



CANTONE

30/04/2015 - 06:20

Aggiungi un posto a tavola e scopri il gusto del Ticino

Sfida all'Expo in quattro case ticinesi, dove Tanja, Nicoletta, Ester e Cristina si improvvisano ristoratrici e nel proprio salotto propongono piatti tipici e nostrani

Articolo di Sara Bracchetti



Tanja Bisacca

LUGANO - Storie che guardano all'Expo senza pretesa di esser concorrenti: ma che finiscono per fargli un po' da controcanto. Mentre l'esposizione si prepara a raccontare il cibo, e ogni nazione è pronta a fare mostra di se stessa e assaggio delle sue specialità, quattro donne ticinesi accolgono ciascuna nella propria casa turisti o appassionati che vogliono gustare la cucina tipica. Tanja, Nicoletta, Ester e Cristina, ultima arrivata un paio di settimane fa appena: prime esponenti locali del progetto Swiss Tavolata, nato da un'idea e un'esperienza venuta dall'Italia, avviato il 9 settembre 2014 in Svizzera interna e a febbraio giunto nel Cantone.

Immagini



Trentacinque case in Svizzera: e altre 15 in attesa - Un menù fisso, ingredienti genuini spesso della propria fattoria, passione e ospitalità: per 96 franchi a testa, 76 senza il vino, in 35 case della Svizzera si gusta la


[Online lesen](#)

Ticino Online tio -20 minuti
6932 Breganzona
091 985 90 03
www.tio.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
UUpM: 187'000
Page Visits: 6'485'382

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510

cucina vera e nostrana, vergine dalle rielaborazioni degli chef di un ristorante titolato. Un'altra quindicina attende di sottoporsi ai test: una cena con i responsabili del progetto per testare piatti e condizioni igieniche. Basta una sala da pranzo o una cucina ampia, un grottino o una veranda per 12 clienti al massimo; si indicano le disponibilità di data e orari e si comincia ad aspettare. "Arrivano coppie, ma anche famiglie oppure giovani, gruppi di studenti - spiega da Winterthur la portavoce Nora Russo – Contiamo molto sulle vacanze estive: e sulla campagna pubblicitaria che in Ticino verrà avviata presto".

La storia di Tanja - Tanja Bisacca, 38 anni di Dongio, in effetti per adesso è l'unica ad aver ricevuto ospiti in Ticino, alla metà di aprile: "Una cena di lavoro, 9 persone". Giunta in Ticino a 19 anni dal Canton San Gallo, ha imparato sapori e tradizioni che oggi ripropone, in giardino o nel grottino, anzitutto per marito e figli; loro amano i suoi gnocchetti agli spinaci, ma il suo piatto forte per Swiss Tavolata, il giovedì e venerdì sera e il sabato solo su richiesta, è "il risotto con la luganighetta, fatta con la carne dei nostri maiali, e verdure di stagione". Galeotta fu la mamma cuoca "che mi ha insegnato a cucinare. La cosa mi diverte: mi piace far contenti gli altri grazie a un buon piatto. Impegnativo, certo: ma neanche più di tanto".

Lo sconforto di Nicoletta - Nicoletta Zanetti di Semione, sorriso gioviale e buona volontà, già gestisce un agriturismo: e invero è sconsolata e lo confida. "Ho voluto provare: speravo di valorizzare ulteriormente il mio prodotto. Che delusione: finora non è arrivato nessuno". Il suo capretto con polenta di norma lo propone a 35 franchi: è nel prezzo che trova spiegazione di questo primo fallimento. "Il ticinese tutto quei soldi non è disposto a spenderli. Non è così non si aiuta la nostra agricoltura: alzando le tariffe per guadagnar di più. Ho rischiato perfino di perdere clienti. Sono venuti a domandarmi "Perché sei così cara?". Altro motivo di sconcerto è un menù che non si cambia. "Al mio agriturismo vario sempre la proposta. Oggi mi va la pasta alle ortiche, vado a cercarle nei campi. Oppure con i fiori: perché ancorarsi a qualcosa che magari non è adatto a ogni stagione?. Quattordici ore al giorno di fatica tutti i giorni, soldi pochi e poi? Il cliente è meglio farselo da soli".

L'ottimismo di Ester - Iniziativa bocciata, per adesso. Poi si vedrà. Ester Monaco di Gerra Gambarogno, contadina pure lei, invece ci crede. "Il guadagno è buono, non devo neanche spostarmi da casa. Da anni in agricoltura si lavora solo per la gloria: perché non tentare?". Lei già organizza il brunch del primo agosto, il resto dell'anno sta ai fornelli per il proprio marito, tre figli e ora un apprendista. "A loro piace se sperimento cose nuove. Per Swiss Tavolata c'è la polenta rossa con la nostra mortadella. Quando siamo all'alpe facciamo anche il mascarpone, per il tiramisù". Per ricevere i turisti ha scelto il martedì e il giovedì. "Mi aspetto il ticinese, ma anche lo svizzero-tedesco. Il tempo? Mi occupo della vendita diretta in azienda, del latte e del formaggio, di una casa e dei figli: non ne ho molto, ma in fondo è solo una questione logistica e organizzativa".

Cristina, una casa carica di storia - Poi c'è Cristina Albertoni di Cadenazzo, la più atipica della quattro: non foss'altro perché non fa parte del mondo contadino, terreno più fertile per il reclutamento di ristoratrici. "Ma il cibo è la mia professione. Sono insegnante di educazione alimentare". Del progetto ha letto su un settimanale. "L'idea mi stuzzicava. Ho telefonato e domandato. Non sono contadina, i miei nonni però lo sono stati: e io oggi vivo nella loro casa". Una dimora carica di storia, con un affresco del '500 nel salotto, un cortile interno con un pozzo del '400, un pavimento in cotto vecchio oltre 500 anni dentro il grotto. "Amo questo posto: e sono certa di non essere la sola ad apprezzarlo. Per questo credo che da me potranno arrivare più turisti stranieri che locali. Per il ticinese il prezzo è alto: anche se bisogna dire che il menù li vale". Saltimbocca con risotto allo zafferano, introdotti da fragole con formaggio fresco e affettati, panna cotta in salsa di frutta per concludere. "Io adoro le verdure: proponevo anche un menù vegetariano, ma Swiss Tavolata ha preferito questo. Ho 61 anni, quest'attività può essere la mia pensione: anche grazie a mio marito, da sola non potrei. Riceviamo spesso amici in casa nostra, ci piace stare in compagnia e cucinare è un piacere. Anche quando torno stanca da scuola, non so non mettermi ai fornelli".