

A Scarp sopra Semione qualità e tanta cordialità

Qualität und Herzlichkeit in Scarp



CAMERA CON VISTA... SUL VERDE
Quiete, cucina di stagione e un
accogliente ambiente familiare

CER/TTI-Press/G.Putzli

di/von **ELIA STAMPANONI**

Cordialità, qualità e tanta passione sono gli ingredienti della ricetta proposta all'agriturismo Scarp, piccola frazione del comune di Serravalle. Il complesso, situato sul versante destro della Bassa Valle di Blenio, beneficia di un imprevedibile panorama. Ci si arriva comodamente in automobile, oppure camminando venti minuti da Semione, salendo lungo un pittoresco sentiero. La quiete è di casa nell'accogliente struttura che può ricevere una ventina di persone per una cena e ospitarne fino a 14 per la notte. Nata nel 2010, quando Michele e Ruth Togni hanno congiunto le forze con Simona Bruni, la comunità aziendale alleva oggi un gregge di circa 190 pecore e una man-

dria di 50 mucche nutrici della razza Highland, seguendo i principi dell'agricoltura biologica. Il menù (per il quale è indispensabile prenotare) prevede pertanto carne bio e a chilometro zero, accompagnata da pietanze possibilmente locali, di stagione e biologiche, come polenta, patate o verdure dell'orto e formaggi della regione. Per accompagnare i pasti non mancano i dolci fatti in casa e un buon bicchiere di vino, prodotto in loco, nella cantina di Scarp.

DOVE SI TROVA/WO ZU FINDEN

AGRITURISMO SCARP

Michele e Ruth Togni,
Simona Bruni
6714 Semione
tel. +41 (0)79 696 58 25
biotogni@bluewin.ch

L'azienda è completata da quasi un ettaro di vigneti situati sui pendii di Semione, che garantiscono la materia prima per la vendemmia.

L'agriturismo contempla anche tre semplici ma bellissime camere, dove soggiornare con una spesa di soli 50 franchi (ricca colazione inclusa) avvolti in una tranquillità stratosferica. L'ambiente familiare è adatto per una piacevole vacanza, ma anche per gruppi, società o ditte che potranno concludere una riunione o una giornata di lavoro con una buona e genuina cena. Gli elogi annotati nel libro degli ospiti suggellano il successo dell'intenso impegno che le due famiglie contadine svolgono con tanto sentimento e dove ognuno contribuisce con le proprie competenze al buon esito collettivo.

Herzlichkeit, Qualität und sehr viel Leidenschaft sind die Zutaten für den landwirtschaftlichen Gasthof in Scarp, einem kleinen Weiler der Gemeinde Serravalle. Der Komplex, an der rechten Seite des unteren Bleniotals gelegen, profitiert von einem unvergleichlichen Panorama. Man erreicht den agrotouristischen Betrieb bequem mit dem Auto, oder indem man von Semione aus 20 Minuten über einen malerischen Weg zu Fuss hochsteigt. Etwa 20 Personen können in dem Betrieb zu Abend essen und nachts kann die Struktur, in der die Ruhe zu Hause ist, bis zu 14 Personen beherbergen. Entstanden ist der Betrieb im Jahr 2010, als sich Michele und Ruth Togni mit Simona Bruni zusammengeschlossen haben. Die betriebswirtschaftliche Gemeinschaft zieht heute eine Herde von etwa 190 Schafen und eine Gruppe von etwa 50 Mutterkühen der Rasse Highland nach den Prinzipien der biologischen Landwirtschaft auf. Das Menü (für das man unbedingt reservieren muss), beinhaltet Bio-Fleisch ohne Transportweg, begleitet von Beilagen wie Polenta, Kartoffeln oder Gartengemüse und Käse aus der Region, die nach Möglichkeit lokal, saisonal und biologisch sind. Zur Begleitung der Hauptspeisen fehlt es nicht an hausgemachten Süßigkeiten und einem guten Glas Wein, vor Ort in der Kellerei Scarp hergestellt. Der Bauernhof wird von fast einem Hektar Rebstöcken an den Hängen Semiones, die den Rohstoff zur Weinlese garantieren, vervollständigt. Der landwirtschaftliche Gasthof schliesst auch drei einfache aber sehr schöne Zimmer ein, in denen man für nur 50 Franken (inklusive eines reichhaltigen Frühstücks), in einer stratosphärischen Ruhe eingehüllt, übernachten kann. Das familiäre Ambiente ist für einen angenehmen Urlaub gut geeignet, aber auch für Gruppen, Gesellschaften oder Firmen, die reservieren, um ein Meeting oder einen Arbeitstag mit einem guten und ehrlichen Abendessen abzuschließen. Die Lobeshymnen im Gästebuch besiegeln den Erfolg des grossen Engagements der beiden Bauernfamilien, von denen jede mit viel Feingefühl und jeder mit seinen eigenen Kompetenzen zum guten Gesamtergebnis beiträgt.