

Swiss Tavolata: Die tiefsten Einblicke in ein Land und seine Sitten geben die Kochtöpfe seiner Bäuerinnen

Zum internationalen Tag der Frau in ländlichen Gebieten

Den 15. Oktober haben die Vereinten Nationen zum Tag der Frau in ländlichen Gebieten erklärt. Was könnte es zur Feier des gestrigen Tages also besseres geben, als eine Bäuerin bei einem Essen auf dem Hof kennenzulernen und so ihren Betrieb finanziell zu unterstützen? Denn der wohl beste Ort, um ein Land, seine Leute und seine Kultur kennenzulernen ist die Küche der Einheimischen. Zu Gast bei einer Bäuerin oder einer Landfrau zu sein, gibt Einblicke in die heimische Lebensart mit all ihren Facetten. Vier Landfrauen im Tessin machen bei Swiss Tavolata mit. In ihren Kü-

chen, Stuben, Esszimmern und Gärtchen tischen sie Gästen echte traditionelle und innovative Tessiner Küche auf. Auf den Tisch kommen Menüs aus einheimischen Produkten vom Hof oder aus der Region. Ester Monaco aus Gerra Gambarogno bietet auf ihrer Azienda al Pianasc hoch oben in den Monti di Gerra auf knapp 1000 m ü. M. unter anderem rote Polenta mit selbstgemachter Mortadella und eine Tessiner Platte an. Cristina Albertoni aus Cadenazzo serviert in ihrem im Jahr 1450 erbauten Bauernhaus Saltimbocca und Safranrisotto. Nicoletta Zanetti aus Se-

mione im Bleniotal kocht für ihre Gäste traditionelles Polenta mit Capretto (Zicklein). Sie spricht nur Italienisch, liebt es aber neue Leute kennenzulernen und sie für die lokale Küche zu begeistern. Tanja Bisacca hingegen ist gebürtige Deutschschweizerin aus St. Gallen, hat sich aber als Au Pair-Mädchen in einen Tessiner aus Dongio verliebt. Die Landwirtin kocht auf ihrem Hof Tessiner Steinpilz-Risotto mit Luganighetta. Ein Swiss Tavolata-Essen mit Wein kostet die Teilnehmer 96 Franken, ohne Wein 76 Franken. **mk**
Mehr Infos: www.swisstavolata.ch