

Vitto, la bontà bregagliotta che nasce nella vecchia Posta di Vicosoprano

di STEFANO BARBUSCA

Una nuova produzione artigianale per portare la bontà della Val Bregaglia in tutta la Svizzera. È partita con questo obiettivo l'attività di Monika Müller, che ha fondato il laboratorio Vitto (www.vitto.ch) e in aprile ha cominciato a lavorare nell'edificio dell'ex ufficio postale di Vicosoprano.

Signora Müller, l'inizio di una nuova attività imprenditoriale in un periodo complicato come quello che stiamo vivendo è senza dubbio una buona notizia...

Sì, lo credo anche io. Sono attiva da un mese e mezzo in questo nuovo spazio di lavoro. Negli ultimi mesi ho sviluppato due prodotti utilizzando materie prime della valle e li ho proposti ai clienti attraverso una newsletter. Si tratta di due creazioni. Prima ho preparato castagne candite, simili a marrons glacés, a base di frutti affumicati nelle cascine della Bregaglia. Poi in occasione della festa di Pasqua ho proposto un torrone bregagliotto, fatto con le uova fresche e il miele di Soglio, con le noci grigionesi leggermente tostate e le bacche secche di crespino selvatico.

Qual è stata la risposta della clientela?

È stata molto positiva, tanto che ho deciso di riproporre il torrone in occasione della festa della mamma.

Dove risiedono i vostri clienti?

Si trovano soprattutto fuori dalla valle, molti di loro erano i nostri ospiti all'hotel Palazzo Salis di Soglio che io e mio marito abbiamo gestito per quattro anni.

Il legame con la Bregaglia è molto forte. Come si spiega questa sensibilità?

Questa decisione è nata proprio dalla passione per le materie prime locali. Io da vari anni mi occupo delle specialità della zona, le ho utilizzate quando lavoravo nella cucina dell'albergo a Soglio e sono rimasta affascinata dalla loro storia e dalla loro bontà. Abbiamo creato una rete di fornitori dai quali acquistiamo gli ingredienti, a cominciare da castagne, uova e miele. Altri vengono coltivati nel nostro orto, ad esempio i gelsi, che in passato erano utilizzati nei Grigioni anche nell'ambito della produzione della seta. Mi piace sperimentare l'utilizzo di piante originali.

Vitto ha ridato vita a un edificio frequentato in passato da moltissimi turisti e bregagliotti, l'ufficio postale situato proprio sulla strada cantonale. Qual è stata la reazione delle persone che passano da questa località e osservano la presenza di una nuova attività?

Per me è una bella sensazione sentire la storia di questo luogo e ambientare in queste stanze una nuova esperienza. Siamo partiti con una produzione artigianale, ma ho visto già nelle prime settimane di lavoro che un luogo così centrale e conosciuto ha attirato la curiosità dei passanti e li invita a entrare. Stiamo valutando la



possibilità di allestire anche un punto vendita per i mesi estivi.

Con i suoi prodotti Vitto porta in altri territori la bontà e la storia della Bregaglia. Cosa comporta questa consapevolezza?

È bello potere raccontare la valle con le nostre creazioni. Siamo venuti in questa zona per la prima volta quando mio marito, architetto, ha restaurato una casa a Soglio, poi come turisti e successivamente abbiamo deciso di vivere e lavorare qui. Non c'è niente di più facile che innamorarsi della Bregaglia, soprattutto se si è appassionati di natura. Ci troviamo sul confine, in un'area ricca di scambi e di diversità ambientali e culturali. Si tratta di una ricchezza unica, in una terra



Monika Müller e i suoi dolci © www.christian-speck.ch

dove tra l'altro c'è una tradizione plurisecolare nella pasticceria. Siamo solo all'inizio di questa nuova esperienza, mi renderebbe felice potere contare sul supporto della comunità dove operiamo.

Dal Canton Turgovia a Soglio

Monika Müller, originaria del Canton Turgovia, vive a Soglio con il marito Christian Speck. Nel 2000 si è laureata all'Università di Scienze Applicate di Zurigo in Hospitality e Facility Management e ha iniziato la propria carriera nella gastronomia. A Basilea ha fondato l'azienda di catering «Piffierling Störküche», puntando sulle specialità del territorio. L'attività si è sviluppata in modo proficuo e qualche anno dopo è seguita l'apertura del ristorante «Piffierling Deli», che ha ricevuto il primo premio agli Swiss Gastro Awards nel 2014. Dopo quindici anni il percorso professionale ha portato Monika Müller, affiancata dal marito Christian Speck, architetto e fotografo, in Bregaglia. Per oltre quattro anni, Monika Müller ha gestito l'Hotel Palazzo Salis a Soglio con suo marito, lavorando come capo chef. Nella cucina di questo storico albergo e ristorante «il semplice è diventato lo speciale», grazie soprattutto a prodotti freschi ed esclusivamente locali.



Bregaglia Engadin Turismo offre un'occupazione come

Collaboratrice o collaboratore per il centro informazioni a Soglio (40%)

www.bregaglia.ch/it/su-di-noi

