



MERET BISSEGER

cucina in abbondanza: «Ho la sindrome della mamma.»

«Quando spuntano le prime erbe esco anch'io.»

Meret Bissegger racconta della sua passione per la cucina con le piante selvatiche, degli uomini carnivori e della sua vita di svizzero-tedesca in Ticino.

INTERVISTA: MICHAEL LÜTSCHER | FOTO: NIK HUNGER | ILLUSTRAZIONI: MARK SASVARY

La casa di Meret Bissegger, che è anche il luogo in cui lavora, si trova a Malvaglia, in valle di Blenio. Qui cucina per servizi di catering, segue ai fornelli i partecipanti dei suoi corsi e organizza grandi tavolate per i suoi ospiti. L'intervista si svolge in casa sua e per pranzo serve ciò che ha preparato il giorno prima per il cuoco stellato Stefan Wiesner della locanda Rössli di Escholzmatt e per la sua brigata di cucina, ovvero un buffet di avanzi.

Signora Bissegger, le piacciono gli avanzi?

Meret Bissegger: Sì, certo. Quando cucino per i miei ospiti, raramente riesco a mangiare ciò che preparo. Ma il giorno dopo posso gustare tutto ciò che è avanzato.

Cucina sempre in grandi quantità?

Diciamo che tendenzialmente è così. Adoro la varietà e soffro anche della sindrome della mamma: ho il terrore che non ci sia abbastanza per tutti. Quello che avanza lo distribuisco volentieri e gli ultimi avanzi, se proprio non si può evitare, finiscono nel compostaggio.

Butta via il cibo?

Talvolta non si ha altra scelta - anche se sono contraria alle date di scadenza dei prodotti. Si deve poter confidare sul proprio naso e sui propri occhi per giudicare se un alimento è ancora buono oppure no.

Una pianticella di raperonzolo - campanula rapunculus - dipinta dalla sorella di Meret, Mona Caron, decora una parete della casa. Sugli scaffali vi sono innumerevoli libri di piante. Un massiccio piano di gneis locale forma la base della tavola che ospita il buffet freddo.



CASA MEROGUSTO

«Il nome della casa l'ha trovato il mio compagno. È un gioco di parole. Mero è l'abbreviazione di Meret e Roger, ma mero è anche un aggettivo che significa puro, schietto. Quindi la casa del gusto puro.»

Nei piatti vi sono combinazioni di frutta e verdura: mele, zucca, lenticchie, porri, cavolo rapa e castagne. Quasi tutti prodotti locali e di stagione.

Tutto quello che lei serve qui è di provenienza locale?

Sì, tutto tranne le spezie di altre culture, che io amo molto. Ecco perché uso il lemongrass e lo zenzero thailandesi, che arrivano via aria. Tutto il resto qui a casa mia è di stagione e della regione.

Quindi per tutto l'inverno porta in tavola sempre gli stessi piatti?

Nella mia cantina vi sono altre varietà di ortaggi a lunga conservazione - barbabietole, altri tipi di carote, diverse varietà di cavoli. E vi sono molte possibilità di preparare le verdure invernali. Marzo è il mese più difficile in cucina, perché lentamente si comincia a essere sazi delle verdure invernali. Ecco perché in primavera ho una grande voglia di verde. E quando vedo spuntare le prime erbe, desidero solo uscire di casa. Allora sì che trovo la forza di restare piegata ore e ore a raccogliere le mie erbe.

Quando iniziano a spuntare le prime piantine?

Ogni anno è diverso. Nel 2011 le prime piantine sono spuntate troppo presto. Ho iniziato a raccogliere violette per lo sciroppo a febbraio. Di solito i miei corsi per la raccolta di piante selvatiche iniziano a marzo.

E che cosa cresce?

Margheritine, formentino selvatico, erba aglina, aglio orsino, erba del pastore, porri selvatici, piantaggine. Una quantità!

IL BUFFET DEGLI AVANZI

Carote alla vaniglia, paté di lenticchie con cicorino rosso, carpaccio di cavolo rapa, terrina di zucca con cavolo nero, cavolfiore verde crudo, pastinache, catalogna con crespino, porro e mele, zucca marinata, focaccia di castagne, cime di rapa alle olive.





RITRATTO

Nome: Meret Bissegger
Età: 51 anni
Domicilio: Malvaglia, val di Blenio
Carriera: maestra d'asilo diplomata. Dal 1987 cuoca della buvette del Teatro Dimitri a Verscio. Nel 1990 aprì il proprio ristorante a Cavigliano, in cui proponeva piatti integrali e bio. La *GaultMillau* assegnò al locale, che Bissegger gestì fino al 2000, 14 punti. In seguito gestì il Bistrot del Teatro Paravento durante il festival del film a Locarno per sei anni. Dal 2006 tiene corsi di cucina. Il suo libro *La mia cucina con le piante selvatiche* è stato pubblicato anche in tedesco e a maggio 2012 uscirà anche in francese.

Usa solo piantine fresche?

Sì, solo piantine selvatiche fresche. Con la frutta come la pesca è diverso, non c'è altra scelta visto che ci sono per breve tempo. Le piantine selvatiche in primavera le adopero soprattutto nelle insalate e le combino con le verdure invernali. Poi finalmente arrivano asparagi, taccole e insalate fresche.

Alle sue tavolate lei serve anche carne. Perché non solo cucina vegetariana?

Finché riesco a guardare un animale morto, cucino e mangio la carne una o due volte la settimana. Poi per mettermi alla prova, ogni tanto osservo il macellaio qui accanto quando macella.

Perché i suoi ospiti sono più donne che uomini?

Le donne sono più affezionate alle verdure. Ogni tanto quando sento qualche uomo affermare: «Io non mangio verdure», rido sotto i baffi e chiedo: «Quali sono per lei le verdure?» «Non queste», mi rispondono. E molto probabilmente questi signori ricevono solo verdure bollite. Presso i più grandi cuochi gli ortaggi hanno come sempre un ruolo secondario. Da me invece è ben diverso. Comunque finché c'è un'enorme offerta di piatti di carne, non sarà certo un problema se io preparo pietanze con moltissime verdure.

Da dove vengono i suoi ospiti?

I miei ospiti arrivano soprattutto dal Ticino e dalla Svizzera tedesca. E sempre più spesso anche dalla Germania. Ho già avuto addirittura ospiti dalla Francia e dagli Stati Uniti. I corsi che tengo in italiano sono frequentati più da donne che da uomini, mentre i corsi in svizzero tedesco sono frequentati da entrambi in ugual misura.

E perché è così secondo lei?

In Svizzera tedesca vi sono molti gruppi maschili che si dedicano ai fornelli. In Ticino non c'è nulla di simile. Qui le donne cucinano soprattutto ciò che piace agli uomini. Spesso sento frasi del tipo: «Questo piatto non piace a mio marito». Le donne sarebbero anche più aperte alle novità, ma molti uomini frenano la loro creatività.

Meret Bissegger e il suo compagno abitano in una vecchia casa con un terreno circostante, costruita da emigranti che avevano fatto molta strada all'estero. E guarda caso oggi la proprietaria della casa, ha anch'essa una storia di emigrazione alle spalle. Meret Bissegger aveva solo sei anni quando i suoi genitori con i figli decisero di



ZÜCCHIN

«Io e i miei fratelli da piccoli venivamo scherniti dagli altri scolari perché eravamo figli di svizzero-tedeschi. Ci chiamavano "zücchin".»

lasciare Basilea per trasferirsi in Ticino, a Intragna.

Si sente più ticinese o svizzero-tedesca?

Io mi sento molto ticinese, e forse proprio per questa ragione sono particolarmente radicata in Ticino. Conosco molte vecchie canzoni ticinesi, mi sono occupata della storia delle Centovalli e della valle Onsernone dove prima ho vissuto.

È stato difficile integrarsi in Ticino?

Io e i miei fratelli da piccoli venivamo scherniti dagli altri bambini perché eravamo figli di svizzero-tedeschi. Ci chiamavano "zücchin". A un certo punto decisi di non parlare più tedesco, non volevo nemmeno uscire con i miei genitori. Poi un giorno mio padre mi disse: «I peggiori razzisti in Ticino sono proprio i bambini degli svizzero-tedeschi cresciuti in Ticino.» E io non volevo certo essere una razzista. Oggi sono contenta di poter chiacchierare con qualche svizzero-tedesco in giro da queste parti. Ma all'inizio mi è costato un po' di fatica.

Perché ha lasciato il Locarnese per trasferirsi in valle di Blenio?

Il motivo è la mia casa. In realtà non volevo andare via da Auressio in valle Onsernone, avevo l'impressione che se me ne fossi andata da lì, sarei stata di nuovo nessuno. Tuttavia avevo bisogno di un posto più grande per cucinare. E poiché non trovavamo nulla di così grande nel Locarnese, abbiamo ampliato le ricerche, rimanendo però nel Sopraceneri. Qui sono cresciuta e qui volevo restare.

Il trasferimento in valle di Blenio ha funzionato? Si è sentita ben accolta?

Sì. Forse l'essere una persona conosciuta ha facilitato l'integrazione. A Intragna e in valle Onsernone ero semplicemente «quella là», «la figlia di qualcuno». Nel mio ristorante a Cavigliano negli undici anni di gestione, sono venute a mangiare solo quattro famiglie di Intragna, il paese vicino in cui sono cresciuta. Ero la profetessa poco considerata a casa propria.

Il nome della sua abitazione è Casa Merogusto. Significa qualcosa in particolare?

Il nome della casa l'ha trovato il mio compagno. È un gioco di parole. Mero è l'abbreviazione di Meret e Roger, ma mero è anche un aggettivo che significa puro, schietto. Quindi la casa del gusto puro.