



Swiss Tavolata

Scoprire l'anima svizzera

Testo: Jean-Pierre Ritler Immagini: Marco Zaugg, Jean-Pierre Ritler

*Chi viaggia si pone spesso questa domanda:
qual è il modo migliore per conoscere un
Paese straniero? L'anima più vera di ogni Paese
sono i suoi abitanti. E la cosa migliore,
per diventare amici, è incontrarli lì dove
si riunisce la loro famiglia: in casa, a tavola.*

La splendida casa colonica del 1810 spicca, superba, nel dolce e vellutato paesaggio collinare dell'Emmental. Da qui lo sguardo vaga lontano, fino alle Alpi bernesi. Il verde carico, grandi giardini, galline, conigli, pacifiche mucche al pascolo: una fattoria che sembra uscita da un libro illustrato. E un luogo che risveglia curiosità e domande. Chi abita qui? Come sarà l'interno? E come si vivrà in quella casa?

A rispondere è Stefanie Gfeller-Jaberg, che lì ci vive. La vivace e giovane contadina, grazie al progetto Swiss Tavolata (*vu. alla pag. seguente*), apre le porte di casa sua a ospiti sconosciuti. Ci si accomoda nell'accogliente salotto contadino o sotto le suggestive volte della cantina, l'anfitriona cucina e serve golosità gastronomiche: una tartara piccante tagliata a mano di manzo biodinamico della propria fattoria, cui segue un ragù di stufato di manzo,

sempre della fattoria e cucinato a fuoco basso, con speck del macellaio del paese e mele. A coronare il sostanzioso pranzo, ecco la torta uova-panna appena sfornata, da un'antichissima ricetta di famiglia. Stefanie ha acceso il forno a legna già ore prima dell'arrivo degli ospiti, e oltre al dessert ha infornato anche il proprio pane. La passione dell'agricoltrice è contagiosa, esemplare il suo impegno nell'utilizzare prodotti il più possibile naturali. E la motivazione, con cui apparecchia per ogni ospite, le restituisce molte soddisfazioni: «Mi piace portare la gente a casa mia.»

Stefanie Gfeller-Jaberg è solo una delle tante contadine di Swiss Tavolata, la cui fattoria si trova lungo il Grand Tour of Switzerland e che offrono a ospiti di tutto il mondo, in viaggio attraverso la Svizzera, non solo un'attrazione gastronomica, ma anche interculturale: dal Ticino al Vallese, dalla Svizzera occidentale al Mittelland.

Datum: 27.04.2016



it. / Gesamtauflage 310'000

My/ Switzerland / La rivista delle vacanze
8027 Zürich
044/ 288 11 11

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften

Erscheinungsweise: 2x jährlich

Themen-Nr.: 540.020

Abo-Nr.: 1095510

Seite: 30

Fläche: 206'281 mm²



Datum: 27.04.2016

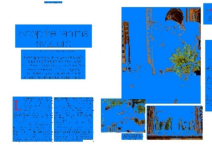


it. / Gesamtauflage 310'000

My/ Switzerland / La rivista delle vacanze
8027 Zürich
044/ 288 11 11

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften

Erscheinungsweise: 2x jährlich



Themen-Nr.: 540.020

Abo-Nr.: 1095510

Seite: 30

Fläche: 206'281 mm²



Mangiare come da amici in fattoria. Stefanie Gfeller-Jaberg ospita in giardino, nella Stube e nella cantina a volte.



**Stefanie
Gfeller-Jaberg**
Wichtrach BE

Menù «Gfeller- Jaberg»



Aperitivo: stuzzichini



Tartara piccante tagliata a mano di manzo biodinamico della propria fattoria



Ragù di stufato di manzo della propria fattoria con speck del macellaio del paese e mele, il tutto spento con mosto di mele e servito con gli Spätzli



Torta uova-panna appena sfornata, da un'antica ricetta di famiglia, con uova di produzione locale

Datum: 27.04.2016



it. / Gesamtauflage 310'000

My/ Switzerland / La rivista delle vacanze
8027 Zürich
044/ 288 11 11

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften

Erscheinungsweise: 2x jährlich



Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 30
Fläche: 206'281 mm²



Presso le contadine della Swiss Tavolata si assapora un'ottima cucina svizzera in modo del tutto privato. Con prodotti propri di fattoria o regionali.



Swiss Tavolata: ospite da noi

Swiss Tavolata permette agli ospiti dalla Svizzera e dall'estero di immergersi nella quotidianità delle contadine svizzere, gustare prelibatezze della fattoria e conoscere altra gente. Le anfitrione cucinano e servono a casa loro; gli ospiti si accomodano in cucina, in salotto, in giardino, sull'aia o in cantina. Grazie alla singolare atmosfera che regna nelle fattorie, Swiss Tavolata si rivela un'esperienza indimenticabile. Si dà ospitalità in tutta la Svizzera e si può prenotare in anticipo direttamente sul sito web.

swisstavolata.ch

Datum: 27.04.2016



it. / Gesamtauflage 310'000

My/ Switzerland / La rivista delle vacanze
8027 Zürich
044/ 288 11 11

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Erscheinungsweise: 2x jährlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 30
Fläche: 206'281 mm²

Come per esempio Eveline Ott a Sattel, tra Svitto e Rapperswil. Diplomata cuoca, la contadina sorprende gli ospiti già con l'antipasto, una specialità: zuppa di fieno in cestino di pane. In realtà non è altro che una vellutata, ma l'ingrediente principale è davvero fieno fresco! Eveline lo fa bollire e lo lascia in infusione per un'ora; quindi lo passa al setaccio e trasforma il decotto in un dado da brodo, che insieme a cipolle, patate e panna darà vita alla sua zuppa. Nessuna paura, il fieno è pulito e proviene dai suoi prati che rispettano gli standard della coltivazione integrata.

Come portata principale, la cuoca serve un delizioso rotolo d'arrosto di vitello ripieno con pesto all'erba orsina, avvolto in una crosta di Strudel casereccio. E, per dessert, gelato fatto in casa, aromatizzato al Kirsch distillato in casa. Il suo scopo come anfitriona è chiaro: «Adoro cucinare e vedere le facce sorridenti dei miei ospiti.» Con la sua arte

culinaria, questo non dev'essere un problema!

E da tutte le padrone di casa si mangia con gusto, ma accanto ai sapori hanno altro in comune. Perché gli ingredienti usati, ad esempio, devono essere locali e provenire dalla propria fattoria o dalla regione: una cucina vicina alla natura come ormai si trova di rado. E agli ospiti, prima di pranzo, si consiglia un giro per la fattoria, per toccare, respirare e sperimentare da vicino la vera vita di campagna.

Il successo di Swiss Tavolata non è casuale: poggia su una grande richiesta di autenticità, tradizioni, cucina regionale e prodotti del posto. In piacevole opposizione al mondo frenetico e globalizzato di oggi. E l'idea che lungo il Grand Tour non ci si può rallegrare solo per gli ottimi pasti, bensì anche per gli incontri interessanti, mette voglia e appetito per il successivo. *

Datum: 27.04.2016



it. / Gesamtauflage 310'000

My/ Switzerland / La rivista delle vacanze
8027 Zürich
044/ 288 11 11

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften

Erscheinungsweise: 2x jährlich

Themen-Nr.: 540.020

Abo-Nr.: 1095510

Seite: 30

Fläche: 206'281 mm²



Eveline Ott
Sattel SZ

Menù

«Ott»



Aperitivo
alla Ottà



Zuppa di fieno
in cestino di pane



Rotolo d'arrosto
di vitello ripieno
con pesto all'erba
orsina in crosta di
Strudel casereccio,
patate duchesse
e verdure



Gelato della casa
al Kirsch distillato
in proprio

Datum: 27.04.2016



it. / Gesamtauflage 310'000

My/ Switzerland / La rivista delle vacanze
8027 Zürich
044/ 288 11 11

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften

Erscheinungsweise: 2x jährlich

Themen-Nr.: 540.020

Abo-Nr.: 1095510

Seite: 30

Fläche: 206'281 mm²



**Contadine e cuoche per passione:
Eveline Ott porta in tavola piatti
magici con prodotti della sua fattoria.**

