

Microcosmi / Sguardi sulle cose che cambiano, nel territorio e nelle persone

# L'uva e l'orchidea

Il nostro viaggio nella cultura ticinese del vino e della vigna ci porta a Corteglia, in un'azienda in cui le capacità dell'uomo si affinano ascoltando la natura

di Massimo Daviddi

Verso la fine della conversazione, Mauro Ortelli, vinificatore di Corteglia apprezzato oltre i confini del Cantone, riflette sul rapporto che l'uomo ha con la natura, su quanto esile sia il filo che separa un intervento corretto, mirato, verso una coltura, dall'incapacità o presunzione che l'uomo stesso dimostra nel volere intervenire quando non è il caso, compiendo eccessi inutili e dannosi.

«Vede, se metto dell'azoto vicino a una pianta posso fare una cosa positiva e allo stesso tempo se ne metto troppo la posso danneggiare. Altre volte, meglio non mettere nulla. Importante è capire, osservare: è la lezione che ho appreso dalle esperienze fatte a Chardonne sur Vevey, poi a Changins e Bordeaux, ma anche dalla vita concreta, semplice, della campagna». Ricorda un periodo passato, dove a Corteglia era diffusa l'uva Margelana, grande e rosa, che veniva venduta a Winterthur per fare succo d'uva. E adesso, nella balza sotto la cantina c'è un'orchidea nata spontaneamente, affiancata da una seconda. Entrare nel nucleo di Corteglia, è sentire il silenzio che le corti rurali conservano, segno di qualcosa che di quella vita resta, perdura. Siamo nella taverna con camino, alle pareti un quadro di Samuel Wülser che riprende l'osteria Frecass e a lato uno più piccolo di Gino Macconi, taverna «voluta fortemente da mio papà», dice Mauro e dove appoggiamo fogli e penna ecco «il carro dei buoi che usavano per andare al Generoso a prendere la legna. Particolare un po' curioso, all'inizio del secolo scorso portavano i rami più piccoli alle panetterie di Como per fare il fuoco nei forni dove cuocevano il pane. Se adesso si va su quei sentieri, sono inaccessibili: è difficile pensare che potessero arrivare con carro e buoi da quelle parti».

Il carro di castagno, targa 2457, è diventato un bel tavolo. «Mio nonno Giuseppe, 'Pepin', vissuto fino a novantasei anni, era bambino e quando andavano a Como guidava il bisnonno; dormivano alla Balduana e poi scendevano per le consegne, certo non tutti i giorni perché erano contadini. Il nonno mi ha aiutato



Mauro Ortelli e il suo vigneto

nella vigna fino a pochi anni prima di morire».

La famiglia Ortelli è legata alla terra? «Pepin lavorava come giardiniere a Villa Argentina, era un po' l'uomo di fiducia della 'signorina', come la chiamavano ai tempi. Credo fosse la famiglia Bernasconi. A un certo momento si è stancato e ha deciso di fare il contadino; aveva le mucche, il tabacco, il mais e dentro piantavano filari di vite, dei filari particolari, molto larghi; quattro viti e in mezzo un albero, l'acero campestre. Con l'aiuto dei rami di nocciolo e salice li attaccavano a una fila di pali e su questi altre viti; sotto, rimanevano circa otto metri di terreno da coltivare. In Piemonte, il metodo veniva detto 'maggiorina'. Da ragazzo aiutavo

a fare i trattamenti, avevo i pantaloni corti e strusciando sulle foglie del mais, dure e resistenti, le gambe bruciavano».

**Importante è capire, osservare: è la lezione che ho appreso dalle esperienze fatte, ma anche dalla vita concreta della campagna**

Che viti erano? «Fino al dopoguerra abbiamo contato più di venti vitigni, alcuni maturavano all'inizio di agosto; c'era l'uga della Madonna bianca e quella della Madonna rossa, da mangiare perché non si poteva fare il vino. Altri vitigni non maturavano, poi fissavano la data per la vendemmia e si mischiavano le uve: veniva un nostrano. Le famiglie di Corte-

glia avevano le cantine a Salorino, trasportavano il vino là e poi via via lo riportavano a casa con una damigiana per il consumo giornaliero».

E il Merlot? «Il più bello andava alla cantina, mentre l'altro restava qui; l'ultima scelta era per la grappa. Da questo punto di vista per noi giovani erano vendemmie un po' tristi, ma la parte bella era la festa, il canto». Quando il papà di Mauro, Odilio, dice di volere continuare l'attività del papà gli viene consigliato di fare una scuola, così frequenta le commerciali a Chiasso, dove poi incontrerà la sua futura moglie. Anche Mauro intraprende le scuole commerciali diventando contabile e lavorando per diverse fiduciarie. Ma la storia prende un altro corso.

**STORIE**

## Vin dal padrun

«Il papà e il cugino, era l'83, iniziano a impiantare un vigneto piuttosto grande a Gorla, seimila metri quadrati; cresce in me quella passione già presente negli anni giovanili. A Pasqua, parto per uno stage preparatorio agli esami di ammissione alla scuola di Changins; ho avuto la fortuna di farlo a Chardonne sur Vevey, nell'azienda di Alain Neyroud, sindaco del paese, dove si è formata buona parte dell'enologia moderna ticinese. Attualmente, socio è Gianni Bernasconi, il figlio del panettiere di Castel San Pietro, che si è unito a una figlia di Alain».

Un momento importante. «Indimenticabile: la cantina era in faccia al municipio e se c'era un problema andavo là; ho avuto grande libertà e la possibilità di praticare, conoscere. A Vevey, c'è entusiasmo per la vigna, il vino».

**Lo dico in Larpa iudre**

E Changins? «La scuola durava un anno, anche questa vissuta con piacere e intensità; tornavo a casa una volta al mese».

Terminata? «Avevo due vigneti, quello di Gorla e uno a Corteglia; capita poi che i signori Valsangiacomo, proprietari della Chicco d'Oro, cercassero qualcuno per il loro vigneto di Pedriate, zona Laghetto e così mi sono offerto. Un vigneto stupendo, sulla frontiera».

Quando inizia a produrre e come? «Uno dei punti di forza della scuola di Changins era la potatura della vite, cosa utilissima; ho dei vigneti molto vecchi che producono ancora bene perché sono stati tagliati con cura. Il lavoro in vigna è fondamentale; il primo 'Trii Pin' è dell'85 e si è fatto conoscere con il passaparola. Oggi, accanto ai nuovi clienti, i tanti della prima ora».

Tra le note di rilievo, ricordiamo 'Gault et Millau', 2015. In produzione anche il Corteglia bianco e il Novi dal Drunpa rosso e bianco, (vuol dire 'Vin dal padrun' in Larpa iudre, lingua adattata dal francese che parla al rovescio).

Per approfondire, [ortellimauro.com](http://ortellimauro.com), dove vengono descritte le tipicità e varietà dei vini. Enzo e Lucio, i figli, continuano il progetto del padre e di Luigia, la moglie; qui, diversamente dal Larpa iudre, tutti guardano avanti.



Allevi

## Allevi a Lugano con il Love Tour

È partito lo scorso 27 febbraio da Londra il Love Tour di Giovanni Allevi e domenica 15 marzo alle 17 farà tappa al Palacongressi a Lugano. Dopo l'esperienza sinfonica di 'Sunrise', il pianista e compositore italiano è ritornato alla dimensione di piano-solo nell'ultimo album, 'Love'. Un disco per "tredici tracce, tredici pagine di un diario musicale autentico, sincero e fortemente emotivo, che raccontano l'amore nelle sue molteplici forme".

Prevendita: [ticketcorner.ch](http://ticketcorner.ch).

## La fotografia di Paul Strand in mostra a Winterthur

Per gli amanti della fotografia è sicuramente un'occasione unica quella che offre il Museo della fotografia di Winterthur: sino al 17 di maggio propone una ricca retrospettiva consacrata all'americano Paul Strand (1890-1976). Realizzata dal Museo d'arte di Filadelfia, che detiene i suoi archivi, l'esposizione mostra solo opere originali. Mentre alla Fondazione svizzera per la fotografia, situata giusto di fronte, si possono ammirare le foto dello svizzero Meinrad Schade dedicate alla "guerra senza guerra".

Paul Strand muove i suoi primi passi nel campo della fotografia a soli 18 anni quando frequenta il New York Camera Club. La mostra propone le sue opere più famose realizzate nell'arco di 60 anni. Il visitatore si trova così immerso in celebri foto del modernismo che hanno influenzato molti artisti del ventesimo secolo. Fra queste vi è il famoso 'Wall Street' (1915), dove si vedono dei passanti in movimento con le loro lunghe ombre ad angolo retto davanti ad una massiccia facciata. ATS

**LE BREVI**

## Lee Ranaldo a Lugano

Solo Acustico per la rassegna Raclette, che martedì 10 marzo alle 21.30 allo Studio Foce presenta il concerto di Lee Ranaldo. L'ex chitarrista dei Sonic Youth, band che ha segnato la scena indipendente statunitense negli anni 80 e 90, a questa sua storia passata fatta di sonorità elettriche e sperimentali, ha unito come solista una vena da cantore. Lo accompagnerà la sua nuova formazione, Acoustic Dust, dal titolo del suo ultimo album.

**L'ANNIVERSARIO (RELATIVO)**

## Cento anni fa la teoria di Einstein

di Enrica Battifoglia

Buon compleanno alla teoria della relatività generale: ha 100 anni, ma è più "in forma" che mai, come un atleta che continua a superare una prova dopo l'altra senza incontrare rivali. Un secolo fa l'immagine dell'universo veniva rivoluzionata da Albert Einstein con una delle teorie scientifiche più eleganti e originali mai concepite, aprendo le porte su un univer-

so nuovo e sotto molti aspetti ignoto. Ad aprire le celebrazioni di una delle equazioni più celebri del mondo è la rivista 'Science', e per l'occasione cerca di rendere alla portata di tutti i concetti che esprime: dai video al fumetto che ha come protagonista un giovane Einstein in tuta da Superman.

Spiegare una teoria così difficile con un linguaggio accessibile è una sfida raccolta da molti, fin da quando, nel 1915, Einstein aveva formulato la sua equazione di campo. Con il linguaggio della matematica descriveva la gravità come la curvatura dello spazio-tempo, ossia il modo in cui la materia 'deforma' lo spazio-tempo e quest'ultimo, a sua volta,

determina il modo in cui la materia può muoversi al suo interno. È stata questa teoria a mostrare che l'universo ha un "lato oscuro", fatto di energia e materia diverse da quelle che conosciamo come la materia oscura che lo occupa per il 25% e l'energia oscura, che ne costituisce il 70%. Ancora oggi non si sa di che cosa siano fatte entrambe. Oggetti bizzarri, come buchi neri e stelle di neutroni, possono essere compresi solo alla luce della teoria della relatività generale.

Quella che essa descrive «è un'equazione stupefacente», osserva in Italia il presidente dell'Istituto nazionale di Fisica nucleare, Fernando Ferroni. «Non è nata sulla spinta di una particolare esigenza

conoscitiva, ma solo per una sorta di 'follia' di Einstein nel voler trovare leggi invarianti per qualsiasi sistema di riferimento». Certamente, aggiunge, «restano aperti almeno due misteri».

Il primo è quello del Big Bang, perché la teoria non permette di calcolare che cosa sia avvenuto al 'tempo zero', quando l'universo ha avuto inizio. E il secondo mistero insoluto della relatività generale è il destino dell'universo: «La teoria prevede che l'universo si espande sempre più velocemente, ma non sappiamo come andrà a finire».

I fisici di tutto il mondo sono a caccia di risposte. Per il presidente dell'Agenzia spaziale italiana, Roberto Battiston, «la

teoria della relatività generale permette di spiegare fenomeni estremamente complessi che avvengono in prossimità di zone in cui la gravità è intensa». Intorno ai buchi neri, per esempio, «lo spazio-tempo è così curvato che nascono effetti eccezionali e non prevedibili se non con le equazioni di Einstein». Un altro effetto è quello delle onde gravitazionali, ossia le oscillazioni dello spazio-tempo generate da fenomeni cosmici molto violenti. Si sta lavorando per riuscire a catturare questi «scricchiolii dello spazio-tempo». Da Terra, con le antenne del progetto italiano Virgo e di quello americano Ligo, e nello spazio con la missione dell'Agenzia spaziale europea (Esa) Lisa-Pathfinder.