

Editoriale	Sommario
Il Consiglio nazionale non intende sanzionare il bimberg	
4 Attualità responsabilità responsabilità responsabilità	
5 Attualità responsabilità responsabilità responsabilità	
6 Attualità responsabilità responsabilità responsabilità	
7 Attualità responsabilità responsabilità responsabilità	
8 Attualità responsabilità responsabilità responsabilità	
9 Attualità responsabilità responsabilità responsabilità	
10 Attualità responsabilità responsabilità responsabilità	
11 Attualità responsabilità responsabilità responsabilità	
12 Attualità responsabilità responsabilità responsabilità	
13 Attualità responsabilità responsabilità responsabilità	
14 Attualità responsabilità responsabilità responsabilità	
15 Attualità responsabilità responsabilità responsabilità	
16 Attualità responsabilità responsabilità responsabilità	
17 Attualità responsabilità responsabilità responsabilità	
18 Attualità responsabilità responsabilità responsabilità	
19 Attualità responsabilità responsabilità responsabilità	
20 Attualità responsabilità responsabilità responsabilità	
21 Attualità responsabilità responsabilità responsabilità	
22 Attualità responsabilità responsabilità responsabilità	

Agricoltore Ticinese
6592 S. Antonino
091/ 851 90 90
www.agriticino.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'669
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 3
Fläche: 179'206 mm²



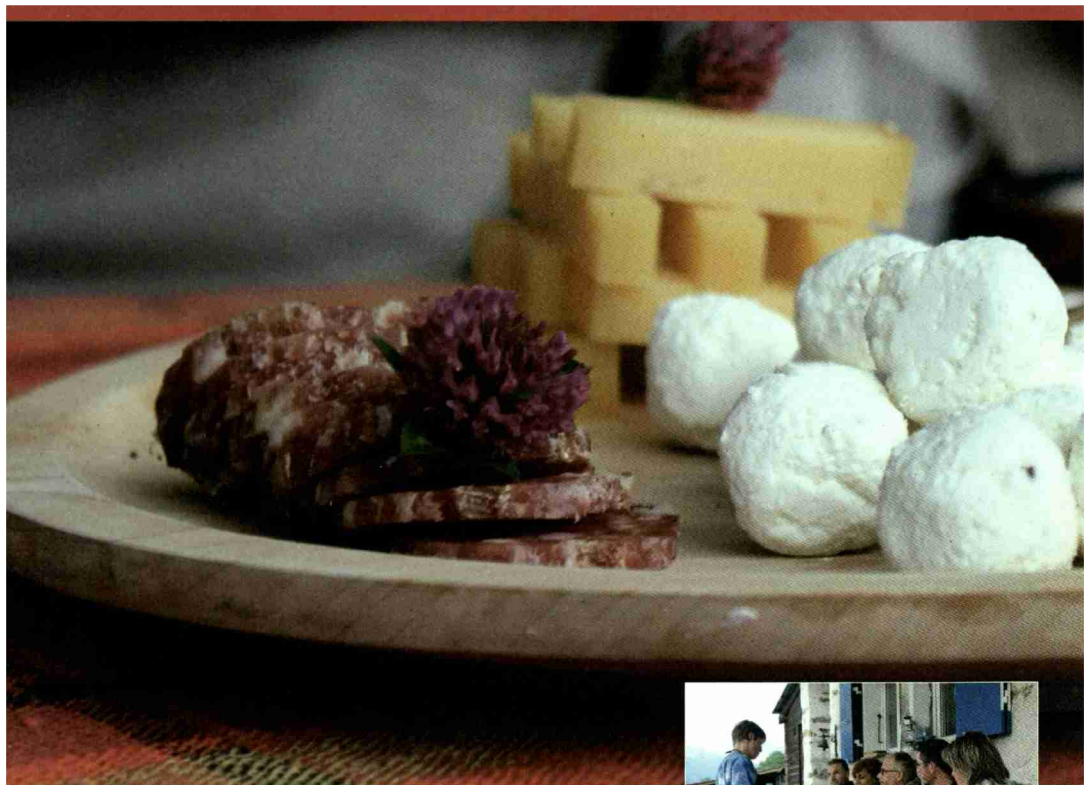
Swiss Tavolata: gustare la vera cucina tradizionale direttamente nelle abitazioni di contadine e imprenditrici agricole.

Fotografia di Sarah Hess

Speciale Agricoltore



Angoli di quotidianità a SwissTavolata



Speciale Agricoltore



Angoli di quotidianità a SwissTavolata

Editoriale	Sommario
Il Consiglio regionale non intende lanciare il fattoring	
4. Mercato nazionale: i prezzi del latte sono in crescita	
5. Mercato internazionale: il latte è in crescita	
6. Mercato interno: il latte è in crescita	
7. Mercato interno: il latte è in crescita	
8. Mercato interno: il latte è in crescita	
9. Mercato interno: il latte è in crescita	
10. Mercato interno: il latte è in crescita	
11. Mercato interno: il latte è in crescita	
12. Mercato interno: il latte è in crescita	
13. Mercato interno: il latte è in crescita	
14. Mercato interno: il latte è in crescita	
15. Mercato interno: il latte è in crescita	
16. Mercato interno: il latte è in crescita	
17. Mercato interno: il latte è in crescita	
18. Mercato interno: il latte è in crescita	
19. Mercato interno: il latte è in crescita	
20. Mercato interno: il latte è in crescita	

Agricoltore Ticinese
6592 S. Antonino
091/ 851 90 90
www.agriticino.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'669
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 3
Fläche: 179'206 mm²

Testo e fotografie: Sarah Hess

Andare a mangiare fuori in compagnia di un gruppetto di amici e sentirsi accolti come parte della famiglia da chi ci ospita permette di assaporare i prodotti del nostro territorio in un contesto nuovo, autentico e genuino. Con questa esperienza di vita si impara a conoscere degli scorci della realtà locale, assaporando le ricette semplici, che vengono preparate amorevolmente, come vuole la tradizione della vera cucina locale. Questo è solo un assaggio di quanto ognuno di noi può sperimentare decidendo di partecipare a una Swiss Tavolata.

Per scoprire come funziona in dettaglio questo progetto, sviluppato nel 2014 dall'Unione svizzera dei contadini, dall'Unione svizzera delle donne contadine e rurali e dalla Home Food Media, ci siamo recati da Ester Monaco, una donna contadina che, insieme al marito Christian e ai tre figli, conduce l'azienda agricola con allevamento di capre ai Monti di Gerra Gambarogno. Appena giungo all'azienda, Ester è già in cucina a preparare la cena. "Questa sera saremo in otto, questo è il numero massimo di persone che posso ospitare in casa mia" ci spiega Ester. Il menù è davvero invitante: dapprima gli ospiti degusteranno un aperitivo sulla piccola terrazza esterna con vista sullo splendido panorama del Lago Maggiore; un assortimento dei formaggi prodotti in azienda e del salame, "purtroppo la salsiccia di capra che avevo conservato per la serata è stata mangiata dai miei ragazzi" ci confida con un po' di rammarico la padrona di casa. Il vino che accompagna l'aperitivo è un rosato di bondola, prodotto da una cantina di Sementina. In seguito ci accomoderemo in casa dove ad aspettarci ci sarà un'insalata mista di stagione che preparerà le bocche degli ospiti per il piatto forte della serata: la polenta rossa cucinata direttamente sul fuoco della sarina accompagnata dal capretto al forno e da un contorno di verdure di stagione stufate. "Infine vi delizierò con il mio tiramisù al mascarpone fatto in casa, che è tanto apprezzato da coloro che lo assaggiano".

Mentre aspettiamo che arrivino gli ospiti, Ester mi racconta di essere stata da una nuova ristora-

trice, che sul Lago di Lugano prossimamente dovrebbe entrare a far parte delle offerte di Swiss Tavolata. "Attualmente siamo quattro in Ticino che partecipiamo a questo progetto e facciamo parte delle oltre trenta ristoratrici che hanno deciso di aderire a questa proposta di attività accessoria" ci spiega la nostra interlocutrice.

Per poter diventare una ristoratrice del progetto è necessario avere il piacere di cucinare con entusiasmo e avere la possibilità di ospitare in casa propria un gruppo di massimo dieci commensali. "Le date di disponibilità vengono definite direttamente da noi ristoratrici, in base alle nostre esigenze, l'unica cosa che dobbiamo garantire sono delle date ogni mese" ci spiega Ester. Ogni ristoratrice propone un proprio menù che è composto da tre portate e che costa 76 franchi senza il vino e 96 franchi se il pasto è accompagnato dal Nettare di Bacco. Le prenotazioni avvengono solo attraverso il sito Internet di Swiss Tavolata, qui l'ospite può scegliere dove riservare. Sul portale la scelta può essere fatta in base alla località in cui si desidera andare o cercando direttamente una delle donne iscritte al programma. Il giorno della "tavolata" gli ospiti vengono accolti direttamente in casa della ristoratrice. "Chi decide di prenotare presso la nostra azienda potrà scoprire uno splendido angolo del Ticino; inoltre questo mi dà la possibilità di mostrare e spiegare cosa significa per noi la vita da contadini, fatta di fatiche e di soddisfazioni, di duro lavoro per 365 giorni all'anno con condizioni non facili, ma anche di aneddoti simpatici da raccontare" ci racconta Ester, facendo trasparire la passione per il suo lavoro. Un grande aiuto lo riceve dalla famiglia, infatti mentre noi siamo in cucina, Christian e i due figli più grandi sono impegnati nella gestione degli animali, mentre la "piccola" dà una mano alla mamma nella preparazione della tavola.

Alle famiglie contadine Swiss Tavolata permette di ottenere un piccolo guadagno accessorio, inoltre è un'opportunità per vivere degli incontri autentici sia da parte degli ospiti, sia da parte delle ristoratrici. Riunirsi allo stesso tavolo permette di creare dei legami nuovi, di comprendere ancora meglio quello che sta dietro alla preparazione dei piatti, a partire dall'azienda e dai

Editoriale	Sommario
Il Consiglio regionale non intende lanciare il litigio	
4 Alpiste riciclate	
5 Alpiste riciclate	
6 Alpiste riciclate	
7 Alpiste riciclate	
8 Alpiste riciclate	
9 Alpiste riciclate	
10 Alpiste riciclate	
11 Alpiste riciclate	
12 Alpiste riciclate	
13 Alpiste riciclate	
14 Alpiste riciclate	
15 Alpiste riciclate	
16 Alpiste riciclate	
17 Alpiste riciclate	
18 Alpiste riciclate	
19 Alpiste riciclate	
20 Alpiste riciclate	
21 Alpiste riciclate	
22 Alpiste riciclate	

Agricoltore Ticinese
6592 S. Antonino
091/ 851 90 90
www.agriticino.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'669
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 3
Fläche: 179'206 mm²



Ester e Christian Monaco si occupano dell'allevamento di capre e alcune mucche, che danno latte per la produzione di ottimi formaggi (foto sopra e foto grande).



Ester Monaco porta in tavola l'aperitivo e si assicura che tutto sia in ordine e perfetto (foto sopra).

La compagnia assapora l'aperitivo sulla terrazza esterna che si affaccia sul Lago Maggiore (foto a sinistra).



L'appetitoso tiramisù fatto in casa da Ester chiude il menù di 3 portate proposto per Swiss Tavolata (foto sopra).