

Alla masseria Gerbone i primi frutti dell'Otaf

Sul cantiere del futuro laboratorio agricolo di Vezia si intravedono i terrazzi che accoglieranno il frutteto.

In attesa di porre mano alla ristrutturazione dell'antico complesso agricolo nel quale la Fondazione Otaf trasferirà le attività ortofrutticole svolte finora a Origlio, a Gerbone hanno preso avvio i lavori esterni. In particolare – come rileva la rivista «Semi di bene» edita dall'Otaf – gli scavatori sono all'opera per sagomare i terreni in cui si svilupperà il frutteto. Creati i terrazzi sul pendio rivolto verso la piana del Vedeggio, il suolo sarà lasciato riposare fino all'autunno. In settembre e ottobre si procederà alla piantumazione di 1.500 alberi da frutto.

A condurre le operazioni sono l'architetto Matteo Huber, che si è occupato della progettazione per il delicato ripristino della masseria, e l'architetto paesaggista Giorgio Benicchio che, sempre per l'Otaf, ha curato nel 2003 la realizzazione della fattoria di Origlio e in seguito il percorso didattico nel parco Elia a Sorengo.

Franco Voci nuovo presidente dell'Ente regionale per lo sviluppo del Luganese

Il vicesindaco di Torricella-Taverne subentra a Sabrina Romelli. Giona Pifferi di Vico Morcote è vice presidente.

Riunita mercoledì 16 giugno a Porza, l'assemblea dell'Ente regionale per lo sviluppo del Luganese ha nominato il Comitato esecutivo per il periodo 2021-2024. Su proposta delle assemblee di settore sono stati designati i sindaci: Marco Borradori per il settore di Lugano; Franco Citterio di Porza per Collina Nord; Piero Marchesi di Tresa per il Malcantone; Giona Pifferi di Vico Morcote per Collina Sud; e il vice sindaco di Torricella-Taverne Franco Voci per il Vedeggio.

L'assemblea ha poi designato Franco Voci quale nuovo presidente; subentra a Sabrina Romelli, già sindaco di Collina d'Oro, membro del comitato dalla costituzione dell'ErsL (ottobre 2010) e presidente dal novembre 2018. Hanno pure lasciato Roberto Lurati, sindaco di Canobbio, e Paolo Romani, ex sindaco di Novaggio. Alla carica di vicepresidente è stato designato Giona Pifferi.



L'assemblea ha preso atto del rendiconto delle attività svolte nel 2020 e nei primi mesi di quest'anno. Sono stati decisi contributi a favore di 28 progetti per 481mila franchi. Per il 2020 l'ente ha rinunciato a chiedere il rimborso delle rate annuali dei prestiti concessi: di questa misura hanno beneficiato 12 aziende per un importo totale di oltre 40mila franchi. L'assemblea ha pure approvato i conti 2020, che si sono chiusi con un utile di 30mila franchi.

Da sinistra: Marco Borradori, Giona Pifferi, Franco Voci e Franco Citterio.

All'ombra del castello di Morcote nasce una nuova cantina

Biologica, biodinamica e alimentata da energia solare, intende promuovere un enoturismo di alta qualità.

Negli anni trenta del secolo scorso Massimo Gianini creava la tenuta del Castello di Morcote raggruppando 150 ettari di terra in un contesto spettacolare: un promontorio circondato dal lago Ceresio dove sulla punta – al di sopra del borgo di Morcote – sventava un castello costruito dai Duchi di Milano nel XV secolo, sui resti di una torre romana.

Negli stessi anni, Giorgio Paleari, discendente dell'ultimo capitano della fortezza morcotese, agronomo e direttore dell'Istituto agrario di Mezzana, su queste terrazze a strapiombo sul lago piantava le prime barbatelle di Merlot importate dalla Francia. Nasceva la moderna viticoltura in Ticino, anche se bisognerà attendere gli anni ottanta affinché il Merlot ticinese diventasse uno dei vini più apprezzati oltre Gottardo.

In questo luogo carico di storia, dove si coltiva la vigna sin dal tempo dei romani, si scrive ora un altro capitolo con la nascita della nuova cantina. L'attività è gestita da Gaby Gianini, alla terza generazione di una famiglia che ha saputo raccogliere questa importante eredità proiettandola con motivazione e passione nel futuro. Alimentata al 100% da energia solare,



la cantina segue i principi dell'agricoltura biologica e biodinamica. Utilizzando tecnologie all'avanguardia, precisa la direzione dell'azienda, «*vini-fichiamo le nostre uve (Merlot, Cabernet Franc, Sauvignon e Chardonnay, ndr.) nel modo più naturale possibile, fondendo fra loro l'innovazione e i pregi della natura*».

Pionieri in Ticino già da quasi dieci anni nell'abbandono della chimica in vigna, l'obiettivo della Tenuta Castello di Morcote è diventare, oggi come allora, un riferimento nel panorama vitivi-

nico svizzero, abbracciando la scelta della sostenibilità e il rispetto della terra. «*Crediamo inoltre in una visione di cantina aperta a un enoturismo di alta qualità, che sia in grado di competere con realtà internazionali*». Un luogo che evochi la storia del nostro territorio e rappresenti una finestra sul futuro. «*Ma anche dove poter vivere un'esperienza diretta e autentica del fare vino, a contatto con la natura e la terra. Questo è ciò che viene sempre più richiesto da chi visita la nostra regione, ma anche da chi vi risiede*».