

Buono, pulito e giusto...ma anche etico. Un viaggio nel Ticino dei Presidi Slow Food tra farina, formaggio, carne e biscotti.

"Slow Food promuove la salvaguardia della biodiversità, difende una produzione alimentare sostenibile e rispettosa dell'ambiente, educa al gusto e favorisce il rapporto diretto tra consumatori e produttori di alimenti di qualità attraverso eventi e iniziative." (www.slowfood.ch)

Non c'è filosofia che sposi più di questa, soprattutto perché Slow Food diffonde conoscenza allo scopo di far acquisire consapevolezza. E la presa di coscienza è la chiave di volta di numerosi cambiamenti.

Già prima della fondazione di Slow Food Svizzera nel 1993, esisteva in Ticino un gruppo di sostenitori dell'associazione italiana fondata nel 1986 dal giornalista e sociologo Carlo Petrini. Creare un movimento che si opponesse all'industrializzazione della produzione alimentare, questa era l'idea. Oggi si contano al mondo oltre 500 Presidi Slow Food (di cui 22 svizzeri) che coinvolgono più di 13.000 produttori. Un Presidio può proteggere: un prodotto tradizionale, una tecnica tradizionale, un paesaggio rurale o un ecosistema a rischio di estinzione.

E in Ticino? Nel nostro cantone i presidi sono 4, vediamo di conoscerli meglio!

Farina Bóna

Da una delle valli più impervie del Canton Ticino, la Valle Onsernone, nel locarnese, arriva la farina bóna. Si tratta di una farina di granoturco (*Zea mays*), ottenuta macinando molto finemente la granella tostata, grazie all'impiego di macine speciali particolarmente lisce.

L'origine della farina bóna non è nota, ma nella memoria storica di Vergeletto, un piccolo paesino della valle, è presente un ricordo piuttosto preciso. Gli anziani infatti, rammentano la signora Annunziata Terribilini, detta Nunzia (1883-1958), tostare i chicchi di mais in padella fino a farli "scoppiare" e renderli bianchi, per poi macinarli.

Restaurati nel 1999 e 2013, i mulini di Loco e Vergeletto hanno ripreso a macinare la farina bóna.

Zincarlin

Lo zincarlin del Presidio è un formaggio a pasta cruda prodotto sul versante svizzero del Monte



Foto: Slow Food

Generoso, nel Canton Ticino. La forma ricorda quella di una tazza capovolta.

Viene di norma prodotto con latte vaccino crudo, cui è tradizione aggiungere piccole quantità di latte di capra, quando è stagione. È poi lasciato coagulare, per 24 ore, e scolato in un telo per almeno un giorno. Successivamente, la pasta viene arricchita con sale e pepe, poi lasciata stagionare in cantina per 2-3 mesi, dove viene lavorata con vino bianco per evitare lo sviluppo di muffe.

Quando è nato il Presidio, lo zincarlin stagionato non esisteva quasi più, un po' per via delle carenze strutturali, un po' perché i casari della Valle di Muggio si erano orientati verso la commercializzazione del prodotto fresco, meno laborioso ed impegnativo da produrre.

Ciccitt

In autunno, profumano l'aria dell'Alta Valle Maggia di fumo, di capra, di spezie. I ciccitt sono salsicce lunghe e sottili, che si preparano con la carne, il grasso e il cuore della capra insaccati negli intestini dell'animale.

La storia di questo prodotto è strettamente legata a quella delle capre nelle valli del Locarnese; un tempo numerosissime venivano considerate un po' le vacche dei poveri tanto che

a novembre si organizzava la cosiddetta mazza minore, ovvero la macellazione delle capre. Oggi questi preziosi animali hanno perso la loro importanza nell'economia delle valli: esistono ancora alcuni allevatori, la domanda di latte di capra rimane stabile, tuttavia restano troppi pochi capi per produrre i ciccitt.

Il presidio nasce soprattutto per preservare la ricetta autentica del ciccitt tradizionale visto che i macellai, per incontrare i gusti dei consumatori, ne producevano una versione dai gusti meno forti, aggiungendo addirittura carne e grasso di maiale.

Pastefrolle Valle Bedretto

Le pastefrolle della Valle Bedretto sono dei biscotti tipici, fatti a forma di "S". La loro origine non è nota, ma è certo che si producessero già a metà dell'Ottocento.

Nel 1999, l'albergatore Paul Forni, ha deciso di recuperare l'antica ricetta portata avanti fino agli anni '90 da un'antica panetteria della valle e, dal 2004, produce le Pastefrolle usando frumento, uova e burro ticinese.

Elisa Zuin