Marco Kälin serve ospiti nel giardino dell'albergo Cristallina. Sotto, il tabellone dell'hotel segnala l'energia prodotta in modo autonomo.

Oste
SECONDO NATURA

◆ **Un sogno diventato realtà** Marco Kälin era impiegato di banca. La sua vera indole l'ha portato a Coglio, dove oggi gestisce l'albergo ecologico Cristallina. —— STEFAN FEHLMANN

A volte le cose non vanno come ce le immaginiamo. Ciò non vuol dire che non possano andare bene. Anzi, molto bene. Come è capitato a Marco Kälin, proprietario dell'hotel ecologico Cristallina di Coglio, in Vallemaggia, che ha realizzato un sogno.

Vent'anni fa, il 52enne ticinese di origini svizzero-tedesche non avrebbe mai pensato di diventare il gestore di questa struttura di successo. «In realtà – spiega – volevo diventare cuoco, ma poi sono finito a fare un apprendistato bancario a Locarno. Forse perché mio padre e mio fratello lavoravano già nel settore. Sono entrato in contatto con il mondo della gastronomia solo più tardi, all'età di 21 anni, prendendomi cura, insieme a un amico, di una capanna di montagna durante la stagione estiva». Da allora, Marco Kälin non ha più smesso i panni dell'oste.

Là dove porta il cuore

Dapprima, negli «anni selvaggi» della sua giovinezza, come li definisce lui stesso, si è divertito a servire la gente

Foto: Claudio Bader

dietro al bancone di un bar. Poi, si è lanciato in un'impresa più grande, rilevando la gestione di un grotto a Coglio, il luogo che gli ha cambiato la vita. «Qui – racconta – non solo ho conosciuto mia moglie Tamara, ma sono anche entrato in contatto con Meret Bissegger». Un incontro fortunato: la famosa cuoca dedita alla cucina naturale e a base di piante selvatiche lo ha incitato a seguire la sua indole più profonda, ovvero lavorare in sintonia con la natura.

Quando, alla fine degli anni Novanta, l'hotel Cristallina di Coglio fu messo in vendita, Kälin ci vide finalmente l'occasione di realizzare il sogno che piano piano stava nutrendo: aprire una struttura alberghiera sostenibile.

Dopo i sacrifici, i riconoscimenti

L'inizio della nuova avventura però non fu facile: «Solo per trovare i fondi ci vollero due anni. Trattare con le banche è stato difficile. Fortunatamente il progetto fu sostenuto tramite sovvenzioni per le regioni periferiche. A lavoro compiuto, per rientrare nelle cifre nere, ho lavorato come un matto», racconta. E così, con vari sforzi, il vecchio edificio fu completamente ricostruito e ampliato; ovviamente tutto nel pieno rispetto dei migliori standard ecologici del tempo. Un investimento che è valso la pena, perché nel 2005 il Cristallina ha ricevuto il «Premio solare svizzero» nella categoria «Ristrutturazione» e un riconoscimento da WWF Ticino.

Chi oggi soggiorna nell'albergo ha modo non solo di godere delle bellezze della Vallemaggia, ma ha anche l'occasione di provare l'esperienza di un soggiorno a minimo impatto ecologico. Per il •••

Marco Kälin mostra il suo impianto solare.

••• riscaldamento e l'acqua calda qui si utilizzano un impianto solare e un altro alimentato con trucioli di legno proveniente dalle immediate vicinanze, con emissioni di CO_2 pressoché neutrali.

Una cucina al naturale

Certo, avere pannelli solari sul tetto non è automaticamente un fattore di vendita. Lo è piuttosto l'impegno continuo di Kälin e dei suoi collaboratori. Oltre a offrire lenzuola e biancheria da bagno in tessuto biologico, dietro alla struttura, l'intraprendente albergatore coltiva un orto in cui raccoglie frutta e verdura destinate alla cucina dell'hotel. Si tratta di coltivazioni biologiche e spesso anche di varietà ProSpecieRara, come dimostra per esempio la cassetta di patate blu della Svezia che scopriamo in cantina o i quindici tipi di pomodoro che qui crescono.

Accanto a piatti a base di carne, Kälin, che è vegetariano, propone ogni giorno due menu alternativi. Una cucina con la quale si è fatto una buona nomina, guadagnandosi la fiducia di diversi clienti fissi, che vengono fino a Coglio per la sua cucina sostenibile.

Le idee non gli mancano, anzi. Ogni tanto fa pesare i suoi rifiuti per analizzagli sprechi dell'albergo. Oppure fabbrica acqua minerale con quella di Coglio e, per ogni litro venduto, dona 50 centesimi in un fondo per realizzare un progetto ancora in fase di elaborazione in collaborazione con il Centro Natura Vallemaggia. Non dovesse andare in porto, il ricavato andrà a sostenere la creazione di pozzi di acqua potabile nei Paesi del terzo mondo. Perché di una cosa Marco Kälin è certo: «La mia attività deve inserirsi nel ciclo della natura». Solo a queste condizioni è disposto a lavorare. E a lavorare sodo. ●

Solo lenzuala e biancheria da bagno in cotone biologico per gli ospiti della struttura ecologica.

Foto: Claudio Bader

CONCORSO
VINCI UN WEEKEND ALL'HOTEL CRISTALLINA

In palio due notti a Coglio
Partecipate e vincete due pernottamenti in camera doppia con ampia terrazza. Il premio comprende il noleggio di e-bike e una cena di quattro portate. Come fare? Inviate un **SMS** con la parola chiave **WINCI** e il vostro nome, cognome e indirizzo al numero **2667** (fr. 1.–) o comunicate i vostri dati allo 0901900007 (fr. 1.– da rete fissa).

Per giocare gratis: **www.cooperazione.ch/cristallina**
Termine d'invio: 30 maggio 2016.

PUBBLICITÀ

★★★HOTEL am See
Waldhaus
Oase der Erholung
CH-7077 VALBELLA-LENZERHEIDE

Tel. 081 385 02 02
www.waldhausvalbella.ch
info@waldhausvalbella.ch

SUPEROFFERTA ESTATE 2016
CON BIGLIETTO GRATUITO PER L'IMPIANTO DI RISALITA
3 notti a partire da CHF 315.– **7 notti a partire da CHF 700.–**
A persona, compresa la mezza pensione, **PISCINA COPERTA, WELLNESS & SPA,**
Albergo in stile grigionese presso il lago Heidsee
SOGGIORNO GRATUITO PER I BAMBINI FINO AI 12 ANNI IN CAMERA CON I GENITORI, **COLAZIONE INCLUSA!**