

LA RIVISTA

Anno 111 - n. 11 - Novembre 2020



OLTRE I NUMERI

Dimensione e storia dell'interscambio
commerciale italo-svizzero

SOMMARIO



01 Editoriale

04 Sommario

PRIMO PIANO

17 1909-2019: Centodieci anni di interscambi commerciali tra Italia e Svizzera

22 Come sta evolvendo la tecnologia blockchain

24 #Visionaryday 2020: un successo il formato digital

INCONTRI

43 A colloquio con Vittorio Storaro
Un visionario che scrive con la Luce

CULTURA

30 Zurigo in italiano 2020

39 "Gilbert & George. The Locarno Exhibition" Museo Casa Rusca, Locarno
Prorogata l'apertura fino al 6 gennaio 2021

40 Tracce romane
Libri d'artista da Roma a Zurigo

42 Museo nazionale Zurigo fino al 10 gennaio 2021
L'uomo esausto

DOLCE VITA

50 XII rapporto Osservatorio sul mercato del lavoro nel turismo
Nel settore, in Italia a rischio 1,3 milioni di posti di lavoro

DOLCE VITA

- 53** Concorso del Müller Thurgau a Cembra
Non solo vino
- 60** Quelli che...
vivono di sola Aria
- 66** Nuova Stelvio Quadrifoglio nominata SUV dell'anno da Auto Zeitung
Fiat Nuova 500 vince il "Red Dot Award 2020"
- 68** A Iveco la più grande commessa del Sud America

IL MONDO IN CAMERA

- 69** I4B Investment4Business
Un ponte sicuro per gli investimenti tra Svizzera e Italia
- 70** Servizi camerali
- 72** Contatti Commerciali
Benvenuto nuovi soci

RUBRICHE

- | | |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| 06 In breve | 36 Benchmark |
| 09 Italiche | 37 Scaffale |
| 11 Elvetiche | 38 La lingua batte dove... |
| 13 Europee | 47 Sequenze |
| 15 Internazionali | 48 Per chi suona il campanello |
| 21 Cultura d'impresa | 49 Diapason |
| 27 Di lavoro e dintorni | 58 Pane al pane |
| 28 Burocratiche | 60 Convivio |
| 31 Angolo Fiscale | 63 La dieta rivista |
| 33 Angolo legale Svizzera | 64 Motori |
| 34 L'elefante invisibile | 66 Automotonews |
| | 69 Mondo in camera |

In copertina: 110 anni di interscambio commerciale italo-svizzero. Oltre i numeri c'è di più

Editore - Camera di Commercio Italiana per la Svizzera

Direttore - Gianni CRETTI

Art Director - Marco DE STEFANO

Collaboratori
C. BIANCHI PORRO, G. CANTONI,
M. CARACCILO DI BRIENZA,
V. CESARI LUSSO, M. CIPOLLONE,
P. COMUZZI, D. COSENTINO,
L. D'ALESSANDRO, R. DE ROSA, FDOZIO,
M. FORMENTI, P. FUSO, T. GAUDIMONTE,
R. GEISER, T. GATANI, G. GUERRA, M.
LENTO, R. LETTIERI, F.MACRI, G. MERZ,
S. MIGNANO, A. ORSI, V. PANSA, C.
RINALDI, G. SORGE, N. TANZI, I. WEDEL

La Rivista
Redazione e Pubblicità
Andrea LOTTI, Veronica SADDI
Seestrasse 123 - Cas. post. 1836 --
8027 Zurigo
Tel. +41(0)44 2892326
Fax +41(0)44 2015357
info@larivista.ch, www.larivista.ch

Pubblicità
Camera di Commercio Italiana per la Svizzera
Seestrasse 123 - CP - 8027 Zurigo
Tel. 0041(0)44 2892326
Fax 0041(0)44 2015357
E-mail: info@larivista.ch

Abbonamento annuo
Fr. 60.- Estero: 50 euro
Gratuito per i soci CCIS
Le opinioni espresse negli articoli non impegnano la CCIS. La riproduzione degli articoli è consentita con la citazione della fonte. Periodico iscritto all'USPI (Unione Stampa Periodica Italiana). Aderente alla FUSIE (Federazione Unitaria Stampa Italiana all'Estero) Appare 11 volte l'anno.

Stampa e confezione
Nastro & Nastro srl
21010 Germignaga (Va) - Italy
Tel. +39 0332 531463
Fax +39 0332 510715
www.nastroenastro.it

La testata riceve il contributo per la stampa italiana diffusa all'estero erogati dal Dipartimento editoria della Presidenza del Consiglio dei Ministri



Concorso del Müller Thurgau a Cembra Non solo vino

di Rocco Lettieri



I vigneti terrazzati della Val di Cembra

Il Trentino è un territorio di straordinaria bellezza e biodiversità nel cuore delle Dolomiti, patrimonio UNESCO, un'area in equilibrio tra le tradizioni italiane e passato austro-ungarico, una meta turistica tra le più amate, visitata ogni anno da quasi 6 milioni di turisti, un polo attrattivo per le imprese e l'innovazione, una comunità dove la qualità della vita è tra le più alte in Italia e in Europa.

Di ragioni per amare il Trentino ne abbiamo tantissime. Elencarle tutte non ci sembra fattibile. Però un po' di numeri riusciamo a darli, partendo ovviamente dai territori e dalle cinque vallate: Valle dell'Adige, Piana Rotaliana, Valsugana, Valle del Sarca e Valle di Cembra.

Un altro bel numero sono i laghi. Lo sapevate che in Trentino sono quasi 300? Da quelli grandi come il Lago di Garda, il Lago di Caldonazzo o il lago di Molveno e di Toblino, ai bellissimi laghetti alpini che sembrano gocce d'acqua incastonate fra le montagne. Ci sono laghi per fare sport sull'acqua, laghi da costeggiare lungo le ciclabili e laghi da scoprire dopo una bella escursione in quota.

Rimanendo sull'acqua ci sono ben 17 incantevoli cascate da ammirare e ben 11 sono le stazioni termali. E passando alle vette ce ne sono almeno 25 che superano i 3.000 metri. Nomi indimenticabili quali Catinaccio, Sella, Marmolada, Pale di San Martino, Adamello, Presanella, Cevedale e delle

Dolomiti. Tutti nomi di fama internazionale. Già che siamo in alta quota non dimentichiamoci le vie ferrate, perché il Trentino è la provincia più attrezzata d'Italia (se ne contano più di 70) e ovviamente non perdiamo di vista i rifugi, ambita meta di un'infinità di appassionati escursionisti. Su per giù nel Trentino ce ne sono quasi 150.

È vogliamo parlare dei castelli? Nel paesaggio del Trentino i castelli con le loro possenti architetture, incorniciate da scenari naturali di rara bellezza, rappresentano un tratto distintivo del territorio. Tra visitabili, visibili e diroccati i castelli trentini sono circa 300. Un altro straordinario patrimonio culturale del paesaggio sono le malghe negli alpeggi, dove poter gustare i sapori autentici della tradizione trentina. E veniamo agli interessi dei più sportivi. Numerosissime le piste ciclabili, se ne contano ben 113 e si snodano in tutto il territorio.

Non potevano mancare infine gli sport invernali, visto che il Trentino è una delle mete più importanti d'Europa. I comprensori sciistici sono ben 29. Chiudiamo con un cenno agli eventi che si svolgono in Trentino nell'arco dell'anno. Tra sagre, musica, festival, fiere, enogastronomia, eventi culturali, folklore, mercati e mercatini, spettacoli pirotecnici e intrattenimenti vari vi aspettano qualcosa come 190 attrazioni.

Sei tipologie di mele

Ma molte altre sono le ragioni per amare il Trentino. A partire dai vigneti per finire nei meleti. Quando arriva agosto, infatti, nei frutteti ci si prepara per la raccolta delle sei tipologie di mele.

Un seme racchiuso nel cuore di una mela è un frutto invisibile. (Kahlil Gibran)

Sei sono i tipi di mele coltivate in valle



Di mele ne esistono più di 7000 varietà, ma le 6 tipologie del Trentino sono esportate in tutto il mondo e vengono coltivate in tutti i comprensori già citati. Ecco i loro nomi: *Gala*, *Red Delicious*, *Golden Delicious*, *Fuji*, *Granny Smith* e *Morgenduft*.

La mela è il frutto ideale per terminare il pasto in quanto apporta un buon contenuto di fibre, circa il doppio delle ciliegie e circa il triplo delle fragole. È costituita per l'85% da acqua e quindi è molto dissetante. È praticamente priva di grassi, ma è molto ricca di sostanze nutritive come vitamine, sali minerali, polifenoli e antiossidanti. Una mela del peso medio di 2 etti contiene circa 100 Kcal. Vediamo le loro caratteristiche per meglio ricordarle. La *Gala* è la prima mela ad essere raccolta. Si riconosce perché la sua buccia rossa dalle sfumature gialle è liscia e sottile. È la mela ideale per frullati, centrifughe e succhi di frutta senza zuccheri aggiunti perché è sempre dolce. Per questo è la mela preferita dai bambini.

La *Red Delicious* ha la buccia colore rosso intenso. Ha sapore dolce senza punte di acidità quindi è gustosa consumata al naturale. Quando è più matura diventa più farinosa e va bene cotta in piatti salati anche molto originali. La *Golden Delicious* è gialla ed è molto amata per la dolcezza del sapore e la croccantezza della polpa. Le migliori sono quelle con una piccola faccia rossastra, segno che la mela è stata esposta al sole da quel lato. La *Golden* è nota per la sua versatilità in cucina che la rende perfetta sia per piatti dolci che salati. La mela *Fuji* nasce nel 1939 in Giappone e da lì si è diffusa in tutto il globo visto che è la mela più coltivata al mondo. Si presenta con la sua bella buccia rossastra dalle striature gialle e verdi. Croccante, dolce e molto succosa, va assaporata al naturale o nelle macedonie. La *Granny Smith* è la mela verde per eccellenza. Grazie al suo sapore asprigno e rinfrescante, questa mela di origine australiana è ideale nelle insalate e nei sorbetti. La *Morgenduft* è di grosse dimensioni, con forma leggermente schiacciata ed ha una buccia spessa e rossa con sfumature gialle.

Il sapore è dolce, dall'aroma fresco e delicato. Per questa sua caratteristica è la mela più utilizzata dall'industria alimentare per produrre succhi di frutta, puree e altri prodotti dolciari. Oggi le mele del Trentino possono fregiarsi del prestigioso marchio IGP - Indicazione Geografica Protetta - grazie al riconoscimento ufficiale della Commissione Europea. Un orgoglio per la gente delle valli e per i consumatori amanti della cultura agricola e gastronomica del Trentino.



Vigneti che sui terrazzamenti crescono sul fondo di "oro rosso"

L'oro rosso della Val di Cembra

Abbiamo volutamente lasciato per ultimo il capitolo *Vini di Montagna*, quelli cioè prodotti nella Val di Cembra, dove ogni anno si svolge da tempo immemore il *Concorso dei Müller Thurgau/Vini di Montagna*. Uno dei più piccoli Concorsi Internazionali ma anche uno dei più interessanti per la qualità dei vini che vengono prodotti in piccolissime quantità e in zone specifiche del mondo. La valle è formata da una serie di piccoli centri abitati, adagiati su pendii e spesso caratterizzati da una particolare tipologia abitativa ed architettonica: alcuni paesi cembrani presentano infatti abitazioni raccolte e addossate una accanto all'altra.

Di insediamenti nella Valle di Cembra ci sono ceniti già dalla seconda epoca del ferro (350 - 100 a.C.) caratterizzata dalla cultura retica. Tra gli abitati retici va segnalato Caslir di Cembra, dal quale provengono numerosi oggetti: accanto alla ormai famosissima *situla*, anche una chiave per serrature d'abitazione a testimonianza di un consistente abitato di quell'epoca. Infatti, notevoli sono soprattutto gli strumenti da lavoro in ferro ritrovati sul Doss Venticcia a Segonzano, paesino famoso per particolari pinnacoli di terra dalle forme molto suggestive, noti come Piramidi di Segonzano, risultato della disgregazione delle montagne e dell'azione dell'acqua. Con la fine del 1° secolo il Trentino e la Valle di Cembra entrano nell'orbita della cultura e della dominazione politica romana.

Oggi la Valle è una sequenza di piccoli centri abitati adagiati su pendii luminosi dove le case sembrano addossate le une sulle altre. Una terra da sempre dedicata all'agricoltura dei piccoli frutti e, soprattutto, della vite. Enormi cave a cielo aperto per l'estrazione del porfido si intervallano ad ampie

terrazze a secco che sostengono vigneti pregiati. Quella del porfido, definito "oro rosso", è da sempre l'industria più importante della Valle di Cembra. È stato grazie alla sua estrazione ed al relativo indotto che nell'ultimo secolo la vallata ha conosciuto uno sviluppo ed una prosperità senza precedenti. La necessità di trasportare questo minerale, grezzo o semilavorato, ha anche dato l'impulso per la costruzione di nuove strade, contribuendo ad interrompere il secolare isolamento della valle. L'attività è iniziata nei primi anni del XX secolo, ma la coltivazione del porfido cembrano ha conosciuto la sua maggior crescita soprattutto nel secondo dopoguerra: questa pietra rossiccia, utilizzata nel settore dell'edilizia, viene estratta sotto forma di grossi lastroni, particolarmente adatti ad essere trasformati in cubetti per pavimentazione o in larghe pietre piane.

Un giallo che sembra risolto

Come si diceva, una delle risorse più importanti della valle è l'agricoltura e in particolare la viticoltura. Il paesaggio della valle è segnato dalla presenza di numerosi vigneti sostenuti da ampi terrazzamenti. La caratteristica costruzione di vigneti terrazzati a secco non ha però inciso negativamente sul territorio, bensì mantenuto un paesaggio tipico delle colline avisiane. La produzione vinicola è di alta qualità e in ambito trentino quantitativamente molto rilevante. Particolarmente famosa è la varietà Müller-Thurgau coltivata sino agli 872 metri slm di Vigna delle Forche. Per questo motivo la "Cembra Cantina di Montagna" è considerata la cantina più alta del Trentino. La visione dei vigneti è davvero impressionante, partendo dai 250 metri e sino ai limiti estremi della coltivazione. Un lato-

ro che si fa notare e come ha commentato il prof. Attilio Scienza: "In molti casi i vigneti sembrano delle vere e proprie estensioni delle abitazioni, alla stregua dei giardini". Tutta la zona è inserita nel Paesaggio rurale storico d'Italia e fa parte dell'Alleanza Mondiale dei paesaggi terrazzati, caratterizzata da dai terreni porfirici ricchi di minerale e da una forte escursione termica, emblema nazionale ed internazionale della viticoltura eroica di montagna.

Schiava, Nosiola, Gewürztraminer, Riesling Renano, Chardonnay e Pinot Nero (vinificato in bianco o in rosé) sono le uve qui coltivate, in particolare, per la produzione degli spumanti metodo classico Trento DOC. Ma il vero protagonista della viticoltura cembrana è senza dubbio il Müller Thurgau, la cui origine è ancora un giallo, anche se con l'arrivo del DNA l'arcano sembra risolto. Il Müller Thurgau ha avuto origine nel 1882, quando un ricercatore svizzero, il dottor Herman Müller, nato in Turgovia, creò l'incrocio tra il vitigno Riesling e il vitigno Sylvaner, anche se sembra che in realtà il secondo vitigno fosse lo Chasselas. Oggi si è certi che l'incrocio fu tra Riesling Renano e Madeleine Royale, perfezionato poi a Wädenswil da cui nel 1897 si arrivò ad avere le prime viti di Schellenberg.

Oggi il Müller Thurgau è coltivato in Germania, in Austria, in Ungheria, in Svizzera e in Italia. In particolare in Italia viene coltivato in Sicilia (nessuno lo penserebbe), in Friuli Venezia Giulia, in Lombardia e in Alto Adige e appunto in Trentino, nella Valle di Cembra, dove si ottiene un prodotto di spiccata qualità, probabilmente il migliore del mondo.

La vinificazione del Müller Thurgau prevede una breve macerazione a freddo delle uve prima della pressatura; l'affinamento avviene in contenitori di acciaio inox e subito segue l'imbottigliamento, in modo tale da conservare le caratteristiche di questo vino che sono specialmente la freschezza e l'aromaticità. Il vitigno predilige terreni collinari ed è proprio per questo motivo che ha trovato in Trentino e in Alto Adige il suo luogo ideale, dove hanno saputo sfruttare la vocazione del territorio e produrre un vino dalle caratteristiche organolettiche decisamente singolari. È un vino bianco che può accompagnare l'intero pasto, dall'antipasto e sino al dolce (non di creme), si sposa, infatti, alla perfezione con le torte salate e i soufflé, passando dai primi (zuppe e risotti con i finferli) passando a sfiziosi secondi di pesce e crostacei e piatti di verdure cotte al forno; i formaggi freschi di capra di malga sono uno sposalizio ideale e le crostate di frutta e i dolcissimi strudel ne vanno a nozze



Nei vigneti in bici... ma con la pedalata assistita

felicitemente. Si presenta di colore giallo paglierino chiaro, con riflessi e sfumature verdognole. Il profumo è intenso, aromatico (erbe di giardino, sambuco, pesca bianca, mele verdi, sentori agrumati di pompelmo) e il gusto è fresco, acidulo, sapido, gradevole, pieno con un retrogusto piacevole di mandorla armellina e notevole mineralità. Un vino che è un'ode al territorio e alle sue eccellenze. Il Müller Thurgau è un vino che conserva le sue caratteristiche di freschezza e armonia se viene consumato giovane, ma con le nuove tecnologie del freddo ben si presta anche ad alcuni anni di conservazione in cantina. Spumantizzato è un ideale compagno di *finger food* e crostini con salmone e/o caviale.

XVII Concorso internazionale Vini Müller Thurgau

Anche quest'anno il Comitato Mostra Valle di Cembra, pur dovendo fare i conti con le numerose difficoltà organizzative legate all'attuale situazione sanitaria, è riuscito a concretizzare il Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau, giunto alla sua XVII edizione. Sono stati 60 i vini pervenuti (51 i vini italiani e 9 gli stranieri, tra tedeschi, svizzeri e ungheresi), che si sono contesi le medaglie assegnate in base ai punteggi di enologi, sommelier e giornalisti di settore coinvolti nel panel di degustazione. E, a dispetto di quest'annata assolutamente particolare per le cantine, i numeri confermano l'importanza attribuita dai produttori a questo appuntamento, da sempre momento di confronto e stimolo. In linea con le precedenti edizioni, sono stati, infatti, ancora 60 i vini in concorso, grazie alla partecipazione delle cantine che hanno riconosciuto nel Concorso una interessante occasione

per presentarsi al pubblico italiano e raccogliere i giudizi del panel di esperti a cui è affidata la degustazione. La commissione composta da 18 membri suddivisi tra enologi, sommelier e giornalisti della stampa di settore, ha espresso i giudizi attraverso degustazioni alla cieca, in cui è stato chiesto di analizzare il vino nel suo complesso, prendendo in considerazione vista, olfatto, gusto e gusto-olfatto. I 60 vini, in assoluto anonimo, sono stati sottoposti ai commissari per ben tornate, per un doppio confronto di punteggi. Le etichette che hanno ottenuto punteggi tra 80 e 84 si sono visti assegnare la Medaglia d'Argento, quelli tra 85 e 89 la Medaglia d'Oro e quelli sopra i 90 la Gran Medaglia d'Oro, con il limite che i vini premiati non potevano superare il 30% del totale dei partecipanti, per un massimo quindi di 18 etichette premiate. L'esito del concorso, che ha avuto il sostegno anche del Consorzio Vini del Trentino, è stato reso noto venerdì 16 ottobre, in concomitanza con la XXXIII edizione della *Rassegna Müller Thurgau*:

Vino di Montagna, organizzata con il supporto di Trentino Marketing e il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest.



QUESTI I 18 VINCITORI, TUTTI PREMIATI CON LA MEDAGLIA D'ORO:

- Bottega Vinai Trentino DOC Müller Thurgau 2019, Cavit
- Casata Monfort DOC Trentino Müller Thurgau 2019, Cantine Monfort
- DOC Trentino Müller Thurgau 2019, Gäterhof
- DOC Trentino Müller Thurgau 2019, Fondazione Mach
- IGT Vigneti delle Dolomiti Müller Thurgau 2019, Cantine Simoni
- Lavis Classici DOC Müller Thurgau 2019, Cantina La Vis
- San Lorenz DOC Trentino Müller Thurgau 2019, Bellaveder
- San Rocco IGT Vigneti delle Dolomiti Müller Thurgau 2019, Casimiro
- Cortuta DOC Trentino Müller Thurgau 2018, Cantina Rotaliana
- Pietramontis DOC Trentino Sup. Valle di Cembra Müller Thurgau 2018, Villa Corniole
- Vigna delle Forche DOC Trentino Müller Thurgau 2018, Cembra Cantina di montagna
- Musivum DOC Trentino Superiore Cembra Müller Thurgau 2017, Cantine Mezzacorona
- DOC Alto Adige Val Venosta Müller Thurgau 2019, Castel Juval
- DOC Alto Adige Valle Isarco Müller Thurgau 2019, Cantina Bolzano
- Graun DOC Alto Adige Müller Thurgau 2018, Cantina Produttori Cortaccia
- D. Q. Pfalz Rivaner Trocken Edeshelmer Ordensgut Müller Thurgau 2019, Anselmann, Germania
- D. Q. Rivaner Trocken Müller Thurgau, 2019, KK-Weine, Germania
- Mardorfer Deutscher Trocken Müller Thurgau 2018, Winzerverein Hagnau, Germania

I 18 vini vincitori sono stati serviti anche in degustazione ai cosiddetti *wine lovers* nelle sale di Palazzo Roccabruna – Enoteca Provinciale del Trentino - messo a disposizione per l'occasione dalla Camera di Commercio e Agricoltura di Trento.

“È stato un anno del tutto particolare – ha dichiarato Renzo Folgheraiter, neo Presidente Comitato Mostra Valle di Cembra – in cui abbiamo dovuto riprogrammare più volte il tutto. Ci tenevamo però soprattutto a confermare il Concorso, perché lo riteniamo un momento fondamentale della nostra manifestazione e una bella occasione di visibilità per le aziende di questo comparto, che come sappiamo hanno vissuto mesi difficili a causa del lockdown. L'ottima risposta ricevuta, con un numero di aziende in linea con gli anni scorsi, ci conferma che abbiamo fatto la scelta giusta e ci auguriamo possa essere di buon auspicio anche per le future edizioni”.