

In primo piano  
IM VORDERGRUND

# Gioielli in cucina

Bruno Bergomi  
brunobergomi@ticino.com

**I**l minimo che si possa dire è che Agnese Zraggen è una persona poliedrica: grafica di formazione, artista creativa e cuoca sperimentale in cucina. Da dove incominciare dunque con lei? Dai gioielli di una notte? Dai piaceri della terra? Da food performance? Da Officina del Gusto? Insomma, la nostra interlocutrice ha tante sfaccettature. “Il mio rapporto con la cucina, come spesso capita, inizia tra i fornelli di casa”. Agnese Zraggen è nata nel 1966 ed è cresciuta ad Arcegno. Le donne di famiglia, la nonna in particolare, l’hanno coinvolta sin da piccola nella preparazione dei pasti. “Lavare le verdure, preparare le torte e altri gesti consueti

hanno forgiato il mio carattere. Non dimentichiamo che, essendo nata negli anni sessanta, ho vissuto ancora il paese rurale. Dico sempre che è stata una fortuna per me bere il latte fresco, mangiare il burro e il pane fatti in casa e raccogliere le verdure nell’orto”. Agnese ha pure avuto una maestra d’eccezione, Meret Bissegger che all’epoca gestiva il ristorante Ponte dei Cavalli a Cavigliano. “Da Meret ho imparato molte cose iniziando soprattutto a lavare enormi quantità di verdure. Ma poi ho sempre più apprezzato la sua cucina naturale. Le stesse verdure, con i loro intensi colori, mi hanno in seguito ispirato per la creazione dei ‘gioielli per una notte’ e tutte le altre performance che sono seguite”. Dall’arte “effi-

mera” dei gioielli costruiti con le verdure a una cucina che diventa pure una forma d’arte. “Ho iniziato ad immaginare una cucina dove tutto viene mangiato, contenuto e contenitore. Pensiamo alla cosa più semplice, al pane che diventa recipiente”. Alcuni viaggi poi, in India ed in Brasile in particolare, le hanno permesso di integrare alla sua cucina “tradizionale” sapori etnici imparando ad usare spezie normalmente utilizzate per abitudini alimentari diverse dalle nostre. “Il rispetto per il cibo per me è un valore essenziale. Per questo, a partire dalla scelta dei prodotti, che devono sempre essere freschi ma anche belli e buoni, per poi passare alla preparazione e alla presentazione, il tutto deve essere fatto in modo

professionale ma soprattutto con amore e passione. Direi che se non ci metti ‘amore’ in quello che fai ne risente il risultato”.

Agnese ama ricordare che un libro particolare ha dato un ulteriore impulso alla sua creatività: “Le officine dei sensi” dell’antropologo Piero Camporesi. Non è sicuramente un caso se in seguito ha fondato l’ “Officina del Gusto”, un laboratorio creativo di ricerca culinaria. I servizi che offre sono tutto un programma: oltre al catering personalizzato per eventi artistici e mondani, propone pure aperitivi per appetiti multimediali o “la cuoca in valigia”.

L’ultima proposta di Agnese è la vendita di specialità da lei preparate al mercato del giovedì a Locarno. “Mi sono la-



# Agnese Zraggen

CURIOSITÀ  
CULINARIA,  
DESIDERIO DI  
SPERIMENTAZIONE,  
RISPETTO PER IL  
CIBO. QUANDO LA  
**creatività**  
INCONTRA IL GUSTO

sciata ispirare da una foto sui 'maronatt' che ho visto al Kunstmuseum di Zurigo, due o tre anni fa. Da un caro amico artigiano, Attilio Wismer, mi sono fatta costruire un carretto 'modernizzato' che mi permette di esporre e vendere settimanalmente le mie creazioni culinarie".

In generale i prodotti che crea e che vende Agnese sono vegetariani, con un'importante eccezione: "le polpette della nonna" impastate con carne di manzo o di vitello. Anche al recente Festival del Film di Locarno ha proposto "Happy Carrot Project", un punto di ritrovo dal sapore etnico, naturale e creativo.

Ma le attività di Agnese Zraggen non si fermano qui. "Con i bambini animo degli atelier che li coinvolgono; 'oggi cucino io' e 'mamma ti

invito a cena' ad esempio, sono dei programmi con i quali cerco, a partire dai valori di rispetto della natura, di sviluppare pure la voglia di mangiare le verdure, cose non sempre evidenti con i piccoli".

Insomma il vulcano Agnese Zraggen non si spegne mai. Per il futuro prossimo ha già in serbo un "ricettario" e una linea di prodotti denominata Z'GRAGG per una cucina vegana e vegetariana a chilometro zero che cambia a seconda della stagione e della disponibilità dei prodotti stessi.

DOVE SI TROVA  
WO ZU FINDEN

"OFFICINA DEL GUSTO"  
di Agnese Z'Graggen  
6600 Muralto  
Tel. + 41 (0) 79 719 74 44  
zraggz@bluewin.ch  
www.officinadelgusto.ch

CER/Ti-Press/C.Reguzzi

KULINARISCHE KURIOSITÄTEN, LUST ZU EXPERIMENTIEREN, RESPEKT FÜR NAHRUNG. WENN **Kreativität** AUF GESCHMACK TRIFFT

## SCHMUCK IN DER KÜCHE

Das Mindeste, was man über Agnese Zraggen sagen kann, ist, dass sie vielseitig ist: ausgebildete Grafikerin, kreative Künstlerin und experimentelle Köchin. Wo also anfangen? Beim Schmuckstück für eine Nacht? Bei der Food-Performance? Bei der Officina del Gusto? An unserer Gesprächspartnerin gibt es viele Facetten zu entdecken.

"Meine Beziehung zum Kochen begann, wie so oft, am heimischen Herd", sagt Agnese Zraggen, 1966 in Arcegno geboren und aufgewachsen. Die Frauen der Familie, insbesondere die Grossmutter, bezogen sie von klein auf beim Kochen ein. "Gemüse waschen, Torten zubereiten und andere gewöhnliche Tätigkeiten haben meinen Charakter geformt. Ich in den 1960ern geboren bin, habe also noch das bäuerliche Dorf erlebt. Ich betrachte es als Glücksfall frisch gemolkene Milch getrunken, hausgemachtes Brot und Butter gegessen, Gemüse aus dem Garten geerntet zu haben." Dazu hat Agnese eine hervorragende Lehrerin gehabt, Meret Bissegger, die einst das Restaurant Ponte dei Cavalli in Cavigliano betrieb. "Von ihr habe ich viel gelernt, anfänglich vor allem, ungeheure Mengen an Gemüse zu waschen. Dann habe ich ihre Naturküche zu schätzen gelernt. Das Gemüse mit seinen intensiven Farben hat mich in der Folge zu Kreationen wie dem 'Schmuck für eine Nacht' inspiriert und zu allen Performances, die folgten." Auf die "vergängliche" Kunst der Schmuckstücke aus Gemüse folgte das Kochen als Form von Kunst. "Ich habe angefangen, mir Gerichte vorzustellen, bei denen alles gegessen wird; Inhalt wie Hülle. Als einfachstes kann man Brot nehmen und es als Behälter verwenden." Durch Reisen hat sie ihre "traditionelle" Küche um Düfte aus aller Welt ergänzt. Gewürze, die normalerweise nicht für unsrige Gerichte verwendet werden. "Respekt für Lebensmittel ist für mich ein grundlegend. Von der

der Wahl der Produkte – frischen, aber schönen und guten –, bis zur Zubereitung und der Präsentation muss alles professionell erfolgen. Und mit Liebe und Leidenschaft: Denn ohne 'Liebe' ist das Resultat nicht das selbe." Ein Buch hat sie besonders beeinflusst: "Le officine dei sensi" des Anthropologen Piero Camporesi. Es ist sicherlich kein Zufall, wenn sie danach die "Officina del Gusto" gründete, ein kreatives Labor der kulinarischen Forschung. Sie bietet Dienstleistungen an, die vom massgeschneiderten Catering für künstlerische und mondäne Anlässe über multimediale Aperitifs bis zur "Köchin im Koffer" reichen. Neu verkauft Agnese am Donnerstagsmarkt in Locarno Spezialitäten. "Ein Foto von 'maronatt' (Maronibratern), das ich im Kunstmuseum Zürich gesehen habe, hat mich dazu inspiriert. Von einem lieben Handwerkerfreund, Attilio Wismer, liess ich mir eine moderne Version jener Karren bauen. Dank dem kann ich meine kulinarischen Kreationen zeigen und verkaufen." Agnese verkauft vegetarische Produkte. Die Ausnahme sind "Polpette nach Art der Grossmutter", Hackbällchen aus Rind- und Kalbfleisch. Anlässlich des Filmfestivals Locarno hat sie mit dem "Happy Carrot Project" einen Treffpunkt der Aromen aus aller Welt im Zeichen der Kreativität und Natürlichkeit betrieben. Das ist nicht alles. "Ich führe Ateliers für Kinder durch wie 'heute koche ich' oder 'Mutti, ich lad dich zum Essen ein'. Es sind Programme, bei denen ich den Kleinen Respekt für die Natur beibringe, die Lust entwickle, Gemüse zu essen. Dinge, die nicht immer selbstverständlich sind." Kurzum, der Vulkan Agnese Zraggen erlischt nie. Für die Zukunft hat sie bereits ein Rezeptbuch in petto sowie eine Produktlinie des Namens Z'GRAGG, die für vegane und vegetarische Küche aus lokalen Produkten steht und sich nach der Saison und der Verfügbarkeit von Produkten richtet.