

COMUNICATO STAMPA POST-CONFERENZA STAMPA

Capolago, 10 Settembre 2020

DENOMINATORE COMUNE: SOSTENIBILITÀ

La Ferrovia Monte Generoso SA, la Sambì Sagl e la Bisbino Sagl, tre aziende attive in ambiti diversi ma sullo stesso territorio, il Mendrisiotto, si scoprono accomunate dal tema della sostenibilità e del rispetto ambientale e decidono di fare rete.

Presentano il loro impegno costante attraverso le partnership già avviate e quelle future, come la nascita del nuovo cocktail tutto local e Bio: l'AperiBio Ticinese.

Ritrovo alle ore 09:00 alla stazione di Capolago. Per raggiungere il Fiore di pietra dove è prevista la conferenza stampa sulla sostenibilità indetta dalla Ferrovia Monte Generoso in partnership con la Sambì Sagl e la Bisbino Sagl, i giornalisti convenuti salgono a bordo del trenino a cremagliera e si godono un viaggio panoramico fino alla vetta.

Il focus della giornata è, per l'appunto, la sostenibilità a 360 gradi, da quella ambientale a quella alimentare, da quella economica a quella sociale, in una cornice straordinaria come la vetta del Monte Generoso.

Divenuto negli ultimi dieci anni parte integrante di tutti i progetti importanti di aziende, come quelle presenti oggi, il tema della sostenibilità e dello sviluppo sostenibile rappresenta una delle sfide più importanti ed imprescindibili perché richiede il giusto equilibrio tra il progresso sociale, le esigenze di tutti, la tutela dell'ambiente e il fattore finanziario.

Dopo i saluti e la presentazione dei relatori, prende la parola Monica Besomi, Head of Sales & Marketing della Ferrovia Monte Generoso che ripercorre brevemente tutta la storia dell'azienda, che il 4 giugno ha festeggiato il suo 130esimo anniversario. Era infatti il 1890 quando la prima locomotiva a vapore partiva dalla stazione di Capolago e attraversava 9 km di natura suggestiva per raggiungere una delle vette più amate dai Ticinesi.

Inevitabile il riferimento a Gottlieb Duttweiler, fondatore delle Cooperative Migros, che nel 1941 salvò la ferrovia dallo smantellamento a cui era destinata a causa della crisi



provocata dalla seconda guerra mondiale.

Da allora la Ferrovia Monte Generoso è supportata dal Per cento culturale Migros che nell'arco di 10 anni, tra il Fiore di pietra siglato dall'architetto Mario Botta e inaugurato nel 2017 e la sostituzione della sovrastruttura ferroviaria (i lavori, previsti in 4 fasi durante la pausa invernale, sono iniziati nel 2019), avrà investito oltre 50 milioni di franchi nel settore turistico del Mendrisiotto e del Ticino.

Monica Besomi introduce, quindi, la nuova Road Map che d'ora in avanti guiderà strategie, scelte e obiettivi dell'azienda. La FMG mira a diventare una destinazione sostenibile a tutti gli effetti, consolidando i progetti a basso impatto, alcuni dei quali già punti di forza del Monte Generoso, come l'escursionismo a piedi o in mountain-bike e la raggiungibilità in treno dalla Svizzera e dall'Europa, grazie anche al completamento del progetto AlpTransit con l'inaugurazione della Galleria di base del Ceneri dello scorso 4 settembre.

“Stiamo muovendo i primi passi di un percorso che sarà lungo ed impegnativo,” sottolinea Monica Besomi, “ma facendo parte del Per cento culturale Migros, diventare ‘green e sostenibili’ per noi è molto più che un obiettivo, perché la Migros ha impresso nel suo DNA il concetto di sostenibilità e di sviluppo, riducendo da sempre l'impatto ambientale in ogni settore della sua attività.”

A favore dell'ambiente, la Ferrovia Monte Generoso, dall'inizio di quest'anno, si è assunta volontariamente l'impegno per i prossimi 10 anni, di proteggere in modo durevole il clima, riducendo le emissioni di CO2 e ottimizzando l'efficienza energetica in tutti i settori che gestisce, dalla cremagliera, al Fiore di pietra, dalla ristorazione al Camping Monte Generoso di Melano. Questo le è valso un riconoscimento ufficiale e la certificazione 'CO2 & kWh ridotti' da parte della Confederazione.

“Ci preme sottolineare, tuttavia, che manterremo le uscite estive con la locomotiva a vapore”, precisa Besomi, “poiché fanno parte della storia della Ferrovia Monte Generoso e permettono di rivivere le emozioni e il fascino dell'atmosfera della Belle Époque”.

Altre iniziative all'insegna dell'ottimizzazione energetica sono già state intraprese, come ad esempio, la caldaia a pellet presente sin dall'inaugurazione del Fiore di pietra che a differenza di quella ad olio della precedente struttura, garantisce un sistema di riscaldamento energetico più innovativo, ecologico e volto ad un maggiore risparmio energetico. Durerà quasi 2 anni, il processo di digitalizzazione aziendale



che avrà inizio a breve e che toccherà tutti i settori della FMG, permettendo di risparmiare sul supporto cartaceo, di garantire una maggiore efficienza ed un incremento della produttività, mettendo sempre al centro il cliente.

Gli stessi lavori di risanamento della linea ferroviaria si svolgono seguendo specifiche e rigorosissime procedure che mirano a tutelare le aree verdi lungo il binario e non solo.

Nel 2019 la Fondazione Natura & Economia ha consegnato alla Ferrovia Monte Generoso un riconoscimento per la qualità con la quale è riuscita a conciliare la presenza di visitatori con la gestione naturalistica delle aree verdi a prato fiorito nelle zone in vetta vicino al Fiore di pietra. “La natura in prossimità degli spazi abitati migliora la qualità della vita delle persone, ha un effetto positivo sulla loro salute e sul loro equilibrio psico-fisico, oltre a rappresentare un plus-valore ecologico, economico e sociale,” conferma Roberto Buffi Responsabile per la Fondazione Natura & Economia della Svizzera italiana.

Il tema della sostenibilità è una priorità aziendale per la Ferrovia Monte Generoso e viene declinata in ogni ambito, scelta o investimento futuro, dalla sostenibilità ambientale a quella alimentare senza tralasciare quella economica e sociale.

“Essere sostenibili significa valorizzare il legame con il territorio, con i suoi prodotti e con il lavoro di chi si adopera quotidianamente con passione ed orgoglio”, continua Monica Besomi.

Gli aperitivi di degustazione, i pranzi di stagione e le serate ticinesi al Fiore di pietra, sono organizzati proprio per far rivivere e gustare i sapori della tradizione e i prodotti a km zero.

Dalla stagione 2020, inoltre, la carta dei vini del ristorante ‘Fiore di pietra’ propone una straordinaria selezione delle migliori etichette esclusivamente ticinesi.

Essere sostenibili significa, anche, scegliere con attenzione partner e fornitori che condividono la stessa visione e sensibilità. Per questo la FMG ha creato eventi in collaborazione con partner locali, tra i quali la Sambì Sagl produttrice del Sambì, una bevanda frizzante, leggermente alcolica ai fiori di sambuco e il team della Bisbino Sagl creatore anche del nuovo aperitivo Barbaro, un bitter originale prodotto in modo naturale utilizzando solo erbe, fiori, frutti e radici coltivati secondo le linee guida dell'agricoltura biologica. Il forte legame di intenti tra i tre partner ha dato vita all'evento a sei mani previsto per il prossimo 18 settembre al Fiore di pietra: l'AperiBio Ticinese.



La parola passa dunque a Gabriele Bianchi, cofondatore con il fratello Martino della Sambì Sagl di Capolago ed enologo dell'Azienda Agricola Bianchi di Arogno. Fa un breve cenno alla storia dell'azienda di famiglia, a cui lui e il fratello devono la loro crescita ed ispirazione professionale.

Nel 1998 l'Azienda agricola Bianchi viene fondata ad Arogno da Marcy e Alberto Bianchi che producono vino e miele. Gabriele, ingegnere enologo e Martino, viticoltore, seguendo le orme dei genitori, nel 2017 implementano una nuova struttura che consente di produrre il vino secondo il principio di gravità e comincia così la loro avventura nel biologico. Oggi entrambi i prodotti, vino e miele, sono certificati BioSuisse.

Ma i due giovani non ancora trentenni, carichi di energia e soprattutto di nuove idee, sentono il desiderio di creare qualcosa che racconti di loro, della loro vita, delle loro esperienze e che piaccia ai giovani.

“Quando abbiamo cominciato a pensare ad un nuovo prodotto ‘giovane’ e dedicato ai giovani”, racconta Gabriele Bianchi, “è bastato scavare tra i ricordi per decidere che era arrivato il momento di riprendere in mano la vecchia ricetta della nonna. Quando il sambuco fioriva era una grande festa e tutti attendavamo il momento in cui la bevanda, fermentata in bottiglia, cominciava a scoppiettare. Sambì, nasce proprio dal ricordo di un periodo felice che è rimasto indelebile nella memoria”.

Frizzantina e leggermente alcolica, la Sambì è una bevanda a base di ingredienti 100% biologici: i fiori di Sambuco raccolti in Val Mara, l'acqua del Monte Generoso, zucchero e limone. La speciale ricetta che la mescola al Barbaro della Bisbino Sagl crea l'AperiBio Ticinese.

“Collaborare con la Ferrovia Monte Generoso è per noi un vero piacere ed onore, poiché s'impegna nella valorizzazione del territorio sia a livello regionale che nazionale e crede fortemente nelle piccole realtà locali come la nostra. Con gli amici del Bisbino è invece stato molto bello e divertente realizzare insieme un cocktail con i nostri prodotti, perché entrambi crediamo nella potenzialità della nostra terra e nei principi biologici, aspetto che è sempre stato a cuore della nostra famiglia”, conclude Gabriele Bianchi.

È arrivato dunque il momento di passare la parola a Rupen Nacaroglu, cofondatore con Martino Mombelli, Giona Meyer, Damiano Merzari della Bisbino Sagl di Sagno. Nel 2019 si aggiunge un'altra investitrice, Carolina Valsangiacomo.



Il team composto da persone con competenze diverse e perfettamente bilanciate, accomunate da passione e anche, a detta loro, da un pizzico di follia, sceglie nel 2016 Sagno e le montagne della Valle di Muggio come punto di riferimento della loro iniziativa.

“Il segreto del team Bisbino è il lavoro di squadra e il legame intimo con la natura della Valle di Muggio”, afferma Rupen Nacaroglu, amministratore e responsabile marketing della Bisbino Sagl, “ma per creare prodotti di qualità occorre anche produrre localmente e in collaborazione con realtà attive sul territorio, gestire la produzione con metodi naturali e secondo le direttive dell’agricoltura biologica”.

La maggior parte delle erbe, radici e infiorescenze che danno vita ai prodotti siglati Bisbino Sagl, viene coltivata nei suggestivi e storici giardini di Sagno, a 700 metri nella Valle di Muggio e l’intera filiera, dalla piantagione alla raccolta, viene gestita manualmente e personalmente, con grande passione e cura da Martino Mombelli.

“Produrre in modo biologico significa semplicemente prendersi cura della terra e dell’ambiente, cercando di preservare il pianeta per le generazioni future”, sottolinea Rupen Nacaroglu, “che in pratica si traduce nell’utilizzo di tecniche agronomiche rispettose del suolo, degli organismi viventi e delle persone che ci lavorano. Un ente certificatore svizzero controlla regolarmente che non vengano utilizzati prodotti antiparassitari e fertilizzanti chimici”.

È grazie alla coltivazione propria e al controllo delle materie prime che si garantisce la salvaguardia di un territorio agricolo marginale e la costruzione di un rapporto di fiducia con i consumatori. Poi, per assicurare la massima qualità e tracciabilità dei prodotti è importante nel tempo costituire una collaborazione con le realtà locali che ne determinano il ciclo di produzione e trasformazione.

Ad oggi la Bisbino Sagl, oltre al Barbaro, produce il Gin Bisbino, il Bisbino Ginger Dry, l’Amaro Generoso e la sua riserva speciale e la Birra Matta.

“È evidente che per una giovane azienda come la nostra sia molto importante collaborare con altre realtà presenti nel territorio. Se con Sambì il legame è stato forte sin dalla nostra nascita per la comune scelta di lavorare in Biologico, con la Ferrovia Monte Generoso la collaborazione si è sviluppata nel tempo su basi solide e costruendo una forte sinergia.

Uno dei temi comuni è sempre stato la sostenibilità e il rispetto per ciò che ci



circonda”, conclude il cofondatore della Bisbino Sagl, “in una situazione speciale e suggestiva come il Monte Generoso e tutta la Valle di Muggio, questa collaborazione ha un fortissimo valore aggiunto”.

Al termine delle presentazioni, sono le parole di Monica Besomi a chiudere la conferenza:

“Siamo convinti che i nostri clienti, sia individuali che di gruppo, ma soprattutto aziendali, possano sempre più apprezzare e condividere questo impegno di responsabilità e sensibilità a tutela dell’ambiente. La sostenibilità è diventata una delle sfide più importanti per tutti, perché, come già sottolineato più volte oggi da tutti, è dal nostro comportamento di oggi che dipende il benessere delle generazioni future”.

Dopo le domande e le interviste, tutti non vedono l’ora di passare ai fatti e cioè alla degustazione del nuovo cocktail AperiBio Ticinese. La ricetta che combina il Sambì con il Barbaro potrebbe essere la versione ticinese completamente Bio del già conosciuto Spritz. I sapori e i profumi si mescolano, pescando nelle tradizioni ma con lo sguardo al futuro. Così come le tre aziende che hanno condiviso oggi intenti, progetti e idee, volti al rispetto dell’ambiente, della storia e del benessere delle generazioni future.

L’AperiBio Ticinese sarà protagonista il prossimo 18 settembre durante l’aperitivo di degustazione al Fiore di pietra. www.montegeneroso.ch/eventi

Cartella Stampa: Contenuto testuale e fotografico: <https://we.tl/LPIAO4gAEw>

Per info e dettagli:

Viviana Carfi
Media & PR Manager

T +41 (0) 91 640 23 42

M +41 (0) 79 307 00 94

viviana.carfi@montegeneroso.ch

Ferrovia Monte Generoso SA

Via Lüera 1

CH-6825 Capolago T +41 (0) 91 630 51 11

media@montegeneroso.ch

montegeneroso.ch



La Ferrovia Monte Generoso è una delle più antiche ferrovie a cremagliera della Svizzera e dal 1941 è di proprietà della Migros. La sua conservazione si deve esclusivamente all'impegno personale del fondatore della Migros, Gottlieb Duttweiler. Oggi il Percento culturale Migros supporta la ferrovia a cremagliera e la struttura "Fiore di pietra" in vetta al Monte Generoso, progettata dall'architetto Mario Botta. www.montegeneroso.ch

Il Percento culturale Migros è un impegno volontario di Migros, ancorato nel suo statuto, dedito ad attività per la promozione della cultura, della società, dell'istruzione, del tempo libero e dell'economia. www.percento-culturale-migros.ch