tante cose.

Quelle foglie poi, nei carri trainati dai trattori, andavano fino a Cadenazzo, dove le appendevano per essere seccate.

Pare che la coltivazione di tabacco sia arrivata in Svizzera fin dal diciassettesimo secolo e nel periodo della seconda guerra mondiale siamo stati l'unico paese che non ha razionato il tabacco e la superficie coltivata è quasi raddoppiata; in Ticino la coltura ha soppiantato quella del gelso e ha dato il via al traffico di sigarette verso l'Italia. Poi, a un certo punto, è diventato più redditizio piantare vigne. E così fu, buon per noi. Ma la memoria, quella, sarebbe bello raccoglierla ancora.

Sara Rossi Guidicelli

Abbonamento 2024

11 numeri fr. 60.-

Abbonamento sostenitore

fr. 75.- e oltre

Abbonamento estero

fr. 70.- / Via aerea fr. 100.-

Numero separato

fr. 6.- + spese

Numero separato arretrato

fr. 7.- + spese

Amministrazione, redazione e pubblicità

Edizioni Tre Valli Sagl

Via Cantonale 47 - 6526 Prosito

tel. 091 863 19 19

fax 091 863 27 64

e-mail: info@3valli.com

www.3valli.com

Editore

Edizioni Tre Valli Sagl, Biasca

Responsabile di redazione

Sara Rossi Guidicelli

La responsabilità degli articoli firmati è dei singoli autori.

© Riproduzione anche parziale solo con l'autorizzazione della redazione.

Ultimo termine per la consegna del materiale da pubblicare sulla Rivista 3valli n. 7/8 - 2024:

15 giugno 2024

5 territorio

Monte Carico

6 l'Ospite

Victor, il cuoco di Marogno

8 storia

Strade e frane in Val Pontirone

11 salute

L'insufficienza venosa

12 poesia

La farfalla gialla di Massimo Pini

14 mestieri

L'ospitalità dentro un'automobile

15 lavoratori al Gottardo

Con la bici al buio

16 abitare

Una casa comoda ad Airolo

17 Mairengo

La sagra di San Siro

18 quiz

20 eco delle valli

32 in memoria

33 album del nonno

34 agenda

35 il cruciverba

Parole crociate delle Tre Valli

Segui la Rivista3valli



ottica fornì+

Ottica Forni SA - CH-6710 Biasca
Tel. 091 862 44 74

Oggi sono andata a chiacchierare con Victor Prieto, cuoco spagnolo di Casa Gatti dove si possono fare tante cose tra cui mangiare nel suo salotto degustando piatti mediterranei mentre lo si vede indaffarato ai fornelli. Per prima cosa, mi faccio raccontare se ha sempre voluto fare il cuoco

La cucina è sempre stata parte della mia famiglia, mia nonna era cuoca, mio papà cameriere, mio nonno gestiva una locanda vicino al mercato di Zamora dove si poteva mangiare e dormire, mia mamma gestiva il negozio annesso che vendeva pane, formaggi e verdure. Io però non sono partito con l'idea di fare il cuoco, mi ha sempre appassionato l'informatica e volevo diventare professore di ginnastica. Ho iniziato a studiare proprio per diventare maestro, all'ultimo anno però ho cambiato e sono andato a fare ingegneria informatica all'Università. È in questo periodo che un giorno, andando a trovare un mio amico che lavorava in un ristorante, il cuoco mi ha visto al bancone e mi ha chiesto se volevo lavorare, così ho

L'Ospite

di Arianna Alghisio

Victor, il cocinero di Marogno

cominciato quello stesso pomeriggio come lavapiatti. Non sapevo ancora niente, ma nel giro di un mese e mezzo sono arrivato ad aiutare lo chef; non ho realizzato subito che tutto quello che avevo visto nella cucina di mia nonna, i suoi gesti e le tecniche di cottura, come tagliare la carne e cucinarla erano proprio gli strumenti che mi sarebbero serviti per fare il cuoco. Ancora adesso ci sono piccole cose che mi sembrano più buone nel modo di prepararle che mi ha insegnato lei: come spezzare il pane con le mani e anche la lattuga: mi diceva sempre che non erano cose da toccare con il coltello.

Poi ho avuto la fortuna di lavorare con tanti cuochi esperti, il primo tra loro Oscar, che amava condividere le sue conoscenze: quan-

do si incontra qualcuno così è sempre una fortuna. In estate mi spostavo sulla costa per lavorare sul mare, un anno sono stato cinque giorni a Mallorca e non sono più tornato indietro, o meglio solo per fare le valigie.

E qui comincia la parte originale della conduzione della tua attività di cuoco...

Sì, qui con un socio ho aperto una società di catering e sono stato il primo cuoco privato a domicilio dell'isola: andavo a cucinare nelle case private. Non era facile, cucinare in una casa diversa dalla propria non è sempre evidente; la prima volta mi ero portato dietro solo due coltelli e usavo un'automobile in prestito, dopo sedici anni di attività ed esperienza, mi spostavo con un furgone apposta carico di tutto. Ho tenuto una lista di tutti gli spostamenti e a riguardarla mi sono quasi spaventato: ho fatto da mangiare a 23mila persone e coperto una distanza due volte la circonferenza della Terra, che per un'isola come Mallorca non è poco.

Sono stati tanti gli incontri interessanti famosi e non, Nadal, il Re Felipe VI, Naomi Campbell e poi a volte alcuni che avevano un faccia familiare e poi scopro in seguito essere personaggi pubblici. È qui che ho conosciuto la chef stellata Macarena de Castro, mia buona amica e con cui ho viaggiato per cucinare a ricevimenti in giro per il mondo.

New York, Messico, Puerto Rico, Puglia. Viaggiare apre la mente, quando torni vedi tutto con occhi nuovi; la cultura gastronomica dei vari paesi, i sapori, le spezie sono cibo anche per l'anima.

È così che nascono i tuoi piatti, unendo tutti questi stimoli?

La mia anima rimane mediterranea, così come la base della mia cucina; questo combinato con la qualità dei prodotti e la stagionalità. In Ticino per esempio trovo che la qualità dei prodotti sia ottima, ai miei amici che mi dicono che qui è tutto più caro rispondo che anche in Spagna la carne di qualità non costa meno di così. E poi il latte e i formaggi sono incredibili. Io sono un fanatico del latte, l'altra mia nonna (da parte di mia mamma) aveva una fattoria e mi mandava a prendere il latte con il Quartilho (un recipiente da mezzo litro) in stalla e poi mi dava la panna con il pane e un po' di zucchero come merenda. Ecco io quel sapore di infanzia l'ho ritrovato la prima volta che ho assaggiato il latte qui.

Anche i formaggi sono deliziosi; prima di arrivare in Ticino non mi piacevano i formaggi di mucca, da noi si usa di più il latte di pecora, ma qui mi sono ricreduto. Inoltre posso sperimentare sapori nuovi che non conoscevo, come l'aglio orsino o il cavolo nero.

Anche la possibilità di andare direttamente dai produttori mi permette di scegliere



le verdure come voglio io; da noi si cucina tanto per esempio con il verde del finocchio, qui invece lo tagliano sempre, per questo andare alla fonte mi permette di avere i prodotti come servono a me. Per non parlare del pane... è buonissimo. Faccio più fatica con il pesce, perché ero abituato a riceverlo direttamente dai pescatori a Mallorca, la mattina stessa che veniva pescato, era un gioia per occhi e palato. Mi piace questa formula dove posso cucinare davanti ai clienti, parlare con loro e non essere solo chiuso in cucina. Ho deciso di fare un menu degustazione del mese, vorrei che anche qualcuno che transita per una sola volta in Valle di Blenio possa avere la possibilità di provare tante cose diverse in una volta sola.

Come sei passato da Mallorca a Marogno? Come ti trovi?

Qui sono arrivato per amore, ho conosciuto Debby che voleva aprire una realtà simile a Casa Gatti ma a Mallorca, abbiamo però deciso di fare questo passo qui in Ticino, dopo una ricerca di sei/sette mesi, finalmente abbiamo trovato quello che stavamo cercando.

I lavori fatti sono tanti ma sta diventando esattamente come la volevamo.

Qui ho trovato una realtà fantastica, sono tutti gentili e disponibili, c'è un bel senso di comunità e di aiuto reciproco. Io ho sempre vissuto in paesi abbastanza piccoli, anche a Mallorca, c'era tanta gente per sei mesi ma gli altri sei l'isola si spopolava e rimanevamo in pochi, c'era una pace incredibile. Mi è sempre piaciuta la natura, mare o montagna che sia, le città sono belle ma una volta ogni tre settimane. Inoltre mi piace l'alpinismo e



Casa Gatti, Motto Blenio, pensione familiare B&B, gastronomia, eventi www.casagatti.ch. Dato che nell'insegna appare l'icona di un gatto, è bene precisare che l'imponente edificio non fa riferimento a pelosi amici domestici, bensì al bleniese Carlo Gatti (1817-1878) che, grazie alla sua intraprendenza e genialità, con la sua famiglia, fondò a Londra un impero, in particolare nel campo ristorazione.

l'arrampicata; quando a Mallorca era bassa stagione, andavo sui Pirenei a cucinare in un rifugio dove i clienti mi potevano raggiungere solo con la motoslitta e i cani da slitta. Però devo confessare che, con tutti i lavori prima dell'apertura di Casa Gatti a

Motto, non sono ancora riuscito a esplorare le montagne nei dintorni.

Non posso che ringraziare per la bella chiacchierata e augurare a Victor di riuscire a concedersi una bella escursione! ■



**EDIZIONE
IN ITALIANO**

CHF 39.-
(+ spese di spedizione)

Jam Edizioni

Marcel Barelli

BESTIARIO ELVETICO

Una raccolta di tutti i vertebrati in un libro



Formato 23x23

434 pagine - 413 illustrate in bianco-nero

Ordinazione:

Tipo-offset Jam SA

Via Cantonale 47 - 6526 Prosito

Telefono 091 863 19 19

E-mail info@tipojam.ch

o disponibile nelle librerie