

Kanton Tessin «Sei un Salame»



Salami – Tessin – Genuss. Längst ist der Salami in der ganzen Schweiz zu Hause. In der Produktion und natürlich beim Geniessen.

Im südlichsten Kanton bin ich auf einen Anlass gestossen, bei dem beide Produkte der ärmeren Leute, Wurst und Risotto an einem grossen traditionellen Volksfest gemeinsam auf den Teller kommen: an der «Risottata di Carnevale».

Fasnacht hat in Bellinzona seit 1862 eine grosse Tradition. Den Namen der Fasnachtsgesellschaft «Rabadan» kennen die Tessiner bereits seit 1874. «Rabadan» entstammt dem Piemonteser Dialekt und hat eine doppelte Bedeutung. Die erste Bedeutung findet ihren Ursprung in der Zeit der Kreuzzüge. Vom Ritual der Moslems während des Ramadans, tagsüber zu fasten und zu beten, nachts sich aber Gesängen und Lebensfröhlicherem zuzuwenden, haben die Piemontesen nur den nächtlichen Teil übernommen. Sie nannten das Ganze dennoch «Rabadan». Die zweite Bedeutung heisst Gammler.

Der heute bekannte Brauch ist das seit 1946 durchgeführte Risottoessen mit Abgabe der Luganighe (kleine Würste). In mächtigen Kochkesseln wird auf Stadtplätzen auf die Mittagszeit hin ein schmackhaftes Risotto zubereitet und zusammen mit den Luganighe,

«Sei un Salame» – wenn ein Tessiner diese Bemerkung über eine Drittperson macht, so ist dies gleichbedeutend wie wenn ein Deutschweizer von jemandem sagt, er sei eine «Hanswurst» oder ein «Würstli».

Über die Salami will ich mich an dieser Stelle nicht gross äussern. Obschon der Kanton Tessin als wichtigste Salamiregion der Schweiz gilt, hat die Salami heute viele «Mitbewerberinnen» erhalten. Weil ich rund um die Salami auf kein eigentliches Brauchtum gestossen bin, will ich immerhin zur Schnittweise einer Salami und den anderen Würsten Stellung nehmen: Die Salami wird in dünne Scheibenrädchen geschnitten, die übrigen Würste in ein bis zwei Zentimeter dicke schräg geschnittene Scheiben. Diese Schnittart wird vorgezogen, um grösseres Volumen anzudeuten, hat aber nichts mit der oft zitierten «Salamitaktik» zu tun ...



der Bevölkerung serviert. Ähnliche «Risottatas» werden namentlich in Lugano, Locarno, Ascona und andern Orten gefeiert. Was einst als soziale Einrichtung von wohlhabenden Leuten für die Armen gedacht war, ist heute zusehends zu einem touristischen «Event» geworden. (www.ramadan.ch)

Rabadan – Fasnacht in Bellinzona. Tausende geniessen an der «Risottata di Carnevale» auch die Luganighe.

Der Kanton Tessin verfügt mit seinen vielen Tälern über ein vielfältiges Angebot von Wurstspezialitäten. Zum Stelldichein dieser Delikatessen kommt es seit einigen Jahren am Wurstmarkt in Bellinzona. Jeweils im Juni findet die «Rassegna dei Salumieri Bellinzonesi» auf dem Piazza Nosetto, in unmittelbarer Nähe des Rathauses statt – Nebst den Luganighe, auch Luganichette, Cotechini, Mortadella, Salametti dei Cinghiale und Cicitt (dünne lange Würstchen aus Ziegenfleisch mit Zimt) kurz: Schlaraffenland pur! (www.bellinzona.ch)

Luganighe

Rohwurst mit abgebrochener Reifung zum Gekochtesen. 30 Minuten im heissen Wasser (70°) ziehen lassen. Kann nach dem Kochen auch auf dem Grill oder in der Pfanne angebraten werden. Rezeptur im Fachteil auf Seite 32.

