

Come i chicchi dolceamari hanno lasciato un segno sul Ticino*

Cioccolato? Non è una delle prime cose a cui si pensa quando si vuole caratterizzare la svizzera meridionale. Ciononostante il Ticino vanta una lunga tradizione del cioccolato

di Bernadette Bissig, Hotellerie et Gastronomie Zeitung
traduzione di Michelle Grata

Già nel XVIII secolo, il Ticino, e più in particolare la Valle di Blenio, era famoso per i suoi cioccolatai. Perché proprio questa valle, che si estende a nord del Ticino dal Passo del Lucomagno fino a Biasca? Gli storici del “Laboratorio di Storia delle Alpi dell’Università della Svizzera Italiana” non sanno spiegarne le ragioni. Forse è stato puro caso, o forse la leggenda racconta il vero. Essa prevede infatti che nel XVII secolo il cuoco Bianchini, proveniente dalla Valle di Blenio, si fosse recato a Milano per svelare i segreti della lavorazione del cioccolato. Questo fatto costituisce la base della tradizione. Comunque, leggenda a parte, verso la metà del XVIII secolo alcuni giovani lasciarono la Valle a causa dell’opprimente povertà. Si spostarono verso la vicina Lombardia e il Piemonte per poter imparare il mestiere del cioccolataio perché, in questo settore, l’Italia stava attraversando un periodo aureo. Alcuni di essi non rimasero all’estero solo per imparare il mestiere o per fare un viaggio, ma lasciarono definitivamente la loro patria. Trovarono lavoro a Milano, Nizza, Marsiglia o in altre città europee, costruendo piccole imprese con la propria catena di produzione e distribuzione.



I pionieri dell’industrializzazione

Non tutti rimasero all’estero: molti tornarono in patria e fondarono un’azienda di famiglia. Così fece Giuseppe Maestrani, che dirigeva un’importante cioccolateria a Lugano, in via Nassa. Poi, il figlio Aquilino Maestrani, dopo aver imparato il mestiere dal padre, aprì una cioccolateria omonima a Lucerna nel 1852. Sette anni dopo, ne trasferì la sede a San Gallo. L’azienda Maestrani è tuttora coronata da successo.

Anche nel Ticino stesso ci furono progetti importanti a livello economico per il cantone. Nel 1903 i fratelli bleniesi Rocco e Giuseppe Cima aprirono a Dangio-Torre la fabbrica di cioccolato Cima Frères. Grazie alla fondazione di questa azienda, i fratelli Cima contribuirono al miglioramento della situazione della Valle che stava attraversando un lungo periodo di povertà, offrendo prospettive lavorative sia ai bleniesi sia ai ticinesi provenienti da altre regioni. Ai tempi d'oro, in fabbrica lavoravano fino a 350 persone.

Nonostante la completa distruzione della fabbrica a causa di un temporale nel 1908, e una conseguente minaccia di fallimento, l'azienda riuscì a sopravvivere grazie anche al sostegno economico apportato da Giuseppe Pagani che nel 1913 prese in mano le redini della fabbrica. Anch'egli proveniente dalla Valle di Blenio, aveva intrapreso una carriera in ambito gastronomico a Londra ed era riuscito a far fortuna. Acquisì presto la clientela e l'inventario della fabbrica di cioccolato zurighese Norma e ribattezzò la sua impresa "Cima Norma". Grazie a questa unione si lanciò sul mercato della Svizzera tedesca. Negli anni 30 del '900 l'azienda fu fornitrice di Coop, Volg e Usego. Appena 30 anni dopo, il contratto con Coop, il maggiore acquirente, si sciolse. Di conseguenza, nel 1968, la fabbrica di cioccolato bleniese dovette chiudere. Ecco un pezzo della storia economica ticinese giungere al termine.

La Chocolat Stella SA, con sede a Giubiasco, fondata nel 1928 e la Chocolat Alprose, di Caslano, nata nel 1957, sono due ulteriori esempi della produzione industriale di cioccolato in Ticino. Al contrario della fabbrica Cima-Norma, queste due aziende sono tuttora funzionanti.(...)

** Riportiamo l'estratto di un articolo apparso su un'edizione speciale di Hotellerie et Gastronomie Zeitung dedicato a gelati e dessert e apparso lo scorso febbraio nel quale l'autrice, Bernadette Bissig, ripercorre le principali vicissitudini della storia cioccolatiera bleniese.*