

Elia Stampanoni



Giovanni Casari



Giovanni Casari

## Trovare la Scozia in valle di Blenio

**L'azienda agricola il Cardo produce formaggi biologici anche senza lattosio e come stemma ha scelto proprio il fiore simbolo del Paese britannico**

L'azienda agricola il Cardo è a Ponto Valentino, in zona Pian Castro, una distesa di verde poco sopra Acquarossa, in valle di Blenio. La fattoria è stata acquistata nel 2012 e quasi subito, nel 2016, è stata convertita all'agricoltura biologica. "Già prima praticavamo una gestione molto estensiva" commenta il gestore Eric Beretta, "utilizzando solo foraggi tradizionali come fieno e erba, rinunciando a insilati o alimenti concentrati. Con piccoli accorgimenti ci è risultato ovvio e facile passare al bio, anche per una questione di visibilità".

Durante i mesi estivi gli animali si trasferiscono all'Alpe di Cava, a un'altitudine di oltre 2'000 metri. "D'estate stanno molto meglio all'alpe, dove le particolari condizioni, l'alta quota, il tipo d'acqua e l'erba fresca tipica di montagna rigenerano le bovine, permettendo altresì la produzione di un ottimo formaggio", aggiunge il dinamico agricoltore che durante questo periodo si occupa, con il padre, della fienagione e di altri lavori al piano.

Da metà settembre a metà giugno la produzione avviene a Ponto Valentino dove trovano spazio l'abitazione, la stalla, il caseificio e anche alcuni dei 27 ettari di pascoli e prati che compongono la fattoria; terreni che si distribuiscono tra i 500 metri d'altitudine di Acquarossa e i 1'650 di Gariva e dei monti sovrastanti la vallata.

In stalla troviamo una ventina di mucche lattifere della razza bruna, 10 manze e anche qualche maiale. Il latte è quindi trasformato a chilometro zero da Eric con l'aiuto di un casaro. I prodotti, certificati biologici, hanno i nomi di Formagella, Robiole, Raclette, Formaggio di caseificio, La Cremosa e Ricotta. Tutti latticini che si trovano in vendita diretta, presso negozi locali op-

pure durante alcune fiere o mercati, per esempio a San Provino o all'esposizione del 1° maggio di Pian Castro. La fattoria apre poi le porte in occasione del brunch del 1° agosto (giorno in cui accoglie fino a 450 persone), della Meseda o della giornata di Caseifici Aperti. Una particolarità della fattoria Il Cardo è senz'altro l'assortimento di latticini privi di lattosio, che Eric Beretta sta proponendo ai suoi clienti. "Aggiungendo l'enzima lattasi al latte si producono dei prodotti privi di lattosio che possono essere consumati senza problemi anche dalle persone intolleranti", spiega l'agricoltore, aggiungendo che presto dovrebbe arrivare anche la fondue priva di lattosio.

Sullo stemma della fattoria appare il cardo, il fiore simbolo della Scozia, che richiama la simpatia verso questo paese da parte di Eric, il quale apprezza anche il motto a esso legato: 'nessuno mi attacca impunemente'. "Secondo una leggenda, intorno alla seconda metà del '200 un gruppo di guerrieri scozzesi riuscì a evitare l'imboscata dell'esercito vichingo grazie al cardo. Per condurre l'azione in silenzio, gli invasori si erano sfilati le pesanti calzature, ma uno di loro calpestò la pianta spinosa e il grido di dolore risvegliò i guerrieri assopiti che riuscirono a respingere gli invasori e adottarono poi il fiore come simbolo nazionale".

Non è però di certo spinosa l'accoglienza alla fattoria il Cardo che, oltre agli eventi già citati, dal 2018 propone anche un pranzo di beneficenza in occasione di Ferragosto. L'anno scorso c'è stato il supporto all'Associazione Alessia grazie a un allettante menu. L'iniziativa si ripeterà anche nel 2019 e una parte del ricavato andrà a favore della Fondazione Diamante.

## Schottland im Bleniotal

**Die Azienda agricola il Cardo produziert sogar Biokäse ohne Laktose und führt als sein Emblem die Blume, die für das britische Land steht**

▲ Il gestore Eric Beretta mostra orgoglioso i dintorni e il formaggio della sua azienda

Betreiber Eric Beretta zeigt stolz die Umgebung und den Käse aus seinem Unternehmen

Im Gebiet Pian Castro von Ponto Valentino, einer grünen Fläche wenig oberhalb von Acquarossa im Bleniotal stösst man auf die Azienda agricola il Cardo. Ein Betrieb, der bald nach der Übernahme von 2012 auf Bio umstellte. Das war 2016. "Wobei die Bewirtschaftung schon vorher sehr intensiv erfolgte", wie Besitzer Eric Beretta erklärt. "Wir verwenden nur traditionelles Futter wie Heu und Gras, verzichten auf Siloware und Futterkonzentrate. Es waren einige kleine Anpassungen nötig, um das zu tun, was uns einfach und selbstverständlich erschien, nämlich auf Bio umzustellen, was uns zudem zusätzliche Aufmerksamkeit bringt."

Während der Sommermonate weidet das Vieh auf der Alp Cava auf einer Höhe von über 2000 Metern. "Im Sommer haben sie es auf der Alp viel besser. Die dort herrschenden, speziellen Verhältnisse – die Höhe, das Wasser, das frische Berggras – machen die Rinder vitaler, was dazu führt, dass wir einen ausgezeichneten Käse produzieren können", fügt der dynamische Landwirt an, welcher sich in dieser Zeit mit dem Vater um die Heuernte und andere Arbeiten in der Ebene kümmert.

Von Mitte September bis Mitte Juni wird in Ponto Valentino produziert, wo sich das Wohnhaus, der Stall, die Käserei und ein Teil der 27 Hektar Weideland und Wiesen befinden, die zum Betrieb gehören. Land, das sich von einer Höhe von 500 Metern bei Acquarossa bis auf 1650 Metern in Gariva und dem umliegenden Berggebiet erstreckt.

Im Stall hat es zwei Dutzend Milchkühe – Braunvieh –, 10 Färsen und einige Schweine. Die Milch wird vor Ort von Eric und einem Hilfskäser verarbeitet, zu bio-zertifizierten Produkten wie Formagella, Robiola, Raclette und dem Käserei-Produkt La Cremosa oder Ricotta. Sämtliche Milchprodukte sind im Direktverkauf, in

lokalen Geschäften sowie auf einigen Messen und Märkten erhältlich, beispielsweise auf jenem von San Provino oder der Schau vom 1. Mai in Pian Castro. Überdies öffnet der Hof seine Türen für den 1. August-Brunch (bis zu 450 Personen), anlässlich der Meseda und am Tag der offenen Käsereien.

Eine Spezialität der Fattoria il Cardo ist sicherlich das Sortiment laktosefreier Milchprodukte. "Durch die Beigabe von Lactase an die Milch erhält man laktosefreie Produkte, die auch Personen mit einer Intoleranz problemlos konsumieren können", erklärt Landwirt Eric Beretta. Wie er ergänzt, sollte bald auch Fondue ohne Lactose erhältlich sein.

Auf dem Wappen des Betriebs hat es eine Distel, die Nationalblume Schottlands, was Eric's Sympathie für dieses Land bezeugt, dessen Motto ihm ebenfalls gefällt, "Niemand greift mich ungestraft an". Dazu erklärt er: "Gemäss einer Legende von Mitte des 13. Jahrhunderts gelang es einer Gruppe von Schotten dank Disteln, einem Hinterhalt des Wikingerheeres zu entgehen. Um ungehört vordringen zu können, hatten sich die Invasoren ihrer schweren Schuhe entledigt. Doch trat einer von ihnen auf die stachelige Pflanze und weckte mit seinem Schmerzensschrei die schlummernden Krieger, die sodann die Invasoren zurückzuschlagen vermochten und die Blume nachher als Nationalsymbol adoptierten".

Nichts Stacheliges hat gewiss der Empfang auf dem Bauernhof il Cardo. Neben den erwähnten Anlässen wird dort seit 2018 an Ferragosto auch ein wohltätiges Abendessen veranstaltet. Vergangenes Jahr ging der Erlös aus den verkauften Speisen an die Associazione Alessia. Die Initiative wird 2019 wiederholt, ein Teil der Einnahmen geht diesmal an die Fondazione Diamante.