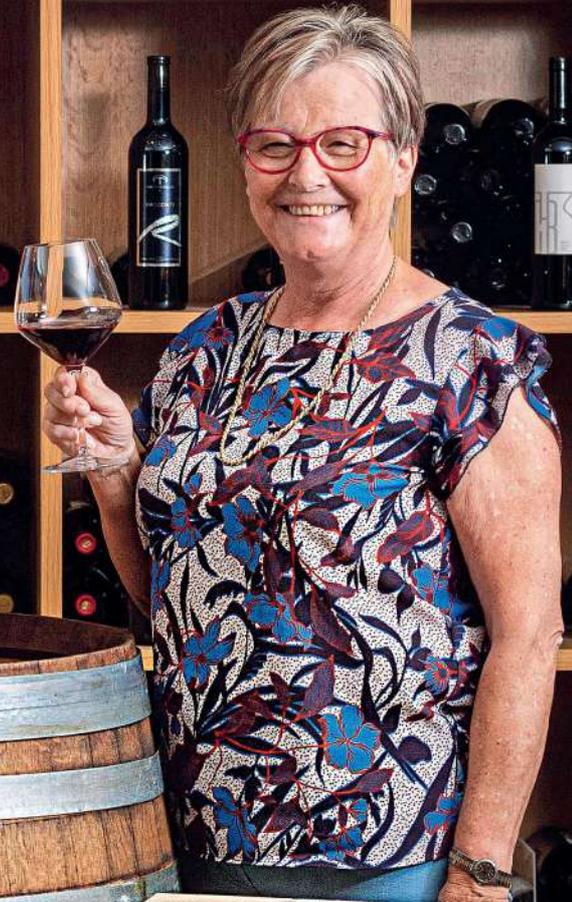
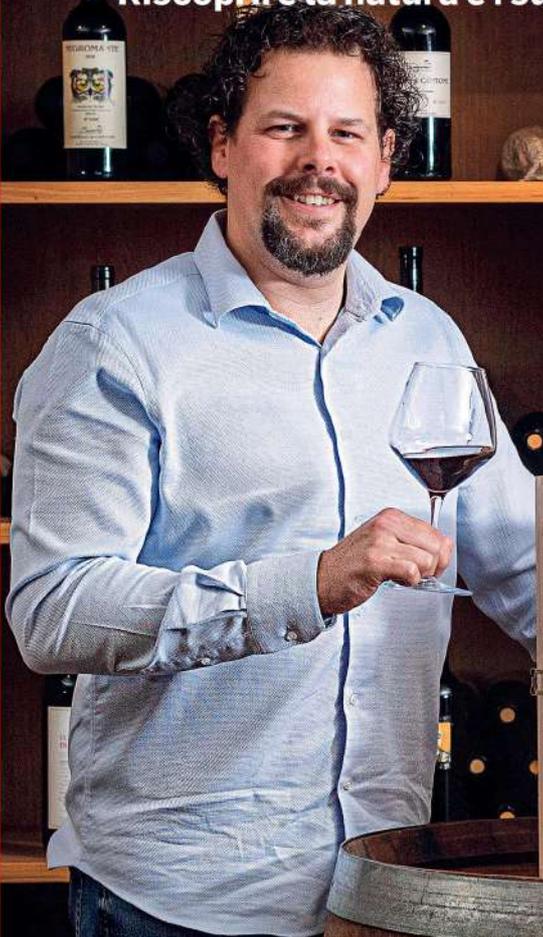


ticinoVino

Riscoprire la natura e i suoi prodotti

Anno XXII Estate 2022 - Numero 2



Fuga dalla città

**A Vacallo,
un hotel
tutto da bere**

L'approfondimento
Allarme coleottero
in tutto il Cantone

Il produttore
Agriloro, i maestri
dell'assemblage

CASTELLO LUIGI



6 B ROSSO DEL TICINO
SVIZZERA 2017

CASTELLO LUIGI



6 B **Riserva**
Ferraviva
SVIZZERA 2017

**Birra in Ticino,
un amore secolare**

FUGA DALLA CITTÀ

Nella casa del vino

Una storia di vino – e di famiglia: all'hotel Conca Bella di Vacallo i vitigni sono protagonisti nel ristorante, nell'impressionante enoteca da più di 4000 bottiglie e persino... nelle camere. Viaggio alla scoperta di questa struttura aperta a marzo dopo una ristrutturazione finanziata anche grazie al *crowdfunding*

SARA GROISMAN
groismansar@icloud.com

Maja Juzwiak



A

rrivando a Vacallo dal Sopraceneri, le montagne si smussano, il paesaggio si ondula. Dal finestrino del bus, colline dolci rigate di vitigni. In effetti, la viticoltura è stata a lungo tra le principali attività praticate qui. Una tradizione celebrata dal Conca Bella, «The First Wine Hotel» del Ticino, come recita il sito.

Scendo in una piazza assolata, con tavoli bianchi stagliati sul verde; sono un avamposto dell'hotel, sito in una casa rosa d'inizio '900 cui s'affianca un'aggiunta moderna. Ne esce Michele Montereale, co-proprietario con la madre.

«Siamo un'azienda di famiglia e siamo dinamici: non smettiamo mai di rinnovarci!». In marzo si è conclusa una grande ristrutturazione, finanziata grazie a una campagna di *crowdfunding* che premiava i donatori con offerte speciali. Ma è solo l'ultima tappa di una lunga storia: «I miei genitori Ruth e Rocco hanno acquistato la struttura nel 1984; prima era una sorta di locanda. Grazie alla passione di mio papà per vini e gastronomia il Conca Bella s'è sviluppato nel tempo, e nel 1997 è arrivata la stella Michelin». In seguito, chef e premi si succedono e nel 2001 s'impone un ampliamento: vengono aggiunte camere, sale e un'enoteca («il sogno di mio papà»).

Rocco purtroppo muore nel 2002, poco dopo esser stato nominato dalla Gault&Millau miglior sommelier svizzero. «Non aveva mai fatto un corso: la sua passione nasceva dal lavoro. Per scovare i vini migliori andava in Francia e girava per i castelli. Nella sua cantinetta c'erano vini francesi straordinari, spesso introvabili». La struttura resta in mano a Ruth, poi affiancata da Michele. Insieme aprono un bistrot più popolare che integra l'offerta del ristorante gourmet. Poi, la svolta: «Nel 2017 la nostra cucina aveva raggiunto il suo massimo livello (la Gault&Millau ci attribuiva 17 punti e aveva nominato il nostro Andrea Bertarini chef emergente ticinese dell'anno); al contempo però la piazza finanziaria di Chiasso s'era indebolita, e i clienti non bastavano più per mantenere un ristorante gourmet. Allora ci siamo detti: si deve cambiare». Così, i due rinunciano alla stella Michelin: «È stato

difficile, ma bisognava pensare al futuro. Abbiamo ideato un nuovo concetto di ristorazione, rivolto a tutti, con piatti semplici oltre al menu degustazione».

Mi mostra gli spazi di ristoro: la grande enoteca, con 4000 bottiglie da tutto il mondo, il wine bar affacciato sulla piazza, il ristorante luminoso e la saletta, con un angolo dedicato a prodotti locali. «Quando vado in vacanza torno sempre con un pensiero, quindi mi è sembrato bello avere uno shop in albergo. Nel mio lavoro parto sempre dalla domanda: cosa vorrei trovare in un hotel?». Il principio ha governato anche l'ultimo rinnovamento, nato da un'analisi fatta durante la pandemia. «Abbiamo capito che dovevamo valorizzare le camere, ed ecco l'idea: portarvi il mondo del vino».

Visitiamo le stanze nell'ala vecchia del Conca Bella: i colori tenui (paglierino granato verdolino) richiamano i vitigni, la mobilia è ariosa, le pareti decorate a viticci. Transitando verso l'ala moderna, incrociamo Ruth con cassetta degli attrezzi («Faccio il meccanico») e sostiamo davanti a un mobile con «il nostro giocattolo»: un «distributore» di vino con otto bottiglie collegate a erogatori. «Sono conservate a temperatura ideale, senza contatti con l'aria. L'ospite può servirsi con una tessera».

Raggiungiamo l'ala nuova con le stanze «superior». Ciascuna è dedicata a una cantina della zona, di cui espone foto, logo e una bottiglia, da degustare nell'apposito angolo con parete di sughero, poltrone e calici. Nel bagno, sapone all'uva; dalla finestra, vista sui colli. «Il Mendrisiotto è l'area con più vigneti della regione, ma è ancora poco nota. Per farla scoprire, creiamo pacchetti con visite alle cantine, Bike&Wine, gite... Le possibilità sono tante, anche per gli astemi!».

Saluto Michele e mi avvio per Vacallo. Di tanto in tanto, tra le case, spunta a sorpresa una vigna.



Dove si trova

Conca Bella Hotel
Via Concabella 2
6833 Vacallo
+41 (0) 91 697 50 40
www.concabella.ch