



# Eccellenze gastronomiche ticinesi



**Agli onori** / L'Accademia Italiana della Cucina rende merito al Ticino della buona tavola ed assegna tre premi prestigiosi ad altrettanti attori attivi sul nostro territorio. I riconoscimenti sono stati attribuiti alla Corporazione dei Boggessi di Piora e agli chef Dario Ranza e Lorenzo Albrici



## **Davide Ghidossi**

Dal padre ha ereditato la passione per il vino, è stato il «rookie» dell'anno 2020 per Gault et Millau

## **Bisbino bio**

Gioco di squadra, chilometro zero e prodotti biologici: il segreto del successo di una piccola azienda

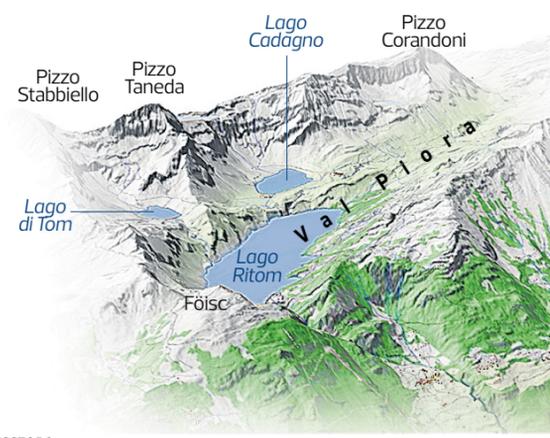
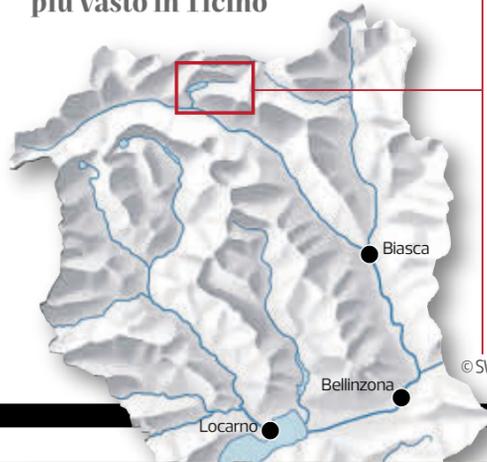
## **L'ostrica vestita di rosa**

Viene allevata sul Delta del Po, è squisita e vuol far concorrenza alla produzione francese

G

Gusto

cdt.ch/gusto

Dalle erbe all'altitudine,  
tutti i pregi dell'alpeggio  
più vasto in Ticino

© SWISSTOPO

Le interviste  
con Dario Ranza  
e Lorenzo Albrici

Da sinistra Enrico Giannini, presidente della Corporazione Boggesi Alpe Piora, Giancarlo Croce (Piora), Dario Ranza, Emilio Casati, Delegato dell'Accademia Italiana della Cucina per la Svizzera Italiana, Adriano Dolfini (Piora) e Lorenzo Albrici.

# Premiato il Ticino della buona tavola

**ECCELLENZE DEL TERRITORIO** / L'Accademia Italiana della Cucina assegna tre prestigiosi riconoscimenti  
Qualità e tradizione: onori per la Corporazione dei Boggesi di Piora e gli chef Lorenzo Albrici e Dario Ranza

**Tarcisio Bullo**

**A**leggiava nell'aria un pizzico di commozione lo scorso 1. dicembre allo Splendide di Lugano, dove l'Accademia Italiana della Cucina, tramite la sua Delegazione della Svizzera italiana, ha conferito tre premi prestigiosi ad altrettanti attori che da anni nobilitano la scena gastronomica ticinese.

**A tavola e non in cucina**

Per una sera non sarà parso vero agli chef Lorenzo Albrici del ristorante Locanda Orico di Bellinzona e Dario Ranza del Ciani di Lugano,

di non ritrovarsi tra fornelli e padelle, ma di poter gustare una cena (e che cena, quella preparata da Domenico Ruberto, direttore della brigata dello Splendide) come solitamente fanno i loro clienti. Perché due dei premiati erano proprio Albrici e Ranza, accompagnati in passerella dai rappresentanti della Corporazione dei Boggesi di Piora, l'alpe che dà il nome al pregiatissimo formaggio omonimo. Quando si dice che l'Accademia Italiana della Cucina è profondamente legata al territorio, attenta a quel che capita nelle nostre contrade, di sicuro non si sbaglia e stavolta ha centrato il bersaglio proponendo al Consiglio di

**Per la prima volta** i premi dell'Accademia che vuol tutelare le tradizioni della cucina italiana vengono assegnati ad attori che operano sul territorio ticinese: l'ennesimo segnale della qualità della nostra offerta gastronomica

Presidenza a Milano, con ampie e documentate motivazioni, l'assegnazione dei tre prestigiosi premi che per la prima volta vengono attribuiti in Ticino.

**Piora, qualità nel segno della tradizione**

Sull'alpe di Piora, i casari «da lungo tempo, con qualità costante, offrono al pubblico alimenti di produzione propria, lavorati artigianalmente con ingredienti di qualità eccellente e tecniche rispettose della tradizione del territorio». Il virgolettato rappresenta il criterio necessario per ottenere il premio intitolato a Massimo Alberini, grande giornalista e storico della gastronomia che è stato al fianco di Orio Vergani nell'atto di fondazione dell'Accademia.

**Dario Ranza, ticinese della bergamasca**

Bergamasco di nascita, ticinese d'adozione, Dario Ranza per 30 anni è stato executive chef alla Villa Principe Leopoldo di Lugano, prima di trasferirsi nel 2019, per affrontare nuove sfide, al Ciani di Lugano. A lui è stato assegnato il premio intitolato a Giovanni Nuvoletti, un riconoscimento che va - recita il regolamento dell'Accademia - «alla persona, ristoratore, organizzazione, estranee all'Accademia, che abbiano contribuito in modo significativo alla conoscenza e valorizzazione della buona tavola tradizionale regionale». Dario Ranza a modesto parere di chi scrive è uno chef che è stato un po' sottovalutato. Il suo nome viene spesso associato a quello del risotto, della cui preparazione in mille modi Ranza è un maestro, ma il nostro eccelle anche in ben altre preparazioni più sofisticate e impegnative. Forse, se nel profondo del suo animo questo chef dai modi così discreti si porta un cruccio, è quello di non essere riuscito ancora a vedersi assegnata la stella Mi-

Schenadüi

**3.500 ettari**

è la superficie totale coperta dell'alpeggio, il più esteso in Ticino, di cui oltre

**1.000 ettari**

di pascolo produttivo

Il **25 maggio 1227** il comune di Quinto definisce i diritti di sfruttamento di ogni alpe

Quinto

Gli animali che pascolano in Val Piora sono circa **500** bovini, divisi tra



Manze



Manzette



Vitelli



Mucche da latte



Nel **2020** sono state prodotte **3.308** forme di formaggio.

Il peso medio di ognuna è di circa **7kg**,

per un totale di **23.000 kg**

### La caratteristica

Il formaggio Piora ha sapore e aroma conferiti da un latte reso eccellente dalla varietà dell'erba che cresce nei pascoli

**Trepide dorato** (Crepis aurea)

**Piantaggina alpina**

**Tipi di trifoglio alpino** (Trifolium alpinum)

**Erba mutarina** (Ligusticum mutellina)

**70 giorni** di alpeggio all'anno durante il periodo estivo, tra luglio e settembre, a quote comprese

tra i **2.000** e i **2.300** metri di altitudine

## IL COMMENTO

# Gli alpigiani ispirati e i cuochi imprenditori

**P**aese dell'eccellenza gastronomica, l'Italia si scomoda per assegnare tre premi al Ticino per il tramite dell'Accademia Italiana della Cucina, roccaforte del buon gusto e della tradizione. Un grande onore, che premia una qualità sulla quale si possono fare scommesse ad occhi chiusi. La scelta di valorizzare un formaggio che nasce su un alpe immerso in un paesaggio bucolico, scrigno prezioso che custodisce oltre a un ambiente incontaminato anche la sapienza dell'alpigiano, equamente divisa tra tradizione e innovazione, non sorprende affatto. Piora da anni è una leggenda, alimentata dalle voci di chi sostiene che il miglior formaggio prodotto lassù vada ad arricchire le tavole delle famiglie aristocratiche europee. Sia come sia, va dato merito all'ingegno degli uomini della valle non solo di aver preservato un ambiente naturale senza pari, ma anche di essere riusciti a migliorare la qualità della loro produzione, innovando senza mai perdere di vista l'identità che fa di Piora e del suo formaggio qualcosa di unico, sospeso tra realtà e incantesimo. Dario Ranza e Lorenzo Albrici sono due chef monumentali, che richiamano alla mente quei fari che nelle notti tempestose fungevano da guida alle navi, prima che arrivasse a bordo la tecnologia satellitare. Sono sempre lì, vigili, saldamente ancorati alla terra ferma, facilmente identificabili, un attracco sicuro quando si va alla ricerca della qualità.

I due lavorano in realtà differenti: se per quanto concerne il valore delle proposte culinarie fare confronti sarebbe irriverente, va pur detto che Albrici non è solo uno chef, ma prima di tutto è anche un imprenditore, che gestisce in proprio il suo locale e una schiera di dipendenti. Riuscire a farlo nel segno dell'alta qualità che lo distingue da anni (20 filati con la stella Michelin appiccicata al bavero della giacca da chef) in una piccola realtà tutto sommato periferica come Bellinzona, è un segno distintivo che gli rende merito sia sul piano della preparazione e del servizio dei cibi, sia su quello manageriale.

**Tarcisio Bullo**



chelin e chissà, lasciando la sua «comfort zone» sulla collina di Lugano per trasferirsi in centro, Dario Ranza potrebbe anche raggiungere questo ambito obiettivo. «Sono di origini bergamasche e in Ticino ho ritrovato il mio habitat naturale. Siamo tutti lombardi e per me non è stato difficile rispettare le tradizioni e i prodotti del territorio. In fondo è anche un dovere: rivalutare le tradizioni e i prodotti locali consente di distinguersi in un mondo che tende ad essere sempre più uguale» afferma lo chef.

### Lorenzo Albrici, la qualità ad ogni costo

Da vent'anni può fregiarsi con orgoglio di una stella Michelin, che sottolinea la qualità costante della sua Locanda Orico. Siamo a Bellinzona, non in una grande città, e si può facilmente immaginare quali siano le difficoltà dell'impresa. Lorenzo Albrici ha ricevuto il premio «Diploma di buona cucina» riservato ai ristoranti e alle trattorie di cucina italiana, in Italia e all'estero, che operano nel rispetto della tradizione e della qualità e che siano inseriti nella «Guida ai Ristoranti» dell'Accademia (on line), con un minimo di 3 tempietti (il massimo riconoscimento è di 4).

«Il riconoscimento premia il lavoro di squadra, non solo il mio, ed è evidente che faccia molto piacere, anche perché è un premio per la costanza con la quale da 23 anni ormai gestisco il ristorante a Bellinzona. Come si riesce a stare così in alto? Perché cerco soltanto la qualità del prodotto, il resto non mi interessa. Voglio unicamente una materia prima che sia al top, indipendentemente dal prezzo. Oggi trovo molte cose eccellenti sul territorio, a differenza di vent'anni fa. Vino, formaggi, e persino carni e ortaggi mi soddisfano, i produttori hanno capito che puntare sulla qualità è pagante» dice lo chef.

# Dalle erbe aromatiche dei pascoli in altura i sapori unici del Piora



Grazie alla biodiversità di un ambiente curatissimo, le mucche producono latte eccellente.

© CDT/ARCHIVIO

Il formaggio Piora ha un sapore ed un aroma inconfondibili che gli viene conferito dalla preziosa qualità di un latte crudo che nasce grazie alla biodiversità di un ambiente eccezionale e curatissimo. Le bovine che danno questo latte brucano l'erba di pascoli alpini situati tra i 2'000 e i 2'300 metri. L'alpe Piora, il più vasto alpeggio del canton Ticino, copre una superficie di 3'500 ettari, dei quali oltre 1'000 sono di pascolo produttivo. La produzione annua del pregiato formaggio è di circa 3'000 forme, per un totale approssimativo di 23'000 chili.

Durante l'estate salgono per l'alpeggio da luglio a settembre (per una durata di 70 giorni) circa 500 bovini suddivisi in vitelli, manzette, manze e mucche da latte. I pascoli sono composti da foraggiere aromatiche, nelle quali predominano l'erba mutarina (Ligusticum mutellina), il trepide dorato (Crepis aurea), la piantaggine alpina (Plantago alpina) e i vari tipi di trifoglio alpino (Trifolium alpinum). Que-

sta caratteristica pastura, ricca e profumata, contribuisce in modo particolare alla formazione dei peculiari aromi e sapori del formaggio Piora che conferiscono alla sua pasta una morbidezza e una delicata dolcezza.

Adriano Dolfini, veterano dei Boggesi di Piora, racconta che la data di nascita del formaggio Piora risale al 1227, anno in cui avvenne la divisione dei diritti di sfruttamento degli alpi tra le dieci vicinanze che componevano la Leventina. La nascita del Piora come lo conosciamo oggi, ossia nella sua versione «moderna», avvenne però molto più tardi, ossia 90 anni fa, nel 1930, quando fu attuata la bonifica alpestre dell'alpe e dalla formula delle sei bogge si passò alla «Boggia Nuova», con la centralizzazione di tutte le bogge presso il primo corte di Piora. La realizzazione di un nuovo, moderno caseificio (inaugurato nel 2005) non ha fatto altro che migliorare ulteriormente la qualità di un formaggio che già era eccezionale.

# L'Accademia vuole tutelare la tradizione del cibo italiano

Fondata il 29 luglio 1953 a Milano da Orio Vergani, con un gruppo di qualificati esponenti della cultura, dell'industria e del giornalismo, l'Accademia Italiana della Cucina, dal 2003 Istituzione Culturale della Repubblica Italiana, ha lo scopo di tutelare le tradizioni della cucina italiana, di cui promuove e favorisce il miglioramento in Italia e all'estero. Attraverso il suo Centro Studi, le sue Delegazioni e Legazioni in Italia e nel mondo, l'Accademia opera affinché siano promosse iniziative idonee a diffondere una migliore conoscenza dei valori tradizionali della cucina italiana.

Nella Svizzera italiana esiste una delle moltissime «Delegazioni» diffuse in tutto il mondo, che non è la sola nel nostro Paese, ma è affiancata dalle consorelle di Ginevra, Losanna, Suisse Romande e Zurigo.

La Delegazione della Svizzera italiana dell'Accademia italiana della Cucina è stata fondata nel 1985 dal giornalista Salvatore Maria Fares, che è stato anche il primo delega-

to (in pratica, un presidente), con Paolo Grandi - il quale ne ha ereditato il timone nel 1991 rimanendo alla testa dell'organismo sino alla fine del 2018 - Alma Bacciarini, Ottavio Lurati, Davide Enderlin sen., Giorgio Giudici e Giorgio Pellegrini Cislighi.

Oggi i membri della Delegazione sono 52 e si riuniscono sei volte l'anno, dando vita ad un momento enogastronomico che ha l'obiettivo di valorizzare non solo la cucina tradizionale italiana, ma anche i prodotti più autentici del territorio ticinese.

Emilio Casati, responsabile della clientela individuale privata presso una nota banca e domiciliato a Ponte Capriasca, sommelier per passione, grande amante dei vini e della gastronomia, dal 1. gennaio del 2019 è subentrato a Grandi alla guida della Delegazione. «Vogliamo essere degli ambasciatori della cultura abbinata alla gastronomia, con un riferimento costante sulla realtà del territorio» dice il nuovo delegato.