

# Antica Gastronomia di Bognanco

**D**ai ricordi della signora Teresa Giordana, classe 1888, nei racconti fatti negli anni '70.

Ogni tanto la signora Teresa veniva a farmi visita all'albergo Edelweiss, visto che abitava a sei metri di distanza e facevamo quattro chiacchiere da buoni vicini parlando del più e del meno. Era molto colpita dal menù in vista in sala ristorante; quella lettura era per lei meravigliosa perché la riportava al passato, quando era povera.

Cercherò di illustrare il suo racconto in questa memoria: "Quando eravamo ragazzini, non potevamo avere tutto questo ben di Dio: antipasto, primo, secondo, verdure, dolci. Mangiavamo tanta polenta, patate, porri, castagne, tutti prodotti della nostra terra. La carne era un lusso, avevamo dei polli, conigli, qualcuno addirittura un maiale. Si viveva di pastorizia allevando pecore, capre e mucche, e non si buttava via niente. Con la lana si facevano calze, maglie, materassi, cuscini, coperte, con il latte i formaggi ed il burro. Per questo non si dovevano macellare, altrimenti come potevamo sopravvivere?

Qualche volta una mucca moriva e, non essendoci il macellaio e neppure i frigoriferi, tutti gli abitanti di Bognanco comperevano dei pezzi della bestia in modo che non andasse sprecato nulla. Mio padre sapeva come trattare queste carni, i pezzi più belli venivano messi sotto sale con erbe aromatiche, pepe, cannella, chiodi di garofano ed altre spezie. Dopo una ventina di giorni si mettevano ad asciugare al fresco in cantina e dopo un paio di mesi si potevano mangiare, con parsimonia. I pezzi più nervosi subivano lo stesso procedimento ma la durata della salagione era solo di cinque giorni, dopodiché si potevano cuocere. Noi



eravamo in tanti, la carne era poca così per nutrirci mia mamma aggiungeva castagne, patate, porri, verza e qualche cipolla."

A questo punto del racconto le promisi che avrei sperimentato quello che aveva detto. Dopo una settimana le feci assaggiare questo piatto. Le sue parole furono che il piatto della domenica (decidemmo di chiamarlo in questo modo) era ancora più buono di quello che faceva la sua mamma! Un'altra volta mi illustrò un'altra ricetta: "Qualche coniglio lo avevamo perché l'erba non mancava, dovevamo andare a raccogliarla noi ragazzi, a mangiare sempre coniglio in umido ci stancavamo. Allora papà aveva comperato un coltellino speciale e, dopo aver macellato il coniglio e tirato via la pelle



*Dai ricordi della gente di Bognanco si rileva che dal macello della vacca si ricavano i pezzi più belli per conservarli seccati. I pezzi meno pregiati si conservavano sotto sale con droghe (noce moscata, coriandolo, cannella, bacche di ginepro, ecc). La domenica e solo allora, perché negli altri giorni la fame doveva essere controllata si cucinava questa*

lo lasciava sotto la neve per una notte per far andar via l'odore di selvatico. Con il cuore, il fegato, le animelle ed il cervello si facevano dei piccoli pezzi, si aggiungevano delle uova, del pane avanzato e del parmigiano grattugiato. Con il temperino papà disossava il coniglio, lo riempiva con le frattaglie e lo coceva arrosto. Naturalmente non avevamo il forno ma mio papà, che aveva fantasia, lo metteva in una casseruola di rame bassa e la copriva di carbone. Così il coniglio diventava un piatto gustoso ed eccezionale."

Naturalmente, visto che sono curioso, mi misi a sperimentare questo procedimento e tuttora questa è una ricetta che prepariamo ai nostri clienti dell'albergo Edelweiss di Bognanco.

*Lino Tanzarella*

*carne in umido con i poveri prodotti locali e se ne facevano delle vere scorpacciate in quanto si era consci che fino alla domenica successiva non vi era possibilità di mangiare altra carne.*

*E così, sulla scorta di questi ricordi prepariamo ancora questo piatto, riveduto e corretto secondo una cucina più leggera e moderna.*

## *La ricetta ...*

### *Piatto della Domenica*

**Ingredienti:** carne di manzo, cannella, bacche di ginepro, chiodi di Garofano, foglie di alloro, coriandolo, cipolla, patate, verza, castagne, sale e pepe q.b.

Tagliare la carne di manzo a bocconcini, come per uno spezzatino. Metterla in una terrina ed aggiungere tutte le spezie, l'alloro, il sale ed il pepe. Lasciare macerare in frigorifero coperta per 12/24 ore.

Passato questo tempo, scolare la carne che avrà rilasciato dei liquidi, fare un fondo di cipolla ed aggiungere i bocconcini. Coprire la carne con un coperchio e lasciare cuocere a fuoco lento per qualche ora. La cottura a fuoco lento permette alle fibre di "sciogliersi", ci vorranno almeno tre ore.

A metà cottura aggiungere le verze tagliate a striscioline. A parte preparare le castagne bollendole in abbondante acqua leggermente salata. A cottura ultimata pelarle e metterle nello spezzatino. Servire accompagnato da patate bollite.

**Hotel Edelweiss\*\*\***  
Ristorante - Bar - Centro benessere



**Borsa Internazionale  
Svizzera delle Vacanze**

**Luoghi**



**Popoli**

**Culture**



# LUGANO 2010

## Centro Esposizioni

**LA PIÙ GRANDE FIERA SVIZZERA  
DEDICATA AL TURISMO:**

**65.000 VISITATORI**

**1600 ESPOSITORI**

**400 STAND**

**300 BUYERS**

**VIAGGIATORI**  
LUOGHI, POPOLI E CULTURE

Segreteria Organizzativa: tel: +4191 6118070 - fax: +4191 6118079  
sito web: [www.iviaggiatori.org](http://www.iviaggiatori.org) - email: [info@iviaggiatori.org](mailto:info@iviaggiatori.org)

 Clus di  
12 Lugano

 TI CANTON  
TICINO

 Valais  
VALAIS

 Vaud  
VAUD

 Fribourg  
FRIBOURG

 Neuchâtel  
NEUCHÂTEL

 Genève  
GENÈVE

 Val d'Aoste  
VAL D'AOSTE

# vcosat

videonovara

**una voce in più  
nel Verbano Cusio Ossola**

**VIDEOGIORNALE** tutti i giorni dalle 19.00 alle 20.00  
dalle 23.00 alle 24.00  
dalle 01.30 alle 02.30

**CONFRONTI** martedì alle 21.10  
*attualità*

**ANTEPRIMA SPORT** sabato alle 18.55

**DOMENICA SPORT** domenica alle 19.30

su **www.vcosat.tv**  
tutte le notizie del videogiornale  
e le nostre webTV

tv [info@vcosat.tv](mailto:info@vcosat.tv) tel. 0323.1975209