Gastronomie tessinoise

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Le messager suisse : revue des communautés suisses de langue française**

Band (Jahr): **32 (1986)**

Heft 11

PDF erstellt am: **30.05.2024**

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.

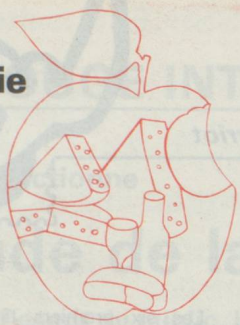
Haftungsausschluss

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

Gastronomie tessinoise



Recettes extraites du :
« Le Tessin à table »
de Maryton Guidicelli, Luigi Bosia

SOUPES

Brod-farina (Soupe à la farine grillée)
Une soupe rustique et presque universelle. En Vallemaggia on l'appelle « acqua bollita ».

Ingrédients (4 personnes)
- 100 g de beurre,
- 100 g de farine blanche,
- 1/2 oignon haché,
- sel,
- 1 litre d'eau ou de bouillon,
- Persil,
- Pain rassis,
- Formage râpé

Préparation :
Faire revenir l'oignon dans le beurre, ajouter la farine et bien laisser roussir. Mouiller avec le liquide choisi, remuer continuellement et cuire 15 minutes. Ajouter le persil haché et verser sur des croûtons de pain rassis. Servir avec du fromage râpé.

I Todisch (Soupe aux pommes de terre et au fromage)

Ingrédients (4 personnes) :
- 1 oignon haché,
- 50 g de beurre,
- 500 g de pommes de terre pelées et coupées en dés,
- 1,5 litre d'eau,
- Fromage du pays.

Préparation :
Faire revenir l'oignon dans le beurre, mouiller avec l'eau, saler, ajouter les pommes de terre. Quand celles-ci se défont ajouter le fromage émincé et servir.

VIANDES

Ossibuchi (Jarrets de veau)

Ingrédients (6 personnes)
- 6 jarrets de veau,
- 2 œufs,
- Farine blanche,
- 50 g de beurre,
- 1 verre de Marsala,
- Bouillon,
- 1 gousse d'ail,
- 1 poignée de persil,
- Sel, poivre,
- Noix de muscade,
- Bolets frais,
- 2 cuillères de crème.

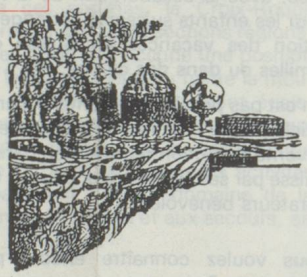
Préparation :
Battre les œufs et y tremper la viande. Passer les jarrets dans la farine et les rôtir dans le beurre. Mouiller de Marsala, réduire, ajouter le bouillon brûlant jusqu'à hauteur. Cuire une heure et demie. A mi-cuisson, ajouter l'ail pressé, le persil haché et un peu de muscade. En saison enrichir de bolets frais (éviter les secs). Avant de servir ajouter la crème.

Polenta, patate e «sungitt» (Polenta, pommes de terre et grattons)
Les grattons sont les résidus gras qu'on obtient après le filtrage du saindoux. On peut aussi les manger au naturel avec un peu de sel.

Ingrédients (6 personnes) :
- 2-3 tranches de polenta froide par personne,
- 1/2 kg de pommes de terre nature pressées en purée,
- 50 g de beurre ou de saindoux,
- 1 pincée de cannelle,
- 1-2 poignées de grattons.

Préparation :
Faire revenir la polenta dans le saindoux. Ajouter la purée, la cannelle et les grattons. Cuire quelques minutes.

DESSERTS



Crocchette di castagne (Croquettes de châtaignes)
Une recette rare et originale

Ingrédients (6 personnes)
- 500 g de châtaignes pelées,
- 5 dl de lait vanillé,
- 100 g de sucre,
- 50 g de beurre,
- 3 jaunes d'œufs,
- Huile ou graisse pour friture.

Préparation :
Cuire les châtaignes pelées dans le lait vanillé, pendant 20 minutes. Passer au tamis, ajouter le beurre, le sucre et les jaunes d'œufs. Faire sécher le mélange sur le feu. Laisser refroidir et former des boulettes. Frire dans l'huile bouillante. Servir avec une sauce ou avec de la confiture, ou encore avec un sirop parfumé au rhum.

Pane al Merlot
Ce sont les croûtes dorées du Tessin.

Ingrédients :
- 500 g de pain rassis (choisir un pain long, rond),
- 1 litre de Merlot,
- beurre,
- Sucre.

Préparation :
Couper des tranches de pain de 2 cm d'épaisseur et les tremper dans le vin. Laisser reposer au moins 15 minutes. Dans une poêle faire fondre le beurre et dorer les tranches des deux côtés (attention en retournant). Saupoudrer de sucre et servir chaud.

Spanspezi (Gâteau de Noël de Faido)

Ces gâteaux fourrés aux noix ne se font qu'à Noël. Ils sont très connus, quoique fort secrets. Il est à peu près impossible de trouver une recette précise et faisable. En outre la préparation est longue et compliquée ; elle dépend de la température des ingrédients et de la cuisine et demande surtout un tour de main des plus délicats. Notre recette est assez vague. Il vaudrait peut-être mieux, avant de l'essayer, de se procurer d'authentiques « spanspezi » dans une pâtisserie de la Leventina et de tenter ensuite une interprétation personnelle.

Ingrédients :
Pâte :
- 7 kg de farine,
- 2 kg de beurre frais,
- 2 litres de crème,
- 4 kg de sucre.

Farce :
- environ 3 kg de noix hachées, de macarons, de panure, de raisins secs, le tout haché et parfumé d'anisette.

Préparation :
Dans une pièce tempérée travailler les ingrédients comme pour une pâte sablée (il est important que ces ingrédients soient tous à la même température). Faire fondre légèrement le beurre, ajouter la crème, le sucre, puis la farine (certains ajoutent encore du miel à la pâte). Laisser reposer 48 heures. Etendre la pâte en rectangles ou la mouler dans les formes de bois typiques. Fourrer d'un peu de farce de noix, recouvrir d'un autre morceau de pâte. Souder les bords et cuire à four moyen 20-30 minutes.

Les Suisses apprécient la gastronomie des restoroutes

Les restoroutes de notre pays ont la cote auprès de la clientèle régionale comme nulle part ailleurs en Europe. En Allemagne fédérale et en Autriche, les restoroutes ne connaissent qu'une clientèle de passage, alors qu'en Suisse, des groupes et des particuliers se rendent, plus spécialement en fin de semaine, dans un restoroute pour y passer la soirée. Les établissements Mövenpick enregistrent le week-end une clientèle composée à 45 % de gens habitant dans un rayon de moins de 20 km, a indiqué à Egerkin le directeur général de Mövenpick, M. Léo Egloff.
Le restoroute Mövenpick de Neuenkirch sur la N2 près de Lucerne réalise près de 80 % de son chiffre d'affaires de fin de semaine grâce à la clientèle régionale. Au total, les 35 ressources de notre pays réalisent un chiffre d'affaires de 130 mio. de fr. s. par année, ce qui représente 1 % du marché gastronomique. Comme l'a précisé M. Egloff, Mövenpick réalise près de la moitié du chiffre d'affaires des restoroutes suisses, alors que l'entreprise n'en possède qu'un tiers.
Les autoroutes suisses proposent en moyenne un restoroute tous les 20 à 30 km alors que cette distance atteint 60 à 70 km dans les autres pays. Chaque véhicule circulant sur nos autoroutes dépense en moyenne plus d'un franc dans un restoroute, contre 30 cts en RFA.