

## Il lato rosa della cucina

### DIE WEIBLICHE SEITE IN DER KÜCHE



**Carolina Cenni**  
carolina.cenni@gmail.com

**C**hiunque, almeno una volta nella vita, ha immaginato di trovare nella propria cantina un piccolo, grande "tesoro". Ed è quello che, quasi vent'anni fa, è successo alla scrittrice Giuliana Campana. Sotto una vecchia e polverosa credenza ha scovato una busta di plastica che avvolgeva diversi diari di sua nonna Pierina: "Diari dove dal 1927, quando aveva soli 17 anni, fino al giorno della sua morte, mia nonna ha scritto innumerevoli ricette ticinesi - racconta Giuliana -. Inoltre, da grande conoscitrice e appassionata di erbe, fiori e olii essenziali, ha lasciato un patrimonio di rimedi che usava per curare i malati".

Il ritrovamento di questi diari così cari a Giuliana ha significato per lei un cambio di rotta lavorativa, come spiega: "Ho deciso di seguire le passioni di mia nonna, nonché le mie. Ho iniziato riprendendo gli studi e immergendomi nel mondo delle erbe per poi aprire 'La Primula', ossia la mia bottega degli aromi, e scrivere il libro 'Le ricette di mia nonna'".

RICETTE E SEGRETI NEI DIARI DI NONNA PIERINA

## I ricordi di Giuliana

### Profumi e sapori d'infanzia ritrovati tra le vecchie carte

La sua passione per la gastronomia nasce nell'infanzia, quando da bambina giocava con sua nonna in cucina e la seguiva spesso sia nella vigna che nell'orto, dove per ogni frutto, fiore ed ortaggio che raccoglievano insieme Pierina raccontava alla nipote una storia. I ricordi familiari sono profondamente intrecciati a piatti e ingredienti e la scrittrice ne custodisce gelosamente soprattutto due: "C'è una ricetta alla quale sono particolarmente legata e questa è la confettura di lamponi, perché ogni volta che ne sento il profumo mi riporta ai ricordi più belli della mia infanzia - ricorda Giuliana -. La nonna ne preparava così tanta che la sua cantina aveva i muri praticamente ricoperti di vasetti di confettura! Nel suo vigneto aveva messo diverse piante di lamponi e non c'era niente di più bello che andare con lei a rac-

coglierli. Così come ho molto a cuore la polenta che, con la sua preparazione al fuoco e i suoi profumi rassicuranti, mi avvolge nel caldo abbraccio di un pranzo in famiglia nella cascina in montagna".

Quando chiedo alla scrittrice di suggerirmi una ricetta estiva da consigliare ai nostri lettori, la risposta è un bel piatto di vitello tonnato accompagnato da vino bianco "Rovere" dell'azienda Brivio, uno dei vini che Giuliana apprezza particolarmente assieme a "Riflessi d'Epoca" della stessa azienda e a "Merlot del Sole" e "Sinfonia Barrique" di Chiericati. E vitello tonnato sia!

DOVE SI TROVA / WO ZU FINDEN

"LA PRIMULA"  
BOTTEGA DEGLI AROMI  
via Luigi Canonica  
6950 Tesserete  
laprimula@bluewin.ch

## ERINNERUNGEN AUS GIULIANAS KINDHEIT

**J**eder hat sich wohl mindestens einmal vorgestellt, im Keller einen grösseren oder kleineren "Schatz" zu finden. Genau dies ist der Schriftstellerin Giuliana Campana vor fast zwanzig Jahren passiert. In einem alten, staubigen Küchenschrank entdeckte sie in einem Plastiksack etliche Tagebücher ihrer Grossmutter Pierina: "In den Tagebüchern hat meine Grossmutter ab 1927, als sie gerade einmal 17 war, bis zum Tag ihres Todes unzählige Tessiner Rezept aufgeschrieben", erzählt Giuliana. "Daneben hinterliess sie als grosse und leidenschaftliche Expertin für Kräuter, Blumen und Essenzen einen Schatz an Mittelchen, um Kranke zu behandeln."

Der Fund dieser für Giuliana so wichtigen Tagebücher hatte zur Folge, dass sie ihr Berufsleben umkrempelte: "Ich beschloss, mich den Leidenschaften meiner Grossmutter hinzugeben, die auch meine sind. Zunächst nahm ich meine Studien wieder auf und tauchte in die Welt der Kräuter ein, eröffnete dann 'La Primula', sprich meinen Gewürzladen, und schrieb das Buch 'Le ricette di mia nonna'."

Die Leidenschaft für die Gastronomie packte sie schon als Kind, denn sie spielte in der Küche ihrer Grossmutter und folgte ihr oft in den Rebberg wie in den Garten, wo Pierina ihrer Enkelin für jede Frucht, jedes Gemüse, jede Blume, die sie zusammen auflasen, eine Geschichte zu erzählen wusste. Auch die Familienerinnerungen der Autorin sind eng mit Gerichten und Zutaten verknüpft. Zwei davon hütet sie besonders sorgfältig: "Es gibt ein Rezept, mit dem ich speziell verbunden bin, jenes für Himbeermarmelade. Jedes Mal, wenn ich den Duft rieche, kehren meine schönsten Kindheitserinnerungen zurück", erklärt Giuliana. "Grossmutter machte soviel davon, dass die Gläser die Kellerwände praktisch ganz verdeckten! In ihrem Rebberg hatte es etliche Himbeerstöcke und es gab nichts Schöneres, als diese Beeren zu pflücken. Ebenso wird mir bei auf dem Feuer zubereiteter Polenta warm ums Herz; dieser Geruch, der einem das Gefühl von Sicherheit gibt und die Wärme eines Essens mit der Familie im Haus in den Bergen heraufbeschwört."

Wie ich die Autorin frage, was sie unseren Lesern als Sommergericht empfiehlt, nennt sie einen schönen Teller Vitello tonnato begleitet von einem Glas weissem "Rovere" von Brivio. Ein Wein, den Giuliana zusammen mit dem "Riflessi d'Epoca" der gleichen Kellerei und dem "Merlot del Sole" sowie dem "Sinfonia Barrique" von Chiericati besonders mag.