



Soggiorni di charme CHARMANTER AUFENTHALT

IN **Val Rovana** UN ALBERGO CHE FONDE CHIC ALPINO A PREZZI CONTENUTI CON IL RISPETTO DELLE TRADIZIONI LOCALI

A Campo è nato un nuovo Fiore

Carolina Cenni
carolina.cenni@gmail.com

Una cinquantina di anni fa a Campo Vallemaggia c'era un bambino che, durante le vacanze, non perdeva occasione per giocare a bocce con gli amici. Quel bambino è Vincenzo Pedrazzini che, oggi, per via del profondo amore che prova nei confronti del suo luogo d'origine, ha aperto la Locanda Fior di Campo assieme alla compagna Heidi Kern. "Tre anni fa abbiamo deciso di rilevare e ristrutturare l'albergo ristorante Porta che stava chiudendo - spiega Pedrazzini -. Un luogo che per decenni ha rappresentato il tradizionale punto di ritrovo del paese e che con la sua chiusura avrebbe rischiato di farlo morire. Ed ecco che la nostra idea è quella, sì, di gestire un albergo e un ristorante, ma anche di promuovere Campo dal punto di vista turistico e offrire un'infrastruttura sia agli abitanti che ai turisti. Tant'è che abbiamo una collezione di t-shirt, giacche e coperte con il brand dell'albergo, proprio per fare marketing e vendere il paese come destinazione". Un progetto, dunque, che vuol far rifiorire il luogo. Da qui, il nome Locanda Fior di Campo.

Un albergo che è un vero e proprio gioiello: dieci camere - cinque doppie, tre junior suite e una suite - e una spa privata con sauna e due vasche da bagno.

DOVE SI TROVA / WO ZU FINDEN

LOCANDA FIOR DI CAMPO
6684 Campo Vallemaggia
Tel. +41 (0) 91 754 15 11
locanda@fiordicampo.ch
www.fiordicampo.ch

Una terrazza in legno, dov'è possibile mangiare o fare una sosta con vista, che corre lungo tutta la facciata posteriore e si affaccia sulla Val Rovana. A far da padroni sono materiali come il granito di Vallemaggia, il larice e il vetro che coniugano alla perfezione tradizione e modernità. Così com'è la cura per i dettagli presente in tutta la struttura a fare la differenza. Il ristorante, diretto dal rinomato chef Helmut Matheis, delizia i palati dei suoi ospiti con specialità ticinesi di produzione locale del calibro di capretto nostrano di Campo al forno con timo di montagna accompagnato da patate, oppure luganighetta profumata al Merlot bianco e pepe della Vallemaggia servita



IN CAMPO BLÜHT EINE NEUE BLUME

EIN HOTEL IM **Rovana-Tal**
VERBINDET ALPINEN CHIC
MIT MÄSSIGEN PREISEN
UND RESPEKT FÜR LOKALE
TRADITIONEN

Vor rund 50 Jahren gab es in Campo Vallemaggia einen Buben, der während der Ferien keine Gelegenheit ausliess, um mit den Freunden Boccia zu spielen. Dieser Junge war Vincenzo Pedrazzini, der inzwischen aus tiefer Liebe zu seinem Herkunftsort mit der Lebenspartnerin Heidi Kern die Locanda Fior di Campo eröffnet hat. "Vor drei Jahren haben wir uns entschieden, das Albergo Ristorante Posta, das vor der Schliessung stand, zu kaufen und umzubauen", erklärt Pedrazzini. "Es war seit Jahrzehnten der traditionelle Treffpunkt des Dorfes, eine Schliessung hätte dessen Tod einzuleiten gedroht. Da-

her unsere Idee, einerseits ein Hotel und Restaurant zu betreiben, andererseits aber auch Campo touristisch zu vermarkten und eine Infrastruktur für Einheimische wie Gäste zu bieten. Für das Marketing und um das Dorf als Destination bekannt zu machen, verfügen wir über eine Kollektion an T-Shirts, Jacken und Decken mit dem Brand des Hotels." Ein Projekt also, dank dem der Ort wieder aufblühen soll. Daher kommt auch der Name, Locanda Fior (Blume) di Campo. Das Hotel ist ein Schmuckstück: zehn Zimmer - fünf Doppelte, drei Juniorsuiten, eine Suite - und ein privates Spa mit Sauna und zwei Badewannen. Auf der Holzterrasse,





Pedrazzini Campo SA



Pedrazzini Campo SA

La Locanda Fior di Campo, nata dalla ristrutturazione dell'antico albergo Porta, punta sui materiali locali, granito e larice, anche nell'arredamento interno



con risotto. E poi ancora, per fare solo qualche esempio, salametto della Val Rovana con pane Vallemaggia o carne secca fatta in casa, per concludere con dado di cioccolata con salsa al whisky. "Alla Locanda Fior di Campo tutto, dalla pasta fino al gelato, è realizzato 'homemade' - prosegue Pedrazzini -. E non manca neppure una cantina ben assortita con vini e formaggi del Ticino, così come un bar con cento tipi diversi di malt whisky. Il nostro obiettivo è quello di proporre una cucina di alta qualità a prezzi modesti". Campo è un paese situato a 1'350 metri nella Val Rovana, una valle laterale della Vallemaggia. È raggiungibile in circa un'ora di auto da Locarno, ma esiste

anche un collegamento con il bus. È un luogo ideale per gli amanti della natura e della tranquillità 365 giorni all'anno. "La Locanda è un ottimo punto di partenza per il trekking, per le camminate con le ciaspole e lo sci escursionismo - conclude Vincenzo Pedrazzini -. L'albergo ha un proprio campo da bocce e uno scilift per i bambini. Ma è una zona ideale anche per coloro che amano i beni culturali, come chiese, cappelle e palazzi signorili. Facendo visita ai contadini locali, invece, si riscoprono le conoscenze dimenticate tipiche della vita rurale. Insomma, è il luogo ideale per lasciarsi alle spalle la frenesia e scoprire una realtà diversa della Svizzera".

die entlang der ganzen hinteren Fassade mit Sicht auf das Val Rovana verläuft, kann man essen oder sich eine Pause mit Aussicht gönnen. Granit aus Maggiatal, Lärche und Glas dominieren als Materialien, verbinden perfekt Tradition und Moderne. Das macht die Detailpflege im ganzen Gebäude das gewisse Etwas aus. Das vom renommierten Küchenchef Helmut Matheis geleitete Restaurant verwöhnt die Gaumen seiner Gäste mit Tessiner Spezialitäten lokaler Herkunft wie das einheimische Zicklein aus Campo aus dem Ofen mit Berg-Thymian und Kartoffeln oder die Luganighetta an weissem Merlot und Pfeffer aus dem Maggiatal mit Risotto. Weitere

Beispiele gefällig? Salametti aus dem Val Rovana mit Maggiabrot, hausgemachtes Trockenfleisch und, zum Abschluss, der Schokoladenwürfel an Whisky-Sauce. "In der Locanda Fior di Campo ist alles hausgemacht, von der Pasta bis zur Glace", betont Pedrazzini. "Ebenso wenig fehlt ein gut mit Tessiner Weinen und Käse bestückte Keller oder eine Bar mit hundert Single-Malt-Whiskys. Unser Ziel ist es, eine Küche von hoher Qualität zu mässigen Preisen zu bieten." Das Dorf Campo liegt auf 1350 Metern im Val Rovana, einem Seitental des Maggiatals: 365 Tage im Jahr ein idealer Ort für Liebhaber von Natur und Ruhe. Von Locar-

no aus ist es mit dem Auto in einer Stunde zu erreichen, zudem gibt es eine Busverbindung. "Die Locanda ist ein idealer Ausgangspunkt für Trekking, Schneeschuhwandern oder Tourenskifahren. Überdies verfügt das Hotel über eine Bocciabahn und einen Kinder-Skilift", fügt Pedrazzini an. "Dazu ist es ein idealer Ort für Liebhaber von Kulturgütern wie Kirchen, Kapellen und herrschaftlichen Häusern. Besucht man andererseits lokale Landwirte, entdeckt man wieder das typische, aber vergessene Wissen des bäuerlichen Lebens. Kurzum ist es ein idealer Ort, um der Hektik zu entfliehen und ein anderes Gesicht der Schweiz zu entdecken."