



Il lato rosa della cucina DIE WEIBLICHE SEITE IN DER KÜCHE



Cristina Albertoni
cucina e riceve
in un'antica
casa del '400"

OSPITI DEI **coniugi Albertoni** A CADENAZZO

A cena da Cristina Swiss Tavolata, il piacere di cucinare e di ricevere

Carolina Cenni

carolina.cenni@gmail.com

La cucina è un ambiente che l'affascina da sempre. Da quando, da bambina, sua mamma coinvolgeva lei e le sue tre sorelle nella preparazione di torte e biscotti. Crescendo ha scelto di diventare insegnante, ma in pentola continuava a bollire un futuro diverso... "Nel 2015, grazie ad un articolo, sono venuta a conoscenza di Swiss Tavolata - racconta Cristina Albertoni, docente -. Informandomi ho capito che si trattava di



un'iniziativa fantastica e ho deciso di iscrivermi e, assieme a mio marito, iniziare".

Swiss Tavolata è un'associazione, fondata dall'Unione svizzera delle donne contadine e rurali in collaborazione con Home Food Media, che ha lo scopo di offrire ai clienti piatti cucinati con ingredienti della propria fattoria o della regione. Le ristoratrici cucinano e servono i piatti a casa loro seguendo le antiche ricette della tradizione e/o aggiungendo un pizzico di originalità. Un'iniziativa gastronomica di cui Cristina è entusiasta: "Mi piace molto sia perché posso dare

sfogo alla mia grande passione per la cucina, sia perché mi permette di ricevere e conoscere a casa persone estremamente interessanti. Ovviamente riesco a fare tutto questo grazie a mio marito Fabrizio, che è indispensabile in questo progetto. Siamo un ottimo team!"

Ma come si prenota una cena Swiss Tavolata a Cadenazzo a casa dei coniugi Albertoni? Il procedimento è semplice: è sufficiente andare sul sito swisstavolata.ch, scegliere la data che interessa tra quelle proposte e uno dei tre menù... e prenotare. Qualche esempio? Per iniziare un carpione di verdure, sott'aceti casalinghi, affettati ticinesi, straccetti alle erbette fatti in casa con ragù di verdure o un flan di verdure; involtini di manzo con porri al formaggio fresco ticinese e pepe della Vallemaggia, polenta nostrana o risotto allo zafferano in fili (con riso ticinese); saltimbocca di maiale al marsala o arrosto di spalla di vitello e, per concludere, una deliziosa panna cotta con salsa di corniolo. Ogni menù è composto da un aperitivo, un ricco antipasto, un primo piatto, una portata principale, formaggi di alpeggio e

dessert. Il tutto accompagnato da ottimi vini. "Amo seguire la stagionalità - spiega la ristoratrice -. I prodotti sono ovviamente svizzeri e ticinesi, alcuni addirittura provenienti direttamente dal nostro orto. I vini che accompagnano i miei piatti sono scelti da Fabrizio e provengono da piccoli produttori quali la Cantina Settemaggio a Monte Carasso e la Cantina Il Cavaliere a Contone". A questo punto non vi resta che prenotare e chiedere di aggiungere un posto alla Swiss Tavolata.

GÄSTE DES EHEPAARS ALBERTONI IN CADENAZZO: ABENDESSEN BEI CRISTINA

Das Kochen hat sie schon immer fasziniert. Als sie klein war, durfte sie mit ihren drei Schwestern der Mutter helfen, wenn sie Kuchen oder Guetli buk. Cristina Albertoni wurde dann zwar Lehrerin, doch eine andere Bestimmung köchelte in der Pfanne weiter... "2015 erfuhr ich durch einen Artikel von der Swiss Tavolata", erzählt sie. "Als ich mich genauer erkundigte, fand ich das eine fantastische Idee, sodass ich mich anmeldete und, zusammen mit meinem Mann, loslegte."

Swiss Tavolata ist eine vom Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverband in Zusammenarbeit mit Home Food Media gegründete Vereinigung, die Gerichte mit Zutaten vom eigenen Hof oder aus der Region anbietet. Die Gastgeberinnen kochen und servieren die Gerichte zuhause. Cristina ist von dieser kulinarischen Initiative begeistert: "Ich kann mich so meiner grossen Leidenschaft für das Kochen widmen. Überdies lerne ich extrem interessante Menschen kennen, die zu mir nachhause kommen. Das schaffe ich aber alles nur dank der Hilfe meines Mannes Fabrizio. Er ist für dieses Projekt unverzichtbar. Wir sind ein hervorragendes Team!"

Um einen Tisch bei Albertonis in Ca-

denazzo zu reservieren, braucht man nur auf der Website swisstavolata.ch ein Datum sowie eines der drei zur Auswahl stehenden Menüs auswählen... und reservieren. Einige Beispiele? Mariniertes Gemüse, Tessiner Fleischplatte, Kräuter-Straccetti (Omelette-Streifen) mit Gemüsesauce oder ein Gemüse-Flan; Fleischvögel vom Rind mit Lauch an Tessiner Frischkäse und Pfeffer aus dem Maggiatal, Polenta oder Risotto mit Safranfäden (aus Tessiner Reis), Saltimbocca mit Marsala oder Kalbsschulter-Braten und zum Abschluss eine delizöse Panna cotta mit einer Kornelkirschen-Sauce. Jedes Menü besteht aus einem Aperitif, einer reichhaltigen Vorspeise, einem ersten Gang, Hauptspeise, Alpkäse und Dessert. Alles begleitet von ausgezeichneten Weinen.

"Ich liebe die Saisonküche", sagt Cristina. "Die Zutaten stammen natürlich aus der Schweiz und dem Tessin, einige sogar direkt aus unserem Garten. Die Weine zu unseren Gerichten wählt Fabrizio aus, wir beziehen sie bei kleinen Produzenten wie der Cantina Settemaggio in Monte Carasso und der Cantina Il Cavaliere in Contone." Höchste Zeit also, bei Swiss Tavolata einen Platz zu reservieren.