

Mutazioni indirizzo: CP 91 - 6715 Dongio

voce di blenio

Numero singolo fr. 4.-

MENSILE VALLERANO

Redazione, Amministrazione e Pubblicità: CP 91 - 6715 Dongio

Danza Blenio!

di Sidney Rotalinti

C'era una volta, alla fine del secolo scorso, una fabbrica di indumenti. Ogni mattina arrivavano le operaie da tutta la valle di Blenio per cucire le camicie. La vicenda industriale della Fehlmann di Dongio, simile a quella di altri stabilimenti bleniesi, finisce con il secolo scorso quando i proprietari decidono di chiudere lo stabilimento perché non più redditizio. Ma la storia, quella vera, non finisce qui. Grazie alla tenacia dei bleniesi la 'ex Fehlmann' ha trovato la sua nuova vocazione: oggi quegli spazi sono divenuti luoghi di aggregazione sociale dedicati ai giovani e - prima di tutto - sono la sede dell'Associazione Danza Blenio. Adesso la ex fabbrica vive soprattutto di sera, quando le ragazze della valle (e anche qualche ragazzo) arrivano qui per imparare la meravigliosa arte della danza classica, moderna e dell'hip-hop.

Le origini

Danza Blenio nasce proprio dopo la chiusura della fabbrica. In valle, fino all'ultimo decennio del secolo scorso non c'era nulla che assomi-

sociazione nasce, in fin dei conti, da un desiderio materno. Caroline Götte, oggi presidente del comitato, ci racconta i primi passi: «quando sono diventata mamma, nel 1992, ho sentito forte il desiderio di portare



gliasse a una scuola di danza. V'erano, certo, delle gloriose e attive associazioni sportive, calcio, disco su ghiaccio... ma per danzare bisognava andare altrove. La storia dell'as-

qualcosa in valle, ho sempre avuto la passione della danza. Così mi sono accorta che c'erano anche altre madri con la stessa passione, che volevano fare qualcosa e manifesta-



Il gruppo 'balletto 1'.

vano in fin dei conti un bisogno reale tutto da interpretare».

Si incomincia alla buona. «Il primo passo, è stato quello di aprire il libro telefonico e chiamare Beatrice Brunner, a Locarno, titolare della Moving Factory». L'Associazione viene costituita ufficialmente nel 1999. Nel frattempo, preso contatto con i titolari della fabbrica di orologi Buzzi (che aveva i magazzini proprio dentro la Fehlmann), Danza Blenio sviluppa gli spazi attuali dove oggi si ritrovano madri e figlie, nei vari gruppi, per dare vita alla scuola, giorno dopo giorno, anzi, sera per sera. Il successo è sorprendente e immediato; «fin dall'inizio le prove di Beatrice sono frequentate da più di trenta allieeve». L'intuizione iniziale era azzeccata, il bisogno c'era davvero.

(continua a pag. 4)

PROFILI

di Fernando Ferrari

Perché sono arrivata qui Incontro con Meret Bissegger

Da oltre 5 anni Meret Bissegger ha scelto di stabilirsi a Malvaglia, nella Casa Mero-gusto, ma è forse ancora più conosciuta nel resto del Cantone e della Svizzera che in Valle.

Abbiamo perciò voluto cogliere l'occasione della presentazione del suo volume «La mia cucina con le piante selvatiche», realizzato in collaborazione con il fotografo Hans-Peter Siffert (avvenuta il 9 aprile scorso) per incontrarla e interrogarla sui motivi per cui, dopo un percorso esistenziale e professionale intenso, variegato e a tratti sofferto, ha deciso di mettere le radici qui da noi contribuendo con le sue iniziative a far conoscere ed apprezzare la nostra Valle ad un numero sempre crescente di amanti della natura.



In Ticino, a Intragna

Sono arrivata in Ticino, a Intragna, nel 1966, a 6 anni, l'estate precedente l'inizio della scuola elementare.

I miei genitori avevano deciso di trasferirsi in quella che fino ad allora era stata la loro casa di vacanza. Prima abitavamo a Basilea, dove mio padre lavorava come scenografo del Teatro di quella città. La nostra casa era un vecchio mulino, situato sul Ri di Mulitt a Intragna. Una casa molto semplice all'inizio, che poi fu man mano riattata.

Mia madre vi ha poi creato attorno un enorme orto dove coltivavamo di tutto: eravamo quasi autosufficienti in campo alimentare e soprattutto fieri di quanto sapevamo produrre. Attorno alla casa comperammo del terreno, impiantammo la vigna, mio padre faceva il vino.

Anche noi bambini avevamo i nostri compiti, soprattutto strappare le erbacce. È lì che ho imparato che un'erba non è uguale a un'altra, una devi tenerla e l'altra devi strapparla. Ho pure imparato a dare un nome al

(continua a pag. 2)



Elezioni cantonali 2011

Granconsiglieri bleniesi

Dai risultati elettorali del 10 aprile rileviamo con piacere la nomina a granconsigliere dei nostri convalleneri domiciliati in Valle Walter Gianora (PLRT) e Gianni Guidicelli (PPD).

Per ambedue si tratta di una riconferma, ottenuta con una brillante votazione. Tra i candidati di origini bleniesi è stato rieletto Cleto Ferrari (Lega).

Auguriamo loro un quadriennio con molte soddisfazioni a difesa anche degli interessi della nostra Valle. È possibile che altri candidati bleniesi o di origini bleniesi possano avere accesso al legislativo cantonale a seguito di rinunce o incompatibilità di altri candidati. Se del caso, ne riferiremo sul prossimo numero del mensile.

Gianni Guidicelli presidente del Gran Consiglio

Gianni Guidicelli aveva ricoperto, nell'ultimo anno della scorsa legislatura, la carica di primo vicepresidente del Gran Consiglio e assumerà, a partire dal 9 maggio prossimo, quella di Presidente del Legislativo cantonale. Un grande onore per Gianni, con il quale già da ora ci complimentiamo, e per la nostra Valle che finora aveva visto ricoperta l'importante carica in due sole altre occasioni: con Giovanni Baggi nel 1981 e con Silvio Jolli nel 1962.

La cerimonia di investitura avrà luogo il prossimo 9 maggio nella sala del Gran Consiglio a Bellinzona. Alla stessa farà seguito, al Polisport di Olivone, il ricevimento ufficiale organizzato dal comune di Acquarossa

Ricevimento ufficiale e cena al Polisport di Olivone, lunedì 9 maggio

Ore 18.00 Ricevimento dell'on. Gianni Guidicelli e delle Autorità che lo accompagneranno
- saluto delle Autorità comunali di Blenio e di Acquarossa
- saluto del rappresentante del Consiglio di Stato
- saluto del Presidente cantonale PPD

Discorso del neo eletto Presidente del Gran Consiglio

Ore 19.15 Cena offerta a tutti
Saranno presenti le milizie vallerane e animeranno la serata alcuni gruppi musicali

L'invito al ricevimento e alla cena è rivolto a tutta la popolazione della Valle.



Giro Media Blenio

PROGRAMMA MANIFESTAZIONI

Lunedì 25 aprile

GIRO MEDIA BLENIO

WALKING 10 KM - NORDIC WALKING 10 KM ore 10.45 ore 10.50
WALKING 6 KM - NORDIC WALKING 6 KM ore 11.30 ore 11.35
GIRO (gara podistica) ore 11.00

Capannone Piazza Chiesa Dongio

Pranzo ore 12.00

GRAND PRIX MINI GIRO ore 14.30 ore 16.00

Capannone Piazza Chiesa Dongio

Premiazione Giro Media Blenio ore 15.15

Sala Fehlmann Dongio

Premiazione Mini giro ore 17.15

Sala Fehlmann Dongio

GRANDE TOMBOLONE ore 20.00

Sabato 30 aprile

FESTA DANZANTE

Sala Fehlmann Dongio

Con i Doppia Linea ore 22.00

Meret Bissegger: il libro, le tavolate e i corsi di cucina di Casa Merogusto

(continua da pag. 1)

verde che trovavo... Forse ho imboccato qui, senza ancora saperlo, la strada che avrei intrapreso più tardi, dopo molte deviazioni e tentennamenti.

La Magistrale, la TV, l'Inghilterra e le spezie

Ho iniziato la scuola elementare pensando di sapere l'italiano perché sapevo dire: «uno due tre, la Peppina fa'l caffè»...»

Penso di aver imparato più o meno in fretta l'italiano, ma per tutti sono rimasta la «züchina». Con il mio cognome non poteva essere diversamente.

Dopo il ginnasio frequentato a Locarno avrei voluto iscrivermi alla scuola agricola di Mezzana e diven-

niera dove si mungeva a mano e si casava due volte al giorno: si lavorava da stelle a stelle, senza guardare l'orologio. Ci trovavamo a tre ore e mezza a piedi dal piano. Ed è qui che è iniziato il mio rapporto con le erbe selvatiche: una verduromane come me, per sopravvivere, doveva per forza cercare erbe selvatiche sul posto, con l'aiuto di un libro di erboristeria, iniziando con le ortiche e lo spinacio selvatico. Da quel momento, soprattutto in primavera, sono diventata una «capra».

Al rientro dalle stagioni sugli alpi avrei voluto iniziare un apprendistato come cuoca. Mi sono interessata, ho parlato con diverse persone, ma ho dovuto concludere che i tempi non erano ancora maturi perché una



tar contadina. Ci fu qualche resistenza da parte dei miei e come alternativa, siccome non mi piaceva studiare, ho scelto la magistrale, con il curriculum più corto possibile, e diventai maestra d'asilo.

Ottenuta la patente nel 1979, non ho trovato posto di lavoro, malgrado i molti concorsi. Mi sono annunciata come supplente (due giorni e mezzo in un anno).

Durante questo primo anno di attesa ho curato bambini in una famiglia e ho iniziato a lavorare in televisione come aiuto all'allestimento di programmi per bambini. Poi andai in Inghilterra per 9 mesi come ragazza alla pari (i genitori avevano una discoteca ed io ero impegnata soprattutto durante i fine settimana). Avevo però molto tempo libero a disposizione e godevo di molta libertà. Frequentavo i *coffee shop* dove mi incontravo con l'indonesiano, l'indiano, l'italiano, il francese e ci si invitava a vicenda a cena. È iniziata lì la mia passione per le spezie, le erbe aromatiche, la cucina etnica. Ero attratta da tutti quei bugigattoli strani dove si vendevano spezie provenienti da ogni parte del mondo.

Al rientro in Ticino ho ancora lavorato per qualche tempo per la televisione e ho aiutato mio padre a creare *maquettes* per esposizioni. Ho effettuato un viaggio nei Caraibi dove ho lavorato nel ristorante di uno svizzero.

Due estati all'alpe

Poi una parentesi che risulterà decisiva per le scelte future: due stagioni sull'alpe Alzasca in valle Maggia. Eravamo in cinque persone che dovevano gestire 210 capre e 48 mucche: un'alpe ancora alla vecchia ma-



cendo capo a musicisti oggi molto conosciuti. Allo scopo, creai un piccolo palco all'interno della buvette. Poi il vestito è diventato stretto perché si poteva comunque cucinare solo in certi orari, fino al momento in cui iniziava lo spettacolo principale. Ho cominciato qui a creare e a cucinare le prime pietanze vegetariane, paste e sfornati anche perché più facili da preparare in quelle condizioni. La cosa è poi diventata man mano sempre più impegnativa, perché «più sai e meno puoi chiudere gli occhi», in tutti i campi, anche in cucina.

Per 11 anni al Ponte dei Cavalli di Cavigliano

Anche per queste ragioni, nel 1989 decisi di lasciare la buvette. Ma soprattutto perché era di nuovo libero il Ponte dei Cavalli, dove avrei potuto gestire un ristorante a tutti gli effetti. Mi sono così ritrovata finalmente con il mio locale, senza i «paletti» della situazione precedente. Vi rimasi per 11 anni, fino al 2000.

Al Ponte dei Cavalli sono passata al Bio, anche se eravamo all'inizio e l'offerta era ancora limitata a pochi prodotti, ai prodotti integrali e alla carne. Durante gli anni ho poi assistito a una grande evoluzione di questo tipo di prodotto. Mi ero pure procurata il mulino dei cereali per cui ho iniziato a macinare il mio grano per fare la pasta e le torte. Anche i gelati erano fatti in casa.

Pur proponendo una cucina alternativa, a un certo momento il mio locale figurava tra gli indirizzi della «Guida alle Osterie d'Italia» (Slow Food) e ottenni pure 14 punti nella guida Gault Millau. È stato un riconoscimento importante, che ha contribuito a portare questo tipo di cucina a un elevato livello gastronomico.

La mia cucina è sempre stata basata sul prodotto nostrano di stagione, però coniugata spesso con modi di cucinare di altri paesi, con accostamenti liberissimi (la mia passione per le spezie e le erbe aromatiche mi avvicina molto alla cucina medio orientale).

Quelli trascorsi al Ponte dei Cavalli sono stati 11 anni di grande crescita:



non ho avuto figli, e il ristorante è stata la mia creatura che ho abbandonato forse un po' presto quando, a 40 anni, ho deciso di smettere, nel momento del massimo successo (che forse è arrivato un po' troppo tardi!), dopo aver trascorso i primi 7 anni nelle cifre rosse.

Mi son tirata fuori dalle cifre rosse quando ho cominciato a chiudere d'inverno e a proporre corsi di cucina. Mi finanziavo così 8 mesi di gavetta con 3 mesi di corsi. Questo per dire come sia difficile vivere (e sopravvivere) di gastronomia: soprattutto se fatta «onestamente», con stile familiare ma senza una famiglia dietro, quell'aiuto familiare che ti permette di affrontare le emergenze e gli imprevisti.

Ho maturato la decisione senza pormi il problema di cosa avrei fatto in seguito.

Sapevo che avevo 40 anni e che volevo cambiare attività, ossessionata dall'esempio di colleghi più anziani di me, stufi ma che non sapevano smettere: non avrei voluto diventare uno di quegli esercenti a cui leggi in faccia dalla mattina alla sera che non gli piace più il suo lavoro ma che non sa smettere per mancanza di alternative.

Abbiamo finito con una gran festa: abbiamo sbarrato la strada per due giorni, con il ponte coperto da una specie di tunnel: una cosa bella e triste nello stesso tempo.

Festa finale e poi il tonfo nel «Chi sono?» «Sono la Meret del Ponte!» «Chi sono se non sono quella?».

Tre anni di crisi e di ricerca

Sono seguiti un paio d'anni di crisi, per capire in quale direzione andare, durante i quali ho svolto diverse attività. Sono stata richiesta per diverse consulenze (per la cucina) in vari ristoranti, soprattutto nella Svizzera Interna. È in questo periodo che ho ideato i corsi di cucina, ho organizzato servizi di *catering* (tra i quali uno ricorrente, durato per 6 anni, nel giardino del Teatro Paravento a Locarno durante il Festival del Film). Abitavo in un appartamento ad Auressio dove dovevo, dopo ogni servizio, riportare il materiale. Mi resi conto che per poter continuare a cucinare avrei avuto bisogno di una cucina vera.

E soprattutto di un'altra cosa: che non mi interessava più avere un ristorante ma mi piaceva ancora cucinare. Ho maturato l'idea di cercare una casa.

Ho cercato per tre anni. All'inizio non volevo assolutamente allontanarmi da Auressio. Con l'aiuto di

Roger (il mio compagno) l'orizzonte si è un po' allargato: magari anche a Loco, a Cavigliano... Il mio cordone ombelicale ha impiegato tre anni ad allungarsi. Roger continuava a guardare in internet e mi proponeva delle mete per me impossibili (Malcantone? Noooo...Ponto Valentino? No). Per non dire continuamente di no ho comunque accettato di vedere un posto a Ponto Valentino: non combinammo l'affare, ma l'agente immobiliare capì esattamente ciò che cercavo e non mi ha più «mollata». È diventato per me il «mister valle di Blenio» in persona. Intanto mi ero costruita la *maquette* del luogo ideale che cercavo: facile accesso con l'automobile per scaricare il materiale, tanto spazio, una grande cucina e, per Roger, una grande libreria. La *maquette* corrispondeva esattamente alla casa in cui ci troviamo oggi, la Casa Merogusto di Malvaglia.

Problemi di identità

Qui a Malvaglia mi trovo bene. Ci sono voluti tre anni per distaccarmi da quella che era diventata la mia *heimat*: da «züchina» rifiutata mi ero fatta le radici nell'Onsernone e nelle Centovalli di cui conoscevo tutto. Non avrei voluto andarmene per nessuna ragione. Mi sembrava di essere diventata più onsernonese di un onsernonese. Sapevo più storie locali, più canzoni antiche che la gente del posto, conoscevo i nomi di tutti i luoghi, partecipavo alla vita sociale... Il mio grido profondo era: «accettatemi come una delle vostre!». Ho osato parlare in dialetto solo dopo l'esperienza inglese. Prima non mi azzardavo, anche se pensavo, contavo in dialetto. Non osavo perché non potevo, da «züchina». Al rientro dall'Inghilterra, incontrai un amico che mi aveva sempre parlato nel dialetto di Gresso. «O adesso o mai più...». Ho preso la palla al balzo, ho superato un anno di derisioni, ma ho iniziato ad esprimermi in dialetto.

Da adolescente pronunciavo malvolentieri il mio nome, mi rifiutavo di parlare tedesco, camminavo dieci metri dietro ai miei genitori perché non volevo essere uno di «questi». A un certo punto mio padre mi disse: «I peggiori razzisti sono i figli degli svizzeri tedeschi nati in Ticino». È stata la frase più intelligente che avrebbe potuto pronunciare. Io razzista non volevo esserlo. È stato l'inizio dello sforzo per un capovolgimento interno: accettare ciò che sono: sono una bi- (bilingue, bipaese, anche se di fondo mi sento ticinese).

TAVOLATE IN CASA MEROGUSTO

C'è chi arriva alcune ore prima per imparare i trucchi del mestiere e c'è chi arriva per il brindisi in cucina quando i profumi hanno ormai invaso la sala.

Poi tutti si ritrovano al grande tavolo per assaggiare, discutere, conoscersi e conoscere... un'esperienza all'insegna della convivialità e del piacere del gusto.

Ogni mese la proposta è un menu di diverse portate, ispirato dai prodotti del momento: l'aperitivo in cucina, i diversi antipasti a buffet, un primo delicato, il piatto principale con i suoi contorni, la dolce sorpresa per festeggiare la piacevole occasione passata in buona compagnia.

// 323.	22.04.2011	Venerdì	19.00
// 324.	05.05.2011	Giovedì	19.00
// 325.	21.05.2011	Sabato	19.00
// 327.	05.06.2011	Domenica	12.00
// 328.	18.06.2010	Sabato	19.00
// 329.	02.07.2011	Sabato	19.00
// 330.	22.07.2011	Venerdì	19.00
// 331.	23.07.2011	Sabato	19.00
// 332.	24.07.2011	Domenica	12.00

Costo CHF 110.- Vino & bibite compresi

ISCRIVETEVI AL PIÙ PRESTO!

Adesso oso andare al ristorante e parlare *schwyzerdütsch*, cosa che 20 anni fa non avrei mai osato fare.

A Malvaglia, Casa Merogusto

La casa che ora mi guarda addosso l'abbiamo acquistata nel 2005. È seguita una fase di riattazione divertentissima, effettuata in tempo record (pensavo persino di cambiar mestiere!). Mi sono assunta parte della direzione dei lavori. Una delle grandi sensazioni, sin dall'inizio, è stata l'onda di positività che qui mi ha circondata e accolta. Ben accolta sul cantiere, dai vicini («Benvenuta! Ma che bello che c'è qualcuno!»). Io la parola «benvenuta» non la conoscevo. È stato come rivivere, dopo l'esperienza angosciosa di aver dovuto lasciare casa mia, il luogo dove avevo tentato di affondare le mie radici, dove non ho mai sentito un «benvenuto», anzi, ho spesso visto solo musoni. Qui sono stata accolta bene gratuitamente, prima ancora di aver fatto qualcosa, per il solo fatto di essere qui. Per intanto questa situazione magica continua, immutata. Mi auguro che possa andare avanti. Inutile aggiungere che è un'esperienza che rifarei.

Le tavolate e i corsi

È la casa che ha creato le basi per la mia attuale attività. Io pensavo di procurarmi una cucina solo per pre-



alle tavolate, che trascorrono qui tutta la serata, mangiano e bevono bene: per costoro manca ancora, sempre nelle vicinanze, una struttura dove possano trascorrere la notte. Trovo che questa valle è ben organizzata per soggiorni di una settimana (penso ai rustici), ma che per i pernottamenti di una o due notti l'albergheria non presenta ancora sufficienti opportunità. C'è un'iniziativa che sta nascendo, che aspetta e sulla quale conto molto e auspico in futuro altre realizzazioni private del genere (*bed & breakfast*). Ci so-

sette tentativi di approccio... Mi sono sempre arenata innanzitutto perché mi ritrovavo sola con la mia iniziativa. Questa volta ho trovato un partner col quale realizzare il mio progetto, il fotografo H.P. Siffert che ci ha creduto dopo aver partecipato a uno dei miei corsi: il primo corso di primavera del 2009. In lui, oltre a un eccellente fotografo ho avuto la fortuna di trovare una persona affascinata dalla materia. Il suo entusiasmo, la sua frase «lo facciamo assieme!» sono stati determinanti. Abbiamo già iniziato nella primavera del 2009 con le prime foto. Durante il 2009 ha seguito molti corsi scattando migliaia di immagini rubate dalle raccolte dei corsisti, in cucina durante la preparazione e i piatti allestiti. Durante l'estate abbiamo organizzato il materiale già a disposizione e curato l'impostazione del libro, che doveva essere «il nostro libro», che io volevo bilingue e per il quale avevamo già trovato un editore ma ci mancavano i finanziamenti. Andò a finire che Hans Peter, che aveva già contatti con l'editore AT. Verlag (Aarau, Monaco), gli propose il progetto e si sentì rispondere: «è da tempo che abbiamo il nome di Meret Bissegger sulla scrivania, lo stampiamo noi!» Ad inizio 2010 abbiamo firmato il contratto, e deciso di concludere il lavoro in un anno e non in due come si pensava in un primo tempo. Nel frattempo avevamo classificato le foto già a disposizione e preso nota di quelle che mancavano per poter documentare le piante selvatiche nei loro stadi di crescita, foto che avremmo dovuto completare nel 2010, visto che avevamo davanti a noi l'ultima primavera a disposizione e le piante crescono velocissime.

Anche i corsi, le tavolate e i piatti usciti dalla cucina nel 2010 sono stati documentati.

Molte giornate passate a cucinare e a fotografare come matti... e talvolta eravamo così «pieni» di tanto verdure che, la sera, con tutto quel ben di Dio davanti, per cambiare andavamo a gustarci una pizza... Ci siamo però anche divertiti tanto, è stato interessante poter collaborare così da vicino. L'abbiamo veramente creato assieme il libro. Dopo la fase di cucina-fotografia, è arrivata quella della scelta delle foto: delle 10'000 a disposizione abbiamo dovuto sceglierne 450.

All'inizio si era pensato di documentare 80 piante, poi ridotte a 60. È stata abbandonata l'idea di un libro bilingue (che piaceva solo ai bilingui come me, tutti gli altri torcevano il naso). Decidemmo di farne due edizioni: una tedesca e una italiana, curata dall'editore Fabio Casagrande.



parare *catering* e dare i corsi. Ma avendo a disposizione questa bella e spaziosa sala, mi è venuta l'idea della «tavolata». Lo spazio, rivelandosi idoneo, mi ha dato lo stimolo per questa originale iniziativa.

Perché, in fondo, dopo sette anni il mio ristorante un po' mi mancava. L'idea di creare almeno ogni tanto queste situazioni conviviali, dove la gente si aggiunge in maniera casuale, dove persone sconosciute si trovano allo stesso tavolo, mi è sempre piaciuta. Adesso mi ritrovo quel luogo da sogno che mi sono ideato, creato e progettato nei minimi dettagli, facendo tesoro delle esperienze precedenti, sapendo ciò che non volevo ma soprattutto ciò che volevo, di cui avevo bisogno.

Qui posso fare i corsi, le tavolate e tutte le formule che tra corsi e tavolate possono esistere per gruppi di privati che chiedono serate su misura.

Finora sono abbastanza soddisfatta della partecipazione alle mie iniziative.

Organizzo corsi di cucina in italiano e in tedesco: quest'ultimi sull'arco di più giorni, in quanto i corsisti provengono da lontano e in buona parte con i mezzi pubblici. Devo allora organizzare anche il pernottamento: al momento nelle vicinanze le strutture di accoglienza sono quelle che sono, anche abbastanza semplici (camere in comune, mancano i servizi in camera...), ma i corsisti si adattano. Il problema si pone invece per coloro che partecipano

no nei dintorni delle bellissime case o ville che ben si presterebbero a questo scopo, magari organizzando anche un servizio taxi se un po' discoste, in quanto buona parte dei clienti che provengono dalla Svizzera interna giungono a Malvaglia con i mezzi pubblici.

Il libro

Da anni avevo in mente di pubblicare un libro che raccogliesse la descrizione dei vari tipi di erbe e le ricette... Nei miei archivi ho trovato



Nelle librerie a partire da aprile 2011

Meret Bissegger
**LA MIA CUCINA
CON LE PIANTE SELVATICHE**
Riconoscere, raccogliere e cucinare
le erbe spontanee

Foto Hans-Peter Siffert
Edizioni Casagrande, Bellinzona
Formato cm 19.5 x 26.5 cm, pp. 300,
400 fotografie a colori
CHF 49.90

Delle oltre 60 piante spontanee prese in esame in questo libro, ampiamente illustrate da fotografie dettagliate, vengono descritti l'habitat e i «segni particolari» e vengono spiegati al lettore i modi per riconoscerle, raccogliere e cucinarle. Le erbe sono presentate secondo l'ordine botanico e contrassegnate sia dalla denominazione latina che da quelle più popolari. Il libro propone inoltre 130 semplici e squisite ricette, che spaziano dall'aperitivo al dolce, passando per antipasti, insalate, minestre, primi di pasta, risotti, sfornati e contorni. Alcuni capitoli speciali sono dedicati alle famiglie botaniche più significative.



PROGRAMMA 2011 / PRIMAVERA

PIANTE SELVATICHE COMMESTIBILI

**USCITE E CORSI DI CUCINA
PER RICONOSCERE E UTILIZZARE LE PRIMIZIE
PRIMAVERILI DEI NOSTRI CAMPI**

Lo scopo dei corsi è di fornire gli strumenti per riconoscere sul terreno un certo numero di erbe commestibili di facile raccolta e utilizzo, e nel contempo dare la possibilità di assaporare e gustare di volta in volta il risultato del raccolto attraverso semplici ricette con l'aggiunta di prodotti biologici di alta qualità.

I corsi sono suddivisi in tre giornate per permettere ad ognuno di avvicinarsi alle erbe in maniera graduale: inizialmente vedremo le prime foglioline, poi, man mano, le riconosceremo nelle fasi di crescita successive, in parte fino alla fioritura. Saremo in grado così di riconoscere con più sicurezza ciò che cresce nei dintorni di casa nostra. Il pomeriggio si esce sul terreno ad osservare, riconoscere e raccogliere le erbe nei loro diversi habitat, verso sera si torna in cucina per preparare una gustosa cenetta tutta «selvatica».

Dove non menzionato, il luogo del corso è Casa Merogusto, Malvaglia, Valle di Blenio.

Costo: CHF 330.- per 3 giornate,
vitto e materiale didattico compreso.

// 344. 2° CORSO DI 3 LEZIONI IN VALLE DI BLENIO
sempre il martedì: 3 maggio, 17 maggio, 7 giugno 2011
Inizio: ore 14.00, pomeriggio e sera

**I corsi sulle erbe selvatiche si tengono con qualsiasi tempo;
in caso di pioggia si passerà meno tempo all'esterno.**

CORSI DI CUCINA A TEMA

GUARDARE, IMPARARE, GUSTARE IN CASA MEROGUSTO

// 351. **PIATTI VELOCIA BASE DI VERDURE DI STAGIONE**
Piatti unici, semplici e veloci, utilizzando le verdure del momento combinate con patate o cereali e qualche leguminosa.

Giovedì 16 giugno, ore 18.30, costo: CHF 110.-

// 352. **COMBINAZIONI CON ERBE AROMATICHE**
Prezzemolo, erba cipollina, santoreggia, basilico, maggiorana, salvia, erba lemoncina, menta-arancio, finocchietto... sono solo alcune delle erbe aromatiche che possiamo utilizzare anche in grandi quantità per rinfrescare la nostra cucina di tutti i giorni.

Mercoledì 22 giugno, ore 18.30, costo: CHF 110.-

// 353. **GUSTI ESOTICI PER UN BUFFET ESTIVO**
Grazie alle spezie possiamo creare un buffet dai gusti particolari utilizzando le nostre verdure di stagione. Riso, ma anche farro o orzo o miglio e qualche legume completeranno un ricco buffet per i giorni caldi.

Martedì 5 luglio, ore 18.30, costo: 110.-

Quattro documentari **NZZ-Format** di Heinz Büttler sulla cucina di stagione di Meret Bissegger sono andati o andranno in onda su SF1 e altri canali di lingua tedesca.

Ecco le date della prima diffusione, con diverse repliche:

27.01.2011	Kulinarische Winterreise – Winter
14.04.2011	Kochen mit Wildpflanzen – Frühling
01.09.2011	Echte Sommerküche – Sommer
27.10.2011	... – Herbst

Sono disponibili DVD.

Meret Bissegger LA CUCINA NATURALE
Casa Merogusto CH-6713 Malvaglia
0041 (0)91 870 13 00
gusto@meretbissegger.ch - www.meretbissegger.ch