

Enogastronomia ticinese

La Bondola, il vitigno autoctono rosso-blu

mortale che ruota attorno alle risorse. In base ai dati dell'ONU, l'Honduras ostenta il tasso di assassini più elevato al mondo. Edy Tabora lavora per l'organizzazione C-Libre, partner di EPER, che si impegna per i diritti della popolazione. Come tale, rischia la sua vita ogni giorno: «*La strategia dello Stato consiste nel criminalizzare i difensori dei diritti umani, nel puntare il dito su di loro, nell'intraprendere delle lunghe procedure giuridiche contro di loro, tutto questo per scoraggiarli. Ciò espone le persone come me a delle minacce e a delle aggressioni, il tutto presentandoci come dei criminali*». A suo avviso, lo Stato ha fallito nel suo dovere di protezione delle persone minacciate, di modo che numerosi crimini restano impuniti.

La guerra per i titoli di proprietà

Sul piano giuridico, la questione dei titoli di proprietà si pone con una gravità sempre maggiore. Le comunità indigene e contadine non hanno generalmente nessun titolo ufficiale che garantisca loro il diritto alla terra, che può essere loro espropriata in ogni momento anche se la coltivano da generazioni.

EPER lavora da diversi anni in partenariato con differenti organizzazioni che difendono i diritti umani, lottano contro le espropriazioni arbitrarie e denunciano le infrazioni alla legge sull'ambiente. Le attività di EPER mirano soprattutto a rinforzare queste organizzazioni e ad aiutarle a lavorare in rete. Una di queste reti è il "Movimiento Ambientalista Social del Sur por la Vida". Inoltre, EPER mette a punto dei meccanismi di protezione e di autodifesa utilizzabili dalla popolazione locale – un'attività sviluppata in collaborazione con Peace Watch Switzerland.

Documentare le violazioni dei diritti umani, assicurare il monitoraggio e la consulenza nei casi portati davanti alle istanze nazionali o internazionali sono attività nelle quali le organizzazioni partner di EPER hanno acquisito altrettante competenze e che possono, a lungo termine, condurre ad una società civile forte e capace di impegnarsi per i diritti umani.

di Bettina Filacavano, HEKS/EPER
Traduzione: Maria Mandarano



Foto: Elisa Zuin

Rappresentava metà della produzione di uva ticinese e oggi non raggiunge il 2%, ma le cose stanno cambiando.

Sarà per via di quel romanticismo del quale vestiamo tutto ciò che ci ricorda il passato, che siamo così affezionati alla Bondola? No, o almeno, non solo. La Bondola è espressione autentica del territorio ticinese, è la memoria storica condensata in un grappolo d'uva. Ricco di tannini, spigoloso, spesso mescolato all'uva americana per produrre il Nostrano servito nei grotti, non è sicuramente un vino per tutti.

Noto già da prima del 1800, quando il Ticino era il cantone che vantava la maggior produzione di vino di tutta la Svizzera, è stato soppiantato dal Merlot soprattutto per via della «*buccia sottile degli acini che rende l'uva molto delicata e della facilità con la quale marcisce*» (da un'intervista a Giorgio Rossi – Azienda Mondò).

Il test del DNA ha dimostrato che la Bondola non ha legami con i tipici vini del Nord Italia ma che è identico al quasi estinto Briegler della Svizzera tedesca coltivato nei pressi di Zurigo, Aarau, Lucerna e Berna. Molto è cambiato nella viticoltura ticinese in questi 200 anni.

Riguardo alle specie coltivate in Ticino, Stefano Franscini riporta che erano addirittura 17 quelle che producevano uva nera e 12 quelle di uva bianca. Parla di «*cattiva qualità delle uve, metodi bislacchi di vinificazione, ristrettezza dei locali, vasellame difettoso*» ... fatto sta che il vino ticinese non si conservava più anni di seguito, questo era il problema.

Poi arrivarono le malattie, i parassiti annientarono i raccolti facendo passare la produzione di vino dai 52.000 ettolitri del 1871 ai 18.000 del 1891. I contadini allora, disperati, sostituirono le varietà nostrane con quelle americane più resistenti e fu l'inizio di qualcosa che, a seconda della prospettiva dalla quale si osserva, è sia un guadagno che una perdita. Ogni contadino prese a farsi un vanto di produrre un proprio vino diverso da quello del vicino e in Ticino arrivò di tutto e di più. Ad un certo punto, nel 1906 comparve il Merlot che venne impiantato per la prima volta in via sperimentale in un vigneto a Croglio in Malcantone e poi si diffuse in tutto il Cantone. Nel 1950 questo vitigno rappresentava circa la metà del raccolto mentre oggi occupa oltre l'80% della superficie a vite. È il caso di menzionare, come ci suggerisce Guido Calgari nel suo "Confidenze col Merlot", «*l'ingegner Giuseppe Paleari che, in collaborazione assidua con la Stazione sperimentale di Losanna, continuò caparbiamente le sue prove, orientate su tre direttive che avevano nome Merlot, Fresia e Bondola. Il primo, quale tipo superiore e aristocratico, la Bondola quale tipo corrente, casereccio e per occasioni non rituali; festa solenne e giorno di lavoro, colonnello e caporale; ma solidi entrambi, bene in gamba e dai nervi a posto*». Siete in grado di riconoscere un grappolo di Bondola? Approfittate del "Percorso Vitea" inaugurato da Federviti nel 2018 a Gordola, c'è una stazione dedicata ai vigneti storici e autoctoni!

Elisa Zuin