

# Quattro passi bio in Capriasca

Riuscita con successo la prima gita gastronomica di Bio Ticino organizzata in Capriasca, ora si pensa all'edizione 2016.

In una tipica giornata autunnale si è svolta lo scorso 17 ottobre la prima passeggiata gastronomica promossa da Bio Ticino con il sostegno di Bio Suisse e Banca Stato. «Quattro passi Bio in Capriasca» è stato un bel momento d'incontro e di scambio reciproco tra i partecipanti che hanno voluto rispondere a quest'iniziativa nata dalle ceneri del progetto «sentieri del bio». Una quarantina i partecipanti che dalle 13.30 si sono incamminati sul percorso di circa otto chilometri, toccando la realtà agricola e biologica della regione: da Tesserete a Roveredo transitando da Sala, Bigorio, Pezzolo, Odogno, Lelgio, Bettagno e Campestro.

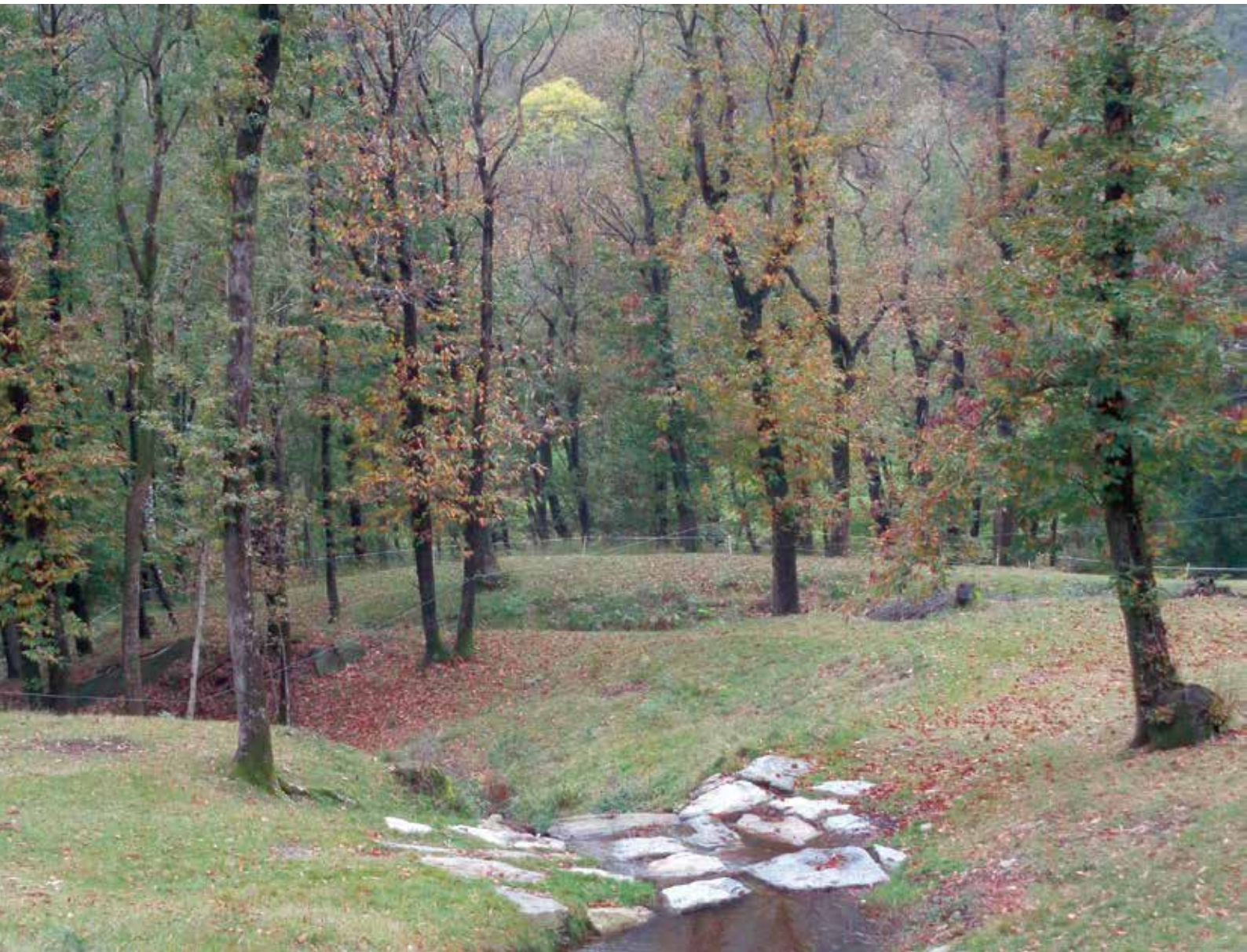
La gita, arricchita da spiegazioni, dimostrazioni, ma soprattutto da degustazioni e dalla merenda nella selva castanile, si è rivelata interessante e coinvolgente, tanto che l'arrivo inizialmente previsto a fine pomeriggio è slittato di un'oretta,

quando un suggestivo imbrunire stava già avanzando deciso sulla pieve. Organizzata e condotta dall'ingegnere agronomo Elia Stampanoni, «Quattro passi Bio» si è conclusa con una gustosa cena alla Locanda del giglio di Roveredo. Per ricordare questi bei momenti, proviamo a ripercorrere le tappe di questa bell'iniziativa che Bio Ticino intende riproporre anche nel 2016, con un nuovo tragitto in una nuova regione e con altre aziende biologiche del Ticino e Moesano.

## Frutteto alto fusto

Dopo i saluti e le presentazioni, la camminata è partita decisa verso Sala Capriasca, transitando dal frutteto ad alto fusto di Nava, una distesa ricca di 150 alberi di mele, dove è stata programmata una prima breve sosta. Il meleto è il frutto di un progetto di ProFrutteti, gruppo di lavoro in seno all'associazione Capriasca Ambiente che da 10 anni si occupa di salvaguardare e valorizzare le antiche varietà di alberi da frutta presenti sul territorio. In questo terreno, recuperato dall'impetuosa avanzata del bosco, nel 2009 sono state messe a dimora 75 antiche varietà (due alberi per ogni varietà) ritrovate preva-

La selva castanile di Lelgio, tappa ideale per una merenda bio. *Fotos: Elia Stampanoni*







Nella campagna di Bigorio.



L'apicoltura, un mondo sempre affascinante.

lentemente in Capriasca. Si tratta di una collezione primaria, gestita all'Azienda biologica fattoria in Red di Lelgio, che i partecipanti alla gita hanno poi visitato nel pomeriggio.

Per i bambini, la postazione di Nava è anche stata la prima tappa per raccogliere informazioni utili a completare il divertente gioco-concorso ideato per l'occasione, che ha mantenuto alta l'attenzione e ha permesso ai più giovani di ricevere un bel ricordo a termine della passeggiata. Lasciati alle spalle i nuovi alberi di mele e le antiche varietà, la comitiva si è lentamente incamminata verso Sala, dove Chiara Solari dell'azienda Lo Scricciolo ha presentato la sua attività. Si tratta di una delle prime aziende Bio del Ticino, che offre passeggiate con gli asini, progetti in ambito sociale e terapeutico (sempre con gli animali) e produce carne di agnello, latte bovino e uova. La piccola ma variata entità a carattere familiare, ha pure un vigneto e diversi alberi ad alto e medio fusto, i cui frutti vengono utilizzati per produrre del succo di mele o venduti (uva).

### Le mele e l'uva del Bigorio

Da Sala la passeggiata si è inerpicata sulla suggestiva via storica della Santa Liberata per raggiungere in breve tempo il nucleo di Bigorio, pittoresco villaggio situato a 600 metri di altitudine. Dopo il passaggio tra vecchie stalle riattate, case in sasso, portici, fontane e il lavatoio, la gita si è inoltrata nella campagna di Bigorio, dove ha sede l'azienda Pomatt di Elia Stampanoni. L'ingegnere ha potuto mostrare la sua ricca collezione di frutta, con oltre 12 specie, con la predominanza delle mele, qui presenti in oltre 30 differenti varietà. L'azienda, certificata biologica da due anni, elabora purea, mele secche e succo, che i partecipanti hanno potuto assaggiare nell'adiacente vigneto, dove si coltivano uve americane (Isabella e Catowba) per poi produrre il succo d'uva.

L'apprezzato assaggio dei succhi immersi nella natura biologica del Bigorio è stato il primo momento di ristoro, pausa ideale prima di avviarsi verso Lelgio, transitando dal nucleo di Pezzolo e poi calcando un'altra via storica ciottolata verso la Fattoria in Red.

### La selva castanile e le capre di Lelgio

La tappa tra Bigorio e Lelgio è stata una delle più lunghe e impegnative, giustificata dalla merenda che la truppa avrebbe trovato in loco. Ad accogliere il gruppo Daniele e Brigit Rovelli, anche loro tra i pionieri del biologico in Capriasca, che da anni gestiscono la Fattoria in Red. La loro azienda si occupa per tra-

dizione dell'allevamento di capre Nera Verzasca che per quarant'anni hanno scandito le giornate e le estati (sull'alpe) della famiglia. Da qualche anno si sono gradualmente aggiunti anche altri settori aziendali, come corsi, il citato frutteto ad alto fusto di Nava, oppure la selva castanile. Ed è proprio in questo pregiato e stupendo luogo, un ettaro di selva recuperata nel 2013, che Brigit e Daniele Rovelli hanno servito la meritata merenda biologica. Con la loro cordialità, i due capriaschesi hanno impartito anche utili e interessanti nozioni, accompagnando il formaggio di capra, il pane di farro fatto in casa, una stupenda torta di mele e il succo d'uva casalingo. Verso le 16.30, dopo una visita alla stalla situata accanto all'abitazione, a circa 700 metri di altitudine, la gita ha ripreso il cammino.

### Il sempre affascinante mondo delle api

A Odogno, lungo la strada che da Tesserete conduce a Gola di Lago, troviamo dal 2015 anche una piccola e nuova azienda biologica. Si tratta dell'apicoltura Rosa, che è stata l'ultima sosta della giornata. In assenza del titolare, le spiegazioni e le degustazioni relative al sempre affascinante mondo delle api e del miele, sono state condotte da Alberto Bianchi che, con la moglie Marcy e i figli, conduce un'attività apicola e viticola ad Arogno. Pure membro di comitato di Bio Ticino, Alberto ha coinvolto bambini e adulti con la sua arnia didattica, raccontando alcune peculiarità dell'apicoltura biologica. La sosta è stata addolcita da un ricco assaggio di tre tipi di miele: robinia, tiglio e castagno, spalmati su delle belle fette di pane, sempre biologico.

Anche qui le domande non sono mancate e quindi un altro po' di ritardo s'è accumulato sulla tabella di marcia. Nulla di grave comunque. La passeggiata è ripartita per l'ultimo spostamento verso la Locanda del Giglio di Roveredo, transitando da suggestivi monti e radure. Un altro bel sentiero immerso nel bosco ha accompagnato i partecipanti mentre l'oscurità ha preso lentamente il sopravvento negli ultimi metri del percorso.

L'arrivo al ristorante è stato il culmine della bella e riuscita prima edizione di «quattro passi Bio». Per alcuni c'è stato ancora un ricco aperitivo a buffet e una gustosa cena a base di prodotti locali e biologici, mentre gli altri, dopo aver ammirato il panorama sul golfo di Lugano, sono potuti rientrare in furgone, organizzato per il breve trasporto a Tesserete. Per tutti la soddisfazione di aver partecipato a questa simpatica iniziativa, che nel 2016 Bio Ticino vorrebbe riproporre in un'altra regione. *Bio Ticino*