

benvenuti alla nostra tavolata

A cena da Cristina e Fabrizio Albertoni di Cadenazzo.

testo Lorenza Storni - lorenza@illustrazione.ch

foto Rémy Steinegger

Essere ospiti di Cristina e Fabrizio Albertoni è un viaggio nel tempo e nel gusto alla scoperta di storia, tradizioni e abitudini di una coppia che da 37 anni vive in simbiosi e condivide amore e passioni. Insegnante in pensione lui, insegnante part-time lei, amano ricevere amici e ospiti, aprire le porte della loro bella casa e cucinare secondo i principi di genuinità, regionalità, stagionalità.

STORIA E MISTERO

La casa è quella rosa, proprio accanto alla chiesa di Cadenazzo, con un grande cancello in ferro battuto. Basta varcarne la soglia per ritrovarsi in una corte ricca di storia e, fors'anche, di qualche mistero. L'abitazione, la più vecchia del paese, risale al 1450 e sembra, mi racconta Fabrizio, sia stata a lungo tappa di viandanti bisognosi di riposo e ristoro prima di affrontare le fatiche del Monte Ceneri. Pare che fosse anche luogo di riparo dai briganti che, di notte, si nascondevano nei dintorni. "È probabilmente per questo motivo che in casa era stato scavato un pozzo che permetteva di avere sempre acqua a disposizione senza dover uscire e rischiare un agguato". Così dicendo vengo accompagnata lungo una scala e introdotta nella magnifica cantina a volta che si

trova sottoterra e sotto il "grotto". Fabrizio prende alcune pagine di un giornale e le accende. Poi le getta attraverso una sorta di finestra. La fiamma scende, scende, sembra non arrivare mai sul fondo. "Il pozzo è profondo 23 metri. Oggi non dà più acqua, ma è comunque qualcosa di speciale e, credo, di abbastanza unico!". Sorprendente. Cristina mi racconta che la casa, poi divenuta fattoria, apparteneva al suo nonno, Emilio Olgiati, che come tanti, agli inizi del secolo scorso, viveva di agricoltura. Numerosi i dettagli che lasciano trasparire le radici contadine e rurali di questa proprietà. Come ad esempio la vecchia cucina del casale, oggi trasformata in "grottino", la bella stalla che, prossimamente diventerà un B&B, il tavolo in granito, la pergola, il carro da lavoro "parcheggiato" nel cortile quale elemento decorativo.

SWISS TAVOLATA

Mediatrice scolastica e insegnante di conoscenze generali del ramo alimentare agli apprendisti di vendita della scuola professionale commerciale CPC di Bellinzona, Cristina ha sempre amato cucinare. Una passione che ha trovato sbocchi nella sua professione, ma non solo. Da circa un anno e mezzo l'intraprendente cadenazzese è socia di Swiss Tavolata (www.swisstavolata.ch).

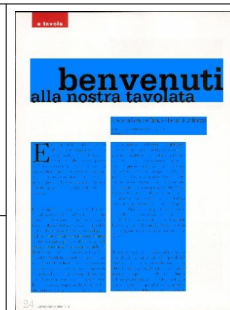


Illustrazione Ticinese
6908 Lugano Massagno
091/ 972 26 20
www.illustrazione.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 131'905
Erscheinungsweise: 9x jährlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 24
Fläche: 161'881 mm²

Questa associazione, fondata dall'Unione svizzera delle donne contadine e rurali in collaborazione con Home Food Media, ha lo scopo di offrire ai propri ospiti piatti cucinati con ingredienti della propria fattoria o della regione. "Le donne contadine e rurali di Swiss Tavolata - si legge nel sito - cucinano e servono i cibi a casa loro secondo vecchie ricette di famiglia tramandate da generazioni o anche nuove e appetitose". Un'iniziativa gastronomica che ha convinto i coniugi Albertoni: "Mio marito, si occupa del vigneto, del nostro orto biologico e, naturalmente, condivide la mia passione per la cucina. Essere ristoratrice per Swiss Tavolata mi piace moltissimo perché mi permette di ricevere e cucinare per gli ospiti. Nonostante io non sia contadina, sono

stata accettata nell'associazione, perché vivo in un ambiente rurale dalle origini contadine", mi spiega Cristina. L'associazione verifica che siano rispettate le norme d'igiene, anti incendio e sottopone le candidate a una cena di prova. Lei e il marito possono accogliere, su riservazione, fino a dieci persone sia nel grotto, sia sotto la pergola se la meteo lo permette, sia nel salotto di casa. Noi abbiamo cenato nel salotto, arredato con mobili antichi, tappeti berberi e la calda compagnia del camino. L'atmosfera accogliente e la capacità di questa coppia di far sentire i propri ospiti a casa, sono davvero una nota di merito. Ne sono testimonianza i numerosi e positivi commenti scritti su un quaderno lasciati da chi ha già preso parte a una... tavolata.



**La ricetta per
il successo
in cucina:
fare le cose
con amore.**

Datum: 01.11.2016

illustrazione
TICINESE



Illustrazione Ticinese
6908 Lugano Massagno
091/ 972 26 20
www.illustrazione.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 131'905
Erscheinungsweise: 9x jährlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 24
Fläche: 161'881 mm²



ARGUS
MEDIENBEOBACHTUNG

Medienbeobachtung
Medienanalyse
Informationsmanagement
Sprachdienstleistungen

ARGUS der Presse AG
Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
Tel. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01
www.argus.ch

Argus Ref.: 63288552
Ausschnitt Seite: 3/4

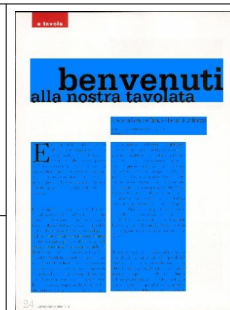


Illustrazione Ticinese
6908 Lugano Massagno
091/ 972 26 20
www.illustrazione.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 131'905
Erscheinungsweise: 9x jährlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 24
Fläche: 161'881 mm²

TRA TRADIZIONE E RIVISITAZIONE

Sul desco apparecchiato con cura e impreziosito da un centrotavola di fiori freschi, trovo il menu. Sulla pagina di sinistra la provenienza dei prodotti e i vini che degusteremo, sulla destra la lista di ciò che mangeremo. Si inizierà con un dip di carote, verdurine dell'orto e grissini fatti in casa; a seguire degli affettati ticinesi, una zucca in carpione preparata secondo la ricetta di Meret Bissegger, uno sformatino di broccoli, pomodori verdi sott'aceto e peperoncini ripieni piccanti; il piatto forte sarà composto da un risotto allo zafferano di Talliouine e involtini di manzo con porri, prosciutto crudo e büscion; non mancheranno i formaggi - in particolare un fantastico Piora dei Boggesi - accompagnati da due mostarde fatte in casa. E qui apro una parentesi: l'essenza di senape, ingrediente che dà alla mostarda quel caratteristico sapore piccante è di difficile reperibilità in Svizzera. Quindi, se vi venisse voglia di fare la mostarda in casa, sappiate che troverete

l'essenza di senape (in gocce) in alcune farmacie italiane.

Nel menu anche una panna cotta davvero speciale accompagnata da corniole sciroppate e da una crostatina alla confettura di fragole. Chiuderanno la serata caffè, tè, liquori e grappe nostrane. Ho cercato di carpire la ricetta della panna cotta, ma senza esito: "Mi è stata data anni fa da un'anziana signora toscana e la custodisco gelosamente", mi dice Cristina. Nessun problema, mi porto comunque a casa quattro ottime ricette (che trovate online), il sapore della tradizione unita a quel tocco di modernità, il gusto di piatti ben cucinati, la piacevolezza della compagnia e la voglia di ritornare presto nella vecchia casa di Cadenazzo. ❖

SCARICAMI

Potete scaricare online le ricette di Cristina e Fabrizio Albertoni.

«Una ricetta custodita gelosamente»

TAGLIANDO

A TAVOLA... CON VOI

Voi ci invitate da... voi quando a casa c'è tutta la famiglia. Una nostra redattrice e un fotografo verranno a casa vostra per scattarvi qualche fotografia e per chiacchierare di ricette, cibo, ricordi e alimentazione. Vi chiederanno la ricetta di una pietanza, magari quella della vostra "specialità", nel limite del possibile, sarebbe bello poter fotografare anche il piatto pronto.

Desideriamo invitarvi a casa nostra per raccontarvi cosa significa per noi il cibo, per svelarvi una ricetta di famiglia e per farvi assaggiare il nostro piatto preferito.

Famiglia (nome e cognome): _____

Via: _____ Località: _____

Tel.: _____

Tra tutti i tagliandi pervenuti in redazione ne estrarremo uno per edizione. È quindi possibile che la vostra candidatura venga conservata per un'altra edizione e che veniate contattati in un secondo tempo.