

di RENATO TOMASSINI

L'essenza della Bregaglia proposta da Vitto

A Vicosoprano, nella vecchia sede della Posta, da un anno e mezzo c'è *Manifattura Vitto*, laboratorio alimentare di Monica Müller: dove prima si svolgevano affari postali e si vendevano francobolli, ora sono raffinate con cura diverse materie prime locali.

Monica arrivi qui a Vicosoprano dopo un percorso di sicuro spessore nel campo della gastronomia, ne puoi fare una sintesi?

Nel 2000 mi sono laureata in Hospitality and Facility Management presso l'Università di scienze applicate di Zurigo, dove ho scelto di concentrarmi maggiormente nella gastronomia. A Basilea poi ho fondato la società di catering Pfifferling Störkuche, dove sono stata per 15 anni e ho introdotto la cucina di territorio nel settore della ristorazione. L'attività si è sviluppata bene e pochi anni dopo ho aperto il Pfifferling Deli: qui avevamo una cucina fresca e semplice, che nel 2014 ha vinto il primo premio agli Swiss Gastro Awards.

Dopo 15 anni, il percorso professionale mi ha portato in Bregaglia. Qui ho gestito per quattro anni insieme a mio marito l'Hotel Palazzo Salis di Soglio e ho proposto agli ospiti del ristorante una cucina semplice e allo stesso tempo speciale, grazie al grande rispetto per i prodotti, freschi, gustosi ed esclusivamente locali. Dopo l'esperienza al Palazzo Salis e con la volontà di mantenere e valorizzare i rapporti creati con la comunità locale è nata l'idea di *Vitto*.

Si sono dunque creati buoni rapporti con i fornitori locali?

Sì, lavorando soprattutto materia prima fresca locale, ho potuto sia mantenere i bei rapporti con i conta-

dini e produttori locali che avevo intrapreso con la gestione del Palazzo Salis, che crearne di nuovi. Adesso sto cercando di invogliare i contadini a piantare frutti o verdure che mi servono nella produzione. Come ad esempio i piccoli kiwi, che io sto provando a coltivare a Soglio.

Appena si entra in questo laboratorio si percepisce subito il carattere, la personalità e la necessità del tuo lavoro, che è la necessità di arrivare all'essenza.

Sì, possiamo dire così: alla base di *Manifattura Vitto* c'è l'utilizzo della tecnica della liofilizzazione. Attraverso l'utilizzo di una macchina si porta la materia prima sotto zero, poi piano piano si alza la temperatura e allo stesso tempo si sottrae l'aria; facendo questo si toglie la parte acquosa della materia prima (frutta o verdura). Abbiamo così un prodotto secco che ha un'altra consistenza del prodotto seccato con altre tecniche più conosciute. La caratteristica che salta più all'occhio è il mantenimento dei colori accesi che la materia prima possiede al momento della lavorazione, ad esempio il fico riesce particolarmente bene. Tutto ciò che è essenziale per appagare i sensi del



Castagne candite al cioccolato



Monica Müller con le sue piante di Kiwi

cliente, viene esaltato. Questa tecnica mi permette di lavorare la materia prima locale da fresca, conservandone tutte le caratteristiche organolettiche, senza avere poi necessità di frigoriferi per la conservazione.

Possiamo andare un po' nel dettaglio della tua produzione?

In questo momento mi sto concentrando sulla prossima offerta natalizia, che prevede prodotti a

base di castagne bregagliotte come le castagne candite al cioccolato e la marmellata di castagna, le diverse tipologie di torroni con l'album d'uovo dalla Bregaglia. Poi abbiamo il mix di frutta liofilizzata e l'ultima novità – che è anche l'idea fondante del progetto – i prodotti della linea *Proviant*: sono pastì, a base di pasta, orzo o porridge, liofilizzati con sempre materie prime regionali. Sono

fatti per attività lontane dalla civiltà come il trekking o per forniture di emergenza a casa. I piatti sono confezionati in sacchetti biodegradabili, possono essere conservati senza refrigerazione e si preparano in pochissimo tempo.

Quali sono i clienti che apprezzano e richiedono i tuoi prodotti?

Grazie alle loro caratteristiche i prodotti possono essere spediti in tutta la Svizzera e questo è il mercato di riferimento. I nostri clienti sono disposti a pagare il giusto prezzo, per prodotti realizzati con materie prime di alta qualità e territoriali alle quali noi riconosciamo il giusto valore. Chi riconferma le nostre creazioni apprezza prima di tutto il gusto e poi riconosce lo sforzo che metto nella ricerca sulle materie prime e sulla lavorazione.

Per gli abitanti della valle o altri che vogliono conoscerci da vicino, il 9 dicembre nell'ambito del mercatino, daremo la possibilità di degustare qui nel laboratorio una bevanda calda e acquistare qualche prodotto.

Non si può fare altro che i complimenti a Monica Müller, che non smette di proporre realizzazioni innovative e al passo con i tempi. Non si fa intimorire dai limiti di una valle periferica come la Bregaglia e anzi pone l'accento sulle qualità positive, proponendole con successo.

Stagione da record per la Via Spluga scelta da escursionisti di tutto il mondo

cs / Stagione da record per la Via Spluga, l'itinerario storico tra la Valchiavenna e il Canton Grigioni, da Chiavenna a Thusis, che ha registrato l'afflusso di 850 persone con 350 pacchetti turistici venduti. Il Consorzio Turistico per la Promozione della Valchiavenna e Viamala Turismo, che operano in sinergia, raccolgono i frutti di quanto seminato negli anni precedenti in termini di servizi messi a disposizione degli escursionisti e di attività promozionale. La Via Spluga è diventata un'attrazione conosciuta a livello mondiale che conquista per la duplice offerta fra storia e natura: un percorso a tappe che si snoda lungo mulattiere delle quali è stata mantenuta o ripristinata la struttura originaria, che sale fino ai 2115 metri del Passo Spluga. Un record destinato a essere battuto, in considerazione delle richieste già pervenute nel 2023 e delle nuove relazioni avviate con tour operator esteri. Una crescita iniziata già prima della pandemia, solo momentaneamente frenata dalle restrizioni imposte per contenere il contagio, che con il ritorno alla normalità è diventata una tendenza. I dati sono positivi e insieme promettenti, anche perché sottostimati rispetto alla reale affluenza, poiché a fronte delle centinaia che si registrano e acquistano i pacchetti vi sono escursionisti che si muovono in maniera autonoma. Il 2022 ha sancito il ritorno degli stranieri: oltre al 43% di svizzeri e al 12% di italiani, il 15% proviene dalla Germania, mentre il restante 30% da Israele, Regno Unito, Olanda, Paesi scandinavi e, novità assoluta, anche da Stati Uniti, Canada, Australia e Nuova Zelanda. Rispetto agli anni precedenti sale la percentuale degli escursionisti italiani che anno dopo anno stanno scoprendo le proposte della Via Spluga, opportunamente diversificate per soddisfare le più svariate esigenze. Si può infatti scegliere di percorrere l'itinerario per intero, sui 65 chilometri, oppure optare per brevi tratti, fermandosi soltanto uno o due giorni, utilizzando il collegamento in autobus tra Chiavenna e Splügen. «È stata una stagione molto intensa per la Via Spluga e i numeri lo dimostrano - sottolinea il direttore Filippo Pighetti - la proposta che unisce escursionismo e scoperta, fra natura e storia, piace sempre di più sia ai turisti stranieri che a quelli italiani. L'impegno nella promozione, che condividiamo con i colleghi di Viamala Turismo, ha consentito di raggiungere un bacino sempre più ampio sia direttamente, attraverso la comunicazione sui social media, che per il tramite di importanti tour operator con i quali abbiamo instaurato fruttuose relazioni. L'obiettivo per



Un tratto della via Spluga

scionisti». Le azioni di marketing sono state organizzate e promosse nell'ambito del progetto Interreg «Le vie del viandante» e sono stati coinvolti blogger e giornalisti. La Via Spluga è stata promossa in tutte

le fiere alle quali il Consorzio turistico ha partecipato nel corso del 2022: dalla Bit di Milano a Liberafiera di Bologna, da Tempo libero di Bolzano al Salone del camper di Parma fino a TTG di Rimini.

Le scuole di Bregaglia celebrano la giornata mondiale dell'infanzia



di RENATO TOMASSINI

Lunedì 21 novembre, alle 13.30 nella sala polivalente di Vicosoprano, si è tenuto uno spettacolo teatrale promosso dalla sezione bregagliotta della Pro Grigioni Italiano per la Giornata dell'Infanzia 2022.

Lo spettacolo ha visto sulla scena l'attrice Ioana Butu e i simpatici protagonisti di questo spettacolo sono stati gli Gnurpa, esseri fantastici che grazie alle loro antenne vibranti riescono a captare i sogni, mandarli nel loro paese Soffio, e farli diventare reali.

Lo spettacolo è stato realizzato per i ragazzi e le ragazze delle scuole di Bregaglia, ha come protagonisti dei personaggi fantastici legati

strettamente al mondo onirico, capaci di insegnarci ancora una volta l'importanza dei sogni e alcune strategie per proteggerli. Il pubblico ha partecipato divertito alle buffe vicissitudini che capitano nel mondo di Soffio e a fine spettacolo chi ha voluto ha potuto costruire il proprio Gnurpa al quale ha poi potuto dare un nome.

L'UNICEF celebra ogni anno questa giornata di azione globale, fatta dai bambini per i bambini, per diffondere consapevolezza sui diritti dell'infanzia e dell'adolescenza. Il 20 novembre del 1989 venne infatti approvata la Convenzione sui diritti dell'infanzia e dell'adolescenza dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite, il trattato sui diritti umani maggiormente ratificato al mondo.

Sci: raffiche di aumenti

ats / Lo sci è sempre stato uno sport costoso, ma quest'anno lo sarà ancora di più: stando a un'inchiesta della *Schweiz am Wochenende* e testate consorelle i prezzi delle giornate saliranno in due terzi delle 16 principali località invernali svizzero-tedesche.

I ritocchi sono perlopiù del 3-5%, ma per alcune destinazioni si arriva al 12-15%, in particolare nei Grigioni. Per quanto riguarda le stazioni sciistiche che usano meno note dappertutto): è quindi difficile dire quanto pagheranno poi in media concretamente coloro che faranno uso degli impianti di risalita.

L'evoluzione in atto si scontra con una tendenza di segno opposto mostrata dai consumatori: in un recente sondaggio condotto dalla società di ricerche di mercato Marketagent Schweiz un interpellato su tre ha infatti dichiarato di voler ridurre la sua spesa personale per

meno note dappertutto): è quindi difficile dire quanto pagheranno poi in media concretamente coloro che faranno uso degli impianti di risalita.

Cinema scuola

Lunedì 7 novembre ore 20.00
Castasegna
Villa Garbald

La ragazza del mondo
106° (2016)
di Marco Danelli
con Sara Serraiocco
e Marco Leonardi

Lunedì 5 dicembre ore 20.00
Palestra di Stampa

Il maestro di Vigevano
(1963) 106°
di Elio Petri
con Alberto Sordi
e Claire Bloom

Lunedì 6 febbraio ore 20.00
Castasegna
Villa Garbald

Mery per sempre
(1989) 102°
di Marco Risi
con Michele Placido
e Claudio Amendola

Lunedì 9 gennaio ore 20.00
Casaccia
Casa Galina

Il ragazzo con la bicicletta
87 (2011)
di Jean-Pierre
et Luc Dardenne
Cécile de France

Cinema
GARBALD

Bregaglia