

Agricoltore Ticinese

Settimanale di cultura rurale



Eco-hotel di Coglio accoglienza **cristallina**

Testo: Elia Stampanoni

Fotografie: Elia Stampanoni e Marco Kälin

Nel mezzo della Valle Maggia, a Coglio, ha riaperto da quattro stagioni il ristorante hotel Cristallina, una struttura semplice che cela molti accorgimenti ecologici permettendo di offrire agli ospiti un soggiorno in sintonia completa con la natura, così come delle pietanze biologiche per palati raffinati.

Compie quest'anno il cinquantesimo anniversario il ristorante eco-hotel Cristallina di Coglio che da quattro stagioni ha riaperto sotto una diversa filosofia. Marco Kälin e la moglie Tamara Medici lo gestiscono con un pensiero particolare all'ecologia e all'armonia con la natura, con rispetto per l'ambiente e con apprezzato uso di prodotti agricoli biologici. La ristrutturazione è avvenuta minuziosamente, sotto l'attenta supervisione di Domenico Saladino, un grigionese esperto in consulenze sull'ecologia alberghiera. Marco, da sempre attento all'impatto ambientale e sensibile agli ideali ecologici si è documentato su tutte le possibilità per creare un'infrastruttura al passo con la natura.

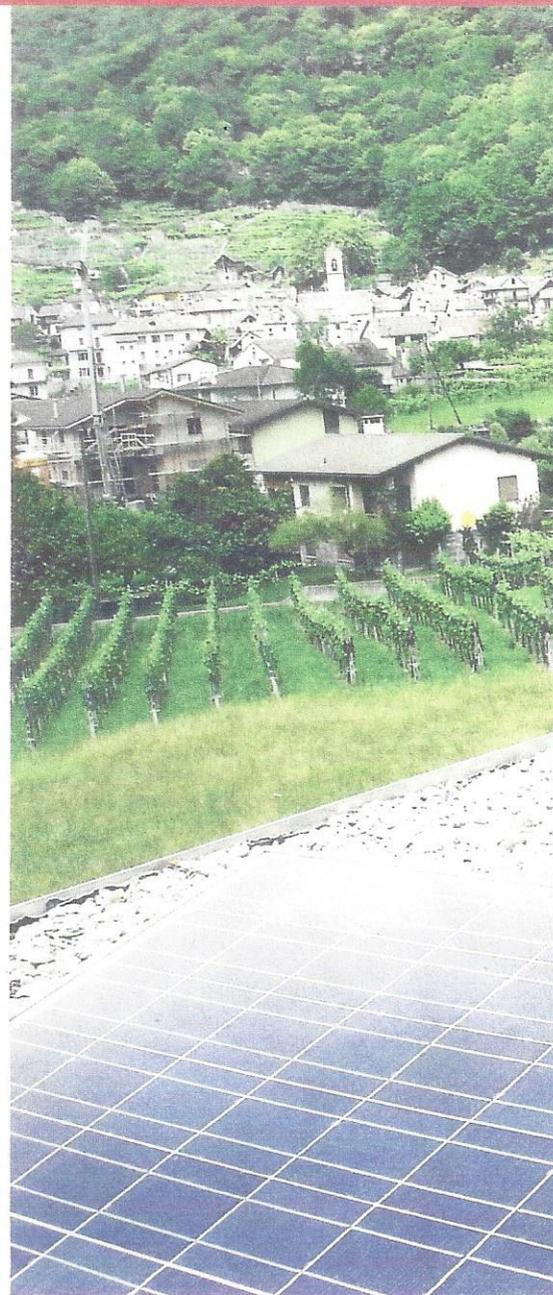
Oggi i clienti possono beneficiare di una vacanza particolarmente "verde", grazie all'accoglienza dell'albergo, alla cucina e alle offerte turistiche proposte dalla Valle Maggia. L'ospite si può documentare direttamente al Cristallina, dove Marco e Tamara sanno consigliare delle escursioni sostenibili. Sono in maggior parte svizzeri tedeschi, coscienti dell'impatto della loro vacanza, i turisti che scendono a Coglio, dove il servizio dei mezzi pubblici permette di giungervi in piena comodità. Vi è la possibilità di noleggiare biciclette, di esplorare la valle con l'autopostale, a piedi o sulle due ruote e per gli automobilisti elettrici una presa è a disposizione presso l'hotel per ricaricare le batterie.

L'albergo è stato ristrutturato dagli architetti Michele e Francesco Bardelli di Locarno, seguendo dei principi ecologici e sfruttando appieno le energie rinnovabili. Il riscaldamento è garantito dal truciolo, proveniente dall'azienda forestale di Avegno, l'acqua calda è generata da un impianto solare posto sul tetto, dove trovano posto anche quaranta pannelli fotovoltaici che producono il dieci per cento dell'elettricità con-

sumata. La parte nuova è stata costruita con elementi prefabbricati in legno ed isolata con pannelli di carta riciclata. La sala al pianterreno è dotata di un impianto di ventilazione a compensazione con recupero di calore, mentre due camere sono dotate di *bio-switch*, un interruttore che, una volta spenta l'ultima luce, toglie la corrente dagli impianti e dai cavi, annullando il campo elettrico nella stanza, da cui alcune persone sensibili sono molto disturbate, qui possono dunque ritrovare pace e serenità.

Non è tutto, oltre a questi accorgimenti altri piccoli espedienti permettono di elevare il livello ecologico dell'albergo: "Utilizziamo evidentemente detersivi biodegradabili, tovaglioli in stoffa, lenzuola in cotone Biologico, pitture minerali e ad olio, riduciamo al minimo gli imballaggi rinunciando alle monodose, separiamo i rifiuti, anche gli scontrini, i tappi delle bottiglie e chiaramente tutti i resti organici di cucina e del bar che vengono compostati" ci assicura Marco.

Grazie a questi accorgimenti la struttura potrà presto beneficiare del marchio di qualità per eco-hotel: "Finiti gli ultimi dettagli, l'anno venturo aspiriamo a ricevere la certificazione degli stambecchi, simbolo di qualità ecologica"





Le tagliatelle integrali al pesto di aglio orsino sono prodotte direttamente a Coglio a partire dalla materia prima, di agricoltura biologica. (Foto sopra)

Sul tetto dell'albergo trovano posto un impianto solare per la produzione di acqua calda e 40 pannelli fotovoltaici che generano il dieci per cento dell'elettricità consumata. (Foto grande)

affermano gli intraprendenti albergatori di Coglio.

Anche la cucina è degna di nota e rispettosa dell'ambiente. Nel limite del possibile al Cristallina si possono assaporare i prodotti biologici, uniti in ricette innovative, differenti e sicuramente allettanti. Specialità vegetariane, come le ricche insalate, le polpette di *tofu* o l'*hummus* si accostano perfettamente alla carne, proveniente dalla valle di Peccia, da Avegno e dalla Svizzera interna, la quale è garantita dalla gemma Bio. Troviamo comunque anche il pesce, la pizza o la pasta prodotto direttamente in casa. La pasta rappresenta una chicca del ristorante, dato che Marco acquista il grano producendo in seguito la propria farina integrale, mescolandola a dipendenza delle esigenze con un po' di semolino, sempre prodotto biologicamente. La carta delle bevande è caratterizzata dai nostri vini ticinesi a cui si accompagnano vini italiani biologici e il delizioso succo di mele nostrano spinato dai comodi *box* da cinque litri. Per finire il *dessert* che, secondo la stagione, offre tantissime squisitezze, come il gelato casalingo alle spezie, alla farina buona o alla frutta, accompagnati se si desidera da un buon caffè, naturalmente con il mar-

chio bio. Una cucina che segue l'andamento della natura, dove si trovano piatti deliziosi ed adatti a tutte le esigenze e che invogliano anche il ticinese a fare il turista nel proprio cantone per potersi soffermare qualche giorno nell'accogliente Cristallina di Coglio.

Il riscaldamento è garantito dalla caldaia a trucioli, che sfrutta l'energia del legname, materia prima presente a sufficienza nella Valle Maggia. (Foto sotto)

