Objekttyp: **TableOfContent**

Zeitschrift: **Panorama suizo : revista para los Suizos en el extranjero**

Band (Jahr): **24 (1997)**

Heft 1

PDF erstellt am: **01.06.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

SUMARIO

Foro
La cocina suiza 4–8

Noticias oficiales 9/10

TV News
TV suiza en el exterior 11

Política
Síndrome de la vaca loca: Soluciones baratas 12

Retrato
El presidente federal Arnold Koller 13

Política
Las negociaciones bilaterales con la Unión Europea 14

Expo 2001: Cuestionado acontecimiento gigantesco 15

Mosaico 16/17

Diálogo 18

Noticias del SSE 19

Portada
Salchicha Cervelat con pan acompañada de vino suizo – esto también es un plato típico suizo. Hay pocas cocinas que ofrecen tanta variedad como la suiza. (Foto: Max Baumann)

IMPRESO

Panorama Suizo, una revista para los suizos en el extranjero, aparece en su 24º año en los idiomas alemán, francés, italiano, inglés y castellano, en más de 20 ediciones regionales y con una tirada total de más de 320.000 ejemplares. Las noticias regionales se publican cuatro veces al año.

Redacción: **René Lenzin** (RL), Secretariado de los Suizos del Extranjero (dirección); **Alice Baumann** (AB), Oficina de Prensa Alice Baumann Conception; **Pierre-André Tschanz** (PAT), Radio Suiza Internacional; Redactor de las comunicaciones oficiales: **Robert Nyffeler** (NYF), Servicio de los Suizos del Extranjero del DFAE, CH-3003 Bern. Traducción: Anamaria Harris.

Editor/Sede de la Redacción/Administración publicitaria: Secretariado de los Suizos del Extranjero, Alpenstrasse 26, CH-3000 Bern 16, Tel.+41 31 351 61 00, Fax +41 31 351 61 50, PC 30-6768-9. Impresión: Buri Druck AG, CH-3084 Wabern.

Internet: http://www.revue.ch

Nº 1/97 (14.02.1997)

«Mi abuela solía cocinar un conejo para la cena de Navidad y mi abuelo juzgaba si había salido bueno o no y se comía el mejor pedazo. Como criaba conejos en el solar, sabía mucho sobre ellos.

En días ordinarios su plato preferido era la boca y el rabo de cerdo. Como hijo de granjeros estaba acostumbrado a los platos simples y criollos de la cocina típica suiza.

Entre ellos a Hacktätschli (empanadas de carne molida), Älplermagronen (macarrones con queso y papas), Hörnli mit Apfelmus (cachitos de pasta alimenticia con puré de manzanas), Rösti, Sauerkraut (chucrut) y Steinpilze (boletos), cada uno sinónimo de patria. En ese tipo de platos pensamos cuando compusimos el presente número de «Panorama Suizo» que trata de la cocina suiza. Plenamente conscientes de que cada cantón y hasta cada pueblo tiene su plato típico, no pretendemos presentar más que algunos ejemplos entre los que no hay extravagancias exóticas. Las recetas que incluimos se hacen con alimentos libres de agentes aromáticos, estabilizadores y demás elementos artificiales. Les presentamos platos genuinos junto con los vinos correspondientes.

Aunque los 4 cocineros que invitamos para que presentaran sus recetas típicas son excelentes, no los buscamos en la «Guide Michelin» sino que nos guiamos por nuestros paladares. De gusto non es disputandum o, como todos sabemos, entre gustos no hay disgustos.

A propósito, para conocer el alma de un pueblo basta con observar su gente cuando está comiendo porque comer y beber son parte intrínseca de la cultura. Quien quiera cocinar como los suizos, tiene que poder ponerse en nuestro lugar. Esta regla vale también para nosotros cuando ensayamos recetas asiáticas, italianas, francesas, griegas o turcas.

Cuando miro los condimentos que tengo encuentro medio mundo en mi cocina: comino, cilantro, canela, nuez moscada, pimienta, vainilla y azafrán. ¿A pesar de ello, hay una cocina típica suiza? Lea las recetas que presentamos y deje que sus sentidos del olfato y del gusto le guíen y le lleven a Suiza donde comer y beber es todo un acontecimiento. Brindamos por usted y le deseamos «En Guete».»

Alice Baumann