



Vergeletto, in vergangenen Jahrhunderten als "Luftkurort" gepriesen



Mais-Entkörnungsmaschine



Die Kraft des ins Tal schiessenden Wassers treibt die Mühlräder an

von Marianne Baltisberger

Farina bóna: Ilario Garbani lässt im Onsernonetal eine alte Tradition wieder aufleben. Vergelettos Mühlen erleben eine Renaissance

DER FEINE GESCHMACK GERÖSTETER MAISKÖRNER

Treffen wir uns bei der Kirche, hatte Ilario Garbani-Marcantini am Telefon gesagt. "Dann zeige ich Ihnen die Mühle, die wir renovieren." Der Lehrer und Musiker aus Cavigliano hat in Vergeletto eine kleine Produktionsstätte für Farina bóna – im lokalen Dialekt Farina sec'a genannt – eingerichtet. Das 63-Seelendorf im hinteren Onsernonetal ist mit seinen ursprünglich fünf Mühlen so etwas wie die Geburtsstätte des aus geröstetem Mais gewonnenen Mehls. Müllerin Annunciata "Nunzia" Terribilini (1883-1957) soll, wie die Legende erzählt, zu Beginn des vergangenen Jahrhunderts, die Maiskörner über dem offenen Feuer erhitzt haben, bis mindestens ein Drittel davon aufgesprungen waren und einen so genannten "ghèl", eine Art Kamm, bildeten. Besonders bei den Kindern sei das Onsernonese Popcorn sehr beliebt gewesen, heisst es. Sie hätten es sich heimlich auf dem Weg zur Schule in die Taschen gesteckt, um es in der Pause zu verzehren. Nunzia dagegen verarbeitete den gerösteten Mais zu sehr feinem Mehl. Dieses brachte, vermischt mit Zutaten wie Wasser, Wein oder Milch Abwechslung in den sonst eher bescheidenen Speiseplan der Talbevölkerung.

Wie aus den Aufzeichnungen von Serafino Schira (1826-1914) hervorgeht, rieselte das Mehl fein "wie ein Seidenfaden". Der Buchhalter aus Loco war ein aufmerksamer Beobachter und Chronist des dörflichen Alltags. Die Feinheit des Mehls wurde mit Mahlsteinen mit spezifischer Furchung erreicht. Eine spezielle Furchung, die auch der neue Mahlstein im renovierten Mulino dei Sindaconi in Vergeletto aufweist. Ilario Garbani zeigt stolz den Mechanismus, das hölzerne Zahnrad. Erstklassige Handwerkskunst aus Tessiner Herstellung. Noch wenige Arbeiten am Gebäude stehen aus, dann wird sich das Rad wieder drehen.

Ilario Garbani steckt viel Zeit und Herzblut in das Projekt. 2006 wurde auf Initiative des Museo Onsernonese in Loco, wo ebenfalls Maismehl, aber in einer bescheideneren Menge, produziert wird, des Vereins "Mulini di Vergeletto" mit den Besitzerfamilien der Mühlen von Vergeletto sowie Privater der Verein "Progetto farina bóna" gegründet. "Das Tal braucht neue Anreize", sagt Garbani. Die Menschen zögen weg, weil sie kein Auskommen fänden. "Wer hier Familie hat, muss bereit sein, auf einige Bequemlichkeiten zu verzichten." Schnell zum Sport oder zum Kindergeburtstag zu fahren, liegt nicht drin. Die Strasse nach Locarno ist lang und kurvenreich.



Ein Drittel der Maiskörner über der heissen Glut sollen einen "ghèl" (Kamm) gebildet haben

In der Turnhalle des ehemaligen Schulhauses von Vergeletto hat Garbani ein "Laboratorio", wie er es nennt, eingerichtet. Dort wird das Mais, das mehrheitlich von Paolo Bassettis Landwirtschaftsbetrieb in der Magadinoebene stammt und seit jüngster Zeit auch von einigen kleineren Pflanzungen im Onsernonetal, in einer ehemaligen Kaffeeröstmaschine und einer elektrischen Mühle verarbeitet. Sehenswert ist der Maiskolbenentkörner, den Ilario

Garbani in einer höher am Bach gelegenen Mühle, wo er über dem offenen Feuer auch Mais rösten kann, eingerichtet hat. Das handliche Gerät trennt, mit Muskelkraft betrieben, fein säuberlich die Körner vom Kolben (siehe Bild oben).

Jährlich stellt Ilario Garbani zirka 2000 Kilogramm der Farina bóna her. Das glutenfreie Mehl, welches unter anderem im Dorfladen von Vergeletto aber auch in Supermärkten der Region gekauft werden

kann, ist vielseitig verwendbar: Es dient der Herstellung von Eis, Kuchen, Keksen, Spätzli, Brot, Suppen, Breien, Bier und schmeckt auch vermischt mit Joghurt. Seit 2008 ist die Farina bóna Teil des Slow-Food-Sortiments. Weil nicht alle den etwas süsslichen Geschmack des Maisses mögen, ist Garbani dabei, "gutes Mehl" auch aus Roggen zu kreieren. Das auf Hochterrassen angebaute Getreide hat im Onsernone Tradition: Roggen bildete einst die Grundlage der Strohindustrie.

Nationalparkprojekt Locarnese

Das Projekt "Farina bóna" und die Instandstellung der Mühlen von Vergeletto sind Teil des geplanten Parco Nazionale del Locarnese. Ilario Garbani organisiert in Vergeletto Führungen für Gruppen (www.farinabona.ch, Tel. 091 796 29 67). Für Einzelpersonen sind im Rahmen des Nationalparkprojekts Besichtigungen vorgesehen.

Der geplante Nationalpark umfasst 14 Gemeinden auf einem Gebiet von 222 Quadratkilometern. Die leitende Arbeitsgruppe hat für dieses Jahr Fördergelder in der Höhe von 200'000 Franken zugunsten von Pilotprojekten gesprochen, welche die kulturellen und landschaftlichen Besonderheiten der Region hervorheben sollen. Es sei wichtig, die Bevölkerung in den Entstehungsprozess eines möglichen Nationalparks mit einzubeziehen, erklärt Projektkoordinatorin Samantha Bourgoïn gegenüber der TZ. Die Projektleitung stellt Einzelpersonen, aber auch Vereinigungen, Stiftungen oder öffentlichen Ämtern, die einen Beitrag zur Schaffung eines attraktiven Kultur- und Wirtschaftsraums im Zeichen nachhaltiger Entwicklung leisten, sowohl finanzielle Mittel als auch fachkundige Beratung, bspw. im Bereich der Kommunikation, zur Verfügung.

Weitere Angaben zum Nationalparkprojekt sowie eine Liste mit Aktivitäten finden Sie auf Internet: www.parcnazionale.ch. Der Infopoint Valle Onsernone in Auressio öffnet Mi-So, 9-13 und 14.30-17 Uhr (Tel. 091 797 10 00).



Die Website mit Tipps
für Weekends im Tessin



TESSINER PRODUKT

Dieser dumpfe, ploppige Knall

Wir finden sie in Bellinzona, Biasca, Locarno, Lugano, Mendrisio, Personico und im italienischsprachigen Miso. Diese Liste erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Fast scheint es, dass alle Regionen eine Gassosa-, Gazzosa- oder Gazosaherstellung ihr Eigen nennen. So variantenreich wie der Name sind auch die Geschmäcker: da finden wir neben der klassischen Limonade mit Zitronenaroma auch noch Himbeere oder Mandarine. Die Zutaten sind Wasser, viel

TESSINER PRODUKT

Gazosa, Limonade made in Ticino

Zucker, Weissweinessig, mindestens zwei Zitronen und Lindenblüten- sowie Schwarzwurzel und Salbei. Mittlerweile findet sich bei Grossverteilern eine Variante in Plastikflaschen. Allerdings gehört zur klassischen Gassosa der Kapselverschluss genauso dazu wie der dumpfe, ploppige Knall beim Öffnen. Gewiefte Kellner treten beim Servieren

meist einen Schritt vom Kundentisch zurück, um bei der Öffnungszeremonie dem Gast die süsse Berieselungsdusche zu ersparen. Handkehrum ist es bei Kindern ein beliebter Sport, die Flasche selber und möglichst nahe bei den Eltern oder dem Spielgefährten zu öffnen. Die Gassosa Ticinese gibt es seit mindestens 75 Jahren. Verbrieft ist jedenfalls die Gründung der Fabbrica Gassosa der Coduris in Mendrisio.

WETTBEWERB
AUF
WWW.TICINOWEEKEND.CH