

BONDOLA

Un vino dimenticato che riprende slancio

Il vitigno autoctono caratteristico in particolare del Sopraceneri è stato inserito tra i Presidi Slow Food, con l'intenzione di sostenerlo e valorizzarlo

«È un momento storico: la Bondola è il primo vitigno svizzero inserito nei Presidi Slow Food». **Franco Lurà**, presidente del gruppo regionale ticinese del movimento, si è mostrato decisamente entusiasta in apertura della conferenza stampa tenutasi ieri a Bellinzona per celebrare questo traguardo raggiunto. Attualmente sono cinque le aziende che producono vino grazie alla coltivazione di questo vitigno autoctono, caratteristico in particolare del Sopraceneri: Chiericati Vini di Bellinzona, La Segrisoladi Gudo/Minusio, Pian Marnino di Gudo, Mondò di Sementina e Terreni alla Maggia di Ascona. «L'auspicio è che la comunità della Bondola si possa allargare, accogliendo anche nuovi produttori», ha affermato da parte sua **Claudio Poretti**, membro di comitato di Slow Food Ticino e responsabile del Presidio, precisando che «attualmente questo vitigno occupa l'1,5% della superficie vitata, mentre il Merlot l'82%». Del Presidio fa anche parte la Bondonetta, un vitigno molto raro che è un incrocio tra Bondola e Completer (vitigno originario dell'arco alpino, probabilmente Vallesee Grigioni). Entrambi sono vitigni autoctoni inseriti nel catalogo storico di Pro Specie Rara.

Relegato in secondo piano dal Merlot

Le prime testimonianze scritte riguardanti la Bondola risalgono a un testo del pastore protestante zurighese Hans Rudolf Schinz che sog-

giornò in Ticino verso il 1720. Tuttavia, anche se non vi sono documenti che lo provano, questo vitigno doveva già essere presente nel cantone anche in precedenza. A fine Ottocento e inizio Novecento la fillossera della vite (un insetto che attacca le viti) mise in ginocchio gran parte dei viticoltori europei che dovettero riflettere su come rilanciarli. In Ticino si puntò sul Merlot, più conveniente dal punto di vista agronomico e del mercato. Dal 1920 l'introduzione progressiva del Merlot ha dunque relegato in secondo piano i vitigni locali, in precedenza molto diffusi (in particolare la Bondola).

Come i Ciccitt, la Farina Bóna e lo Zincarlín

È così emersa la volontà di valorizzare e promuovere questo prodotto caratteristico del Sopraceneri e della Mesolcina. Come? Inserendolo nei Presidi Slow Food, affiancandosi così ad altri 19 Presidi elvetici, di cui tre ticinesi (i Ciccitt delle Valli del Locarnese, la Farina Bóna di mais tostato e il formaggio Zincarlín da la Vall da Mücc). I Presidi Slow Food sono infatti progetti volti a tutelare i prodotti d'eccellenza che rischiano di scomparire. Così da salvaguardare regioni ed ecosistemi unici, custodire tecniche di lavorazione tradizionali e valorizzare varietà vegetali autoctone. Nel mondo, i prodotti gastronomici tradizionali d'eccellenza a rischio di estinzione inseriti tra i Presidi Slow Food sono quasi 700 e, tra questi, i vini sono una ventina.

A favore anche della biodiversità

«Il progetto è volto a sostenere e proteggere attivamente un prodotto, in questo caso un vitigno, radicato nella storia ticinese (la Bondola non ha legami con i tipici vitigni del Nord Italia) e che è in via di estinzione», ha affermato Poretti. E questo promuovendolo durante eventi e manifestazioni, facendolo così conoscere alla popolazione». Slow Food incentiva anche una produzione rispettosa dell'ambiente e che favorisce la biodi-



L'auspicio è che la comunità della Bondola si possa allargare'

TI-PRESS/GRINARI

versità. A questo proposito Lurà ha precisato che «negli ultimi 50 anni circa tre quarti della biodiversità agricola e alimentare sono andati persi». Il presidente di Slow Food Ticino ha anche sottolineato la valenza economica e commerciale di un Presidio: «Fungerà da traino a favore di un turismo interessato all'autenticità e di un commercio che, si spera, diventi più florido, in un momento non facile come quello attuale».

Turismo: Rafforza il concetto di autenticità

E proprio per quanto riguarda l'ambito turistico, a margine della conferenza stampa abbiamo avvicinato **Juri Clericetti**, direttore dell'Organizzazione turistica regionale Bellinzonese e Valli: «L'enogastronomia è un motore promozionale molto importante: basti pensare alla scelta che il turista fa per definire la propria destinazione di vacanza, basata su criteri (ed è uno dei primi) come il buon cibo e il buon vino presenti sul territorio». Inoltre la Bondola «è un vitigno autoctono ticinese, e in particolare sopracenerino, che rafforza il nostro concetto di autenticità, che contraddistingue la nostra destinazione turistica sia sul piano storico-culturale sia su quello paesaggistico».

'Resistente alle malattie'

All'incontro con i media hanno preso la parola anche i produttori appartenenti alla comunità, ovvero che producono il vino utilizzando il 100% di uva Bondola (è possibile solo l'aggiunta della Bondonetta, che non viene prodotta in purezza vista la sua limitata quantità); Tiziano Tettamanti (Pian Marnino, che vinifica in purezza dal 1985) si è detto «orgoglioso che la Bondola non sia scomparsa». Fabio Del Pietro (Terreni alla Maggia) ha indicato che, «malgrado il clima stia cambiando, la Bondola sopravvive, resistendo anche alle malattie». Bruna Cavalli (Chiericati Vini) ha sottolineato le caratteristiche organolettiche di questo vino, che «invecchia anche molto bene». Giorgio Rossi (Mondò) produce anche un vino rosato molto apprezzato e ha lanciato l'idea di produrre anche uno spumante. Stefano Haldemann (La Segrisola) fa conto in futuro di aumentare la produzione, anche di Bondonetta. Non da ultimo è stato ricordato che nelle prossime due settimane 15 ristoranti, che fanno parte dell'Alleanza Slow Food dei cuochi, proporranno piatti a base di Bondola o abbinati al vino in questione. Maggiori informazioni su www.bondola.ch. **BARE**

laregione#claudio.poretti@bluewin.ch

[laregione#claudio.poret](https://www.instagram.com/laregione#claudio.poret)