

© NZZ Format (SF2 12.12.2004, 21.45h / VOX 21.03.2005, 23.05h)

**Tessin - Kulinarische Reisewege**

[Extracts]

Essen im Tessin – mit Alice Vollenweider. Aus Seen und Flüssen – Tessiner Fischrezepte. Die Rückkehr des Tessiner Mais. In «NZZ Swiss made»: Kristallwunder im Bedrettal.

„(...) Die Polenta ist das volkstümlichste Tessiner Gericht überhaupt – im Alltag und an Festtagen. Das Rezept ist elementar: Wasser, Salz, Maismehl. Polenta isst man warm, kalt oder aufgewärmt.

Statement **Martino Giovanettina**, Ristorante La Froda, Foroglio:

«Die Polenta ist ein Grundnahrungsmittel wie die Kartoffel oder, in anderen Kontinenten und Ländern, der Reis. Zur Polenta passt alles. Ich mache Polenta zu Haxen und Braten, Käse, zu "luganighe" und Mortadella. Es geht aber auch in der Gegenrichtung – mit Marmelade zum Beispiel. Polenta ist die Basis für alles und passt zu allem.»

**Alberto Nessi**, Schriftsteller:

«Bei uns ass man Polenta mit Milch. Eine Nachbarin hat mir erzählt, dass man bei ihnen Polenta mit Zucker ass, als sie Kind war. Sie kam von der Schule nach Hause – und neben den Einkaufszettel hatte ihr die Mutter ein Tütchen mit Zucker für die Polenta gelegt.»

«Mein Grossvater war da schon etwas grausamer. Er ass Polenta mit Katzenragout. Er erzählte mir, wie sie um 1900 in der osteria, im Wirtshaus, in Vacallo sassen – beim Abendessen mit Katzenragout und Polenta. Solche Geschichten haben Deutschschweizer immer entsetzt. Aber es war einfach ein volkstümlicher Brauch, der auch mit der Armut damals und dazu auch ein wenig mit Grausamkeit zu tun hatte.»

**Paolo Bassetti** ist der Maispionier des Tessins. Als erster hat er vor 10 Jahren in der Magadinoebene wieder Mais angepflanzt – nachdem der Maisanbau im Tessin nach dem Zweiten Weltkrieg zum Erliegen gekommen war.

Statement Paolo Bassetti, Agronom:

«Wir achten bei der Produktion ebenso auf Qualität und Tradition. Die Maiskolben werden ganz geerntet, sortiert und auch ganz getrocknet. Auch die Körner werden ganz gemahlen, wie es bei uns früher üblich war. Das ganze Korn kam in die Mühle, wurde gemahlen und nur die grösste Kleie wurde ausgeschieden. Alles andere wurde als Maismehl abgepackt. Bei industriellem Mahlverfahren wird ein erheblicher Teil des Kornes ausgeschieden, und der Ertrag liegt dementsprechend bei nur 50–60 %. Mit unserem integralen Mahlverfahren werden Keim und Kleie verarbeitet. Auf diese Weise erzielen wir Erträge von rund 92 %. Mit 100 Kilogramm Maiskolben produzieren wir also 92 Kilo Maismehl.»

Statement **Alain Philipona**, Bäckerei-Konditorei Philipona, Berzona:

«Paolo Bassetti und ich haben uns zusammen getan. Wenn er Mais mahlt, bleibt immer ein solcher Rest übrig. Aus diesem Mehl machen wir die "maissotti". Es fing damit an, dass er mich bat, mit diesem Maismehl einmal etwas auszuprobieren – ein schmackhaftes Gebäck, gebacken nur mit Maismehl. Da kam mir die Idee zu diesem eher trockenen und etwas harten Gebäck aus Maismehl – ohne ein Gramm Weissmehl. Haselnüsse. Maismehl und Zucker. Nüsse, Honig, Zitrone, etwas Ammoniak und Eiweiss. Alles gut umrühren, das ist alles. Es sollte ein sehr einfaches Rezept sein; etwas, das schnell gemacht ist und ohne weiteres 2, 3 Monate haltbar ist.

Statement **Martino Giovanettina**, Ristorante La Froda, Foroglio:

«Was für ein Duft! Ein Gewürz wie der Zimt nimmt dich mit auf eine Reise übers Meer. Vor Jahrhunderten gab es hier sicher nichts anderes als Salz und Pfeffer – bis schliesslich jemand all diese Gewürze von weit her zu uns brachte. Jemand ging auf Reisen und brachte damit eine geografisch abgeschlossene Berggegend wie diese hier in Kontakt mit einer fernen Welt. Jemand hat Zimt und andere Gewürze auf sein Schiff geladen und hier bei uns hat man sich gesagt: Warum würze ich meine selbst gemachten Würste nicht mit all dem! So entstand wohl diese Vielfalt in der Küche und im Leben, die wir heute haben. Schwer zu sagen, was einem an diesem Geruch so betört, der uns an eine andere Welt erinnert.»