

Mangiar e baiver

«Marellas» dal Radio Rumantsch sin disc compact, part 10

Tut sutsura? Da tartuffels blaus e sams nunfritgaivels

Dapi in pèr onns datti tartuffels blaus e carottas violettas en ils regals da verdura. Quests legums che paran exotics n'èn nagut auter che veglias spezias raras indigenas rescuvertas. In pur che cultive-scha talas spezias raras è Christian Weber da Trun. Ses iert è sco in'arca da talas plantas veglias. In'insla, in project da perscrutaziun. El sez producescha er sams. Pertge che quai è tant difficil sco er impurtant udis en questa Marella. (Emissiun dals 11 da matg 2014; redacziun: Anna Serarda Campell).

Il ris

Las Naziuns unidas han declerà l'onn 2004 sco l'onn dal ris. E la Marella preschenta il ris en differentas situaziuns. Anna Lee-Famos, Londra, raquinta dal



ris sco paun da mintgadi dals Chinois. Lothar Caviezel, Roma, infurmescha sur dal ris sco

product agrar e nutritiv. Peter Egloff, Sumvitg, sa regorda da la distribuziun dal ris en in champ da fugitivs. – Cilgia Nogler-Pedrun, Bever, raquinta dals recepts da ris en «La padella». Alexi Decurtins, Cuira, declerà tge che «ris e groma» pudess esser. Gion Duno Simeon, Cuira, lascha reviver rituals dal Giapun en connex cun il ris. (Emissiun dals 25 da schaner 2004; redacziun: Maria Cadruvi).

Capuns made in Zürich

Patria, famiglia, uffanza quai vegn endament tar il pled «capuns». Capuns, senza na vai betg! Surtut betg, sch'ins abitescha ordaifer il Grischun, a Turitg! Ma co far? Telefonar a mamma per laschar trametter capuns fin a Turitg? Cumprar capuns, ma nua? Ubain far sez capuns, ma cun tge? Dumondas e dumondas. La Marella dat resposta sin tut quellas dumondas e raquinta d'in giuven Sursilvan ch'ha fatg or da la miseria da chattar capuns in affar. Ed a la fin vegn fatg il test cun ils capuns «made in Zürich». (Emissiun dals 7 da zercladur 2015; redacziun: Pia Plaz).

Discurs en iert

Gion Rudolf Caduff ha en sia plantera a Sagogn in pèr 100 enferlas ch'el ha tratg sez. Mailers, pairers e plantas decorativas ch'el quinta vender a clientella privata u ad autras orticulturas. El ha 29 onns, è ortulan da professiun e lavura dapi tschintg onns sin sasez. En il discurs en iert manegia el ch'i na saja betg simpel da vegnir sin ina frastga verda sin quest sectur. (Emissiun dals 18 d'avrigl 2004; redacziun: Maria Cadruvi).



Setgenter liongias. FOTO: SIMON MEYER / CC BY-SA 2.5



Viticultura – betg mo ina professiun, mabain tutttavia er in hobby.

FOTO: PD

Maruns n'èn betg chastognas

Sin vias e piazzas da las citads ha uss cumenzà la stagiun dals brassamaruns ed en Bregaglia va liber quests dis la racolta da las chastognas. Dentant mo ina pitschna part da questas chastognas èn vairs maruns. La Marella fa ina visita a Soglio e Castasegna, nua ch'ins cultivescha dapi generaziuns in gaud cun passa 1000 chastagners. Bregagliots raquintan da l'art da setgenter chastognas, davart la tecnica da «sacà» e «van-nà», els tradeschan er co che ins prepara in vermicelles, ina buna «farüda» u co ch'ins fa or da la fleglia dal chastagner in aftershave. (Emissiun dals 3 d'october 2004; redacziun: Guadench Dazzi).

Zitga superstar

La zitga tutga entant tar l'atun sco l'agl d'urs tar la primavaira. Quai n'è betg adina stà uschia. Pir avant in pèr onns ha la schuppa da zitga fatg furora. Ma la zitga è bler daplì che schuppa: mangiativa, medischina, planta decorativa, laterna ed in sinonim per il chau. La Marella preschenta differentes aspects da la zitga – da la cultivaziun en il Grischun en fin a la consumaziun. (Emissiun dals 28 d'october 2012; redacziun: Anna Serarda Campell).

Bulieus – gustus e suspectus

Ils ins vegnan en ina veritabla fevra cun ir a cleger bulieus, auters teman las fevras e las consequenzas ch'in past cun bulieus frestgs pudess avair. La Marella va en il gaud da Staz cun il controllader da bulieus Men Bisaz. Al martgà da Cuira entaupa ella Roma Brenn da Stierva, l'unic pur da bulieus dal Grischun. Ultra da quai tradescha il schef da cuschina Mirco Gruber da l'hotel Stern a Cuira co ch'el prepara bulieus. (Emissiun dal prim d'october 2006; redacziun: Guadench Dazzi).

Rar e char

Il november cumenza la stagiun da las triflas alvas. Per gourmets vala il «tuber magnatum pico» sco ina da las pli grondas delicatessas culinaricas dal mund. Pertge è quai uschia? Co vegn taxada la qualitat dals bulieus e co vegnan ils bulieus duvrads en cuschina? La Marella accumpogna ina gruppa da cuschiniers svizzers a la tschertga da triflas a Savigno en l'Emilia Romagna. (Emissiun dals 12 da december 2010; redacziun: Andrin Willi).

Vins, vits e vignas

«Ozendi, en il temp da stress, è il baiver vin per mai in mument nua che jau poss

star airi e giudair insatge», di Rita Albin che venda vin a Trun e ch'è commembra dal club da vin In vino veritas. A pled vegnan ultra da quai l'expert da vin ed agronom Fortunat Ruffer da la Von Sallis AG, l'ustier Duri Baselgia da Rabius e la viticultura Sofia Hermann da Fläsch. La Marella è stada da la partida a Fläsch durant la vendemia. (Emissiun dals 4 da november 2001; redacziun: Daniela Cavelti).

Il siemi d'in'atgna vigna

Claire Hauser Pult e Chasper Pult han realisà in da lur siemis: Avair in'atgna vigna en Tumleatga gist davant chasa. Questa primavaira han els plantà 300 vits. Ma da racoltar datti pir in 4 onns. En la Marella raquintan els da las lavurs che lur siemi ha purtà en fin uss. Dues dunnas rumantschas che vivan en l'exteriur raquintan er da vignas enturn chasa – da vignas bler pli grondas e da la vendemia. Ina è Catarina Randellini-Cadalbert da Rueun che viva en Toscana e l'autra è Annetta Spinatsch Oudin da Savognin che viva en la Tourraine en la Frantscha Centrala. (Emissiun dals 10 d'october 2004; redacziun: Maria Cadruvi).

Vins e vignas en Vuclina

Tschientaners a la lunga han ils vins da la Vuclina furmà per ils Grischuns ina part da lur cultura culinaria. Ma ils davos ventg onns è quai sa midà, di il viticultur passiuà, Domenico Triacca. Ils Svizzers hajan vieut las spatlas als vins da la Vuclina. I dat bliers motifs per quest fatg, l'image dal «Piff» ch'ins baiva sulettain sin las chamonas da muntognas fa segir e franc er part da quest problem. In fenomen grev da chapir – pertge ch'ils vins da la Vuclina tutgan oz tar ils megliers da l'Italia, quai mussan premis naziunals ed internaziunals. Nus dain in sguard en la Vuclina, sin lur terrassas da vignas, sin las metodos modernas da produziun e sin lur vins. (Emissiun dals 13 da matg 2012; redacziun: Andrin Willi).

Favugn e mistral – ils vins da l'annada 2010

Tgenin è il factur da qualitat il pli impurtant per in vin? La natira, vul dir l'annada. Che quai è uschia s'accorsch'ins pir sch'ins emprouva diversas annadas dal medem vin in sper l'auter. La Marella dat in tgit sin l'annada 2010, per quai avain nus visità viticulturs da Châteauneuf-du-Pape e dal Grischun. Dus extremists – in'annada. (Emissiun dals 10 d'october 2010; redacziun: Andrin Willi).

Da dialas verdas e blaus

Bleras chaussas vegnan vendidas cun istorgias, ma be paucs products han in'istorgia uschè mistica e conspirativa sco l'absint. Avant 100 onns han ins scumandà il destillat en Svizra, ma davent da l'onn 2005 è la produziun e la vendita puspè lubida. Temp per in viadi en la Val de Travers. Temp per ina degustaziun tar producents d'absint en Frantscha ed en Svizra. (Emissiun dals 19 da settember 2010; redacziun: Andrin Willi).

Ir ad alp: Da strapatschs e da la gronda libertad

Bliers sa siemian dad ir per ina stad ad alp. La fin finala è però mo paucs prontos da passentar trais en fin quatter mais ad onn en cumpagnia da sitgs e vatgas u da curren di per di suenter ad in pèr 100 nursas u a chauras lunaticas. Las signunas Aita Largiadèr da Sta. Maria e Christina Tuor-Kurth da Surrein han passentà pliras stads ad alp. Ellas raquintan da lur mintgadi ad alp: Davart l'esser suletta, dal far chaschiel, da la muaglia, dals turists, dals umens e dal diavel. (Emissiun dals 8 da zercladur 2003; redacziun: Guadench Dazzi).

Tranter stalla, stanchel mort e chaldèra – ina visita sin l'Alp Prasüra en Val Müstair

Dapi nov onns passenta Aita Largiadèr la stad sin l'Alp Prasüra. Quella tegia sa chatta en vischinanza dal Pass Umbrail en Val Müstair. Qua elavura la jaura da 32 onns fin 800 liters latg a di: Ella fa paintg e chaschiel, ella mulscha las vatgas e tgira il muvel sitg. La signuna ama il contact stretg cun la natira, ma er la collavuraziun intensiva cun ils collegas è ina sfida per ella. Regularmain lavura ella 15 uras il di ed adina puspè arriva ella a ses cunfins psicichs e fisics. La Marella dat in sguard en il mintgadi da l'alp e nus empruvain da respunder la dumonda, pertge che Aita Largiadèr va malgrà ils strapatschs adina puspè sin l'Alp Prasüra. (Emissiun dals 14 d'avust 2005; redacziun: Sara Hauschild).

Caligula, Jupiter, Caramba ed auters – Ils taurs e las vatgas da la razza scotta

Ellas èn nunpretensiusas e patgificas, las vatgas cun la tarmenta corna ed ils chavels lungs. Ed ellas giandan gronda simpatia, er ordaifer l'agricultura. La Marella fa ina visita sin il bain puril da Leo Capaul a Ruschein. La è il taur Caramba a dis. El haja buns chaluns ed in

caracter excellent. Er il caracter dal taur Caligula vegn ludà da ses possessur Ronald Cahenzli da Siat ch'è president da l'Uniuon svizra da vatgas scottas. «Las vatgas scottas èn in trend» di Curdin Foppa, il cusseglader puril al Plantahof. El infurmescha per tge manaschis che questas vatgas levas èn adattadas. (Emissiun dals 14 da december 2003; redacziun: Maria Cadruvi).

Liongias – zappaditsch, ina pel e dus nufs

Liongias frestgas, liongias fimentadas, salsizs ed andutgels – er sch'adina damain famiglias fan batgaria da chasa, èn liongias pli che mai ina delicatessa retschertgada. Il pur Paul Nicca da Donat ed il mazler Reto Lanfranchi da San Niclà produceschan e vendan liongias. En il Grischun datti ina gronda varietad e cultura da far liongias. La Marella dat in'invista en l'art ed ils secrets da far liongias da tartuffels e salsizs da muntanella. (Emissiun dals 3 da december 2006; redacziun: Guadench Dazzi).

Mhm, kebab!

Kebab è il nov hamburger. Ils locals cun la spezialitad tirca kebab creschan sco bulieus or dal terratsch. La charn per ils kebabs svizzers vegn per gronda part da Winterthur da la firma da Zeynel Demir. El ha fatg ina gronda carriera: dal fugitiv al retg dal kebab en Svizra. La Marella va suenter a si'istorgia e visita la pli gronda fabrica da kebab en Svizra. In'emissiu «scharf mit alles» cun stopps tar Martin Heimgartner, il brassader da kebab da Scuol, e tar Haydar Maybarskan, che discurra rumantsch e cumbinescha a Cuira capuns cun kebabs. (Emissiun dals 27 da zercladur 2010; redacziun: Chatrina Josty).

200 onns stgatlas da conservas

Ils 25 d'avrigl 1810 è vegnida patentada la stgatla da conservas. Cumbain che ses image n'è betg il meglier, datti er suenter 200 onns anc bliers aspects a favur da la stgatla da tola. Nus documentain il svilup da l'invenziun, oriundamain fatga per las truppas da Napoleon, e guardain nua e co che las stgatlas vegnan producidas oz. In num d'ina firma svizra che na dastga medemamain betg mancar en quest connex, è quel da la Hero a Lenzburg. Nus dain in tgit en ses archiv. Istorgias, regurdanzas, cifras e fatgs davart la «pitschna» revoluziun en il sectur da nutriment. (Emissiun dals 11 d'avrigl 2010; redacziun: Andrin Willi).

Russers, tatsch e frutta di mare

Duvrava ina chasada avant 100 onns la mesadad da las entradas per il mangiar, eran quai l'onn passà en media mo anc 7 %. Mangiaun nus pia adina pli varià e pli abundant per adina damain raps? Tge mangiavan nossas tattas d'ensolver e tge cuschinan oz lur biadis? La Marella dat in sguard sin ils plats grischuns, in cuc en las cuschinas e sa metta a las maisas da famiglia. Tge è sa midà en nossa cultura culinaria e nua èn las preferenzas ozendi? Persunas da differenta vegliadetgna, umens e dunnas tranter 20 e 85 onns, raquintan da lur biografia culinaria. (Emissiun dals 11 d'october 2009; redacziun: Guadench Dazzi).

La preschentaaziun:

«Marellas» dal Radio Rumantsch: Contribuziuns emessas ils onns 2001–2015, accessiblas en la Biblioteca chantunala sin disc compact.

Dapli infurmaziuns:

chatta.ch/?hiid=4734
www.chatta.ch