

Aria di Bottega Der andere Laden

Elisa Zuin
info@autenticofoodandtravel.com



Giovanini Casari

Sambì: il passato si veste di nuovo Sambì: Vergangenes in neuem Gewand

Profuma di fiori, è biologica al 100% ed è preparata come uno spumante. Una bevanda perfetta per l'estate

Er riecht nach Blumen, ist 100% biologisch und wird wie Schaumwein hergestellt. Ein perfektes Getränk für den Sommer

“Il vino si fa anche con l'uva”. Ricordo sempre con grande piacere quel racconto di mio nonno nel quale mi spiegava che spesso i contadini erano costretti a vendere il vino per procurarsi altri beni di prima necessità, restando così a bocca asciutta. Lo si rimpiazzava con bevande ottenute dalla fermentazione di frutta e fiori che, non essendo stabilizzate e venendo lasciate in contenitori poco adatti, a un certo punto facevano letteralmente il botto dichiarando così d'essere pronte da bere. Era una lotta contro il tempo: una volta che

i lieviti avevano consumato tutto lo zucchero, la bevanda si conservava per pochi giorni e allora... festa per tutti! Sambì è una bevanda giovane che affonda le radici in questo passato, nelle abitudini dei nostri nonni di lasciar macerare i fiori di sambuco con zucchero e limone al sole, al fine di ottenere una bevanda poco alcolica, frizzante e piacevole – buona da sola ma anche miscelata a gin, foglie di menta e limone. Sono tre giovani ad averla lanciata sul mercato, la producono con la ricetta della loro nonna e con gli stessi ingredienti di un tempo. I fiori vengono raccolti da piante di sambuco della Val Mara, l'acqua sgorga da una fonte di Arogno e proviene direttamente dal Monte Generoso, il limone e lo zucchero sono di origine biologica. Gabriele, uno dei soci della Sambì Sagl, mi accompagna a visitare l'azienda biologica Bianchi che gestisce assieme al fratello Martino seguendo le orme dei genitori che nel 1998 iniziarono questo percorso come apicoltori e viticoltori. La fonte del Sambì si trova proprio tra i vigneti e viene utilizzata anche per alimentare delle piccole vasche dove si può incontrare persino qualche trota. La Val Mara, che presenta l'accesso più difficoltoso ma forse anche più suggestivo al Monte Generoso, era anticamente considerata il frutteto del Canton Ticino e i due fratelli hanno intenzione di ripristinare piante di sambuco che negli anni sono state tolte qua e là. Di origini botaniche antichissime, al sambuco sono stati sempre attribuiti poteri magici; etimologicamente la parola deriva dal greco *sambike* che rappresenta un flauto ricavato dalla corteccia. Non a caso, è suo il legno impiegato per costruire il flauto magico delle tradizioni nordiche.

“Wein macht man auch aus Trauben”: Ich erinnere mich immer mit grossem Vergnügen an jene Geschichte meines Grossvaters, in der er mir erklärte, wie Bauern oft gezwungen waren, Wein zu verkaufen, um andere Güter des täglichen Bedarfs zu kaufen. Damit der Mund nicht trocken blieb, ersetzte man ihn durch Getränke aus vergorenen Früchten oder Blumen. Da sie nicht stabilisiert waren und in eher ungeeigneten Gefässen aufbewahrt wurden, sprang irgendwann der Korken weg, wodurch sie deklarierten, trinkbereit zu sein. Es war ein Rennen gegen die Zeit: Nachdem die Hefe den Zucker vollständig umgewandelt hatte, blieb das Getränk nur wenige Tage intakt und daher gab es... ein Fest für alle!

Sambì ist ein neues Getränk, dessen Wurzeln in diese Vergangenheit reichen, zu der Gepflogenheit unserer Grossväter, Holunderblüten mit Zucker und Zitrone an der Wärme einzumaischen, um ein leicht alkoholisches, prickelndes Getränk zu erhalten – pur gut, wie auch mit Gin, Minze und Zitrone. Drei junge Männer haben Sambì lanciert, produziert nach dem Rezept ihrer Grossmutter, mit den Zutaten von einst. Die Blüten sammeln sie von Sträuchern im Val Mara, das Wasser stammt aus einer Quelle in Arogno, die dem Monte Generoso entspringt, Zitronen und Zucker sind biologisch. Gabriele, einer der Teilhaber der Sambì Sagl, begleitet mich zum Biobetrieb Bianchi, wo er in die Fussstapfen seiner Eltern getreten ist, die 1981 als Imker und Weinbauern angingen. Er führt ihn zusammen mit seinem Bruder Martino. Die Quelle des Sambì befindet sich mitten im Rebberg und füllt auch einige Becken, in denen sogar Forellen schwimmen.

Der anstrengendste, aber vielleicht auch eindrucksvollste Aufstieg zum Monte Generoso führt über das Val Mara, das einst als Obstgarten des Tessins galt. Die beiden Brüder beabsichtigen, dort wieder Holundersträucher zu pflanzen, die da und dort über die Jahre entfernt wurden. Dem botanisch sehr alten Holunder wurden seit jeher magische Kräfte zugeschrieben; etymologisch stammt der Name vom griechischen *'sambike'* ab, das eine Flöte aus dessen Rinde ist. Es ist somit kein Zufall, wenn auch die Zauberflöte aus den nordischen Traditionen aus deren Holz gemacht ist.

Dove si trova / Wo zu finden

SAMBÌ Sagl.
via Segoma 5
6825 Capolago
+41 (0) 76 273 20 50
www.sambi.bio