

Vorwort

FAMIGLIA NOSTRANA

Nostrano heisst «das Unsrige». Das von hier, vom heimischen Ort, das Selbstgemachte. Der erdige, herbe Wein im Grotto wird etwa als Nostrano bezeichnet, der grobe Salami aus der Hausschlachtung oder der selbst hergestellte Käse. Nostrano bedeutet aber auch rein, authentisch, unverdorben, der Tradition verpflichtet, überliefert von der Grossmutter, aus einfachen Naturprodukten erzeugt, biologisch, nachhaltig, ethisch korrekt, «Chilometro zero». Das Nostrano erlebt eine heimliche Renaissance und ist längst als Mainstream auf dem Tisch des modernen Hipsters angekommen. Wir alle wollen gesund essen. Wissen, woher unsere Nahrung stammt. Ein reines Gewissen haben ... und mittlerweile können wir es uns auch leisten.

Essen ist in aller Munde – es ist der neue Pop. Für den fortschrittlichen Feinschmecker, der sich um die Balance zwischen Genuss und Gesundheit bemüht, sich für die kulturellen Hintergründe des Essens, deren Herkunft und Verarbeitung interessiert, hat sich mittlerweile der fast niedliche Begriff «Foodie» etabliert. Der Trend hat längst globale Ausmasse erreicht und beeinflusst verwandte Gebiete wie etwa die Kleidung, das Wohnen oder die Mobilität. Ironischerweise befriedigen die Nostrano-Produkte, die im Laufe der Geschichte eigentlich aus Notwendigkeit entstanden sind, die heutige Sehnsucht nach einem bewussten, gesunden und nachhaltigen Lebensstil.

Im kleinräumigen Tessin mit seinen weit verzweigten Tälern ist man nie richtig in die industrielle Produktion eingestiegen. So haben sich altes Wissen und traditionelle Techniken erhalten. Andererseits haben junge, innovative Produzenten vor Ort begonnen, alte Kulturpflanzen zu beleben, traditionelle Gerichte neu zu interpretieren und sich auf vererbtes Handwerk zu besinnen. Trotz unterschiedlicher Einflüsse hat der Südkanton vielerorts seinen spezifischen Charakter bewahrt. Die althergebrachten Rezepte, Techniken und das Wissen drumherum finden zurück in den modernen Alltag und werden hier wegen ihrer Ursprünglichkeit und Qualität geschätzt.

In «**Famiglia nostrana**» nehmen Juliette Chrétien und Pepe Regazzi den roten Faden auf, den sie in ihrem ersten gemeinsamen Werk «**Ticino ti cucino**» aus dem Jahr 2012 zu spinnen begonnen haben, verlängern und verknüpfen ihn neu. Im Zentrum ihrer Recherche steht die Idee des Nostrano – des unverfälschten Tessiner Produkts. Daran knüpft eine ganze Reihe von Geschichten und Erlebnissen, aber auch die Menschen hinter den Produkten, die reiche Kultur, die Tradition, Geschichte und Lebensart des Tessins. Für das Zusammentragen der Informationen scheuen die beiden keinen Aufwand. Jedes Tal wird besucht, jedes noch so abgelegene Gehöft, Freunde werden befragt und die neuen Bekanntschaften, die sich im Laufe des Projekts ergeben haben. Bewusst verlassen sie dafür die ausgetretenen Pfade, nehmen Spur auf – mit sicherem Instinkt, Euphorie und grosser Liebe zum reichen Terroir.

Im vorliegenden Nachschlagewerk sind sie nun versammelt, die begeisterten Vertreter des Tessiner Nostrano: Pioniere des Merlots, kompromisslose Metzger und Salumieri, begnadete Bäcker und Confiseure, überzeugte Landwirte, Äpler, Hirten und Käser, geschickte Handwerker und Philosophen, spritzige Gazosa-Produzenten, die Nera Verzasca und andere Originale, herzliche Gastgeber in ihren ursprünglichen Grottos und bodenständigen Osterias, aber auch wundervolle Palazzi und idyllische Landstriche im ganzen Tessin. Allen gemeinsam ist die Leidenschaft für das authentische Produkt im Sinne des Nostrano. Entweder weil sie das Erbe seit Generationen weiter tragen, oder weil sie aus Überzeugung zu den alten Methoden und Produkten zurückgefunden haben und diese nun auf moderne Art interpretieren. Dabei ist das Alte neu. Tradition plötzlich Trend. Die Auswahl ist eine subjektive Momentaufnahme und wertet den unerhörten Reichtum der ursprünglichen Produkte und der Tessiner Kultur im Allgemeinen – dies ohne Anspruch auf Vollständigkeit.

Einen wichtigen Teil des Buches machen die faszinierenden Bilder von Juliette Chrétien aus. Durch die analoge Fotografie auf Film entsteht eine ganz eigene, verklärte Optik. Subtil, zurückhaltend, mit subjektivem Auge vermitteln die Aufnahmen oft nur eine wage Idee, lassen mehr erahnen als sie zeigen. Wecken dadurch das Kino im Kopf und die unbedingte Lust, selbst aufzubrechen und diese wunderbaren Orte zu besuchen, die Produkte, das Tessin und den Nostrano zu entdecken – selbst Teil zu werden der «Famiglia nostrana». Ich denke, so will das vorliegende Werk in allererster Linie verstanden werden ...

Dario Cantoni
BIANCO Alpine Lifestyle Magazine

