

Francobolli pro juventute:
i bambini alle prese
con il tema dell'amicizia

Giornata del francobollo 2008:
il blocco speciale fa venire
voglia di specialità ticinesi

Concorso natalizio:
vincete una serata al
circo d'inverno

Nuova serie di francobolli speciali – e una storia straordinaria

Natale: gli addobbi fanno la festa

I piaceri della tavola del soleggiato Ticino

Un boccalino di Merlot, una fetta di formaggio di malga e un po' di mortadella: a chi non verrebbe in mente il Ticino? Nell'immaginario collettivo, quello che in Svizzera interna chiamano «l'angolo soleggiato della Svizzera» è indissociabilmente legato ai grotti, al buon cibo e alla gioia di vivere dei meridionali. Emesso in occasione della «Giornata del francobollo» di Bellinzona, il blocco speciale da 85 centesimi raffigura proprio le specialità del Ticino.

Centinaia di migliaia di persone si recano ogni anno nella Svizzera meridionale, non da ultimo anche per la buona cucina. La gastronomia ticinese – una delle più ricche del mondo – è nata dalla mescolanza di specialità contadine delle regioni alpine e da quelle mediterranee, senza dimenticare l'influsso della cucina lombarda. Essa nasce tra le povere vallate delle Alpi ticinesi. Oltre 1000 anni fa, le popolazioni di questi luoghi si servivano delle grotte naturali e delle fessure della roccia per conservare gli alimenti. In queste «cantine» venivano conservati formaggio, salsicce e vino. Verso il 1600 nacquero i primi grotti con tavole di granito, più tardi con campi da bocce e menù di grande semplicità per le popolazioni locali. Questi antenati della gastronomia ticinesi sopravvivono ancora nel paesino di Cevio, nella val di Maggia.

Il ritorno dei precursori del Merlot

La patina dei vecchi tempi ricopre ancora le cantine delle caverne. Sedendosi ad una delle tavole di granito coperte di muschio sembra quasi di udire le voci dei

contadini intenti a mangiare, bere e far baldoria. Questi luoghi – strettamente legati alla produzione del vino – si trovano fino nelle alte vallate. Qui le famiglie producevano il loro «Nostrano», un'antica varietà di vino prodotta con una qualità d'uva chiamata Bondola. Questo vino originario, a cui cent'anni fa subentrò il più raffinato Merlot, recentemente è tornato in auge insieme ad un gran numero di altre specialità della «cucina povera» ticinese.

Quando il vecchio torna in auge

Oggi in Ticino è possibile riscoprire molte altre specialità del passato: per esempio la Scmieza, la torta di verdura di Soazza. Oppure la «farina bona» (farina di granoturco tostata), con la quale i ticinesi fanno il pudding di mais delle loro nonne. Anche la castagna – un tempo considerata il pane dei poveri – è tornata di moda: le castagne vengono tostate in caratteristiche cascine – i cosiddetti «grà» - della valle di Muggio e trasformati in zuppa o gnocchi di castagne (cfr. la ricetta).

Tipicamente ticinese è anche il Zincarlin, un formaggio fresco a forma piramidale fatto maturare tra le rocce del Monte Generoso. Senza dimenticare il «mais rosso», un vero e proprio successo del passato. Infatti un tempo il mais rosso era



il principale tipo di granoturco della parte settentrionale del Ticino, prima di scomparire del tutto. Solo quattro anni fa è stato ricavato da delle vecchie sementi e piantato di nuovo. Oggi la gastronomia locale ha nuovamente fatto suo questo ingrediente del passato.

I tesori del suolo ticinese

L'elenco può essere ampliato a non finire: il Ticino riscopre la sua eredità gastronomica, ritornando ai prodotti autentici del passato. Ogni vallata ha le sue specialità locali, ed ognuna è stata tramandata

da una generazione all'altra. Molte di esse sono oggi della rarità molto richieste e costose, come il formaggio Piura della Leventina. Questo lavoro di archeologia gastronomica ci fa capire quanto i ticinesi amino e sfruttino la loro terra. Molte famiglie possiedono delle vigne, fanno in casa il nocino e la grappa e d'estate fanno salire in malga qualche maiale da macellare in autunno.

«Chi mangia bene vive bene»

I ticinesi possono stare ore a parlare delle spezie giuste da mettere nella pancetta. →

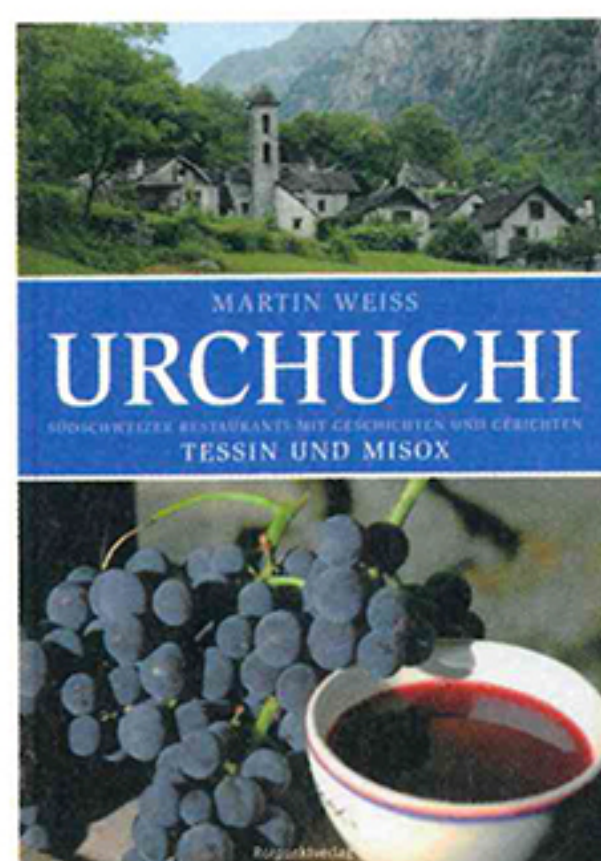
La ricetta ticinese da provare: Gnocchi di castagne

Ricetta di Anna Biffi, Ristorante Ul Furmighin, Sagno

Ingredienti per 4 persone

Mescolare 250 g di farina di castagne e 250 g di farina integrale con un pizzico di sale e 4 uova. Aggiungere qualche cucchiaio da tavola di acqua tiepida fino ad ottenere un impasto morbido ed omogeneo. Ricavarne dei rotolini dal diametro di circa 1 cm e tagliarli in pezzi di circa 2,5 cm. Cuocere gli gnocchi in acqua bollente salata fino a quando non affiorano alla superficie. Scolare e servire con burro fuso.

Il Ticino è noto ovunque per la sua cucina. Ad accogliere i bongustai è spesso la piacevole atmosfera dei grotti con le loro tavole di granito. Foto: swiss-image.ch



Libro «Urchuchi Tessin»

Il libro «Urchuchi Tessin» documenta in maniera completa la cultura gastronomica del Ticino, presentando 45 ristoranti, 30 grotti e oltre 200 specialità ticinesi. Comprende anche una raccolta di ricette.

www.urchuchi.ch



Motivo su busta primo giorno

Blocco speciale **Giornata del francobollo 2008 Bellinzona**

Vendita

Filatelia:
dal 14.11.2008
fino al 31.12.2009,
fino ad esaurimento
delle scorte
Uffici postali:
non disponibile

Validità

illimitata dal 21.11.2008

Dal 7.11.2008, tutte le buste senza blocco speciale possono essere acquistate presso tutti gli uffici filatelici e il servizio clienti Francobolli e filatelia al prezzo di CHF 0.90 (C6) e CHF 1.00 (E6).

Stampa

offset, 4 colori;
Joh. Enschedé,
Haarlem, Paesi Bassi

Formati

Segno di valore:
50x30 mm
Blocco: 105x70 mm

Carta

carta da francobolli
bianca, con sbiancante
ottico, gommatura opaca,
110 g/m²

Dentellatura

14:13/4

Progettista

Vito Noto, Cadro (TI)

Annullò giorno di emissione

