

Zeitschrift: Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: 27 (1954)

Heft: 4

Artikel: Cucina ticinese

Autor: Calgari, Guido

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-777113>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Il n'est guère surprenant qu'un pays dont les habitants s'expriment en quatre langues ait développé un art culinaire tout aussi varié. En fait, on ne parlera pas en Suisse d'un art culinaire « national », mais bien plutôt d'un art culinaire helvétique. On peut en rechercher la genèse jusque dans un moyen âge précoce, époque où il était l'apanage des couvents et des familles patriciennes les plus opulentes. Il suffit de consulter le plus ancien recueil de recettes, compilées vers 1550 par le cuisinier d'un couvent, pour constater que l'on recherchait une cuisine aussi appétissante que variée. On ne négligeait pas non plus les bonnes recettes en usage à l'étranger.

L'évolution de tout art culinaire dépend avant tout de la situation géographique du pays, de son sol, de ses forêts et de ses eaux. L'on ne s'étonnera donc pas que le gibier et le poisson aient prévalu dans la cuisine suisse de jadis, et qu'une large place leur ait été consacrée dans tous les anciens traités culinaires. Les débuts de l'économie alpestre, qui introduisit l'élevage du bétail, dans les régions les plus reculées, mirent en évidence quelques savoureuses spécialités au fromage, bientôt complétées par des mets épicés, à la viande de porc et de veau. Au XVI^e siècle, on comptait une centaine de façons d'accommoder le poisson, que l'on dressait d'une manière parfaitement appétissante. C'est ainsi que le philosophe Michel de Montaigne, grand connaisseur devant l'Éternel, vante tout particulièrement le plat de poisson qui lui fut présenté à Bâle. Le brochet fourré semble être depuis six cents ans une spécialité appréciée de notre pays. D'excellentes recettes pour la préparation de la viande d'ours, de chamois et de cerf nous montrent, le fait est remarquable, que la viande d'ours a trouvé place dans la matière des traités culinaires jusqu'à la fin du XIX^e siècle.

Il est bien évident que chaque région a eu, au gré de ses possibilités, ses spécialités propres. La Suisse romande, fortement influencée par la cuisine française au XVII^e siècle déjà, a conservé sa bonne réputation, et les fugitifs de marque, chassés par la Révolution française, abondèrent en louanges sur la cuisine helvétique. Le riz avait enrichi notre blason culinaire au cours des siècles précédents, et le début de la grande hôtellerie apporta une note nouvelle. Il fallut cuisiner dorénavant pour les gourmets les plus éprouvés du monde entier, et il nous est permis d'affirmer que le cuisinier suisse s'est montré absolument digne de sa tâche. De nos jours, notre cuisine hôtelière jouit d'une renommée internationale que nul ne lui conteste. Les recettes du monde entier y trouvent place, et quel que soit le pays exotique d'où l'on vient, nos cuisiniers contentent tous les désirs. Il était inévitable que cette internationalisation relègue au second plan nos savoureux mets suisses. Mais l'hôte du XX^e siècle, non plus avide de montagne et de neige seulement, mais désireux d'entrer en contact avec les usages et les coutumes populaires, ne peut se voir recommander assez chaudement les spécialités typiquement suisses: notre fondue, veloutée et odorante, est mondialement connue; la grillade de foie zurichoise, l'assiette bernoise, l'émincé de veau et les plats de tripes les plus divers, sont tous très appréciés, et la saucisse plus ou moins épicée complète notre menu national de la manière la plus heureuse.

Harry Schraemli

Los visitantes de la HOSPES serán acogidos por todas partes en Berna con fina hospitalidad. Y en la propia exposición les servirán a precios no superiores a los de los restaurantes de la ciudad. — A la izquierda: Vista de un restaurante distinguido.

Visitors to the HOSPES Swiss Tourism and International Cookery Exhibition will be met with traditional Bernese hospitality. At the exhibition itself they will be able to obtain delicious foods and beverages at current prices charged by restaurants in town. — Left: View of a first-class Berne restaurant.

Gli studiosi seri di etnologia han dimostrato che non esiste una « canzone ticinese »; le vere, autentiche canzoni, quelle terrigene, espresse dall'anima della nostra gente, non sono più di mezza dozzina; tra esse, qualche nenia valligiana, il canto del pellegrino e le patetiche O'RA VALMAGGINA e GIRUMETA DA LA MONTAGNA che risalgono al Seicento almeno; tutte le altre canzonette dette « ticinesi » sono invece comuni ad altre regioni alpine, lungo l'arco delle montagne che si sgranano dal Trentino al Piemonte e alla Savoia; melodie importate; nel Ticino hanno ricevuto nuove parole, diversa veste dialettale, qualche riferimento — spesso assai goffo — a circostanze locali, qualche variante vocale o estrosa inflessione melodica. Non si può quindi sostenere ragionevolmente che il popolo attinga a un suo TESORO folcloristico, originale e autóctono. Altrettanto si deve osservare per la cucina che, in genere, è LOMBARDA, ma con predilezione per taluni piatti tipici: il risotto giallo con la LUGANIGHETTA o con i funghi freschi, la BUSECCA, cioè trippa in brodo con fagioli e mirabile varietà di verdure, la CAZZOEULA che è uno splendido piatto per stomaci forti, fatto di costine fresche di maiale (appena infarinate) che vengono cotte lentamente con verze e patate — la tanto decantata « Bernerplatte », non per dirne male, ma è un chierichetto melenso di fronte a un saputo canonico —, il PESCE IN CARPIONE, lessato da prima, poi messo a pentirsi e a macerarsi per due settimane in un bagno penitenziale di aceto rosso, forte, e di piccanti erbe aromatiche, il PANETTONE che tutti conoscono (e che è di prammatica spedire per Natale, con il biglietto d'augurio), i BIZZOLAI di Lugano, ma soltanto a Lugano vèh!, i TORTELLI DI S. GIUSEPPE, che però eguali ho mangiato anche a Napoli. In Leventina e in altre valli che diremo, con licenza dei superiori, « austere », si può ancora mangiare (ma la cuoca deve avere settant'anni, altrimenti non ci sa più fare) la BRIA o minestra di farina, la MINISTRA DI CASTAGNE e il RISELLATTE che compete a stomacuzzi deboli o a stomaci addolorati da una troppo energica sbornia: sorta di contrappasso dantesco o di puritana quaresima. In Leventina ancora si sanno fare dolci tradizionali e caratteristici, quali i RINN di Ambri, le ESSE di pastafrolla, a Quinto e in Val Bedretto, ma anche in Blenio e in Valmaggia, le SPAMPEZIE di Faido che sono un'impresa ardua e impegnativa, da calcolo infinitesimale: occorre avere anzitutto delle formelle di legno come ne hanno ancora certe vecchie famiglie, formelle che sono frutto d'antichissimo artigianato locale e che, attraverso il lavoro di secoli e di generazioni, hanno preso e imprigionato tra i pori del legno la carezza del buon burro e il profumo del miele; sulla formella o « modulo » (guarda un po' come vezzosamente la chiamano i vecchi) si distende una bella sfoglia fresca che si fa entrare in ogni incavo della « forma »; poi, su quella e badando di distribuire bene e di riempire ogni fossetta, si colloca un ripieno composto di noci triturate soffritte con burro, miele, panna e spezie e battezzato con abbondanti gocce di liquore; quindi, a coprire tutto, un'altra sfoglia bianca e fresca. Prima di mettere la SPAMPEZIA nel forno occorre darle un altro sacramento, un'unzione generale con chiara d'uova e mediante uno spazzolino (cotta, avrà la lucentezza d'uno smalto). Quando questo dolce esce dal forno profuma l'aria fino al San Gottardo. Ogni anno, per Natale, pacchi di SPAMPEZIE vanno in Inghilterra, in America e recano agli emigrati lontani l'odore del paese. Poi che son nelle valli, non mancherà di lodare il « piora » (giovane o vecchio) che

Livre fort excellent de
Cuisine tresvtille & profitable contenât en
soy la maniere Dhabiller toutes viandes.
Avec la maniere de servir es Bâquets & se-
rins. Le tout tenu & corrigé oultre la pme
es Impressiō p le grâc Escuyer de Cuisine.



C On les vend a Lyon pres nostre dame de
Confort chez Mlleur Anouillet.

si può mangiare in diverse maniere: così, senza complicanze, oppure sul forchettono alla brace, o anche affettato sopra una zuppa di pan di segale; e scendendo dalle valli lodero la formaggella della Morobbia, spampanata e piccante e profumata, o i formaggini del Generoso, sàpidi e di odore rubesto che mette in fuga il diavolo. E lodero il MANZO del Mendrisiotto, che geme sotto il coltello e si scioglie in bocca come un dolce.

E il MERLOT, il nuovo vino che ha la sostanza dei migliori vini di Francia e un certo accenno di Barolo, dove lo mettiamo nella lista? E la GRAPPA nostrale, arguta e franca come la frecciata d'un monello, energica e intelligente, che va dritta al segno, rischiara i sensi, dà baldo camminare e lieto dormire, la grappa, dite un po', vorremmo proprio dimenticarla e lasciarci come i cani?

GUIDO CALGARI

◀ Dieses «Livre fort excellent de Cuisine...» gilt als das älteste französische Kochbuch und dürfte um die Mitte des 14. Jahrhunderts geschrieben worden sein. Gedruckt in Lyon, 1542.

Ce «Livre fort excellent de Cuisine...» est le plus ancien livre de cuisine française; il aurait été écrit vers le milieu du 14^e siècle. Imprimé à Lyon en 1542.

Questo «Livre fort excellent de Cuisine...» è ritenuto il più vecchio trattato di cucina francese, scritto probabilmente verso la metà del XIV secolo, stampato a Lione nel 1542.

Este «Livre fort excellent de Cuisine...» es considerado como el libro de cocina más antiguo de Francia y parece haber sido escrito a mediados del siglo XIV. Impreso en 1542, en Lyon.

This «Livre fort excellent de Cuisine...» considered to be the oldest French cook book, was probably written about the middle of the 14th century. Printed in Lyon, 1542.

◀ «The Forme of Cury», verfaßt von den Köchen Richards II. im Jahre 1390. Das Manuskript wanderte in die Vereinigten Staaten von Amerika. Ein Erstdruck erfolgte 1780. Wir haben hier die Titelseite des schöneren Zweidruckes aus dem Jahr 1791 stark verkleinert vor uns. Dieses englische Werk enthält aufschlußreiche Hinweise auf die Lebensweise der alten Normannen.

«The Forme of Cury», rédigé par les cuisiniers de Richard II, en 1390. Le manuscrit fut transféré aux Etats-Unis. La première impression date de 1780. Nous avons ici, fortement réduite, la page de titre de la deuxième impression, mieux réussie, datant de 1791. Cette œuvre anglaise contient des indications très précieuses sur le genre de vie des anciens Normands.

«The Forme of Cury» scritto dai cuochi di Riccardo II nel 1390. Il manoscritto emigrò negli Stati Uniti e venne stampato per la prima volta nel 1780. Il frontespizio della seconda edizione, del 1791, più bella della prima, è qui riprodotto in formato molto ridotto. Quest'opera inglese contiene preziose informazioni sugli usi degli antichi Normanni.

«The Forme of Cury», escrito por el cocinero de Ricardo II, en el año 1390. El manuscrito fué a parar a los Estados Unidos de Norteamérica. La primera edición se hizo en 1780. Reproducimos aquí, fuertemente reducida, la portada de la segunda edición, del año 1791, más bonita que la primera. Esa obra inglesa contiene numerosas indicaciones sobre la manera de vivir de los antiguos normandos.

“The Forme of Cury”, written by the cooks of Richard II in 1390. The manuscript found its way to the United States of America. It was first printed in 1780. Here is a reproduction of the title page, considerably reduced, from the more beautiful second edition of 1791. This English book contains illuminating information on the living habits of the old Normans.

Antiquitates Culinarie

OR

CURIOUS TRACTS

relating to the Culinary affairs
of the

OLD ENGLISH.

With a preliminary discourse, Notes, and Illustrations,

By
The Reverend Richard Warner,
OF SWAY,
near Lymington, Hants.

Πολλῶ τοι πλέονας λιμοῦ κόρος ὤλεσεν ἀνδρᾶς.

*Non in Caro nidore voluptas
Summa, sed in tepso est; tu pulmentaria quere
Sudando.*

L O N D O N .

Printed for B. Blamire, Strand.

1791.



Teile eines Tafelgeschirrs, 1804 in der berühmten französischen Porzellanmanufaktur in Sèvres entstanden. Die einzelnen Stücke wurden nach Vorlagen schweizerischer Kleinmeister oder mit heraldischen Emblemen bemalt; der Teller trägt das einstige Wappen Unterwaldens. Dieses Service ist ein Geschenk Napoleons I, an den Landammann der Schweiz, Niklaus Rudolf von Wattenwyl (1760 bis 1832) und wird an der HOSPES in Bern zu sehen sein.

Pièces d'un service de table exécuté à la manufacture française de porcelaine très connue de Sèvres, en 1804. Chaque pièce a été peinte d'après les indications de petits maîtres suisses ou décorée d'emblèmes héraldiques; l'assiette représentée ici porte les anciennes armoiries d'Unterwald. Ce service est un cadeau de Napoléon I^{er} au landammann de la Suisse, Niklaus-Rodolphe de Wattenwyl (1760 à 1832) et pourra être admiré à l'exposition de pièces historiques de l'HOSPES.

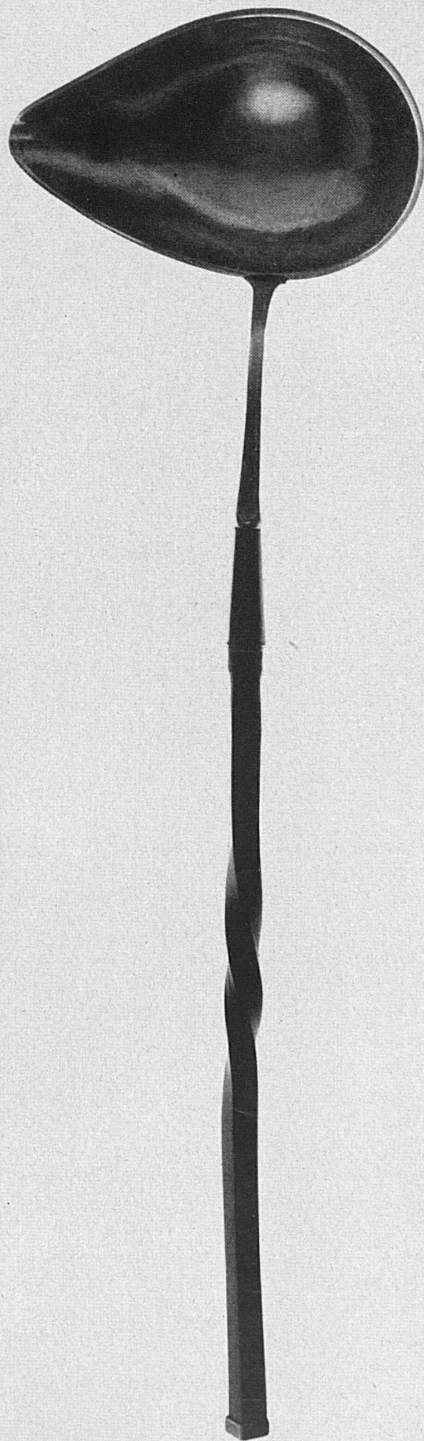
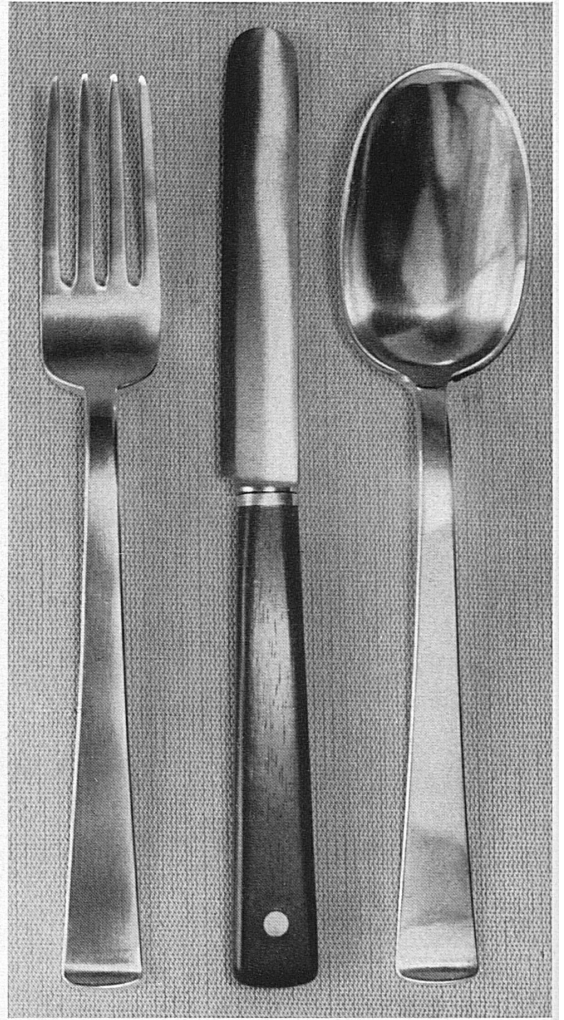
Vasellame da tavola della celebre Manifattura di porcellana di Sèvres, fabbricato nel 1804. Ogni pezzo venne dipinto su modello di maestri minori svizzeri e fregiato di emblemi araldici. Il piatto qui riprodotto reca lo stemma di Unterwalden. Il servizio venne regalato da Napoleone I al landamano della Svizzera, Niklaus Rudolf von Wattenwyl (1760 a 1832) e sarà esposto nella sezione storica-culturale della HOSPES a Berna.

Part of a set of tableware made in 1804 in the famous French porcelain factory in Sèvres. The individual dishes were decorated with heraldic emblems or copies of Swiss miniatures. This plate bears the coat of arms of Unterwalden. This set was a gift from Napoleon I to the High Bailiff of Switzerland, Niklaus Rudolf von Wattenwyl (1760-1832) and will be on display in the HOSPES historical exposition in Berne. Photo F. Rausser, Bern

Tafelgeschirr und -besteck in einfachen und edlen Formen für Alltag und festliche Tische zu schaffen gehört zu den vornehmsten Aufgaben von Handwerk und Industrie. – Teile eines modernen, in einer zürcherischen Silberschmiede hergestellten Besteckes.

Créer de la vaisselle et de l'argenterie de forme simple mais élégante, tant pour l'usage journalier que pour agrémenter les tables de fête, constitue une des tâches les plus belles de l'artisanat et de l'industrie. Pièces d'un service moderne exécuté dans une orfèvrerie zurichoise.

To make beautiful tableware and silver for everyday and festive occasions is one of the most noble arts of Swiss craftsmen. Parts of a modern set of silverware made by a Zurich silversmith.



◀ Tafelsilber aus dem Besitz von Alexander Bernhard von Steiger. Es gehört zum Service, das 1810 der Bewirtung der Exkaiserin Josephine auf der St. Petersinsel gedient hat und wird an der HOSPES in Bern ausgestellt. Links Fischschaufel, Frankreich, 18. Jahrhundert; rechts Saucenlöffel aus der Silberschmiede von Ludwig Friedrich Brugger (1770 bis 1849), Bern, Anfang 19. Jahrhundert.

Argenterie de table, propriété d'Alexandre-Bernhard de Steiger. Elle appartient au service utilisé lors du passage de l'ex-impératrice Joséphine à l'île de St-Pierre, et sera exposée à l'HOSPES, à Berne. A gauche truelle pour le poisson, France, XVIII^e siècle; à droite cuiller à sauce provenant de l'orfèvrerie de Louis-Frédéric Brugger (1770 à 1849), Berne, début du XIX^e siècle.

Table silver from the estate of Alexander Bernhard von Steiger. Part of the set used in 1810 by the ex-empress Josephine on St. Peter's Island in the Lake of Bienna, this silver will be on display during the HOSPES in Berne. Left fish knife, France, 18th century; right gravy spoon from the silver smithy of Ludwig Friedrich Brugger (1770-1849), Berne, early 19th century.



Aus welcher Richtung wir auch der HOSPE in Bern zustreben, der Speisewagen verkürzt den Fahrgästen der Bundesbahnen die Reise. Vor gepflegt gedeckten Tischen sitzen sie an großen Fenstern, das Wechselspiel der Landschaft und dasjenige eines sorgfältig zubereiteten Menüs genießend.



Quelle que soit la région d'où ils viennent, le voyage semble plus court aux visiteurs de l'HOSPES se rendant à Berne par chemin de fer, grâce au wagon-restaurant. Assis à des tables bien mises, ils peuvent contempler le paysage par de larges baies, tout dégustant un menu préparé avec soin.

Nei treni, che portano il viaggiatore diretto alla HOSPES di Berna, le Ferrovie federali provvedono a rompere la monotonia del viaggio con tutta l'attenzione possibile. Davanti alle tavole ben apparecchiate, l'ospite si gode, dalle ampie finestre, lo spettacolo mutevole del paesaggio e le vivande prelibate della scelta distinta del giorno.

Cualquiera que sea el punto desde el que nos dirigimos a Berna para ver la HOSPES, el vagón restaurante de los Ferrocarriles Federales abrevia el viaje. Sentados al lado de grandes ventanales, ante mesas puestas con esmero, los viajeros disfrutan del variado paisaje y de un menú cuidadosamente preparado.

From wherever you are coming to the HOSPES in Berne, the dining car of the Swiss Federal Railways will "shorten" your journey. Through a big wide window, you can watch the world flash by as you enjoy a delicious meal, or snacks and a drink.

