

# Così "bóna" che non la ferma nessuno

**CAVIGLIANO.** Una tradizione scomparsa, recuperata dall'ostinazione di un maestro elementare e dei suoi bambini. Da 500 kg a 8 tonnellate: «Così ho riportato in vita la farina della valle Onsernone».

Undici anni dopo, il riconoscimento di tanto impegno e ricerca. «Giunge un po' inaspettato, lo prendo come una gratificazione per il lavoro svolto – dice Ilario Garbani – Anche perché, all'inizio, non è che ci guadagni. Adesso... sì, qualcosina».

Ma non sono stati i soldi a motivarlo, quando nel 2006 decise di provare a ripristinare una tradizione e una memoria: la farina bóna, già presidio Slow Food dal 2008 e ora vincitrice della Chiocciola 2017, destinata a chi si sia distinto nel «salvaguardare e divulgare prodotti e saperi legati al no-

stro territorio in maniera autentica, viva e gustosa», spiega il presidente Slow Food Ticino Mario Ferrari. Dopo i vitigni Bondola del Sopraceneri, premiati nel 2016, ecco il mais tostato e macinato finissimo: pronto a essere consumato così, senza cottura, mischiato a latte e yogurt o come ingrediente di polente, minestre, torte, crêpes e anche gelati. Quando si cominciò, al mulino di Loco se ne faceva mezza tonnellata l'anno. Oggi sono 8, grazie anche al restauro del mulino di Vergeletto: vendute «per tre quinti» in sacchetto e per la parte restante lavorata in biscotti, birra, pasta, amaretti, creme spalmabili.

Una tradizione della Valle Onsernone, recuperata assieme ai bambini delle elementari cui Garbani, 58 anni oggi, faceva da maestro al 50%. «Dal 1991 ci provava il museo Onsernone. Ma il prodotto era scomparso ormai da 20 anni, nessuno sapeva più qual era la



tostatura giusta. Io, facendo ricerca con i bambini, ho scoperto il segreto». E ha finalmente conquistato i palati degli anziani che se ne ricordavano; poi gli scaffali di Migros, Coop,

i piccoli rivenditori. «Compro il mais del Piano di Magadino, lo passo in un tostatore per il caffè». La farina è così diventata uno dei 3 "presidi" in Ticino, 22 in Svizzera, con cui Slow Food

## Gli altri "presidi"

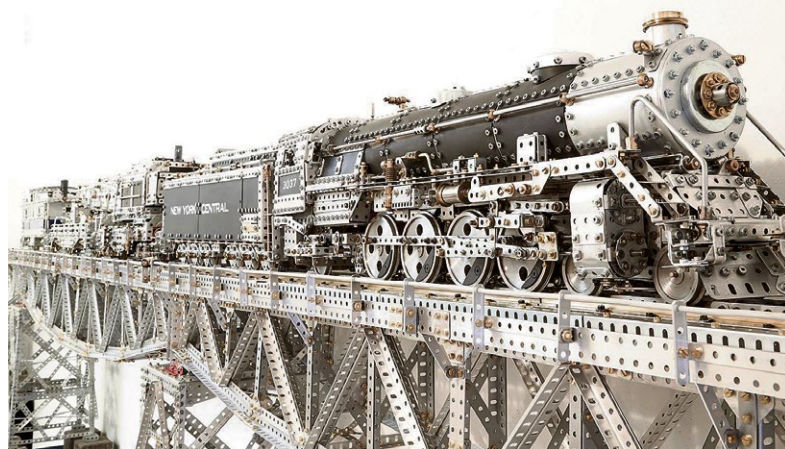
### Zincarlin della Valle di Muggio

È un formaggio a pasta cruda prodotto sul versante svizzero del Monte Generoso, con latte vaccino e un po' di latte di capra quando è stagione. A forma di tazza capovolta, aromatizzato con abbondante pepe nero, è stato recuperato nella versione trattata quotidianamente con vino bianco, pronta al consumo dopo due mesi di stagionatura.

### Ciccitt delle Valli del Locarnese

Sono salsicce lunghe e sottili preparate con la carne, il grasso e il cuore della capra, un tempo considerata la "vacca dei poveri". Legate alla famiglia Dadò di Caverigno, «invaso dalle capre» secondo i racconti della prima metà del Novecento, scomparvero negli anni '50.

sostiene «le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire». Il prossimo potrebbe essere «il mais rosso – svela Ferrari – Ci stiamo ragionando». SARA BRACCHETTI



## Un crowdfunding per salvare Stokys, il meccano svizzero

**BAUMA (ZH).** La sua fama ha superato i confini. Ma oggi Stokys, il meccano svizzero, rischia di scomparire: tanto da rivolgersi al crowdfunding per sopravvivere «in un contesto di mercato difficile». Dopo 75 anni di tradizione, si legge sul sito, «vogliamo aggiornare il nostro modello di business e adottare un approccio digitale, senza perdere i nostri valori». Il link diretto è alla piattaforma wemakeit.com, dove sono già stati raccolti circa 35mila franchi sui 94mila che servono, anzitutto, a evitare di «trasferirci in Asia: vogliamo continuare a produrre alta

qualità in Svizzera, in maniera sostenibile». Finora, ci si è riusciti a fatica e grazie a un giorno di lavoro gratuito a settimana offerto da tre dipendenti. Adesso si proverà a coinvolgere i consumatori: a partire da una piattaforma dove scambiare opinioni così come dare consigli, suggerimenti, addirittura fornire idee all'azienda. Sottoscrivendo un abbonamento, si potranno poi noleggiare giochi, acquistare ricambi a prezzi scontati, ricevere gratuitamente bulloni e viti o ricevere istruzioni per stampare in 3D, a casa, i pezzi che mancano. SBRA

PUBBLICITÀ

## MERCATINO

Le poltrone del Design internazionale, quali Thonet e Mücke-Melder rimangono in esposizione a Rivabella Art Gallery a Magliaso, in via Ressa 17, dal 28 marzo al 18 aprile. Tel. 0765338722



### PROF ZAMINA - GRAND MEDIUM

Specializzato del rapido e definitivo ritorno dell'amore, anche nei casi più disperati. Amori, annullamento sortilegi, fortuna al gioco. Risultato garantito in 5 giorni con una veggenza approfondita. Pagamento dopo il risultato. Lavoro serio ed efficace.

**Discrezione Assoluta.**  
0797620572/0779364905

## data-coach

Datensicherung  
Datenrettung

www.data-coach.ch  
Tel: 078 900 11 03



- VENDITA
- CONSULENZA
- RICAMBI
- RIPARAZIONI
- RIPRESE CON DRONE
- STAMPA 3D
- SCUOLA DI VOLO
- CORSI COSTRUZIONE

**DAL 1 APRILE 2017**  
**APERTURA NUOVO NEGOZIO**  
**A IRAGNA, VIA GIURETTO 9**

VIA GIURETTO 9  
6707 IRAGNA  
TEL 091 600 09 09  
e-mail: info@involo.ch  
www.involo.ch

**Rivolgetevi da qui**  
**ai vostri futuri clienti.**