

LEONTICA

‘Il Larice’ sboccherà in primavera

L'ex Bar Centrale, alla base del progetto di rilancio della regione, aprirà a metà dicembre

di Fabio Barenco

«Il cantiere è partito alcune settimane fa e a metà dicembre dovrebbe riaprire l'ex Bar Centrale» nella piazza di Leontica. **Roberto Meyer**, presidente dell'associazione Il Larice, è decisamente entusiasta di come sta proseguendo il progetto di rilancio culturale, socioeconomico, turistico e gastronomico del villaggio (e di tutta la regione) che avrà come 'campo base' l'esercizio pubblico situato nel centro della piccola frazione del Comune di Acquarossa. Già, perché «non si tratta di una semplice ristrutturazione di un'osteria, ma di un'iniziativa molto più ampia che coinvolge numerosi attori di tutta la regione». Un progetto che partirà al 100% nella primavera dell'anno prossimo, quando dovrebbero concludersi anche i lavori che riguardano la piazza di fronte al ristorante. Il prossimo 23 ottobre alle 17 è prevista una serata informativa nella sala multiuso dello stabile pompieri a Dongio durante la quale si presenterà per la prima volta al pubblico il progetto Il Larice.

Un investimento di oltre 500mila franchi Meyer è quasi incredulo di come e con che velocità si è sviluppato il progetto negli ultimi due anni: «Inizialmente volevamo riaprire almeno l'ultimo esercizio pubblico di un paese che si stava spegnendo. Poi però, anche grazie al sostegno e all'interesse dimostrati, il progetto si è decisamente evoluto fino a diventare realtà. E questo, non dimentichiamolo, in una zona periferica e discosta

del Ticino». Un interesse che ha quindi anche permesso di raccogliere i fondi necessari (oltre 500mila franchi) grazie a sussidi, enti pubblici e privati. «In particolare, non saremmo riusciti a raccogliere i fondi pubblici necessari se non avessimo presentato un progetto più ampio rispetto a una semplice riapertura di un'osteria. Infatti, le nuove generazioni e i visitatori si aspettano altro, ovvero offerte variegiate in diversi ambiti. In questo modo riusciremo a far conoscere tutto quello che ha da offrire la nostra regione, rispettando allo stesso tempo le tradizioni del passato». Un esempio in questo senso è il fatto che l'esercizio pubblico sarà gestito da Ornella e Teo Vitali, persone molto conosciute a livello locale e che hanno un forte legame con Leontica. Inoltre, l'offerta culinaria si baserà soprattutto su prodotti locali.

Cultura, gastronomia, turismo e svago

Concretamente, il progetto Il Larice mira a mettere in rete diversi attori della valle di Blenio attivi in svariati ambiti: il ristorante al centro di Leontica sarà infatti un luogo dove poter raccogliere informazioni utili (cultura, turismo, svago, attività sportive e così via); dove organizzare conferenze, dibattiti, mostre o esposizioni; dove poter acquistare prodotti locali e dove, ovviamente, sarà pure possibile semplicemente incontrarsi.



Lavori in corso

ROBERTO MEYER



La piazza dovrebbe essere pronta nella prima metà del 2022

GABRIELE BERETTA SGD/ELEONORA WILLIMANN

L'idea dell'associazione si basa infatti su quattro punti principali: la promozione della cultura e della storia, la valorizzazione delle tipicità enogastronomiche del territorio, l'offerta turistica, così come l'offerta di attività sportive e di svago. «Come associazione proporremo mediamente una paio di attività al mese», sottolinea Meyer. E questo anche grazie a diversi attori (come musei, fondazioni, associazioni o privati) «che si sono già detti disposti a collaborare con noi». Promuoveremo quindi ad esempio esposizioni, mostre, concerti o conferenze, ma anche svariate possibilità di svago (come trekking, gite accompagnate da una guida, giri in bicicletta, parapendio, sci, discese in slitta, ecc.) che la nostra regione è in grado di offrire tutto l'anno». Queste informazioni saranno disponibili all'infopoint che sarà installato nel ristorante, dove verranno anche illustrate le possibilità di soggiorno: «Collaboreremo con l'agenzia Interhome [intermediario di appartamenti di vacanza, ndr] che permetterà di affittare residenze secondarie nelle vicinanze. E chi soggiorerà ad esempio in un rustico potrà poi approfittare dell'offerta culinaria del ristorante». All'esterno dell'esercizio pubblico sarà anche presente un distributore automatico di prodotti locali aperto 24

ore su 24, mentre all'interno sono previsti un punto vendita e uno spazio espositivo per prodotti del territorio. Un'offerta resa possibile grazie alla collaborazione di contadini e agricoltori della zona. Oltre all'esercizio pubblico, al centro del progetto Il Larice vi è anche la piazza: «Il Comune ci ha concesso 45 metri quadrati di spazio che sarà attrezzato e dedicato al ristorante», precisa Meyer. Entro la prossima primavera sarà quindi rifatta la pavimentazione (posando nuovi dadi in granito) che sarà leggermente sopraelevata rispetto al resto della piazza. Piazza che in futuro potrà dunque ospitare attività ed eventi organizzati dall'associazione.

Si tratta insomma di un progetto concreto che sicuramente partirà a breve, con la convinzione che sarà apprezzato da molte persone. «Siamo fiduciosi e soddisfatti di essere riusciti [oltre a Meyer, dell'associazione fanno parte anche il vicepresidente Jean Pierre Posse, così come il segretario e cassiere Loris Beretta, ndr] a proporre qualcosa che mancava, rilanciando la vita del paese. Collaborare con i diversi attori presenti nella valle di Blenio ci permette non solo di risollevare Leontica, ma di promuovere l'intera regione», conclude il presidente de Il Larice.