

Pro Natura
Luglio '09



Marco e Tamara Kälin-Medici, titolari dell'eco-hotel Cristallina a Coglio in Vallemaggia, con i figli Selene e Mattia (foto: Pro Natura Ticino / Andrea Persico).

«I commerci ecologici sono il futuro»

8 giugno: i ripidi fianchi della Vallemaggia trasudano ancora tutto quell'eccesso d'acqua che 48 ore prima ha causato la piena triennale della Maggia e si sente ancora tutto il fascino della natura più forte di noi; il cielo è plumbeo e piove di nuovo. Entrati nell'Ecohotel Cristallina ci accoglie subito un'atmosfera di fidata familiarità e ci viene offerto un caffè. Gli occhi corrono sullo schermo che ci dice che l'impianto fotovoltaico sta producendo 600 W. Tanto se pensiamo al tempo.

Domanda di Luca Vetterli: cosa rappresenta per voi la madreterra?

Marco esita un attimo, poi rivolto a Tamara: Parla tu, visto che sei madre...

Tamara: È la vita, da ringraziare perché esiste, da rispettare; da mantenere nel migliore dei modi... a me piace quel detto indiano: abbiamo in prestito la Terra dai nostri figli, non in eredità dai nostri avi.

Arriva una piccola schiarita e immediatamente il contatore del fotovoltaico supera 1 kW; quanta elettricità vi fornisce il sole?

Marco: Con i nostri pannelli fotovoltaici, 30 metri quadrati, copriamo l'8% del fabbisogno di energia elettrica dell'albergo e quando splende il sole ricaviamo 4 chilowatt; con i pannelli solari termici copriamo la metà del fabbisogno d'acqua calda. Il limite è dato dal boiler, un

po' piccolo; non avevamo più posto. Ma è un primo passo verso l'autosufficienza energetica. Non puoi basare il tuo fabbisogno energetico sugli umori di un Gadafi.

Cos'è ecologico nell'albergo, oltre al solare?

Marco: Abbiamo il riscaldamento a trucioli e tutti i materiali sono ecologici;

«[La gente] dovrebbe uscire dai propri interessi e pensare alle generazioni future alle quali il parco darebbe lavoro.» (Tamara)

quando abbiamo costruito non è stato facile per noi trovare questi materiali ma oggi le cose cambiano. Inoltre offriamo il cibo bio; tra l'80 e il 90% di quel che cuciniamo proviene da produzione biologica.



Veduta dell'eco-hotel Cristallina (foto dal sito: www.hotel-cristallina.ch).



Tamara e Marco (foto: Pro Natura / Andrea Persico).



Fate fatica a trovare i prodotti bio e locali?

Marco: Sì, non è così facile reperire prodotti bio in valle; noi andiamo per esempio dal Guido Leutenegger che vende carne di vacche scozzesi qui in paese nella sua azienda agricola bio o acquistiamo il formaggio in 2 o 3 caseifici sparsi sul territorio. Tutta la verdura la prendiamo dalla «Linea bio verde», con molti prodotti ticinesi, per esempio dal Piano di Magadino.

Un eco-albergo a Coglio: perché proprio qui?

Marco: La ristorazione è il ramo che ho sempre sentito e qui l'ho combinato con il mio istinto per la natura: prima ho gestito per sette anni un grotto in valle poi ho conosciuto Tamara; vivevamo in

«[I pannelli fotovoltaici sono] un primo passo verso l'autosufficienza energetica. Non puoi basare il tuo fabbisogno energetico sugli umori di un Gadafi.» (Marco)

valle e volevamo restarci; è stata una naturale scelta della via professionale. Prima di riprendere questo vecchio albergo ne abbiamo visitato parecchi come ospiti. Volevamo recepirne l'energia, vedere chi erano gli ospiti; vedere in particolare com'erano gli eco-alberghi. Tamara: In confronto con grandi alberghi che abbiamo visitato, come per esempio il Schloss Wartegg vicino a San Gallo, abbiamo fatto le cose più in piccolo, ma abbiamo cercato di farle bene; me ne sono resa conto nel contatto con gli ospiti che frequentemente elogiano il nostro hotel. L'albergo è fatto di materiali naturali, come luogo d'ospitalità da cui immergersi nella natura.

Marco: L'albergo è la camera e la natura è l'albergo; esci dalla camera e vai nella hall che è il fiume. Vicino a noi ci sono angoli stupendi, pozze magnifiche se c'è abbastanza acqua, e le passeggiate che puoi fare già solo uscendo dall'albergo sono straordinarie.

In Valle ci sono ancora parecchie zone intatte. La Val Bavona per esempio ha mantenuto la sua semplicità e originalità. In Bavona vai indietro nel tempo, puoi trovare la natura intatta, percepisci la fatica

e la passione dei predecessori che hanno vissuto a stretto contatto con la natura; avevano una conoscenza istintiva della natura che li portava a rispettarla.

Cosa cerca l'ospite?

Marco: I nostri ospiti hanno bisogno di avvicinarsi alla natura e nel contatto con la natura ritrovano sé stessi. Essi si mettono in secondo piano e non davanti, sono focalizzati sulla natura e non su di sé. La natura e la sua purezza fanno vibrare corde dell'animo umano che poche altre cose, per esempio la musica, riescono. E' bello poter lavorare con gente affascinata dalla natura perché puoi scambiare idee e opinioni su aspetti della vita più profondi.

Gli ospiti come vi trovano?

Marco: Molti sono già stati da noi e tornano e per il resto abbiamo una buona pubblicità: siamo per esempio sulla lista di una guida alberghiera alternativa svizzera «Der andere Hotelführer» e ora anche sul «Green Europe, Special Places to Stay» una guida molto seguita: sono loro che ci hanno scoperti, per noi è pubblicità gratuita.

C'è ancora posto in valle per altri eco-alberghi?

Marco: Certo! Se volessimo restare soli, avremmo perso la scommessa. Noi siamo convinti che qualsiasi tipo di commercio debba tenere presente oltre all'aspetto economico anche l'ambiente e gli aspetti sociali. L'essere umano non

«L'albergo è la camera e la natura è l'albergo; esci dalla camera e vai nella hall che è il fiume.» (Marco)

è solo economia; dovremmo sforzarci maggiormente di ricercare un equilibrio fra tutti i nostri bisogni.

Ma questi commerci sono sostenibili anche economicamente?

Marco: Devi forse sacrificarti un attimo di più, specialmente all'inizio. Noi abbiamo fatto grossi investimenti, che ora dobbiamo ammortizzare, ma abbiamo anche continuato a investire. Ora la base è fatta e possiamo portare avanti piccoli progetti.

In pochi anni abbiamo raggiunto un ragguardevole numero di pernottamenti; veniamo anche regolarmente menzionati come esempio da seguire nell'ambito turistico e anche l'ente turistico locale apprezza il promovimento del territorio che proponiamo all'interno dell'albergo.

Arriva Selene, la figlia di Tamara e Marco che chiede ai genitori una «firma veloce perché vorrebbe fare l'attività coi pipistrelli» e un attimo dopo parte con quel che le serve.

Qual è la vostra offerta culturale?

Tamara: L'anno scorso ho organizzato le Econfereze che sono un po' mio spazio personale; dopo qualche diffidenza all'inizio queste conferenze hanno avuto molto successo. Esse hanno affrontato temi che fanno riflettere, come lo sfruttamento dell'acqua qui da noi o la sua privatizzazione nel Terzo Mondo. Marco: Culturalmente potremmo fare di più; vorremmo trasmettere una visione della vita più olistica.

Quella che ai tempi passati era la conoscenza istintiva della natura, possiamo oggi trasformarla in conoscenza intuitiva attraverso la scienza e l'ascolto della natura. A causa della nostra identificazione nel materialismo, ci siamo allontanati troppo dalla natura in noi e non la vediamo più che fuori da noi... [pausa riflessiva] quando ancora riusciamo a vederla come tale e non solo come qualcosa da sfruttare!

Tamara: Quest'anno le Econfereze sono dedicate al giardino, all'orto. Qui mi sento di dare l'input di docente d'asilo - che ero prima - e di mamma. Abbiamo cominciato a coinvolgere le scuole, con una quarta elementare; vogliamo trasmettere ai ragazzi come curare l'orto; ma è difficile: nell'orto è la natura che determina i tempi, non il programma delle scuole.

Com'è il vostro rapporto con la gente di valle?

Marco: Cerchiamo da fare da ponte tra i turisti e gli indigeni, ma anche tra gli indigeni stessi; in passato sono stati creati dei muri che separano, ora dobbiamo tirarli giù e ritrovarci sulle cose che danno speranza a un futuro comune.

All'inizio c'era qualche diffidenza verso la nostra offerta, verso il bio, ma oggi la gente vede che si mangia bene e questo vale anche per il piatto vegetariano, ricco e variato. Così è aumentato anche il pubblico di valle. Oggi si può dire che siamo ben integrati nel tessuto sociale della valle.

Cosa pensate del progetto di parco nazionale?

Marco: [riflette]... È peccato che Cevio abbia detto di no perché il prossimo passo sarebbe stato utile anche se, in ultimo, il parco non lo si fa. E' un'occasione persa per la valle. Tra dieci anni ci sarà chi si pente. Comunque non è facile

«[Madreterra] è la vita, da ringraziare perché esiste, da rispettare; da mantenere nel migliore dei modi.» (Tamara)

fare un parco in un territorio complesso come il nostro. I ticinesi hanno quel tratto latino che propende più alla critica che alla ricerca del compromesso e difficilmente si avvicinano agli altri accantonando paure e idee preconcepite. Tamara: La gente dovrebbe pensare non solo ai propri interessi individuali ma anche a quelli collettivi della valle intera e del territorio del parco nazionale; dovrebbe uscire dai propri interessi e pensare alle generazioni future alle quali il parco darebbe lavoro.

Marco: Hai letto l'articolo di Fabio Giacomazzi di settimana scorsa? Le aree che hanno sopravvissuto con aiuti e sovvenzioni devono chiedersi: ma noi che riceviamo tanto, cosa diamo? Da inconsueti non vogliamo nemmeno che si studino queste possibilità! C'è il rischio che chi ci aiuta da 20-30 anni si ritiri e ci sono già i primi segnali. Abbiamo dato le acque e poi venduto i rustici e ora vogliamo solo ancora prendere.

Ma per voi cambia qualcosa?

Marco: Poco o niente perché l'occupazione delle nostre camere è già alta. Siamo già ben messi, ma in più saremmo una porta sul parco e il parco potrebbe favorire altri eco-alberghi.

Grazie per l'intervista!

