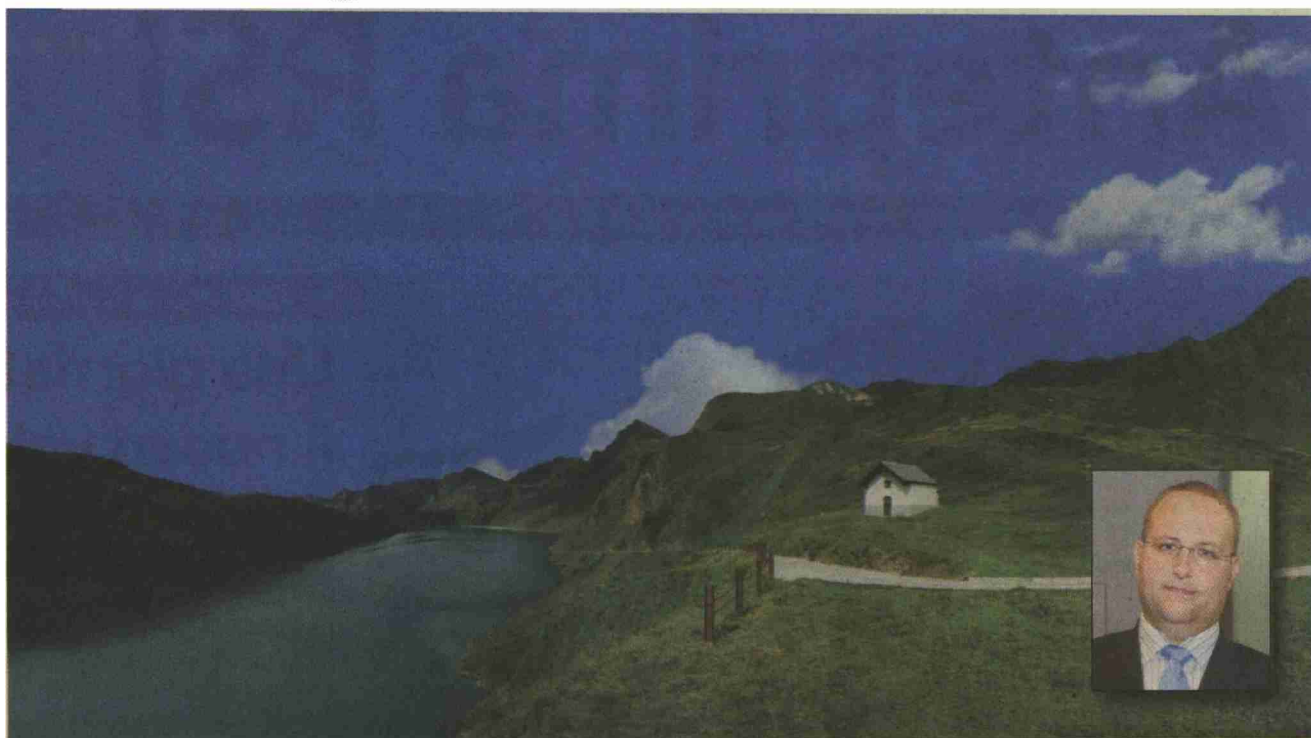




Ritom: un gioiello alpino



Il 2011 è un anno particolare per la Regione Ritom-Piora. Si festeggia infatti il 90esimo anniversario della messa in servizio della funicolare Ritom, che collega il fondovalle e Piotta alla Val Piora. Una struttura ingegneristica unica nel suo stile, nata ad inizio Novecento in occasione dell'edificazione della prima diga artificiale al Lago Ritom da parte delle Ferrovie Federali Svizzere. I lavori di realizzazione erano terminati nel 1920, l'autorità comunale di Quinto chiese quindi alle FFS di aprire al pubblico la funicolare – fino allora da cantiere – all'uso pubblico, così da collegare celermente il fondovalle agli abitati della montagna, in particolare Altanca. Le FFS aprirono al traffico pubblico la funicolare nel 1921 e da quel momento la struttura serve al trasporto pubblico e turistico.

La funicolare Ritom divenne ben presto famosa per la sua particolarità: oltre il 78% di pendenza, un unicum a livello europeo.



Su un percorso di 1369 metri supera un dislivello di 786 metri, raggiungendo in poco tempo la stazione superiore di Piora a quota 1793 metri sul livello del mare. La capacità di trasporto è di 100 persone all'ora per ogni direzione. Un viaggio sul percorso della funicolare del Ritom è un'esperienza indimenticabile e conduce al punto di partenza di una serie di numerose e incantevoli escursioni.

A chi arriva nella Val Piora si apre un mondo alpino inimmaginabile dal fondovalle: un'alta vallata alpina posta sull'asse est-ovest che beneficia di un'ottima insolazione, di una natura unica e di una quiete rilassante. Il Lago Ritom saluta i visitatori della regione Ritom-Piora in tutta la sua maestosità: è infatti il lago alpino più grande delle montagne ticinesi e posto a 1850 metri di quota, è meta di numerosi pescatori alla ricerca di prede, tra cui trote, salmerini e canadesi. In poco più di 40 minuti si raggiungono i laghetti di Tom o Cadagno; il primo è posto a nord del Lago Ritom a 2022 metri d'altitudine, mentre il Lago di Cadagno è posto ad est nelle vicinanze dell'omonimo nucleo a 1921 metri di quota. Questi sono i laghi principali della regione, che ne conta però più di venti: Lago di Dentro (2298m), Laghetti della Miniera (2525m), Laghetti di Taneda (2304), Lago Scuro (2451m), Lago dello Stabbio (2351m), Lago dell'Isra (2322m), Lago Schenadüi (2579), Lago di Dentro in Val Cadlino (2506m), Laghetto di Giübin (2097m) e altri numerosi piccoli laghetti.

La Val Piora riserva ai visitatori numerose scoperte di tipo naturalistico: è infatti un bacino unico della biodiversità, con specie floreali e faunistiche difficilmente trovabili altrove. Anche la geologia è unica: la famosa "Sacca di Piora" è una striscia di dolomia saccaroide che attraversa l'intera vallata; questa sua presenza ha permesso la generazione del fenomeno biochimico e fisico della meromissi nel Lago di Cadagno. Il lago è diviso in due aree: sul fondo si trovano acque sulfuree e inadatte alla vita, mentre sopra c'è acqua fresca e cristallina ricca di pesci. Nel mezzo c'è una fascia batterica che divide i due strati ed evita che le acque tossiche inquinino l'intero bacino; questo fenomeno viene analizzato da università di tutto il mondo, i cui studenti a centinaia frequentano durante l'estate il Centro di Biologia Alpina diretto dal professor Raffaele Peduzzi. Il centro ha recentemente festeggiato i suoi 10 anni di vita e le prospettive future sono ottime; è in fase di progetto la realizzazione di un visitor center, che presenterà la Val Piora e i suoi unicum naturalistici a turisti e scolaresche.

La Val Piora è anche rinomata per la gastronomia. L'Alpe Piora è l'alpeggio ticinese più esteso e con il maggior numero di

Date: 10.04.2011



ti-promotion

Meutel 2000 SA
6900 Lugano
091/ 973 10 43
www.mattinonline.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 47'890
Parution: hebdomadaire

N° de thème: 284.11
N° d'abonnement: 1080475
Page: 35
Surface: 58'341 mm²

bestiame estivato da luglio a settembre. La tradizione dell'allevamento in quota per la produzione del formaggio ha origini antiche: l'alpe è infatti gestito dal 1227 dalla Corporazione dei Boggesi dell'Alpe Piora, composta dalle famiglie originarie della regione. Una tradizione che si perpetua e si rinnova; pochi anni fa è stato inaugurato il moderno caseificio alpino, con una caldaia per la produzione del formaggio da 4000 litri. Questa vallata trasversale, esposta al sole sui due versanti e bagnata da frequenti brevi temporali serali, vede favorita la crescita di un manto erboso tenero e di ottima qualità (oltre 150 generi di erbe). È vietata qualsiasi concimazione chimica o organica proveniente dall'esterno e non è permesso nutrire il bestiame con foraggi o mangimi trasportati sull'alpe. Il bestiame si nutre quindi unicamente della ricca vegetazione cresciuta nella Val Piora in un ambiente ancora libero; questo si riflette sulla qualità aromatica del latte e rispettivamente del formaggio prodotti sull'alpe. Il "Piora" è noto in tutto il mondo e apprezzato dai buongustai; il formaggio dell'Alpe Piora è membro della DOP dei formaggi d'alpe ticinesi.

Vi ho raccontato molto su cosa si può trovare e vedere nella regione Ritom-Piora, ma la mia esperienza personale mi insegna che...ogni volta la Regione Ritom-Piora riserva nuovi segreti! Scopriamoli assieme a partire dal 21 maggio prossimo sino a fine ottobre.

Norman Gobbi, resp. Marketing Regione Ritom-Piora.