



Slow Food®Ticino

Comunicato stampa

Vini e territorio

È la Bondola e arriva dal Ticino il primo vino svizzero Presidio Slow Food

Bellinzona, 27 aprile 2023 – La famiglia dei Presidi di Slow Food si allarga e accoglie la Bondola, vitigno autoctono a bacca rossa molto diffuso in passato in tutto il Sopraceneri e oggi vinificato in purezza da pochi professionisti. È la prima volta che un vino diventa Presidio di Slow Food in Svizzera. Insieme alla Bondola, entra a far parte dei Presidi anche la Bondoletta, oggi molto rara e che risulta essere un incrocio fra la Bondola e un altro vitigno originario dell'arco alpino. Sarà possibile degustare la Bondola delle cinque aziende vitivinicole produttrici in occasione del Mercato dei piccoli produttori di Slow Food, previsto sabato 6 maggio in Piazza del Ponte, a Mendrisio.

Bondola e Bondoletta rappresentavano fino alla metà del secolo scorso ancora circa la metà della produzione vinicola ticinese, mentre oggi occupano solo l'1,5% della superficie vitata. I due vitigni autoctoni sono stati progressivamente relegati in secondo piano dal Merlot, più conveniente dal punto di vista agronomico e del mercato. Il forte rischio di cadere nell'oblio per questi due vitigni è stato uno dei motivi che li ha resi eleggibili a progetto per un Presidio Slow Food.

Per la Svizzera si tratta del primo vino inserito tra i Presidi Slow Food e affianca così altri 20 Presidi elvetici, di cui tre sono ticinesi: i Cicitt delle Valli del Locarnese (antico salume), la Farina Bona di mais tostato e il formaggio Zincarlin della Val da Mücc. Nel mondo, i prodotti gastronomici tradizionali d'eccellenza a rischio di estinzione inseriti tra i Presidi Slow Food sono quasi 700 e, tra questi, i vini sono una ventina.

Far parte di Slow Food come Presidio - secondo il motto *buono, pulito e giusto* - implica il rispetto di un disciplinare produttivo severo, con l'obiettivo di una produzione sempre più rispettosa dell'ambiente. Chiericati Vini, La Segrisola, Mondò, Pian Marnino e Terreni alla Maggia, con l'appoggio dell'Interprofessione della Vite e del Vino ticinese, sono le cinque aziende vitivinicole del Sopraceneri che hanno deciso di impegnarsi in questa sfida e aderire alla "Comunità della Bondola". Producono vini di Bondola dalle caratteristiche molto diverse: due freschi rosati e cinque rossi fruttati e di buon corpo. La Segrisola produce la Bondola con una piccola aggiunta di Bondoletta che non viene prodotta in purezza vista la sua produzione limitatissima. La vendemmia 2022 sarà la prima a presentarsi con il logo del Presidio, la "chiocciola" Slow Food, e sarà imbottigliata e messa in commercio il prossimo autunno.

Per maggiori informazioni

- Sul Presidio: Claudio Poretti, Slow Food Ticino, tel. +41 079 927 16 14 / claudio.poretti@bluewin.ch
- Sulla Bondola e la sua vinificazione: Giorgio Rossi, viticoltore e coordinatore dei produttori, tel. +41 079 423 65 94 / azienda.mondo@bluewin.ch
- Immagini di Melanie Turkyilmaz libere da copyright con citazione dell'autrice / www.melanieturkyilmaz.art
- www.slowfood.ch/it/convivium/ticino
- www.slowfood.ch/de/slow-food



Slow Food®Ticino