

Valposchiavo, una valle biologica

I soci di Bio Ticino in Valposchiavo, anche per festeggiare i 40 anni dell'associazione.

Lo scorso 22 novembre l'associazione Bio Ticino ha festeggiato i suoi 40 anni e per l'occasione ha voluto offrire a tutti i soci una gita in Valposchiavo, una valle che si estende dal Passo del Bernina fino alle porte della Valtellina. I suoi abitanti emanano fierezza ed orgoglio nel dipingere a colori le attività agricole, i loro monti, i pascoli e le peculiarità del borgo di Poschiavo, anche in occasione di una giornata uggiosa.

Un tempo territorio di allevatori e di coltivatori, attualmente il settore primario in valle occupa circa il 10 % della popolazione. Grazie all'innovazione e al lavoro pionieristico dei contadini, oggi il 95 % della superficie agraria è coltivata e curata da aziende con certificazione Bio Suisse: da questo punto di vista la Valposchiavo è quasi l'unica.

L'amore e il rispetto dei valposchiavini per la terra e per i suoi prodotti, uniti allo spirito imprenditoriale e al coraggio per il nuovo, hanno dato i loro frutti. Scelte imprenditoriali mirate hanno permesso al settore primario di mantenere competitività e di rimanere al passo con i tempi permettendo alla valle di sviluppare un turismo che va di pari passo con l'agricoltura promuovendone i prodotti.

Siamo stati accolti dapprima al Caseificio Valposchiavo dal presidente Carlo Mengotti e dal casaro Antonio Giacomelli (Toni). Insieme ci hanno raccontato che la lavorazione del latte in Valposchiavo ha una lunga tradizione. Nei primi decenni del secolo scorso il formaggio veniva prodotto nella ristretta cerchia del vicinato. Con l'avvento dell'industrializzazione, furono necessarie strutture adeguate per rispondere ai nuovi bisogni del mondo contadino: dagli anni trenta, sorsero sull'intero territorio della valle vari caseifici, tra cui il Caseificio sociale San Carlo e la Latteria sociale Poschiavo. All'inizio del nuovo millennio, solo queste due società erano ancora attive e decisero di unire le forze dando vita nel 2007 alla Società caseificio Valposchiavo. L'aumento della produzione e le esigenze del mercato richiesero una struttura al passo con i tempi e nel 2012 la Società cooperativa caseificio Valposchiavo inaugurò il nuovo caseificio.

Il Caseificio Valposchiavo è stato uno dei primi caseifici in Svizzera a produrre formaggio totalmente biologico e quest'aspetto ha incentivato alcune aziende ad intraprendere la conversione al biologico o a mantenerne il marchio: il latte lavorato al Caseificio può derivare unicamente da aziende Gemma che rinunciano a foraggio insilato. La visita del Caseificio è terminata con un bello e buon aperitivo offerto con prodotti 100 % Valposchiavo. Anche a pranzo abbiamo potuto scegliere dei menù con prodotti 100 % locali.

Per permettere ai prodotti locali d'eccellenza di trovare la via che porta dal produttore all'ospite, le associazioni agricole di Brusio e Poschiavo, le locali Associazione artigiani e commercianti e Organizzazione turistica, si sono unite per dare vita al progetto «100 % Valposchiavo» con l'intento di offrire agli ospiti un'esperienza gastronomica autentica alla scoperta dei sapori del loro territorio. Con «100 % Valposchiavo» e «Fait

sü in Valposchiavo» sono state create due categorie che rendono tracciabili le origini dei prodotti.

Un prodotto può essere a marchio «100 % Valposchiavo» esclusivamente se il prodotto stesso (nel caso di materie prime come latte, carne, frutta, verdura, eccetera) oppure tutti i suoi componenti (nel caso di prodotti composti come salumi,



I loghi «100% Valposchiavo» e «Fait sü in Valposchiavo».

yogurt, prodotti da forno, eccetera) provengono interamente dalla Valposchiavo. Un prodotto può essere invece designato con il marchio «Fait sü in Valposchiavo» se viene prodotto in Valposchiavo, ma non unicamente da materie prime della valle.

Le erbe Raselli a Le Prese

Se l'allevamento del bestiame è una tradizione di famiglia, il vero cavallo di battaglia dell'azienda di Reto Raselli sono la coltivazione biologica, la lavorazione e la fornitura di erbe aromatiche. Convinto promotore del bio, nel 1991 Reto Raselli convertì la sua azienda agricola alla produzione e all'allevamento biologico. Dal 1993 la sua azienda è certificata Bio Suisse.


Reto Raselli oggi coltiva, raccoglie e lavora in modo accurato erbe, verdure e fiori per la vendita al dettaglio e per la grande distribuzione. Le piante vengono raccolte a mano o con l'ausilio di macchinari, e quindi essiccate con cura. Vengono poi acquistate da negozi della regione e da importanti aziende svizzere, raggiungendo i punti vendita dopo essere state sminuzzate, miscelate e confezionate. Il signor Raselli ci ha mostrato con orgoglio gli spazi dove lavora le sue erbe, un locale colmo di profumi.

La giornata è terminata con una gradita visita guidata al Borgo di Poschiavo. Ai partecipanti alla gita resta un vivo ricordo dei profumi, degli aromi e della genuinità delle persone incontrate che ha invogliato ognuno a ritornare a Poschiavo nella stagione estiva per vedere con gli occhi tutto quel colore che le visite hanno lasciato intendere. Complimenti ai Valposchiavini. Avanti così! *Alessia Pervangher, Bio Ticino*



Informazioni Bio Ticino

Associazione Bio Ticino
% Alessia Pervangher
Via San Gottardo 99, 6780 Airolo
tel. 091 869 14 90

 www.bioticino.ch
→ info@bioticino.ch



Il gruppo di Bio Ticino in visita al Caseificio Valposchiavo. Foto: Bio Ticino



Una panoramica della Valposchiavo vista dall'Alp Grüm. Foto: Marco Zanoli, Wikimedia Commons