

## **Casa del Tè, Ascona / TI**

### **Un giardino del tè svizzero sullo storico Monte Verità**

**Sul Monte Verità nel Cantone Ticino, dove in passato si riunivano pensatori e artisti di tutto il mondo, oggi cresce il tè. Katrin Lange nonché Corinne e Tobias Denzler gestiscono la «Casa del Tè» sopra Ascona, l'unica piantagione di tè della Svizzera. L'azienda occupa in totale dieci persone e attira amanti del tè da tutto il mondo.**

Dove un tempo si incontravano artisti e filosofi di tutto il mondo, oggi oltre mille piante di tè caratterizzano il paesaggio. La «Casa del Tè» sorge sullo storico Monte Verità sopra Ascona. Attorno ad essa prospera l'unica piantagione di tè della Svizzera e una delle prime dell'Europa occidentale. L'azienda è gestita da Katrin Lange e dai coniugi Corinne e Tobias Denzler. «Mi occupo di tè da tutta la vita», racconta Katrin Lange, direttrice e fondatrice di «Länggass-Tee» a Berna. Nel 2016 ha ricevuto un'offerta per affittare la casa del tè con il relativo giardino sul Monte Verità. «Non ho dovuto pensarci nemmeno per un secondo. Era una possibilità unica per gestire un negozio e al contempo coltivare il tè». Per avviare l'attività Katrin ha chiesto aiuto ai coniugi Corinne e Tobias. Corinne, infermiera, e Tobias, veterinario, lavoravano in precedenza nel settore degli aiuti allo sviluppo. «Per motivi professionali ci trovavamo spesso in Asia, pertanto conoscevamo già molto sul tè verde e nero. Tuttavia, non sapevamo nulla di come si coltiva e lavora il tè», racconta la coppia.

### **Dalla stessa pianta nascono diverse varietà di tè**

Oggi nella «Casa del Tè» è possibile assistere all'intero ciclo del tè: dalla raccolta, attraverso la lavorazione fino alla degustazione. La base di tutte le varietà di tè è sempre la stessa pianta, la «Camellia Sinensis». Utilizzando sei metodi di lavorazione diversi, da questa pianta è possibile ottenere un'ampia varietà di tè, come il tè verde, nero o bianco. «Se si versa semplicemente dell'acqua calda sulle foglie appena raccolte il sapore non è un granché», spiega Katrin, «è necessaria una lavorazione mirata affinché nasca il tè vero e proprio. Questo processo è paragonabile alla produzione del vino.» C'è molta domanda per il tè prodotto in Ticino. «Il raccolto del nostro giardino non è sufficiente a soddisfare la domanda», afferma Corinne Denzler.

### **Un'opportunità agricola per le valli laterali del Ticino**

Il prossimo passo per la «Casa del Tè» è quello di aumentare la produzione di tè con ulteriori superfici di coltivazione. «Il clima intorno al Lago Maggiore è ideale per la coltivazione del tè», racconta Tobias Denzler, «insieme ai coltivatori del posto desideriamo produrre un tè locale e biologico che rispecchi il carattere unico del Ticino.» Il sindaco di Ascona, Luca Pissoglio, è entusiasta del progetto: «Il Ticino è già conosciuto in tutta Europa per la coltivazione del riso. Con il tè avremmo un ulteriore prodotto che potrebbe rivitalizzare l'agricoltura delle nostre valli laterali.» Il primo passo in questa direzione è già stato fatto: già oggi sui «Terreni alla Maggia» nel delta della Maggia vicino a Locarno si coltivano oltre alle viti e al mais anche circa 500 piante di tè, della stessa varietà del Monte Verità. Per il direttore dei «Terreni alla Maggia», Fabio del Pietro, si tratta di una grande opportunità: «Dalla collaborazione con la «Casa del Tè» nascono

anche nuovi prodotti agricoli. Ad esempio abbiamo sviluppato un digestivo a base di tè verde, molto apprezzato dai nostri clienti.»

*Il membro della giuria Peter Niederer: «Con la coltivazione della prima piantagione di tè in Svizzera Katrin, Corinne e Tobias hanno posto una pietra miliare. Hanno saputo riconoscere che il clima del Ticino è perfetto per la coltivazione del tè. Questo apre nuove gradite strade pe l'agricoltura locale.»*

<b>Scheda</b>	<b>Casa del Tè</b>
Luogo:	Ascona / TI
Responsabili:	Katrin Lange, Corinne e Tobias Denzler
Inizio del progetto:	2016
Posti di lavoro:	10, in totale 4.5 impieghi a tempo pieno
Prodotti:	Tè
Sito web:	<a href="http://www.casa-del-te.ch">www.casa-del-te.ch</a>