

LEONTICA

# Una piazza che unisce grazie a Il Larice

Il progetto di rilancio culturale, socioeconomico, turistico e gastronomico invoglia passanti, ma anche la popolazione locale, a fermarsi in centro paese

di Fabio Barenco

«Prima la gente non si fermava nella piazza di Leontica, ma ora non è più così». E questo grazie al progetto di rilancio culturale, socioeconomico, turistico e gastronomico portato avanti con grande impegno dall'associazione Il Larice, che oggi conta oltre 150 soci. «Il ristorante che è stato riaperto, la bottega e il distributore automatico con prodotti locali, le informazioni sugli eventi organizzati nella regione, così come il rifacimento della piazza al centro del paese che ora invoglia passanti e residenti a fermarsi, sono i fattori che hanno contribuito al successo di questa iniziativa», afferma a 'laRegione' il presidente **Roberto Meyer**.

## Acquistata la cosiddetta Taverna

Un'iniziativa che ora vuole proseguire sulla strada tracciata: «Durante la prima assemblea ordinaria che si è tenuta recentemente è stato approvato l'acquisto della cosiddetta Taverna», un edificio già in passato legato all'esercizio pubblico ora nuovamente attivo che permetterà all'associazione di usufruire di una sala multiuso (ad esempio per feste, esposizioni o assemblee) e che fungerà da magazzino per il ristorante. Inoltre, «il prato all'esterno della struttura potrebbe in futuro essere sistemato, ampliando così ulteriormente gli spazi della piazza a scopo ricreativo», sottolinea Meyer. Una piazza che già «oggi vive» e che «rappresenta

il punto centrale del progetto per quanto riguarda la socializzazione e l'aggregazione».

## Valutazioni in corso per limitare il traffico

Insomma l'area sembra essere molto apprezzata, anche se c'è margine per renderla ancora più attrattiva: a dividere il ristorante dalla piazza e dalla Taverna vi è infatti la strada. «Stiamo discutendo con le autorità comunali - continua il presidente de Il Larice - sulla possibilità di rendere la zona più sicura e di conseguenza maggiormente fruibile per i pedoni. Stiamo valutando di, ad esempio, ridurre la velocità massima consentita». Meyer tiene a sottolineare che la richiesta di limitare il traffico «è stata sollevata da alcuni residenti». E questo «dimostra che la piazza è effettivamente apprezzata dalla popolazione locale, visto che vengono chiesti ulteriori miglioramenti».

Come detto Il Larice non è però solo un ristorante. Per quanto riguarda il turismo, l'associazione promuove diverse attività di svago offerte nella regione. Inoltre, «stiamo discutendo con Interhome (portale che permette di affittare case secondarie) di una possibile collaborazione. Grazie a Il Larice, Leontica è diventata più attrattiva per i visitatori e l'offerta di alloggi potrebbe dunque suscitare sempre più interesse», afferma Meyer. E questo anche grazie agli eventi organizzati direttamente dall'associazione, «come attività per bambini, mostre, concerti, escursioni o appuntamenti gastronomici».

## Ornella Vitale: 'Non ci aspettavamo tutto questo successo'

In ogni caso il fulcro dell'intero progetto è sicuramente rappresentato dal ristorante, anch'esso chiamato Il Larice. «Non ci aspettavamo tutto questo successo», esordisce da noi contattata **Ornella Vitale** che gestisce l'attività assieme a suo marito Teo. Si tratta di due persone molto conosciute a livello locale, visto che Ornella è nata e cresciuta proprio a Leontica, dove, diversi anni fa, aveva iniziato la propria esperienza nel settore gastrono-



L'associazione promotrice ha inaugurato il punto d'incontro lo scorso giugno

GABRIELE BERETTA

mico. In seguito la coppia ha gestito altri esercizi pubblici in Ticino e anche all'estero, tornando, infine, nel luogo dove tutto era cominciato.

## Ristorante molto apprezzato anche dai residenti

Ma cosa l'ha convinta a iniziare questa nuova esperienza? «Inizialmente ero un po' scettica, anche perché non è scontato che i clienti arrivino in una zona discosta come Leontica. Poi, però, il progetto ci ha convinto e infatti in questi 11 mesi il ristorante è stato molto ben frequentato sia da turisti, sia da ticinesi. Senza dimenticare che il locale è molto apprezzato anche dai residenti: senza di loro sarebbe stato tutto molto più difficile».

## Sostegno ai produttori locali

Qual è il segreto di questo successo? «Innanzitutto - spiega Ornella - negli anni ci siamo fatti conoscere e apprezzare grazie al nostro modo di fare familiare con la clientela. Questo approccio sommato a un'offerta limitata, ma di qualità, ci hanno verosimilmente aiutato molto». Una qualità garantita anche dall'utilizzo di prodotti della regione: «Cerchiamo di sostenere gli agricoltori locali utilizzando e promuovendo i loro prodotti. Ad

esempio, sia i salumi per gli affettati sia il formaggio per la fondue provengono dalla regione. È importante coltivare buoni rapporti anche con i produttori, oltre che con la clientela».

## Bottega e distributore automatico: i prodotti vanno a ruba

A rendere l'offerta ancora più completa, vi sono poi la bottega (all'interno dell'edificio) e il distributore automatico refrigerato all'esterno, accessibile 24 ore su 24. Entrambi i punti vendita offrono prodotti rigorosamente locali, come biscotti, marmellate, bevande e oggetti di artigianato nello shop, così come salumi, formaggi o uova nel distributore. Prodotti che, un po' sorprendentemente, vengono acquistati anche dalla popolazione locale, oltre che dai turisti: «Appena esponiamo i prodotti, vanno a ruba», conferma Ornella. Insomma, l'attività è lanciata e funziona e quindi l'auspicio è quello che in futuro qualcuno possa proseguire con la strada intrapresa: «L'obiettivo è quello di trovare nei prossimi anni giovani entusiasti come noi, ma con più energie, che possano portare avanti questa attività, magari anche migliorandola con nuove idee innovative». Tutte le informazioni sul progetto sul sito [www.illarice.ch](http://www.illarice.ch).