



**TRADIZIONE E PASSIONE**  
Il lavoro di Rigozzi e dei suoi collaboratori è stato premiato con il riconoscimento di "miglior formaggio d'alpe 2011" andato al Camadra

CER/TT-Press/C.Reguzzi



**TRADIZIONE UND LEIDENSCHAFT**  
Severino Rigozzi und Sohn Odis kontrollieren die Tiere. Ihr "Camadra" wurde 2011 als bester Tessiner Alpkäse ausgezeichnet

CER/TT-Press/C.Reguzzi

di TERESIO VALSESIA

## Severino Rigozzi tra Aquila e Camadra: entusiasmo, imprenditorialità, sacrifici Nel Caseificio del Sole

**M**eccanico fino a vent'anni, poi contadino e alpigiano. Una folgorazione? "No, semplicemente il frutto della passione. Sono nato in un luogo straordinario: la campagna di Aquila, circondata da alpi e da valli splendide. Non ho studiato agricoltura, ci sono nato dentro. Ero ancora bambino e già curiosavo nelle stalle del paese dando una mano e imparando il mestiere dagli anziani".  
"La passione è la prima condizione per fare bene il nostro lavoro", dice Severino Rigozzi, alpigiano in Val Camadra (alle porte della Greina), e titolare del Caseificio del Sole, fiore all'occhiello di una moderna azienda agricola ad Aquila, nel cuore della Valle del Sole. L'anno scorso ha vinto il primo premio alla rassegna dei formaggi d'alpe del Ticino con il suo Camadra Dop. L'ufficio è tappezzato da una cinquantina di trofei e di coppe vinte nelle esposizioni bovine. Severino Rigozzi può ben dire di aver costruito con le sue mani una moderna azienda agricola che è un punto di riferimento per l'economia montana blesiese. "Sono partito con quattro mucche. Ora ho in stalla 85 bovine, delle quali 60 lattifere, che all'alpe diventano 80".

Un tempo si diceva: vale più la pratica della grammatica. "Per me è stato proprio così; ho appreso 'rubando il mestiere', dedicandomi alla professione con l'entusiasmo e con la volontà di migliorare".  
Da apprendista alpigiano, con la sua tenacia, si è trasformato in un'esemplare figura di imprenditore. La sua azienda è il frutto di un lavoro di squadra, di una buona amministrazione e di una coraggiosa politica di rinnovamenti e investimenti. Si fa quasi fatica a chiamare 'stalla' il grande "residence" bovino situato nella campagna di Aquila. "Prossimamente inaugureremo il nuovo Caseificio del Sole, ampliato e modernizzato secondo le norme vigenti". Vi è un legittimo orgoglio nelle sue parole. "Il riconoscimento del miglior formaggio Dop del Ticino ricevuto a Bellinzona è stato una grande soddisfazione ed una notevole promozione commerciale. Un successo che è il frutto di tanti sacrifici. Al mattino vengo in

stalla alle 5 e non ho mai contato le ore di lavoro, proprio come devono fare gli imprenditori".  
Rigozzi carica l'alpe Camadra dal 1991. A quel tempo era stato l'unico a rispondere al bando di concorso poiché l'alpe era in parte abbandonato. Successivamente, grazie al Patriziato di Semione, i tre corti sono stati completamente rinnovati e gli iniziali 30 capi di bestiame caricati sono quasi triplicati. Così si può dire che a Camadra l'eccellenza casearia è il frutto di vent'anni di lavoro a braccetto con Madre Natura.  
Il pascolo, ricco di erbe e di fiori, è eccezionale e sale fino a 2000 metri di quota. Questo è un regalo della Provvidenza. Poi c'è la sapienza dell'uomo, l'antica arte

della 'casàda'. La star dei formaggi è una pasta semidura, dal gusto delicato e aromatico, i cui profumi vengono evidenziati con la lunga stagionatura in una grotta veramente speciale, nelle Cantine Cima Norma.  
Per tutto l'anno il Caseificio del Sole genera le prelibate formagge che hanno conquistato il palato di ticinesi e turisti dopo il successo immediato riscontrato dal severo mercato locale.  
Il Caseificio del Sole, che guarda verso la Val Camadra e l'ardita piramide del Sosto, riprende l'attributo identitario Valle di Blenio, che forse deve il suo nome a Belenos, dio celtico del sole. Dice Rigozzi: "Ma cos'è il formaggio se non un concentrato meraviglioso di sole e di arte casearia? E d'altra parte non è il sole una gigantesca forma di formaggio?".  
Dalla sua inventiva è nato recentemente un nuovo prodotto, il Rakletello. Tutta la gamma casearia parte alla volta dei negozi ticinesi arrivando anche nei grandi centri di vendita. La splendida grotta-cantina presso la Cima Norma, inaugurata nel 2010, è aperta ogni primo sabato del mese (la mattina) per la vendita diretta.  
Qual è il senso di tutto questo lavoro? "Spero che Odis, mio figlio, continui. Con la mia stessa passione".

**DOVE SI TROVA/WO ZU FINDEN**  
**AZIENDA AGRICOLA E CASEIFICIO DEL SOLE**  
Severino Rigozzi  
6719 Aquila  
Tel. +41 (0)79 207 01 79  
s.rigozzi@bluewin.ch  
caseificioodelsole.vallediblenio.ch

## In der Käserei der Sonne Severino Rigozzi zwischen Aquila und Camadra: Enthusiasmus, Unternehmertum und Opfer

von TERESIO VALSESIA

**B**is zu seinem zwanzigsten Lebensjahr war er Mechaniker, dann Landwirt und Bergbauer. Ein Geistesblitz? "Nein, einfach die Frucht der Leidenschaft. Ich wurde an einem aussergewöhnlichen Ort geboren: im Ackerland von Aquila, umgeben von herrlichen Bergen und Tälern. Landwirtschaft habe ich nicht studiert, ich bin in sie hineingeboren worden. Bereits als Kind stöberte ich in den Ställen des Dorfes herum, half den Alten und lernte dadurch den Beruf. Die Leidenschaft ist die erste Bedingung, um unsere Arbeit gut zu machen", sagt Severino Rigozzi, Bergbauer aus dem Camadratal (bei den Pforten der Greina), und Eigentümer der Käserei Caseificio del Sole, dem Aushängeschild einer modernen Unternehmung in Aquila, im Herzen des Valle del Sole, des Sonnentals. Letztes Jahr

hat er beim Tessiner Alpkäsewettbewerb mit seinem Camadra Dop den ersten Preis gewonnen.  
Das Büro ist mit einem halben Hundert Trophäen und Pokalen, die bei Rinderausstellungen verliehen wurden, tapeziert. Severino Rigozzi kann von sich sagen, dass er eigenhändig ein modernes Landwirtschaftsunternehmen geschaffen hat, das zum Bezugspunkt der Wirtschaft des Blieniotals geworden ist. "Angefangen habe ich mit vier Kühen. Jetzt habe ich 85 Rinder im Stall, 60 davon sind Milchkühe, auf der Alp werden es 80 sein." Früher sagte man: Probieren geht über Studieren. "Für mich war es tatsächlich so; Ich habe gelernt, indem ich das Handwerk ausübte, mich dem Beruf mit Enthusiasmus und dem Willen besser zu werden verschrieb." Von lernenden Bergbauern hat er sich durch seine Zähigkeit zu einem beispielhaften Unternehmer gewandelt. Sein Betrieb ist die Frucht von Teamarbeit, von einer guten Administration und einer mutigen Erneuerungs- und Investitionspolitik. Es ist selten, die grosse "Rinderresidenz" auf den Feldern Aquilas einen Stall zu nennen. "Demnächst werden wir die neue, nach geltenden Normen modernisierte und erweiterte Käserei Caseificio del Sole einweihen." Aus seinen Worten hört man berechtigten Stolz heraus. "Die Anerkennung des besten Dop Käses aus dem Tessin in Bellinzona zu erhalten, war eine grosse Befriedigung und wahrnehmbare Werbung für unseren Betrieb. Ein Erfolg, der Frucht vieler Opfer ist. Morgens komme ich um 5 in den Stall. Ich habe nie die Arbeitsstunden gezählt, so wie es Unternehmer machen müssen."  
Rigozzi bestosst die Alpe Camadra seit 1991. Damals war er der einzige, der auf die Ausschreibung reagierte, denn die Alp war teilweise sich selbst überlassen worden. Nach und nach wurden, dank des Patriziats von Semione, drei Höfe komplett renoviert und die Zahl der Tiere, die sömmeren, hat sich von anfänglichen 30 Stück beinahe verdreifacht. Folglich kann gesagt werden, dass die exzellenten Milchprodukte eine Frucht von fast 20 Jahren enger Zusammenarbeit mit Mutter Natur sind. Die Weide, reich an Kräutern und Blumen, ist aussergewöhnlich und steigt bis zu 2000 Höhenmetern auf. Das ist ein Geschenk der Herkunft. Hinzu kommt noch das Wissen des Menschen, die uralte Kunst des KäSENS. Der Starkäse hat einen halbharten Teig mit delikatem und aromatischem Geschmack, dessen Düfte der Beweis einer langen Reifezeit in einem wirklich besonderen Keller, im Gebäude der Cima Norma, sind. Das ganze Jahr über stellt das Caseificio del Sole vorzügliche Formagella, jungen Alpkäse, der, nach dem sofortigen Erfolg auf dem strengen lokalen Markt, die Geschmacksnerven der Tessiner und der Touristen überzeugt hat, her. Das Caseificio del Sole, das zum Camadratal blickt, nimmt das identitätsstiftende Merkmal des Blieniotalts auf, das seinen Namen vielleicht Belenos, dem keltischen Sonnengott, verdankt. Rigozzi sagt: "Was ist Käse, wenn nicht ein wunderbares Konzentrat aus Sonne und Käsekunst? Und andererseits, ist nicht die Sonne eine gigantische Käseform?"  
Sein Erfindungsgeist hat vor Kurzem ein neues Produkt zur Welt gebracht, das "Rakletello". Das ganze Spektrum der Käserei ist sowohl in den Tessiner Läden als auch in den grossen Einkaufszentren erhältlich. Der prächtige grottenartige Keller der Cima Norma wurde 2010 eingeweiht und ist jeden ersten Samstagmorgen des Monats für den Direktverkauf geöffnet. Was ist der Sinn all dieser Arbeit? "Ich hoffe, dass Odis, mein Sohn, weitermachen wird. Mit der gleichen Leidenschaft wie ich."