

in primo piano

IM VORDERGRUND

ESTRATTO DA **ticino** *wejn*



CASA DEL GUSTO E DEI SAPORI

Nella dimora bleniese Meret Bissegger cucina, riceve, organizza corsi e prepara il suo nuovo libro

CERTIP-Press/S. Göbel

Meret Bissegger: l'artista delle erbe

di **BRUNO BERGOMI**
brunobergomi@ticino.com

Meret Bissegger, negli scorsi anni, ha comprato casa a Malvaglia, una bella palazzina costruita da uno dei molti bleniesi che nei secoli scorsi hanno fatto fortuna in Francia, e l'ha ribattezzata "Casa Merogusto". Ti riceve in una bella cucina "aperta" che guarda sulla grande tavola della sala dove gli ospiti partecipano alla cena-sorpresa. La "tavolata", appunto, che periodicamente accoglie dalle dieci alle venti persone. Questa è solo una delle tante attività di Meret, l'eclettica eterna ragazza, arrivata piccolina da Zurigo e cresciuta nel Locarnese. "Devo dire che la gente di Malvaglia mi ha accolto molto bene - dice Meret - e per me è stata una sorpresa anche perché nel Locarnese, soprattutto da bambina, non è stato facile essere una "zūchina".

Meret, maestra d'asilo di formazione, terminata la magistrale è rimasta disoccupata e

allora ha fatto molti mestieri. Ha aiutato il padre scenografo a costruire modelli per le mostre di Harald Szeemann. E' salita per alcune stagioni sull'Alpe Alzasca e ha lavorato in diversi ristoranti, in patria e all'estero, prima di iniziare la gestione della buvette del Teatro Dimitri. Ha poi "aperto" il suo "ristorante". Infatti per una decina di anni, fino al 2000, l'abbiamo trovata al Ponte dei Cavalli a Cavigliano. "I primi anni ho fatto fatica, ho subito proposto prodotti biologici e integrali, ma all'inizio non lo dicevo perché sapevo che c'erano dei pregiudizi. Molti, per anni, hanno pensato che proponessi esclusivamente una cucina vegetariana, invece non era proprio vero perché nella carta c'era sempre un piatto di carne (cosa che d'altronde propongo ancora oggi)." E' anche vero che Meret è conosciuta come specialista delle erbe aromatiche e delle spezie in

cucina, che sono una delle sue passioni. In questi mesi sta scrivendo, o meglio "affinando", un libro sulle piante selvatiche commestibili. Si tratta di un manuale con 60 schede, corredato da diverse fotografie e da una a sette ricette, a seconda della pianta. Il volume uscirà nei prossimi mesi. Meret l'abbiamo vista sovente, negli scorsi anni, proporre i suoi piatti nelle rubriche specialistiche della nostra televisione. Molte altre sono le sue occupazioni: dalle consulenze per ristoranti (soprattutto in Svizzera interna) al catering. Altre attività che svolge con passione sono i corsi, in primavera legati alla raccolta e all'utilizzo delle erbe in cucina, in autunno su temi specifici: le verdure estive e invernali, la zucca, le castagne, dall'antipasto al dolce. I corsi sono definiti "corsi-show" perché la gente può osservare, imparare e poi... mangiare. Propone

pure la conoscenza di cucine esotiche come la thailandese o l'indiana e l'introduzione ai principi della cucina integrale. In Valle di Blenio si è integrata perfettamente e partecipa ad alcuni progetti di valorizzazione dei prodotti locali del territorio. Nella palazzina di Malvaglia Meret Bissegger dispone pure di una notevole scelta di vini, in maggioranza ticinesi, privilegiando i piccoli produttori vinificatori. Chi volesse conoscere Meret può riservare una delle serate della "tavolata" alla Casa Merogusto. L'appuntamento è per le sette di sera e inizia con l'aperitivo, ma tutti sono benvenuti già nel pomeriggio per assistere alla preparazione delle ricette dei numerosi e prelibati piatti a sorpresa che accompagnano la serata e magari per "carpirne" qualche segreto. Tutto questo e altro troverete nel sito www.meretbissegger.ch