

Artikel-Clipping

Name des Journalisten	Claudio Rossetti
Publikationsdatum	02.10.2021
Thema	Pizzoccheri 100 percento Valposchiavo
Destinationen	Valposchiavo
Artikel	https://www.tio.ch/newsblog/viaggi-turismo/1539156/valposchiavo-valle-pizzoccheri-poschiavo-ristorante-ornella-isepponi



CR

La cuoca dei Pizzoccheri




POSCHIAVO (GR)

02.10.2021 - 12:29 | LETTO 2'080
AGGIORNAMENTO : 05.10.2021 - 11:14

Pizzoccheri 100 percento Valposchiavo

Nell'orto e ai fornelli con Ornella Isepponi Gugiatti del Ristorante Motrice


 POSCHIAVO - Prosegue il mio viaggio alla scoperta dei Grigioni, questa volta del capoluogo più a sud del Cantone. L'arte di vivere mediterranea in uno splendido scenario alpino. Questo è un borgo la cui immagine rurale è tutelata come patrimonio culturale per la sua importanza storica. Poschiavo si distingue la sua ricchezza culturale che si percepisce chiaramente percorrendo le viuzze della cittadina, le sublimi piazze e il "Quartiere spagnolo" costruito dagli emigranti benestanti. Oltre all'albergatore e ristoratore Claudio Zanolari, che mi ospita, incontrerò la guida del Museo poschiavino Loreta Ferrari e la cuoca Ornella Isepponi Gugiatti, maga dei Pizzoccheri.

Poschiavo si trova a una quindicina di chilometri a sud del Passo del Bernina, luogo di passaggio che collega l'Engadina alla Valtellina. L'esteso territorio comunale comprende l'intera Val Poschiavo superiore con tutte le valli laterali e si estende dallo spartiacque presso l'Ospizio Bernina fino all'estremità meridionale del Lago di Poschiavo. Con l'apertura della Ferrovia del Bernina 1910 è finito l'isolamento della valle, permettendo così al turismo, da ambo le parti, di diventare un importante settore economico.

Un primo sud: la cittadina di Poschiavo presenta un davvero grazioso centro dall'aspetto italiano con residenze patrizie ricoperte di lastre di pietra del XVI e XIX secolo. Sulla centrale Piazza da Cumün si affacciano la chiesa collegiata tardo gotica di San Vittore con il campanile romanico, l'Oratorio Sant'Anna con la cappella dell'ossario, la cappella barocca Santa Maria Presentata ed il municipio con un'antica torre difensiva.

Questa regione è particolarmente fiera della sua agricoltura, facendone uno strumento di marketing innovativo. Oltre il 90 % della superficie agricola della Valposchiavo, la valle meridionale dei Grigioni, è coltivata da aziende biologiche certificate. Per la maggior parte, le materie prime vengono ancora trasformate nella valle stessa in raffinate specialità come i pizzoccheri, i pani ad anello o la ricotta. Nell'aprile 2016, la Commissione Internazionale per la Protezione delle Alpi (CIPRA) ha premiato il progetto "100 % Valposchiavo" per la realizzazione di "creare in modo innovativo un valore aggiunto duraturo per lo sviluppo sostenibile nelle zone di montagna". Retro Raselli è famoso per il suo miele bio-erboristico svizzero. Da anni coltiva diverse erbe in Valposchiavo. Completamente biologico! I pesticidi chimici sono severamente vietati nella sua azienda agricola nel piccolo villaggio di Le Prese.

Conosciuti ben oltre la Valposchiavo sono i Pizzoccheri. Il segreto di questa prelibatezza culinaria è molto probabilmente la semplicità con cui sono fatti: tagliatelle di grano saraceno, patate, verdure, formaggio e un po' di salvia. Non serve altro per creare una specialità locale e internazionale. Voglio assolutamente scoprire di prima persona questa specialità.

Da buongustaio chiedo consiglio all'innovativo direttore dell'ufficio turistico, Kaspar Howald, di indicarmi qualcuno che mi insegni la ricetta "segreta" dei pizzoccheri. L'indirizzo è quello del Motrice, ristorante situato nel centro di fronte al Palazzo Mengotti, sede del Museo poschiavino. Costruito dal bisnonno Bernardino Isepponi e aperto all'inizio del 1912. **Oggi il ristorante è gestito da Fausto e Ornella.** Il marito mi accompagna personalmente e scoprire i campi di grano saraceno che si trovano alle porte del capoluogo della valle, mentre sua moglie mi porta in cucina passando dall'orto dove trova quasi tutti gli ingredienti necessari per le sue ricette. È complicato reperire le materie prime necessarie? «Nel mio caso non riscontro difficoltà nel reperire le materie prime cucinando secondo la stagione. In estate e fino ad autunno inoltrato abbiamo le verdure e diversi frutti prodotti nei miei orti. Per le farine facciamo affidamento alla Soc. Campicoltura, mentre la carne e i salumi li comperiamo in Valposchiavo dai nostri macellai di fiducia», spiega la cuoca. «Nella mia personale filosofia rientra pure, nel limite del possibile, l'acquisto in valle di tutte le materie prime per la ristorazione e altri prodotti, questo affinché possano esistere ancora i piccoli negozi e dare quindi lavoro a diverse nuove famiglie in valle».

Una componente molto importante del progetto 100% è il contenimento del traffico motorizzato, il restauro e il mantenimento dei vecchi edifici quali per esempio i mulini, e non da ultimo, ma di grande rilevanza, la salvaguardia e un migliore rispetto per il nostro territorio nel suo insieme.

Come fare? Iniziate a setacciare in una ciotola la farina 00 e quella di grano saraceno, versate l'acqua, unite un pizzico di sale e cominciate ad impastare. Trasferite l'impasto sulla spianatoia infarinata e lavoratelo con le mani per renderlo omogeneo e compatto. Stendete la pasta con un matterello fino ad ottenere una sfoglia di circa 2 millimetri di spessore. In seguito tagliate la sfoglia in modo da ottenere delle tagliatelle di 8 millimetri e, a parte, preparate le verdure, per esempio patate, verza, coste, carote. Sciogliete del burro con dell'aglio a spicchi e una cipolla. Nell'acqua, contenente le verdure, già in ebollizione aggiungete i pizzoccheri. Dopo una decina di minuti scolate tutto disponendolo sul piatto, al quale aggiungerete il formaggio, per esempio il Casera Valposchiavo Bio a dadini, il burro, del parmigiano grattugiato e del pepe. Ornella Isepponi mostra nel suo ristorante fino a fine ottobre, agli appassionati di cucina, come preparare le tagliatelle di saraceno. Dopo la dimostrazione segue ovviamente la cena. Buon appetito!

Il mio giro in Valposchiavo non finisce qui: la prossima volta vi parlerò della mostra temporanea dedicata all'intrigante tema delle streghe. Seguitemi!

(Altri articoli sui Grigioni sono stati pubblicati quest'anno il 26 luglio e il 15 agosto e 3 settembre)

Testo a cura di Claudio Rossetti

Contatto: newsblog@viaggirossetti.ch

Link utile: www.viaggirossetti.ch

ornella isepponi pizzoccheri poschiavo valposchiavo



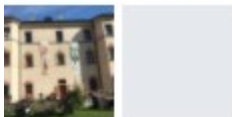
Name des Journalisten | Claudio Rossetti
Publikationsdatum | 12.10.2021
Thema | Le streghe al Museo poschiavino
Destinationen | Valposchiavo

Artikel | <https://www.tio.ch/newsblog/viaggi-turismo/1541130/streghe-museo-mostra-poschiavo-poschiavino-stato-processi-stregoneria>



CR

Il palazzo de Bassus-Mengotti.



POSCHIAVO

12.10.2021 - 10:44 | LETTO 860

Le streghe al Museo poschiavino

Ultima occasione per visitare la mostra “Streghe: storie di persecuzione”.

POSCHIAVO - Prosegue il mio viaggio alla scoperta di Poschiavo, questa volta con la visita del Museo poschiavino, fondato nel 1985, e della sua mostra dedicata al tema delle streghe. Per l'occasione sono accompagnato dalla guida Loretta Ferrari.

Il palazzo che ospita il museo è un gran bel monumento, un'icona del capoluogo. Fatto costruire nel 1655 da Tommaso de Bassus e passato in seguito alla famiglia Mengotti, il palazzo che ospita il Museo poschiavino ha subito importanti trasformazioni nel corso dei secoli. Si presenta ora come un edificio di notevole valore artistico e architettonico. Recenti studi hanno rivelato che il palazzo è stato fatto costruire dal capitano Tommaso de Bassis (anche Bassi, de Bassus), potente uomo politico di Poschiavo. Nel 1701 problemi economici hanno costretto il figlio Tommaso, unico erede, a vendere l'edificio a un nipote acquisito: Lorenzo Mengotti, membro di un'altra prestigiosa famiglia del luogo. Fra il 1701 e il 1731, data della consacrazione della cappella privata annessa nel frattempo, il palazzo ha subito una trasformazione radicale: è stato sostanzialmente duplicato con un ampliamento verso nord, che rispetta le caratteristiche strutturali e decorative del nucleo primitivo. La facciata est risulta così essere quella principale, arricchita da due portali con lesene in muratura a finto bugnato sormontate da un timpano spezzato, uno dei quali ospita lo stemma di famiglia.

La mostra permanente del Museo poschiavino, inaugurata nel 2015, presenta la tradizione alimentare e agricola della valle. L'allestimento si avvale delle preziose collezioni del Museo, in particolare degli oggetti raccolti da Romerio Zala negli anni Sessanta e che rappresentano circa la metà dell'inventario. La maggior parte degli oltre 800 oggetti erano già esposti nella rimessa al pian terreno del Palazzo de Bassus-Mengotti. Ora il loro numero è stato ridotto mantenendo comunque il carattere enciclopedico della mostra. I vari temi sono stati ordinati per sezioni e messi in maggiore risalto grazie a una nuova scenografia. Una serie di schede permettono di approfondire i temi e capire quanto è esposto. Territorio, lavoro, prodotti e sapere di un tempo rivivono così nei locali del museo. Annualmente sono circa 4 mila i visitatori che lo visitano.

Con l'esposizione dedicata all'orso M13, il museo lancia l'incontro-scontro fra uomo e animale e ripropone infatti alcuni importanti quesiti: c'è spazio per noi e per lui nelle Alpi? Noi, come anche l'orso, sappiamo mantenere la necessaria distanza per non entrare in conflitto? Domande centrali che – oggi come in passato – non hanno una risposta univoca e che sono d'attualità stringente non solo in Valposchiavo. È stato un soggiorno movimentato quello dell'orso M13 in Valposchiavo: arrivato nella primavera del 2012, si avvicina troppo agli abitati, crea danni e preda animali al pascolo. Il periodo di permanenza sul territorio è segnato da tensioni, da apprensioni e da dibattiti che invadono i social media e occupano la stampa a sud e a nord delle Alpi. L'anno seguente l'animale viene dichiarato pericoloso e abbattuto dalle autorità poco dopo il suo risveglio dal letargo. Ora M13 torna al Museo poschiavino e permette di raccontare il rapporto mai facile fra grandi predatori e comunità di valle.

«Streghe! Storie di persecuzione in Valposchiavo»: questo è il tema della mostra temporanea, inaugurata lo scorso anno, proposta dal Museo poschiavino, che nel 2021 – nell’ambito dell’omonima rassegna – è stata ampliata con numerose altre manifestazioni sul tema della caccia alle streghe dei secoli XVII e XVIII.

Come in altre regioni della Svizzera, tra il XVII e il XVIII secolo anche la Valposchiavo ha conosciuto tempi bui. Persone innocenti, 90 % donne, vennero sottoposte a processi di stregoneria, perseguitate e condannate. Con la mostra temporanea «Streghe! Storie di persecuzione in Valposchiavo», il Museo poschiavino ha voluto dare un contributo alla documentazione, alla ricostruzione e alla discussione intorno a questo periodo storico. Molti dei processi sono documentati, e ciò ha reso possibile farli diventare argomento di una mostra. Il filoconduttore dell’esposizione, aperta fino a domenica ottobre 24 ottobre, è rappresentato dalla carta nelle sue diverse forme. Un oggetto sicuramente prezioso è il manuale di Malleus Maleficarum (ovvero il martello delle streghe): «Si tratta di uno dei più famosi trattati sulla stregoneria mai scritto, destinato a influenzare profondamente la società europea dal XV secolo in poi. Il manuale si poneva come salda guida teorica nella spietata repressione della stregoneria. Consentiva di riconoscere e combattere le streghe, indicava come catturarle e processarle, e forniva precise istruzioni su come estorcere una confessione attraverso la tortura, per giungere all’inamovibile sentenza e, infine, al rogo. Nessuna strega sarebbe dovuta sopravvivere in questa spasmodica e alienata ricerca di donne concupite dal diavolo», mi spiega Loretta Ferrari.

La stregoneria, fenomeno dalle origini molto antiche, è stato ed è tutt'ora un tema "caldo", oggetto di ricerca e critica da parte di numerosi studiosi tra i quali figurano in primo piano teologi, storici, filosofi e antropologi, ma anche fonte di curiosità per qualsiasi persona. Questo interesse è provato infatti dalla presenza di un'ampia bibliografia al riguardo, tuttavia in continua evoluzione. Questo fenomeno ha interessato direttamente anche la Valle di Poschiavo in età moderna: i numerosi atti processuali ancor'oggi conservati in buono stato presso l'archivio comunale valligiano che in questa sede si vogliono rendere visibili e consultabili a tutti, studiosi e non, ne riportano un'importante testimonianza. Tra Seicento e Settecento il tribunale laico locale, al quale era affidata l'amministrazione della giustizia, istituì un numero elevato di processi contro "streghe" e "stregoni", individui appartenenti alla società poschiavina, tra cui uomini, donne, ma anche fanciulli, colpevoli di essere depositari dell'arte della stregoneria, sin dal Medioevo considerata un grave reato perseguibile penalmente.

Secondo quanto emerge dai processi, le "streghe" rinnegavano la Trinità e si ponevano al servizio del loro nuovo signore, il Demonio, al quale mostravano devozione attraverso riti collettivi periodici, i cosiddetti sabba o "berlotti" e la pratica dei malefici, ossia "atti" coi quali si credeva potessero danneggiare persone, animali e l'ambiente che li circondavano. Il clima di terrore, favorito dalla difficile situazione storica che la Valle stava vivendo in quegli anni, innescò un meccanismo di accuse tale per cui i giudici, parte integrante della società e convinti della presenza reale del demonio, portarono avanti la loro battaglia contro il "Maligno" per oltre 120 anni: istituito contro Orsina De Doric il più antico processo conservato risale al 1631, il più recente invece si riconduce al 1753 e vide come imputata Caterina Zala.

Entro queste date, considerate gli estremi temporali della caccia alle streghe in Valle, numerosi individui furono condotti dinnanzi alla giustizia: sottoposti a lunghi e insistenti interrogatori e ad atroci e numerose torture, una buona parte di essi confessò la propria colpevolezza pagando con la morte. **Si deve a Gaudenzio Olgiati, nell'Ottocento giudice federale di origini poschiavine, la prima archiviazione di questi atti processuali: nell'elenco da lui compilato se ne contano 128.** Queste, nonostante si presentino spesso sintetiche, rappresentano un validissimo supporto alla lettura dei manoscritti, in alcune parti difficilmente decifrabili. In alcuni casi esse risultano l'unica testimonianza del processo, in assenza di quello manoscritto.

Questi processi sono stati oggetto di un nuovo riordino: nel 2014, pur tenendo fede all'elenco di archiviazione stilato da Olgiati, sono stati aggiunti alcuni incartamenti riaffiorati grazie all'attento lavoro degli archivisti nel corso degli anni, di cui tuttavia non sono presenti le trascrizioni. All'operazione di riordino si è aggiunta quella di stesura di una scheda di regesto, in cui sono riassunti gli elementi essenziali di ogni singolo processo. Rendendo qui fruibili i manoscritti, le trascrizioni e i regesti dei processi, tutti coloro che, o per curiosità o per motivi di ricerca, desiderano affacciarsi al fenomeno della stregoneria in Val Poschiavo.

La mostra "Streghe" resterà aperta fino **al 24 di ottobre 2021** (tutti i pomeriggi, escluso il giovedì). Un'ultima occasione per un weekend a Poschiavo!

Il mio giro nei Grigioni non finisce qui: la prossima volta vi parlerò dei un luogo "fotografico" situato sul passo del Bernina e di Soglio, annoverato tra i borghi più belli della Svizzera (come d'altronde Poschiavo). Seguitemi!

(Altri articoli sui Grigioni sono stati pubblicati quest'anno il 26 luglio, 15 agosto, 3 settembre e 2 ottobre)

Testo a cura di Claudio Rossetti

Contatto: newsblog@viaggirossetti.ch

Link utile: www.viaggirossetti.ch

Name des Journalisten	Claudio Rossetti
Publikationsdatum	22.04.2022
Thema	Soglio
Destinationen	Bergell
Artikel	www.tio.ch/newsblog/viaggi-turismo/1579001/soglio-39-bregaglia-soglia-paradiso

«Soglio: soglia del paradiso»

Bregaglia: al confine tra le alpi e il primo sud alla scoperta di un vero patrimonio culturale

SOGLIO - Prosegue il mio viaggio alla scoperta dei Grigioni, questa volta in Val Bregaglia. Soglio è probabilmente il villaggio di origini Walser più conosciuto di questa regione italoфона. Questo ha molto a che vedere con il fatto che è stato immortalato da pittori come Giovanni Segantini, espresso da poeti come Rainer Maria Rilke o lodato nei termini più alti nella corrispondenza.

Ma cosa rende Soglio così unico? Come molti villaggi di montagna, si trova molto al di sopra del corso del fiume della valle a 1090 metri, ma pochi possono offrire una vista così spettacolare. Da Soglio guardi a sud-est direttamente nella Valle Bondasca, al Gruppo Sciora, il purtroppo famoso Piz Cengalo (3369m) e Piz Badile (3305m). Queste cime, che sono coperte di neve fino all'estate, torreggiano selvaggiamente contro il cielo blu. Come contrasto, catturano i dolci pascoli e le foreste verso la terra.

Per panorami come questi, normalmente deve andare in alta montagna, ma a Soglio si fondono con il paesaggio del paese come carta da parati fotografica. E anche la vista ad ovest non è di meno. **La gente ama sedersi qui nel tardo pomeriggio fino a sera e godersi la vista della Val Chiavenna e della catena montuosa che la separa dalla Mesolcina.** E spesso si può sedere al sole: Soglio si trova su una terrazza soleggiata che viene coccolata con luce e calore dalla mattina alla sera, in estate e in inverno, mentre molte località della valle rimangono in ombra (soprattutto in inverno).

Dalla valle si vede a malapena il villaggio, in alto, sopra la Porta, è ben nascosto fino ad oggi. Solo la chiesa e Casa 1, l'unico edificio del tardo 19° secolo, incombono un po' sfacciatamente sulla collina. Forse è per questo che Soglio è il luogo più storico della Bregaglia accanto a Vicosoprano: è la sede ancestrale della famiglia von Salis, che probabilmente immigrò da Como nel XIII secolo. Impressionanti palazzi del 17° e 18° secolo si trovano ancora oggi: la più antica è Casa Mezzo (1696), accanto ad essa a sinistra c'è Casa Battista (1701), che è una locanda dal 1876 e quindi ha dato inizio al turismo in Bregaglia. Oggi si chiama Palazzo Salis e vi si può ancora pernottare in letti storici e riposarsi nel giardino-parco. Casa Antonio è di proprietà privata e si può dare un'occhiata al bel giardino solo dal retro. In mezzo c'è lo "Stallazo" - la principesca ex stalla per i cavalli.

Le case si accalcano come un nido d'uccelli, interrotte da alcuni giardini e sentieri lastricati in pietra. Soglio offre molte passeggiate - per esempio il sentiero Panoramico, che finisce qui. **Camminare da Soglio di solito significa accettare una salita o una discesa** - i sentieri che corrono in piano sono quasi inesistenti, tranne il breve tratto fino a Dasciun. Più che un punto di partenza, è un punto di arrivo, non ultimo per le grandi escursioni sui passi dall'Averstal o sulla Val da la Duana.

I castagneti iniziano proprio sotto Soglio - una pianta coltivata che fu portata in Bregaglia dai romani e coltivata lì. Tuttavia, appartiene più alla cultura della valle mediterranea che alle altezze ariose; climaticamente, Soglio si trova su una soglia (e forse anche sulla soglia del paradiso, come si dice che Segantini abbia detto una volta).

«Sui pianori di Brentan, sopra Castasegna, alberi enormi s'innalzano verso il cielo a formare uno dei castagneti più grandi e più belli d'Europa - spiega la guida Renata Giovanoli. Oggi nel castagneto è stato allestito un percorso didattico che, tramite delle tavole informative, presenta al visitatore la flora e la fauna del territorio, le varietà di castagne e la loro coltivazione. Passeggiare in questa magnifica selva è un'esperienza unica e suggestiva in ogni stagione: in primavera gli alberi sono in fiore ed il loro dolce profumo si respira nell'aria; in estate le ampie corone dei castagni ornate da fitte foglie spendono ombra, donando frescura; e naturalmente in autunno quando la selva si tinge di giallo, rosso e arancio e i ricci cadano al suolo lasciando vedere il lucido frutto all'interno». Da ottobre a novembre le castagne vengono raccolte dai prati e separate dal loro spinoso involucro.

È anche emozionante vedere come l'architettura tradizionale e moderna si combinano qui - non da ultimo grazie all'architetto locale Armando Ruinelli. Da un lato ha dato a vecchi edifici come le stalle funzioni completamente nuove (è molto bello come le doghe di legno nelle stalle fungano da schermo per la privacy e allo stesso tempo permettano alla luce di passare), ma ha anche realizzato nuovi edifici che si integrano elegantemente nel quadro con la loro austerità.

«La società del Patrimonio Svizzero ha assegnato il Premio Wakker 2015 al comune di Bregaglia perché ha identificato il prezioso patrimonio edilizio e il paesaggio culturale ben conservato come due importanti qualità del comune», spiega la guida.

La connessione tra tradizione e modernità include anche le innovazioni economiche. Qui i cosmetici Soglio sono un prodotto importante ed innovativo. Basandosi su preziose materie prime provenienti dalle regioni di montagna, a Castasegna si produce un'ampia varietà di creme, lozioni e saponi, shampoo e anche profumi. Il marchio è considerato un eccellente esempio di nuova gestione regionale e di valorizzazione innovativa nella regione alpina.

Non vi è solamente la natura ad attrarre ogni anno tantissimi turisti. **Anche il ricco programma di attività sportive e culturali rappresenta un fattore da considerare:** per esempio sabato 28 maggio avrà luogo a Coltura/Stampa al Boulderpark la festa dell'arrampicata, l'11 giugno verrà invece festeggiata l'inaugurazione della Biennale Bregaglia. Il 2022 segna anche il 75° anniversario della morte di Augusto Giacometti - il Centro Giacometti organizzerà vari eventi commemorativi.

Cercate un albergo a Soglio? Personalmente posso consigliarvi l'Hotel La Sogliana, una struttura a conduzione familiare situata nel paese con una terrazza panoramica, camere con vista sulle montagne e un ristorante che propone specialità a chilometro zero. Dominique Nass, proprietario e chef in uno, ha rilevato l'attività dei suoi genitori la scorsa primavera. La sua cucina è caratterizzata da nuove interpretazioni e piatti tradizionali. Ma niente turismo 'mordi e fuggi', qui vi consiglio di rimanere alcuni giorni per ricaricare le batterie.

Le prime tre parti di questo reportage sono state pubblicate il 2 e 12 ottobre 2021.

Testo a cura di Claudio Rossetti

Contatto: newsblog@viaggirossetti.ch

Link utile: www.viaggirossetti.ch