

TSCHLIN (Svizzera)

*Testo di Kevin Quattropani e Alexander Powell.
Foto di Tourismus Engadin.*

Villaggio alpino di 400 abitanti, Tschlin è una finestra aperta su tre nazioni: l'altopiano soleggiato su cui sorge, a 1.550 metri d'altitudine, si trova nel triangolo di confine tra Svizzera, Austria e Italia. Dalla valle si sale in strette curve fino a raggiungere, in cima, le terrazze coltivate e i campi d'orzo da cui si ricava la celebre birra dell'Engadina.

The Engadin breadbasket

An alpine village of 400 inhabitants, Tschlin is an open window on three nations. The sunny plateau on which it stands, at 1.550 metres above sea level, is located in the border triangle between Switzerland, Austria and Italy. From the valley we climb in tight bends to reach, on top, the cultivated terraces and barley fields from which the famous Engadin beer is brewed.



Il granaio dell'Engadina

Veduta di Tschlin.

View of Tschlin.



Somvi, la via principale di Tschlin.

Somvi, the main street of Tschlin.

L'Engadina non è solo St. Moritz, Sils-Maria e Pontresina, i centri alpini, ormai divenuti piccole città, noti per i loro eventi mondani e per il turismo invernale ed estivo. St. Moritz, oltre che la "regina" della valle, ne è anche la porta d'entrata. Ma chi volesse andare oltre, per esempio nella Bassa Engadina, decisamente meno conosciuta della parte alta della valle, troverebbe villaggi rurali, come quello di Tschlin, dove agricoltura tradizionale, tranquillità e turismo dolce sono strettamente legati. Altri motivi per visitare questa regione sono l'unico parco nazionale svizzero, le terme di Scuol e gli incantevoli scorci che solo la montagna sa regalare. Tschlin sorge su un altipiano terrazzato e vive del lavoro dei campi, della produzione di carne e latte, e soprattutto della coltivazione di segale e orzo, per la quale questo borgo di 400 anime e di lingua romancia è noto come il "granaio dell'Engadina". Utilizzando acqua pura di fonte e l'orzo marzolino dei Grigioni, coltivato sull'uscio di casa, si produce la Biera Engiadinaisa che si può apprezzare nella modernissima birreria di Tschlin. Nata come una scommessa, anzi come un'idea folle, secondo gli stessi abitanti, poiché la birra non aveva mai fatto parte della tradizione engadinese, in breve tempo la Biera Engiadinaisa è diventata una delle bevande più diffuse in Svizzera, venduta in tutti i grandi supermercati.

Le piazzette con la fontana, i contenitori del latte, le panche davanti ai vecchi portoni di legno, i fiori alle finestre, fanno parte del paesaggio di Tschlin. Le due chiese romaniche risalenti al X secolo fanno pensare che già allora fosse presente una comunità molto attiva. La presenza umana in zona è però molto più antica, perché sono stati trovati reperti dell'età del bronzo

e del ferro. La chiesa di San Biagio fu riedificata in stile gotico da Bernardo da Poschiavo nel 1515. In parte distrutto da un incendio nel 1856 e ricostruito sulle antiche fondamenta, il borgo ha conservato della vecchia chiesa di San Giovanni Battista solo il campanile. Tschlin fa parte dal 2013 del Comune di Valsot, istituito dopo la fusione con Ramosch e altri tre villaggi. Dal XV al XIX secolo grandi quantità di legna partivano da Tschlin e, fluitando lungo lo Schergenbach e l'Inn, giungevano alle saline di Hall nel Tirolo.

Il fatto di poter guardare, aprendo la finestra, su tre nazioni, la Svizzera, l'Austria e l'Italia, ha forse donato a questo luogo una capacità d'innovazione. Tschlin si è inventato la birra dell'Engadina, la campagna mediatica Dorfstelefon con la quale ha cercato di crearsi un'immagine turistica, e un proprio marchio di qualità, Bun Tschlin, che reclamizza anche la birra. Curiosa l'iniziativa di Dorfstelefon: nella piazza del villaggio era stato installato un telefono con un numero che chiunque poteva chiamare per chiedere informazioni. A rispondere non era l'ufficio turistico, ma il lattai, il postino, il panettiere e chiunque lo sentisse suonare. Quest'idea di vicinanza, di comunità, è risultata vincente: oggi Tschlin fa parte dell'associazione dei Borghi più belli della Svizzera, insieme con altre due località dell'Engadina, Madulain, un piccolo villaggio dall'intensa attività culturale, e Bergün, reso celebre dalla Ferrovia Reticca - la ferrovia più alta del mondo senza cremagliera - che dal 2008 è patrimonio mondiale dell'Unesco. Nel Museo dell'Albula di Bergün sono conservati i cimeli dell'impresa iniziata nel 1889 tra dirupi, passi e strapiombi oltre i 2.000 metri d'altitudine.

Il campanile della chiesa di San Giovanni Battista.

The bell tower of the church of St. John Baptist.



Una mucca di razza Highlander.

A Highlander breed cow.



ancient foundations, of the old church of St. John the Baptist the village was only able to save the bell tower.

The fact of being able to look, opening a window, at three countries, Switzerland, Austria and Italy, has perhaps given this place an innovation capability. Tschlin invented Engadin beer, the Dorfstelefon media campaign through which it tried to create a tourist image, and its own seal of quality, Bun Tschlin, which also advertises the beer. The Dorfstelefon initiative was indeed curious. In the village square a telephone had been installed with a number that anyone could call to ask for information. Answering the call was not the tourist office, but the milkman, the postman, the baker and anyone who heard it ring. This idea of closeness, of community, has proved successful. Today Tschlin is part of the association of the Most beautiful villages in Switzerland, together with two other Engadin localities: Madulain, a small village with an intense cultural activity, and Bergün, Unesco World Heritage since 2008.

Engadin is not only St. Moritz, Sils-Maria and Pontresina, the alpine centres, now become small towns, known for their social events and for winter and summer tourism. St. Moritz, as well as the “queen” of the valley, is also a gateway to it. But those who want to go further, for example in the Lower Engadin, definitely much less known than the upper part of the valley, would find rural villages, such as Tschlin, where traditional agriculture, tranquillity and mild tourism are closely linked. Tschlin stands on a terraced plateau and lives on fieldwork, the production of meat and milk and in particular the cultivation of rye and barley, for which this Romansh village of 400 people is known as the “Engadin breadbasket”. Using pure spring water and the Grisons barley harvested in March, grown at the doorstep, Biera Engadinaisa is produced, which can be enjoyed in the super modern Tschlin brewery.

The small squares with fountain, the milk containers, the benches in front of old wooden doors, the flowers on the windows are part of the Tschlin landscape. The two Romanesque churches dating back to the 10th century suggest that even then there was a very active community. The church of St. Blaise was rebuilt in Gothic style by Bernardo da Poschiavo in 1515. Partly destroyed by a fire in 1856 and rebuilt on the

La piazzetta del villaggio.

The village square.

