

Carla Rezzonico Berri
carla@rezzonico.ch



Rinascere nel nome della socialità

L'ampia tenuta del Morchino include vigneti, un albergo, un ristorante e un grotto. Vuole deliziare gli ospiti, ma anche offrire un nuovo inizio a chi vi lavora grazie alla Cooperativa Area

Quello che vi apprestate a leggere è un articolo nato da un altro articolo; un servizio apparso diversi anni fa su Ticino7 che presentava (attraverso magnifiche e crepuscolari fotografie di Peter Keller e un interessante testo di Martina Rezzonico) la tenuta Morchino, situata sulle pendici del Monte San Salvatore, tra Paradiso e Pazzallo. Ritagliato e conservato, ogni tanto lo riprendevo in mano e pensavo che quella proprietà, quei vigneti, quella storia, avrebbero dovuto essere raccontati sulla nostra rivista. L'occasione si è presentata con la rinascita della tenuta - dopo un lento ma inesorabile decadimento - grazie a un progetto sociale la cui prima tappa è stata l'apertura di un albergo, l'Hotel Bigatt, sulla via che porta a Carona. Già il nome si riallaccia alla storia del luogo: *bigatt*,

bachi, perché qui un tempo si praticava, oltre all'agricoltura e alla viticoltura, anche l'allevamento dei bachi da seta.

Al Morchino si respira la storia

L'ampia tenuta di circa 75 000 metri quadrati è composta da una villa (frutto forse della trasformazione di un edificio rurale in residenza padronale), gli adiacenti casseggiati disposti attorno a una corte e vasti appezzamenti agricoli. Possiamo immaginare che nell'Ottocento l'attività fosse intensa, come testimoniano il vecchio torchio e le tracce dei locali che ospitavano cantine, lavatoi, un alambicco e una *bigatèra*. Dell'insieme fa parte anche una cappella privata dedicata a S. Vincenzo de' Paoli con pitture decorative di fine Ottocento.

La storia del Morchino ha radici lontane,



ma non abbiamo trovato uno studio in merito; citiamo perciò qualche notizia dall'articolo di cui si parlava sopra. Sembra che la zona fosse già frequentata in epoca romana e altomedioevale, quando viene nominata in documenti e atti notarili datati al 735 e 774 d. C.; allora la proprietà apparteneva forse a una benestante famiglia longobarda. Alcune fondamenta scoperte nel 1928 durante importanti lavori alla casa padronale resi necessari da un grosso incendio hanno fatto ipotizzare un insediamento di costruzioni rustiche forse del X-XII secolo. All'inizio dell'Ottocento la proprietà del Morchino passò a una famiglia luganese: infatti un religioso la lasciò in eredità alla nipote Maria Maddalena sposata con Giovanni Antonietti. La stessa famiglia la conservò fino alla fine del Novecento,

quando scomparve l'ultima sua discendente, Maria. Il marito, l'artista Leo Crepaz, la cedette qualche anno dopo alla "Fondazione Leo e Maria Crepaz Antonietti-Centro Morchino" creata nel 1997 per un impegno nell'ambito socio-sanitario e culturale.

Un progetto sociale su misura

Per farci raccontare come Morchino abbia iniziato il suo processo di rinascita, abbiamo incontrato Aldina Crespi, membro di comitato della Cooperativa sociale Area che ha assunto la gestione del progetto. "Individuare ciò che era più indicato per Morchino non è stato facile" racconta. "Leo Crepaz è mancato qualche anno dopo la moglie e le sue volontà erano chiare, ma arrivare a concretizzarle ha richiesto tempo e riflessioni. All'inizio

▲ La tenuta si sviluppa su una superficie di circa 75 000 metri quadrati

Le strade del vino Die Weinstrassen



Carlo Reguzzi



Carlo Reguzzi

Mario Ferrari - membro del Consiglio di Fondazione Crepaz Antonietti e per quasi vent'anni a capo della Fondazione Diamante - ha cercato, grazie anche alla grande esperienza nel lavoro sociale con persone che vivono situazioni disagiate, di realizzare un progetto in linea con gli scopi statutari. Si era pensato di sfruttare l'enorme potenziale del luogo (che dispone di grandi aree verdi) e di creare un'azienda di catering che comprendesse la lavorazione agricola e l'elaborazione in cucina dei prodotti locali. Si era pure presa in considerazione, data la favorevole posizione panoramica degli edifici esistenti, la creazione di un piccolo albergo. Il nuovo comitato, presieduto dall'avvocato Fabio Stampanoni, ha cercato un partner che potesse condividere un progetto di quel genere ed è stata interpellata la Cooperativa Area, che si occupa di creare e gestire attività artigianali e commerciali per persone in difficoltà. La prima tappa è stata l'apertura in giugno dell'hotel Bigatt ma il cammino è stato lungo, così come la ricerca dei fondi necessari e i lavori di recupero e ripristino delle costruzioni, affidati all'architetto Raffaele Cavadini".

All'insegna del baco

Dell'albergo, che dispone di 23 camere, fanno parte l'antica villa Antonietti - affacciata sul lago di Lugano, con una meravigliosa vista sul Monte Brè e nella parte posteriore sui vigneti e sul San Salvatore - più alcuni spazi a tempo adibiti ad abitazioni e lavori agricoli aperti su una corte. Vi sono pure una cappella e una saletta con il vecchio torchio, dove si pensa di organizzare piccole degustazioni. Al piano superiore alcune sale affrescate - dedicate all'olivo e al pavone - fanno riferimento ai soggetti dipinti probabilmente a metà Ottocento e possono



servire per riunioni o corsi; una deliziosa saletta bianca decorata da stucchi permette agli ospiti di godersi un momento di sosta. Sempre al piano superiore, una piccola ma intrigante veranda che guarda sul lago. Un bel giardino e una piscina offrono momenti di relax.

Nel cuore dell'hotel ecco la Locanda del Bigatt, con una sessantina di posti distribuiti su alcune sale e un'incantevole terrazza panoramica dove gustare la cucina dello chef Daniele Giordano. "Lo spirito della cucina? Chilometro zero e biologico, quando è possibile. Abbiamo 2000 metri quadri di orti da cui speriamo di ricavare verdure e frutta in abbondanza. Quest'anno abbiamo avuto qualche problema con gli ungulati, a cui dobbiamo trovare rimedio. E poi vogliamo offrire i prodotti della terra e del lago qui intorno: formaggi e carne di produttori locali, pesce del Ceresio...", ci dice Aldina Crespi, mo-

strandoci il primo menu, che propone piatti nostrani semplici come la selezione di formaggi e salumi del territorio ma anche raffinate combinazioni quali le tagliatelle fatte in casa con bottarga di persico e luccioperca del Ceresio o il risotto con porri, zucchine e trota affumicata della Calanca.

La prima carta, dicevamo. Sì, perché il ristorante e l'albergo dovevano aprire in maggio ma il Covid ha fatto slittare l'inaugurazione di un mese. "Pensavamo di partire a piccoli passi" continua la nostra guida, "invece ci siamo trovati subito con il tutto esaurito! Felici, naturalmente, ma con qualche contrattempo da risolvere".

Anche il bicchiere è locale

Incontriamo la sommeliera Anna Valli, ospite più volte della nostra rivista. "Mi occupo del settore delle bevande e ho curato la carta dei vini con grande at-



tenzione alle produzioni locali. Intendo proporre alcuni classici delle aziende più rinomate accanto alle piacevoli scoperte delle piccole. I vini della casa sono quelli dei vigneti della proprietà, serviti anche al bicchiere. Ho scelto vini fatti bene dai prezzi ragionevoli, che vanno dai 36 fino agli 80 franchi a bottiglia". Anna Valli ha alle spalle una lunga esperienza, segue e conosce di persona i produttori e le loro proposte. A questo proposito mi mostra con orgoglio un dono ricevuto dal presidente dell'Associazione Viticoltori e Vinificatori Ticinesi Sacha Pelossi: un Merlot del Ticino chiamato Morchinetto dai "vigneti del San Salvatore" con etichetta disegnata da Leo Crepaz.

La missione sociale

Ma come funziona la presa a carico sociale delle persone bisognose? "Viene offerto loro un percorso definito di inserimento al lavoro e di integrazione sociale" spiega Aldina Crespi. "Per chi lo desidera può esserci anche una possibilità di riqualifica e di formazione professionale. Il progetto è volto a persone di ogni età che, per ragioni differenti, hanno perso l'accesso al lavoro e trovano difficoltà di reinserimento. Gli ambiti in cui questo avviene sono tanti: dal lavoro in cucina e in sala a quello degli orti, del giardino e della manutenzione in generale della casa (pulizia, piccole sistemazioni). Il programma AUP (attività di utilità pubblica) va dai 6 ai 12 mesi e gode di una piccola retribuzione, che va ad aggiungersi al contributo di assistenza statale. L'intento è che queste persone possano poi trovare un posto di lavoro per mettere a frutto ciò che hanno imparato al Morchino. Attualmente ci sono 13 persone che lavorano con i professionisti dei diversi settori

dell'hotel-ristorante, che possono contare sul sostegno di due operatori socio-professionali".

Dove il vino è tradizione

Dal 2003 l'ampia estensione di vigneti è gestita dalla Fattoria Moncucchetto, con l'esperta enologa Cristina Monico a indicare la direzione. La zona di Morchino gode di un buon soleggiamento nonostante l'esposizione a nord, e i vigneti sono stati reimpiantati nel 2012 con varietà resistenti alle malattie così da poter praticare una viticoltura più ecologica. Due sono i vini della tenuta, entrambi denominati Murchi. Il rosso viene vinificato con le uve Divico, il bianco con Johanniter. "Il Divico, dai tannini meno marcati, piace ai clienti servito fresco; il bianco, aromatico ma delicato, si accorda con la stagione estiva", continua Anna Valli che ha assunto il nuovo incarico con entusiasmo, nonostante i tempi difficili.

Il Grotto Morchino, situato nelle vicinanze in una cornice rigogliosamente verdeggiante, fa parte anch'esso della proprietà della Fondazione, che intende rinnovarlo nei prossimi anni. Appoggiato alla montagna rocciosa, è una costruzione dalla facciata arricchita da una decorazione architettonica particolare. Per molti anni e generazioni è stato gestito dalla famiglia Olgiati che lo ha ceduto di recente. Forte della sua tradizione (iniziata nel 1842) e della vicinanza al centro cittadino, il grotto ha molti affezionati frequentatori amanti della tranquillità e della frescura regalata dai boschi che lo circondano. Un tempo, tra gli ospiti c'era anche Hermann Hesse.

Per saperne di più:

Martina Rezzonico-Peter Keller, Morchino. *Una collina incantata*, Ticino7 11 gennaio 2013 (sul web: issuu.com/in-focdt/docs/n_1302_ti7)

< Il vecchio torchio ci ricorda l'epoca
^ in cui la tenuta ospitava attività rurali
^

^ La Locanda del Bigatt può contare
^ su un'incantevole terrazza panoramica

< Le sale affrescate richiamano lo stile
^ ottocentesco e ospitano riunioni o corsi

^ La piccola cappella è stata difesa
e riportata al suo originale splendore