Datum: 17.02.2015

Online-Ausgabe IT

Cooperazione
4002 Basilea
0848 400 044
www.cooperazione.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften

Page Visits: 260'820

Online lesen

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510

Tanja Bisacca, contadina a Dongio, serve Migga Falett di Swiss Tavolata.

Datum: 17.02.2015

coop cooperazione

Online-Ausgabe IT

Cooperazione
4002 Basilea
0848 400 044
www.cooperazione.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften

Page Visits: 260'820

Online lesen

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510

Tanja Bisacca, contadina a Dongio, serve Migga Falett di Swiss Tavolata.

Nicoletta Zanetti di Semione gestisce l'azienda agricola «Il Mugnaio».

Datum: 17.02.2015

coop cooperazione

Online-Ausgabe IT

Cooperazione
4002 Basilea
0848 400 044
www.cooperazione.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften

Page Visits: 260'820

Online lesen

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510

Ester Monaco in cucina: lei accoglie gli ospiti sui monti di Gerra.

La cucina contadina di «Swiss tavolata»

GASTRONOMIA — Donne contadine ospitano a casa loro e offrono specialità regionalicon ingredienti dell'azienda agricola. Lo rende possibile la nuova piattaforma Swiss Tavolata.

French manicure, mucche nutrici, rotoballe, due figli, un marito e i suoceri in casa. Facebook, la vigna e le tradizioni. Ma oggi, Tanja Bisacca dà il meglio di sé con un'altra delle sue mille attività e passioni: la cucina. Accoglie, infatti, per un sopralluogo Migga Falett di Swiss Tavolata, una piattaforma lanciata recentemente, dove donne contadine di tutta la Svizzera invitano a casa loro gli ospiti che si iscrivono tramite il sito www.swisstavolata.ch. Deliziano gli invitati con specialità prodotte in azienda e locali.

«L'idea mi è subito piaciuta – racconta la 39enne contadina di Dongio –, mi sembra una bella iniziativa per far conoscere il nostro lavoro e i nostri prodotti». Tanja affetta carne secca, prosciutto crudo, salame e coppa, stagionati nel «grotto» di famiglia, come una volta. «Con quale vino abbini l'aperitivo, un bianco?» le chiede Migga Falett. «No, prendo un rosso, l'Emozioni, della cantina sociale di Mendrisio alla quale consegniamo l'uva» risponde Tanja Bisacca.

Anche per le portate seguenti, la contadina include sempre un prodotto dell'azienda o comunque della regione nelle ricette, dal vitello tonnato con la carne del loro allevamento di Pinzgauer (una razza bovina… per evitare malintesi) al sorbetto all'uva con il Merlot e un po' di Americana del vigneto vicino a casa.

Cucina, parla e impiatta con disinvoltura, forte anche dell'esperienza fatta l'anno scorso, quando ha partecipato alla serie televisiva svizzerotedesca SRF bi de Lüt- Landfrauenküche, dove sette contadine

svizzere s'invitano a turno a cena, gareggiando per il menu migliore e la presentazione più accattivante. E alla base, cucina sempre prodotti della terra, stagionali e tradizionali. Quelli che, in contrapposizione al food globalizzato, trovano sempre più appassionati, perché autentici e presenti nel nostro ricordo collettivo.

Cucinare con prodotti freschi

«Swiss Tavolata propone di far conoscere la realtà rurale in un ambito privato, dove il gruppo di commensali, per un massimo di dieci persone, viene servito senza altri invitati attorno. Come dire, un invito esclusivo a casa di una famiglia contadina. Per questo cerchiamo donne contadine che abbiano il senso dell'accoglienza nel sangue e che cucinino con entusiasmo» spiega Migga Falett, a sua volta contadina con anima e corpo nell'amena Bergün a 1.400 metri. In cucina dell'esuberante Tanja Bisacca non entrano prodotti convenience, piatti già preconfezionati, neanche una pasta per torte spianata. «Caso mai preparo io con prodotti freschi il mio fast food».

Un esempio che piace a tutta la famiglia? Gnocchi di spinaci con semolino, da infornare quando arrivo a casa ». «E poi – prosegue Bisacca – sono abituata a cucinare per più persone, a tavola ci siamo tutti, figli e suoceri ». E pensare che Tanja è cresciuta in città, a San Gallo. E «da grande» voleva fare l'infermiera, di certo non la contadina… ma Cupido ha voluto diversamente: un anno di ragazza alla pari, nel 1993, in val di Blenio e l'amore a prima vista.

E oggi, la famiglia Bisacca, per contingenze anche finanziari, ha deciso che il marito Andrea lavori fuori azienda e lei, dopo aver lavorato qualche anno nella vendita da Coop, riprenda l'azienda agricola, quindi lavori in stalla, nel campo, nella vigna e in casa. Eppure, ti accoglie sempre con il sorriso e non le mancano le sane risate.

Swiss tavolata: come funziona

Sono tre, al momento, le contadine che in Ticino accolgono gli ospiti annunciatesi sul sito di Swiss tavolata: Nicoletta Zanetti a Semione, Ester Monaco sui monti di Gerra a Gerra Gambarogno e Tanja Bisacca di Dongio. Per il prezzo di 76 franchi (96 franchi incluso il vino) gli ospiti potranno gustare un menu di tre portate così come presentato sul sito, ma sempre con specialità dell'azienda e locali.

www.swisstavolata.ch