

BACCHE, GELATINE E FORMAGGI

(28.6.2025 a Malvaglia-Serravalle/Canton Ticino)

Tutto ha inizio dalla passione originale di Giacomo Cavargna (ex direttore di banca ora in pensione) per le piante, in particolar modo per quelle che producono bacche e piccoli frutti rari, di varietà più adatte al clima e alle tecniche di coltivazione, seguendo i principi biologici e naturali. Oggi il giardino della sua casa di Malvaglia-Serravalle (www.serravalle.ch), nella splendida Valle di Blenio, è ricco di varietà coltivate: aronia nera, goudi del Giappone, pero corvino, corniolo mas, cassis, ribes bianco e rosso, fragola-ananas, asimina (banana del Nord), giuggiole, mirtillo siberiano, lampone artico nero, gelso nero, goji giallo e rosso e tanto altro. Le bacche e i piccoli frutti vengono poi trasformati artigianalmente in un laboratorio di pasticceria, con la collaborazione del ing. agro-alimentare Aleardo Zaccheo, in oltre venti varietà di gelatine/confetture e succhi di frutta artigianali; una produzione che, anche se limitata nella quantità, è valorizzata nella sua fragranza e qualità.

L'appuntamento era per il 28 giugno scorso, iniziato per i ca. 120 partecipanti con una visita al giardino, nei quali Giacomo ha descritto i rituali che celebrano la loro maturazione naturale e la loro raccolta giornaliera che conferisce freschezza e gusto autentico ai prodotti. Successivamente Giacomo ha aperto le porte, e presentato dal profilo storico e architettonico, il magnifico Palazzo dei Landfogti, costruito a fine 1500 e testimone unico della storia della Valle di Blenio oltre che inserito nella lista dei beni culturali del Canton Ticino; qui si sono anche svolte alcune delle riprese del film "Gloria!" che ha avuto la sua prima mondiale al Festival Internazionale del Cinema di Berlino nel 2024.

Le suggestive cantine del Palazzo hanno ospitato una degustazione di salumi, formaggi e yogurt in abbinamento alle gelatine, in collaborazione con l'Associazione Ticinese Assaggiatori di Formaggi (ATIAF), il tutto accompagnato dai vini dell'azienda vitivinicola Bollani di Malvaglia; certamente originale l'accostamento tra l'acidità delle gelatine con la cremosità dei formaggi freschi o l'untuosità di quelli più stagionati stagionati. Offrendo la possibilità di conoscere prodotti locali, in presenza dei loro produttori, e pure il loro acquisto diretto per portare a casa un pezzo di questa giornata straordinaria.

I formaggi in degustazione erano tutti di produttori residenti nel comune di Serravalle: 5 formaggi d'alpe Ticino DOP di 12 mesi di stagionatura (Alpe Cava, Garina-Püscett, Gorda, Piora e Predasca, prodotti nel 2024), 1 formaggio d'alpe (Russin) di 12 mesi di stagionatura in grotta e in cantina, 2 tipi di formaggelle di caseificio a base di latte caprino (una a crosta fiorita e una a crosta con muffa grigia), 3 tipi di formaggelle di caseificio a base di latte vaccino, formaggini freschi al naturale e speziati, ricotta dell'alpe Russin e yogurt freschi al naturale. (www.ticino.ch/it/explore/gastronomy/cheese.html)

Tutti i prodotti sono stati degustati ed ampiamente apprezzati dai partecipanti in abbinamento alle varietà di gelatine di Giacomo. Grazie ad un ottimo rapporto aroma/dolcezza/acidità dato dai frutti ben maturi, queste confetture hanno offerto un bel contrasto al palato con l'untuosità dei formaggi e dei salumi, rivelatesi dei sorprendenti contorni a testimonianza che i prodotti autentici, poco elaborati e locali sono sempre più apprezzati e ricercati.

Un'esperienza sensoriale unica, ricca di natura, gusto e storia, che ha soddisfatto anche le aspettative dei *gourmet* più esigenti!

(maggiori informazioni e possibilità di acquisto: <https://confetturetipassion.ch>, www.atiafticino.ch)

Lara Ambrosetti, Presidente ATIAF



Nidia Notari e Lara Ambrosetti al banco formaggi con formaggio Alpe Gorda, Garina-Püscett, formaggini e formaggelle di capra di Giovanna D'Andrea e Chioranera Malvaglia



Formaggi Alpe Predasca e Alpe Piora, bancarella di Nicola e Elisa Croce, Campo-Blenio



Formaggio Alpe Cava, bancarella di Paolo e Maria Rodoni, Biasca



Giacomo Cavargna e la sua produzione di gelatine e confetture di frutti rari.



Salumi della Salumeria Blotti Patrizio di Malvaglia, presentati da Marceline Blotti e Laura D'Andrea





Giacomo Cavargna presenta la storia del Palazzo.



Il Palazzo dei Landfogti a Malvaglia

🇮🇹 UNA PASSEGGIATA NELLA NATURA CHE INCANTA

Per chi volesse visitare la regione e completare l'esperienza gastronomica con un po' di avventura, la zona è perfetta anche per esplorare le "ville" storiche della Valle, i nuclei rurali come Dandrio, o salire con la Filovia Malvaglia fino al panoramico villaggio di Dagro, punto di partenza per passeggiate o percorsi in bicicletta tra alpeggi e viste mozzafiato.

<http://www.filoviamalvaglia.ch>

