



Foto © Patrizia Bassi-Rossini

di Elena Locatelli

La storia culinaria di Gabriella Monfredini Rigiani nasce da un fatto curioso e ha lontane origini, che risalgono alla sua infanzia a Melide quando seguiva mamma Bruna, la quale era solita trascorrere interi pomeriggi in riva al lago, dedita alla pesca. Così, «Gabi» la accompagnava con canna e lenze al seguito e il lago con le sue rive sono diventati i suoi abituali compagni di gioco. Poi la passione per la navigazione sul lago durante tutte le stagioni dell'anno l'ha portata ad affiancare i pescatori che sono affiliati al Consorzio pescatori con reti del Ceresio, con la fama di provetta rematrice, abile a solcare il lago in ogni stagione, e anche di aiutante pescatrice, tanto che il compianto giudice Fernando Gaja l'aveva affettuosamente soprannominata «mozzarella», trovando poco simpatico il femmi-

nile del termine «mozzo», ossia colui che svolge una serie di attività ausiliarie necessarie per il governo di un'imbarcazione.

Ecco perché il lago è sempre stato il compagno di viaggio di tante avventure di «Gabi», anche professionali, essendo anche stata l'ultima guida turistica alle dipendenze della Società navigazione lago di Lugano per il Grande giro del lago, o di piacere uscendo con la barca donatale a suo tempo dal papà. Circa due anni fa, Gabriella ha scoperto casualmente l'associazione Swiss Tavolata, che raggruppa donne contadine o rurali intenzionate a fare assaporare la loro cucina e le loro specialità soprattutto ai turisti, desiderosi di scoprire dal vivo gusti e abitudini dei luoghi che li ospitano, utilizzando i prodotti della propria azienda o le tipicità del territorio. Ha quindi aderito a quest'associazione e, al momento, è l'unica «donna



il Ceresio
6600 Locarno
091/ 756 01 21
www.ilceresio.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 15'000
Erscheinungsweise: monatlich



Seite: 70
Fläche: 89'009 mm²

Auftrag: 1095510
Themen-Nr.: 540.020

Referenz: 67846450
Ausschnitt Seite: 2/4

rurale» del Luganese a farvi parte. Questa passione si è poi estesa ad altre iniziative analoghe, organizzate anche per i residenti presso la sua cantina ai piedi del monte Arbostora, locale già dei suoi genitori.

Le cantine di Melide hanno una lunga storia e purtroppo sono state in gran parte vendute e trasformate in residenze per turisti: appartenevano a facoltose famiglie di Lugano che le usavano per stivare e conservare i vini che commerciavano. Di regola al piano superiore avevano una sala con camino, dove si accoglievano parenti e amici per godersi momenti distensivi e un buon pasto. Nel corso dell'Ottocento, fino ai primi del Novecento, le cantine melidesi hanno vissuto il loro periodo di massimo splendore.

Gabi ha totalmente rinnovato la sua, ribattezzandola Tinèra Solideo e attrezzandola di una cucina nonché di un camino per riscaldare l'ambiente e renderlo idoneo ad accogliere ospiti in ogni stagione. Al centro del locale troneggia un tavolo di castagno dall'aspetto massiccio, mentre alcune reti da pesca decorano le pareti, per richiamare il tema dominante della sua vita.

In questo ambiente si tengono, su prenotazione, scorpacciate gastronomiche in cui serve principalmente piatti a base di pesce di lago con contorno di verdure provenienti dall'orto di mamma Bruna, che la assiste in cucina dispensando consigli ed essendo depositaria di diverse ricette tramandate dalla nonna materna veneta, che anche Gabi ha fatto sue.

Le portate sono soprattutto a base di pesce di lago: «i menu variano in base al pescato, ma in genere preparo pesci in carpione, marinati, terrine in gelatina, "affumicato"

di coregone, paté, polpette e filetti tonnati per citarne alcuni. Per il caviale di pesce di lago o altro – quando rientro con un magro bottino di pesca e non ho sufficiente materia prima – mi rivolgo direttamente a René Gaberell, che ha un punto vendita di prodotti ittici del Ceresio a Cadempino dove, a seconda delle disponibilità giornaliere, trovo merce di ottima qualità.

Oltre ad una serie di prelibatezze fredde, un'altra mia specialità sono le zuppe di verdure stagionali cucinate in brodo di pesce, che servo con bruschette croccanti. Anche la polenta bianca (di produzione ticinese), una tipicità tutta veneta che è un retaggio delle mie origini, non manca mai quale accompagnamento». Insomma, c'è l'occasione per gustarsi un pasto genuino in un ambiente casalingo e autentico, anche se si è un gruppo (fino a quindici persone, sempre e solo su prenotazione).

Per Gabriella queste attività sono alimentate da una grande passione per la cucina col sogno di incentivarla, tornando a fare la guida di piccoli gruppi che «vorrei portare in tour sul lago, favorendo la conoscenza dello stesso e delle sue sponde, rientrando poi nella mia cantina per degustare diverse leccornie a base di pesce locale, creando un'occasione per diffondere i concetti di sostenibilità, cibo come mezzo di socializzazione e integrazione, scoperta del territorio». Quindi, nella suggestiva ed affascinante architettura di una cantina naturale, caratteristica della cultura e morfologia del territorio, si potrà gustare della cucina tipica tradizionale e non. Val la pena contattare Gabi (079 284.33.45), desiderosa di deliziare amici, amici degli amici o sconosciuti con specialità di pesce di lago preparate con passione e, soprattutto, col sorriso.



Gabriella da bambina mentre pescava con mamma Bruna.



Foto @ Patrizia Bassi-Rossini

Mamma e figlia oggi, un tandem in cucina.



il Ceresio
6600 Locarno
091/ 756 01 21
www.ilceresio.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 15'000
Erscheinungsweise: monatlich



Seite: 70
Fläche: 89'009 mm²

Auftrag: 1095510
Themen-Nr.: 540.020

Referenz: 67846450
Ausschnitt Seite: 4/4

