



UN'APPETITOSA GAMMA DI PRODOTTI CASEARI
Hedi Roth e Gianpaolo Marchi davanti alla moderna struttura che è caseificio e al contempo apprezzato punto di vendita



CER/TT-Press/S. Golay



EINE SCHMACKHAFTE PALETTE AN KÄSEREIPRODUKTEN
Hedi Roth und Gianpaolo Marchi vor ihrem modernen Gebäude, das sowohl Käserei als auch Verkaufsgeschäft ist

sich dann auf die Alpe Pian Segno zu begeben, die auf einem sich windenden Fussweg über die Croce Portera erreicht wird. Anfang September beginnt der Abzug mit einer langen herbstlichen Rast auf Dötra, bevor sie endgültig nach Olivone zurückkehren. Nachdem vor vielen Jahren das Tal gewechselt wurde, haben sie 2007 auch ihre Produktion gewechselt. Sie haben die traditionelle aufgegeben und die biologische in Angriff genommen. „Mein Ehemann und sein Bruder arbeiteten auf die alte Art und Weise und befolgten praktisch bereits die Normen der biologischen Produktion. Viel musste nicht mehr geändert werden“, sagt Frau Hedi, die in einer Käserei im Kanton Aargau geboren wurde und aufgewachsen ist. „Also haben wir uns an Gaia Vergoni gewandt, die kantonale Ratgeberin in diesem Bereich, um den Wechsel offiziell zu zertifizieren. Unseres ist ein grünes Tal, mit vielen Schattierungen. Mein Traum ist es, es eines Tages auch ganz in „Bio“ zu sehen, eine schöne Marke, die an sich bereits eine bemerkenswerte Promotion mit sich bringen würde.“ Das „Bio“ der Käserei Töira hat aber eine kleine Ausnahme: der Käse der in den drei Sommermonaten auf der Alpe Pian Segno hergestellt wird, kann das Label „Bio“ nicht tragen, denn die Weiden auf dieser Alm an der Lukmanierstrasse werden gemeinsam von etwa zehn verschiedenen Bergbauern aus Olivone bestossen, nach dem alten Brauch der „boggia“. Die gesamte Produktion aus Dötra, so wie auch die Winterproduktion, sind hingegen streng biologisch.

Vom Stall kommt die Milch direkt zur modernen Käserei (im Jahr 2009 erbaut), der Laden für den Direktverkauf ist daran angeschlossen. Ein grosser Parkplatz lädt neben den Einheimischen auch die Touristen von der anderen Seite der Alpen und von der Lombardei zu einer Rast ein. Viele sind treue Kunden, die von der Vielfalt der Köstlichkeiten verführt werden: frische Milch in der Flasche, Joghurt (auch mit Cotogne-Äpfeln, Kürbis und Trauben), Robiola-Frischkäse, Formaggini, Formagella (mit Brennnesseln (ortica) ist besonders speziell), halbharter Käse, der im Winter vor Ort hergestellt wurde, und Butter, die in den Butterfässern, die im Jahr 1911 von Hedis Grossvater erstanden wurden, hergestellt wird. Ausserdem finden wir hier den „Ricotta Scusina“, frisch wie auf der Alm, den (nach der alten Methode) gesalzenen und geräucherten „Mascarpin“, der sich auch für Aperos mit Weisswein hervorragend eignet oder gerieben über die Teigwaren gestreut werden kann. Schliesslich die „Maschèrpa in Bogia“, einen langhaltbaren Ricotta, der mindestens zwei Monate im Keller gepresst wird. Unter den Käufern gibt es einige, die dem „Gnucc e Maschèrpa“ (in Olivone: Kartoffeln und Ricotta) treu ergeben sind. Das ist die schmackhafte Bio-Palette, eine vielgeschätzte Bewahrung des Geschmacks der Vergangenheit. Im Laden finden sich auch Käsesorten, die nicht Bio sind und vom Pian Segno und anderen berühmten Blenieser Almen stammen. Hedi organisiert Treffen mit Schulen aus dem ganzen Tessin: Die Schüler tragen ausnahmslos die weisse Schürze und folgen dem Produktionskreislauf des Käses. Sie bekommen 200 Gramm Käseteig, um damit Häppchen nach ihrem Geschmack (zum Beispiel kleine Herzen) zu formen, die sie dann mit nach Hause nehmen können. Eine Käse-reilektion fürs Leben.

di TERESIO VALSESIA

Sulla strada che sale al Lucomagno un'azienda agricola convertita al bio

Tradizione e specialità al caseificio Töira

Una famiglia transumante, quella dei Marchi. Da alcune generazioni hanno lasciato Deggio, in Leventina, e si sono trasferiti a Olivone, in valle di Blenio. Secondo quanto raccontavano i vecchi, era un riconoscimento perché avevano liberato la via del Lucomagno da due briganti. “Ormai con la Leventina non abbiamo più rapporti”, dice Gianpaolo Marchi che con la moglie Hedi Roth, il figlio Andrea e il fratello Vittorio, è contitolare dell'azienda agricola biologica “Töira”, sulla strada che sale al Lucomagno. Il nome deriva dalla montagna soprastante, il Pizzo Rossetto che nel dialetto locale è la “Töira”. Ogni anno, in primavera, caricano dapprima i dolci pascoli di Dötra per spostarsi poi all'alpe Pian Segno che le mandrie raggiungono a piedi attraverso la Croce Portera. Ai primi di settembre inizia il ritorno con una lunga sosta autunnale ancora a Dötra, prima di scendere definitivamente a Olivone. Dopo aver cambiato valle molti anni fa, dal 2007 hanno cambiato anche produzione. Abbandonata quella tradizionale, sono passati al biologico. “Mio marito e suo fratello lavoravano alla

moda vecchia e sostanzialmente seguivano già le norme della produzione biologica. Non c'era molto da modificare”, dice la signora Hedi, che è nata e cresciuta in un caseificio del canton Argovia. “Così ci siamo rivolti a Gaia Vergoni, consulente cantonale per questo settore, per certificare ufficialmente il cambiamento. La nostra è una valle verde, dalle mille sfumature. Il mio sogno sarebbe di vederla anche tutta “bio”, un bel marchio che già di per sé costituirebbe una notevole promozione”. Il “bio” del caseificio Töira ha però una piccola eccezione: infatti il formaggio che viene prodotto nei tre mesi estivi a Pian Segno non porta il marchio poiché il pascolo di questo alpe, sulla strada del Lucomagno, viene sfruttato in modo unitario da una decina di alpigiani di Oli-

vone, secondo l'antica usanza della “boggia”. Tutta la produzione di Dötra, come pure quella invernale è invece rigorosamente biologica. Dalla stalla il latte arriva direttamente al modernissimo caseificio (costruito nel 2009), adiacente al negozio per la vendita diretta. Un ampio parcheggio invita alla sosta anche i turisti d'oltralpe o lombardi, oltre ai clienti locali. Molti sono clienti fedelissimi, sedotti dalla varietà di queste delizie: latte fresco in bottiglia, yogurt (anche alle mele cotogne, zucca e uva), robiola,

formaggini, formagella (speciale quella con ortiche), formaggio semiduro, prodotto qui durante l'inverno, e burro, che esce dagli stampi acquistati nel 1911 dal nonno di Hedi. Inoltre troviamo la ricotta “scusina”, fresca come all'alpe, il mascarpin salato e affumicato (secondo il vecchio metodo), ottimo anche come aperitivo con il vino bianco, o da grattugiare sulla pasta. Infine, la “maschèrpa in bogia”, che è la ricotta ad alta durata di conservazione, pressata almeno due mesi in cantina. E fra gli acquirenti ci sono i fedelissimi dei “gnucc e maschèrpa” (a Olivone: patate e ricotta). Questa è l'appetitosa gamma bio, un apprezzato recupero dei sapori del passato. Il negozio dispone anche di formaggi non bio, provenienti da Pian Segno e da altri rinomati alpi bleniesi. Come corollario Hedi organizza degli incontri con le scuole di tutto il Ticino: rigorosamente in grembiulino bianco gli allievi seguono il ciclo produttivo dei formaggi e ricevono due etti di massa per formare bocconcini o altre forme di loro gusto (ad esempio dei cuoricini) che portano a casa. Una lezione di casearia e di vita.

DOVE SI TROVA/WO ZU FINDEN

CASEIFICIO TÖIRA
via Cantonale 50
6718 Olivone
tel. +41 (0) 91 872 11 06
info@caseificiotoira.ch

Tradition und Spezialitäten in der Käserei Töira

Ein Bauernhof an der Strasse zum Lukmanierpass, der sich Bio gewidmet hat

von TERESIO VALSESIA

Die Familie Marchi ist eine Familie von Almbauern. Vor einigen Generationen haben sie Deggio im Leventinatal verlassen und sind nach Olivone im Bleniotal gezogen. Nach dem was die Alten erzählen, war es ein Glück, denn sie befreiten die Lukmanierstrasse von zwei Räufern. „Nun haben wir keine Beziehung mehr zur Leventina“, sagt Gianpaolo Marchi, der mit seiner Frau Hedi Roth, seinem Sohn Andrea und seinem Bruder Vittorio, Mit-eigentümer des biologischen landwirtschaftlichen Betriebs „Töira“, auf der Strasse, die zum Lukmanierpass führt, lebt. Der Name stammt vom Berg oberhalb, dem Pizzo Rossetto, der im lokalen Dialekt „Töira“ genannt wird. Jedes Jahr im Frühling bestossen sie zuerst die süsssen Weiden von Dötra, um