

# 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 ticinese 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 granturco 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).

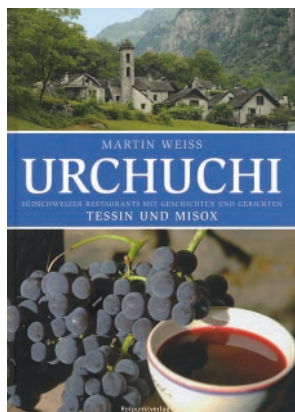
Tipicamente ticinese è anche il Zincarlin, un formaggio fresco a forma piramidale fatto maturare tra le rocce del Monte Generoso. Senza dimenticare il «mais rosso», un vero e proprio successo del passato. Infatti un tempo il mais rosso era



il principale tipo di granturco 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



## 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](http://www.urchuchi.ch)



da una generazione all'altra. Molte di esse sono oggi della rarità molto richieste e costose, come il formaggio Piora 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 cucchiaino 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



Motivo su busta primo giorno

**Blocco speciale Giornata del francobollo 2008 Bellinzona**

**Vendita**

Filatelìa: 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 filatelìa 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 gm²

**Dentellatura**

14:13¼

**Progettista**

Vito Noto, Cadro (TI)

**Annullo giorno di emissione**



## «Saluto da Bellinzona» – una cartolina storica come motivo

**Cartolina postale illustrata affrancata  
Giornata del francobollo 2008  
Bellinzona**

**Vendita**

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

**Validità**

illimitata dal 21.11.2008

**Stampa**

offset

**Formati**

Cartolina: 148×105 mm  
Segno di valore:  
50×30 mm

**Carta**

cartoncino offset bianco,  
260 gm<sup>2</sup>

**Annullo giorno  
di emissione**



Il motivo della cartolina postale dedicata alla Giornata del francobollo di quest'anno è una panoramica di Bellinzona. La cartolina fa parte della collezione dell'ex casa editrice Schlumpf di Winterthur. Inoltre – come di consueto – viene emessa anche una busta speciale assortita.

L'editore di cartoline postali Heinrich Schlumpf di Winterthur iniziò a produrre cartoline nel 1880. Fu il leader di mercato quasi fino alla fine del 19° secolo, poi la concorrenza di un gran numero di altre case editrici incominciò a farsi sentire. Inizialmente i titolari, i fratelli Schlumpf, producevano cartoline nelle tonalità blu-seppia-nero, in seguito aggiunsero anche altri colori. Inoltre si specializzarono in cartine topografiche. A partire dal 1890, Heinrich Schlumpf si concentrò sulle cartoline postali, mentre Jakob Schlumpf si dedicò alla stampa di cartine. In seguito rilevò la ditta di cartine topografiche di Winterthur (Topographische Anstalt Winterthur).

Il turismo di massa allora agli albori schiuse un grande mercato a questo settore, perché serviva un mezzo pubblicitario per far conoscere la bellezza dei luoghi visitati. In tal modo presero piede le cartoline postali, con un'illustrazione su un lato e lo spazio per un messaggio di saluti sull'altro.

Quanto fossero importanti i saluti dei vacanzieri e i messaggi pubblicitari è dimostrato anche dal gran numero di

cartoline allora spedite. Nel 1890 la Posta Svizzera spedì 16,9 milioni di cartoline, cinque anni dopo già 21 milioni. Al volgere del secolo tale cifra era già passata a 55 milioni, mentre nel 1910 era raddoppiata ancora. Con la prima guerra mondiale il numero di cartoline spedite subì un calo vertiginoso, e non raggiunse mai più i record del periodo precedente al conflitto.



→ Senza dimenticare la questione della varietà di riso più adatta a preparare il risotto e il tempo da impiegare per la preparazione, un discorso che può trasformarsi rapidamente in un excursus di storia della cultura. Lo stesso vale per il vino, il Cicc (salsiccia di capra) e la torta di pane, per la quale ogni famiglia ha la propria «ricetta originale» di cui conserva gelosamente il segreto. Non si tratta di nostalgia dei tempi andati, ma di un'auto-consapevolezza profondamente radicata nell'identità locale: «Si mangia bene, si vive bene», dicono i ticinesi. Per questo in molti ristoranti i cuochi più innovativi combinano il vecchio con il nuovo. Ed è

qui il maggior potenziale della cultura gastronomica ticinese: servirsi del vecchio – le radici della cucina contadina delle montagne – per aprirsi al nuovo.

Martin Weiss, autore del libro «Urchuchi»

Foto: swiss-image.ch



Litografia per gentile concessione di Paul Bächtiger  
 Lithographie mise à disposition par Paul Bächtiger  
 Lithographie zur Verfügung gestellt von Paul Bächtiger  
 Lithography kindly provide by Paul Bächtiger  
[www.horgen.net/baechtiger/history](http://www.horgen.net/baechtiger/history)

GIORNATA D'EMISSIONE  
 7 DICEMBRE 2008  
 6500 BELLINZONA



Per maggiori informazioni in merito e illustrazioni di cartoline simili si rimanda al sito internet <http://www.horgen.net/baechtiger/VerlagSchlumpf.html>.

**Busta speciale  
 Giornata del francobollo 2008  
 Bellinzona**

**Vendita**

Filatelia:  
 dal 14.11.2008  
 fino al 30.6.2009,  
 fino ad esaurimento  
 delle scorte  
 Uffici postali:  
 non disponibile

**Validità**

illimitata dal 21.11.2008

**Stampa**

offset

**Annullo speciale**



Per tutta la durata dell'esposizione, un ufficio della Posta Svizzera allestito per l'occasione utilizzerà l'annullo raffigurato.

I giustificati individuali vanno inviati entro il 2.12.2008 al seguente indirizzo:

La Posta Svizzera  
 «Giornata del francobollo 2007»  
 Ufficio filatelico  
 Kappelergasse 1  
 8022 Zurigo

**Importante**

Gli abbonati agli annuli speciali della Posta Svizzera riceveranno automaticamente l'annullo e la busta raffigurati nei consueti quantitativi.

**Busta speciale**

La «Giornata del francobollo 2008» si terrà il 7 dicembre nell'ambito della mostra filatelica di Bellinzona «Bellinzonafil 08» – e in tale occasione verrà emessa anche la busta speciale della FSFS in formato E6 (200×142 mm).



**Mostra filatelica**

Mostra filatelica e borsa di francobolli «Giornata del francobollo», all'Espo Centro di Bellinzona

**Orari di apertura**

Venerdì 5 dicembre 2008, dalle 14.00 alle 18.00  
 Sabato 6 dicembre 2008, dalle 10.00 alle 18.00  
 Domenica 7 dicembre 2008, dalle 9.30 alle 16.00

**Ingresso libero**

**Sessione di autografi**

Vito Noto, l'autore del blocco speciale dedicato alla Giornata del francobollo, autograferà le sue opere sabato 6 dicembre 2008 dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 16.00 nei locali dell'esposizione. Vi preghiamo di notare che ogni persona potrà far autografare al massimo 3 giustificativi.

