

La liongia – in'istorgia cun dus piz

■ **La talgia da liongia regalada dal mazler cur ch'ins era uffant, la liongia da brassar sin il chartunet a la festa communal u la servela vi dal bastun sur il feu – la liongia è mintgadi e luxus a medem temp, ella è memoria, individualità ed experientscha collectiva.** A quest bain cultural culinaric ha il Museum retic deditgà il 2012/2013 in'expoziziun speziala. Tranter auter èn las visitadras ed ils visitaders vegnids envidads da far in viadi d'exploraziun tras il mund da las spezialitads da liongias grischunas e svizas.

Tenor ina dumbraziun uffiziala existan var 400 differentas sorts da liongias en Svizra. En realitad datti dentant pli probabel bier dapli, damai che mintga mazler ha ses agens recepts. La varietad vegn apprezzada dal consuments, sco che mussan las cifras da vendita che s'augmentan cuntinuadamain. E la liongia, arcaica ed autentica, è er in trend tar las cuschinunzas ed ils cuschinunzs d'emprima classa.

Ina chaussa eccellente dal Grischun – il salsiz

Gia pli baud a chaschun da las batgarias da chasa era il salsiz la «buna liongia». Fin al di dad oz produceschan ins il salsiz cun charn musculara senza cordas ch'ins maschaida a maun cun panzetta. La pasta da liongias vegn cundida e – fitg impurtant – aromatisada cun vin. Emplenida en beglia da portg vegn la liongia alura fimentada a



fraid u er mo setgentada a l'aria – ina procedura che po vegnir appligada tradiziunalmain sur 1200 meters sur mar. Las liongias finidas vegnan splattadas en lur furma caratteristica ed alura setgentadas fin ch'ellas vegnan surtrattadas levamain da la miffa alva.

Tgi che vul vesair, co ch'ins produciva pli baud il salsiz, a quella u quel vegni recumandà da far ina visita al mazler Renato Giovanoli a Pila. Dapi 60 onns fa el ses salsiz renumads cun charn biologica tenor il recept vegl da famiglia sin il pass dal Malögia. Grazia a sias liongias è el davenà enconuscent. «Buna charn dat bunas liongias», respunda il maister da salsiz sin la dumonda suenter ses recept secret.

Andutgel, ti liongia!

Dastga el atgnamain vegnir designà sco atgna sort da liongia u è el simplamain la varianta sursilvana dal salsiz? Il salsiz è davenà enconuscent en tut la Svizra sco prototip da la liongia setgentada dal Grischun, entant che la designaziun «andutgel» è enconuscenta quasi mo en la regiun.

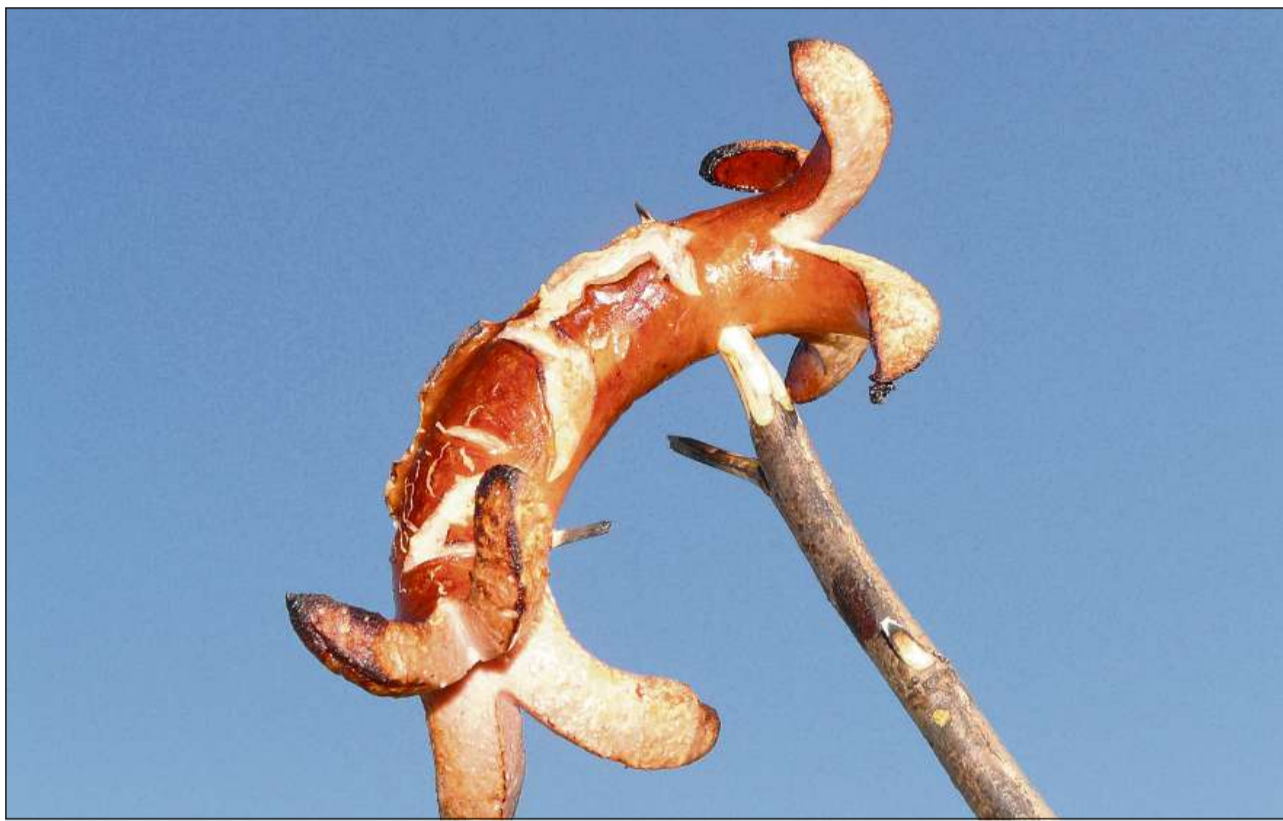
La discussiun davart las differenzas u davart la concordanza da las duas liongias vegn dentant surlaschada als spezialists. Tenor il Dicziunari Rumantsch Grischun deriva la designaziun andutgel dal pled latin «inductile» tar «inducere» («emplenir»).

Sch'ins discorra per rumantsch d'in «andutgel», fan ins allusiu a la corpulenza. In fatg interessant è che las bieras linguas enconuschan talas cumparegliaziuns cun liongias.

La liongia cun ossa dal Grischun – la charn per vairs feghers

Las sairas èn vaira rusticalas, cura ch'il chor viril da Cuir s'inscuntra ina giada l'onn per mangiar liongias cun ossa. Tant las chanzuns satiricas e las sgnoccas maldescentas sco er la chanzun tradiziunala da la liongia cun ossa tutgan tar questas sairas. E natiralmain na dastga er betg mancar la liongia cun ossa sin il plat. Dapi l'onn 1879 ha lieu l'occurranza tradiziunala esclusiva per umens.

Oriundamain era la liongia cun ossa ina liongia tipica per la fameglia. Ultra da charn tagliada en tocs pli gronds cuntegna la liongia cun ossa er parts main bunas sco cuas u ureglias. Las parts cun ossa e cun rotlas dattan il num a la liongia. Las ingredienzas vegnan cundidas e messas en vin-



La servela – la liongia nazionala da la Svizra.

FOTO PD

Vuclina, avant ch'ellas vegnan stagnadas a liongias grossas ed alura fimentadas. Las liongias imposantas ston vegnir cotgas fin a 4 uras.

Las sairas ch'ils umens mangian liongias cun ossa fan las dunnas tradiziunalmain ina festa separada. Tgi sa, sch'ils umens èn scuidus sin ellas pervi da quai?

La liongia engiadinaisa – d'obtegnair er frestga u «verda»

«Charn d'bo mangia be chi chi po; charn purschè mangia chi chi'd es; charn vacha tuot chi s-chartatscha.» («Charn-bov mangia quel ch'è bainstant, charn-portg mangian tuts e charn-vatga spretschan tuts.») Quest proverbi engiadinais mussa, tge muntada che las differentas sorts da charn avevan. La liongia da chasa engiadinaisa na vegniva mai fatga mo da charn-portg. Pli baud cunteneva ella il dadens. Oz è tut different – ma en mintga cas tuga blera charn-bov en la liongia engiadinaisa. Tradiziunalmain vegnivan numadamain mazzads a chaschun da la batgaria da chasa engiadinaisa a medem temp ina vatga ed in portg.

Liongias da chasa engiadinaisas èn liongias da coier. Ellas ston coier durant 20 fin 40 minutas en aua chauda da 75 grads. La dretga temperatura è impurtanta: Sche la liongia vegn fatga coier memia chaud, vegn il grass memia liquid e la charn sienta. Las liongias pon ins mangiar fimentadas u crivas – quellas numnan ins frestgas u «verdas». Ellas vegnan consumadas per la gronda part en il Grischun. Ordaifer la regiun po la dumonda suenter «Engiadinaisas frestgas» perquai magari chaschun confusiuns...

Mortadella da Puschlav – la liongia preferida per giudair plaunsieu

Tar la «mortadella» pensa la gronda part da nus vi da la liongia da Bologna che porta il medem num. La mortadella da Puschlav è bier pli fina. Il maister mazler Carlo Zanetti la producescha «a maun e mo cun charn d'emprima qualitad», sco ch'el accentuescha: «Nagins rinforzaders da l'aroma e nagins meds da conservar.» La spezialitad dal sid vegn mangiada chauda.



Sguard en ina setgenteria da charn.

FOTO PAUL GEORG MEISTER / PIXELIO

Spezialmain bain gusta ella cun tartuffels u cun ils renumads pizzocheri.

A chaschun d'ina degustaziun nazionala da liongias ha l'organisasiun Slow food tscherni la mortadella da Puschlav sco «megra liongia dal pajais». La distincziun è impurtanta: Slow food («mangiar plaun») stat per in mangiar products regiunals cun giudiment ed en moda conscienza ed el furma in cuntrapunet al Fast food uniform e globalisà. Oz è Slow food in'unium cun var 100 000 commembras e commembras en passa 150 pajais.

Minipic – las consumentas ed ils consumentes defendan la liongia

Ultra da sorts pli enconuscentas pon ins scuvrir sin il viadi tras la cuntrada da las liongias grischunas liongias setgas tortas e spezialitads da liongias arcaicas e nutritivas. Ellas sorprendan cun lur varietad da furmas e da gusts. Igl è numpussaiel da decider, tgenina che duai esser la megra, la tipica, l'unica tranter las liongias grischunas.

E bain en cumparegliaziun cun tut questas delicatessas genuinas ha ina liongetta modesta in success incredibel. Ina liongia ch'è quasi uschè satiglia sco in rispli e che gusta dapi ch'ella è vegnida lantschada sin il martgà adina tuttina, quai è il minipic ch'è senza dubi la liongia dal Grischun che vegn vendida il pli savens. Ils bastunets che vegnan producids en la setgenteria da charn Grischuna a Churwalden consistan da charn-bov e da charn-portg. Els vegnan fimentads e setgentads e liberads da lur paletscha avant ch'els vegnan vendids. Il minipic è ina marendra da pausa, proviant per il viadi da scola u per ina passegiada e na dastga betg pli mancar.

La liongia da lieunga da Berna – in «engion d'etichetta»?

La liongia da lieunga na consista ni mo da manizzaditsch ni mo da tocs charn da liongia pli gronds, mabain dad omadus. Il manizzaditsch glischant da charn-portg e da charn-bov, da panzetta e da cundiments vegn maschadà cun pitschens tocs da la spatla dal portg che procuran per sia consistenza speziala.

Ma il recept irritescha – evidentamain manca numdamain in'ingredienza centrala da la liongia da lieunga: la lieunga! Pertge? Ils batgers ed ils amaters da liongias pondereschan gia dapi decennis davart quest misteri. Na correspundeva la lieunga insacura betg pli al gust da la clientela ed è perquai vegnida laschada davent, entant ch'il num è restà?

L'explicaziun la pli probabla chattan ins en il cudesch da cuschinar «Neues Berner Kochbuch» dal 1835. En quest cudesch, ch'era da quel temp in'ovra da standard cun grond'influenza, figureschan ils recepts per la «liongia da lieunga» e per la «liongia da chalun» directamain in sut l'auter. La liongia da lieunga da Berna correspunda ozendi quasi exactamain a la «liongia da chalun» da quella giada. I para da sa tractar d'in scumbigl da dus titels e da dus recepts cun grondas consequenzas.

Dus en ina – la liongia cun giabus dal Vad

Tenor la legenda è l'imperatur tudestg, Carl il Gross, e ses nevs sa scuntrads l'onn 879 ad Orbe per reglar dumondas d'iertra. La visita nobla cun sia gronda suita ha chaschunà difficultads tar la capacitat dal provediment dal lieu e las reservas èn davenadas stgarsas. In burgais haja alura gi l'idea da stender la charn da liongias cun giabus. In'otra tradiziun raquinta quasi la medema istorgia, dentant dal temp da la Battaglia sper Grandson (1476).

Uschè bels sco quests raquints èn – il vair origin da la liongia cun giabus n'è betg enconuscent. Franc è dentant che la liongia storta caratteristica gusta fitg bain cun por e tartuffels.

L'onn 2004 è la liongia cun giabus dal Vad vegnida inscritta en il register da las denominaziuns d'origin e da las indicaziuns geograficas ed undrada da l'Uffizi federal d'agricultura. Dapi lura dastga ella vegnir vendida cun il num «Saucisse aux choux vaudoise IGP (indication géographique protégée)».

Il punct culminant dal «Rabadan» – las luganighe

Ellas èn las pitschnas accompagnadras per fetgas per in risot tessinais: las luganighe, las uschenunadas «liongias crivas cun madraziun interrutta da mangiar cotgas». Suenter las avair fatg coier pon ins las brassar supplementarmain sin il grill u en la padella.

Tar il tschaiver da Bellinzona tutga simplamain in bun risot. Onn per onn envida la societad da tschaiver «Rabadan» ad in tal past. Il num che fa endament il temp da curaisma muslim deriva dal dialect dal Piemunt. Sch'el ha propri ses origin en l'Orient, è oz grev da dir. Cler èsi che la «Risottata di carnevale» ha pauc da far cun la curaisma. A quest'occurranza vegn cuschinà risot en avnauns grondas sin la Piazza. Ensem cun las liongias vegn quel alura distribuì a la populaziun.

Oriundamain era questa isanza probablamain concepida per dar da mangiar als povers – oz è ella ina festa populara.

La liongia da brassar da Son Gagl – ina sontga tranter las liongias

Sch'i va per la liongia, n'enconuschan las Songagliais ed ils Songagliais nagin pardun: gia il 15avel tschientaner han els segirà la qualitad da lur simbol culinaric cun agid d'in statut: En quel vegn reglada la cumposiziun da las liongias da Son Gagl – exclusivamain charn fina d'animals giuven – ed i vegn scumandà d'aggiuntar il dadens. E surtut: La liongia cunteneva charn-vadè, e betg exclusivamain charn-portg, la quala vegniva duvrada principalmain da quel temp. Cuntravenziuns vegnivan chastiadas.

Il recept è sa midà, la conscienza da qualitad è restada. La liongia da brassar da Son Gagl vegn fatga mo cun charn d'emprima qualitad: Charn dal pèz e da la spatla dal vadè ensem cun panzetta dal culiez e da la tatonna vegnan elavuradas a la delicatessa clera.

Sche la liongia è sontga, è il consum inadeguat da quella in sacrilegi: na mangiai mai ina liongia da Son Gagl cun mustarda!

La servela – problems cun la beglia d'ina liongia populara

I dat bieras designaziuns e modas da scriver per la servela, cervelat (per tudestg er «Stumpen» u «Klöpfer»). Ins n'è gnanc segir, sch'igl è ussa «il» u «la» servela. Ma manegia vegn adina il medem: la liongia nazionala da la Svizra, ina pitga fundamentala da la disa federala da mangiar.

L'onn 2008 ha l'Unium professional svizra da la charn sveglia grondas temas, cura ch'ella ha annunzià la fin da la servela. Il motiv è stà ina midada dal dretg da victualias ch'ha scumandà l'import da beglia bovina da la Brasilia. La servela originala pudevan ins producir mo cun la beglia dal bov zebu da la Brasilia. La beglia da bovs svizzers fiss memia grossa e memia chara. L'agitaziun è stada gronda. Igl è vegnida fundada ina task force ed ins ha perscrutà, experimentà e tschertgà alternativs. La finala èn tut ils amaters da liongias stads levgiads. Beglia da Paraguai, dad Uruguay e da l'Argentina han remplazzà la beglia da la Brasilia. Grazia a la nova paletscha po la servela vegnir giudida er vivanet e spaletschada en moda optimala. Ultra da quai ha ella la dretga storta e las meglras qualitads da vegnir grillada.

La liongia da curry – l'unica liongia cun in agen concern d'auto

Las Svizas ed ils Svizzers empredan plaun a plaun ad enconuscher ed ad apprezzar questa liongia, ch'è la liongia preferida incontestada da noss vischins al nord. Ella vegn normalmain brassada u frittada e tagliada en tocs. Alura derschan ins surengiu ina sosa da ketchup cundida e la serva en in plat da chartun. Sco inventadra da questa liongia vala Herta Heuwer, ina burgaisa ingenua da Berlin. L'onn 1949 duai ella avair purschi sco emprima la liongia da curry a sia bar da marendra. Sco ch'i vegn pretendi ha ella schizunt laschà patentar sia sosa. En il fratemp è sia invenziun davenada ina instituziun tudestga.

Dapi l'onn 1973 vegnan las liongias da curry vendidas mintgadi en las cantinas da l'ovra da Volkswagen a Wolfsburg. I vegnan vendidas tantas liongias da curry tar VW ch'ellas vegnan producidas en ina mazlaria interna da l'ovra. L'onn 2011 èn vegnids vendids 4,8 milliuns tocs. La liongia da curry è pia il product dal concern da VW che vegn produci en la pli gronda quantitad! Las liongias da VW èn uschè popularas ch'ellas vegnan ozendi er vendidas en ils supermarts.

La preschentaziun: Dossier «Spezialitads da liongias».

Dapli infurmaziuns:
chatta.ch/?hiid=4117
www.chatta.ch