



Farina Bóna

Das Osernone-Tal röstet auf

Text und Bild: Esther Kern

Nunzia. Immer wieder fällt der Name, im Osernone-Tal im Tessin. Ältere Bewohner erinnern sich noch gut an die Müllerin aus dem Dorf Vergeletto, die Mais in einer grossen Eisenpfanne über dem Feuer röstete, bis er aufpopte, und ihn dann mahlte. Und weil sich die jungen Osernoner damals vor allem an der Mühle die Taschen für die sehr langen Schulwege mit Popcorn füllten, lächeln einige verschmitzt zu ihrem Namen. Nunzia. Das gemahlene Mais, Farina bóna – «gutes Mehl» – war lange Zeit ein Grundnahrungsmittel im Tal. Heute gilt Röstmehl als exotisch, man begegnet ihm beispielsweise auf Reisen in Tibet oder Chile. Dabei ist das Osernone-Tal in Vergessenheit geraten. Nunzia verstarb im Jahre 1957. Bis in die Sechzigerjahre produzierten einige Müller noch Farina bóna, dann verlor sich die Tradition. Doch die alten Zeitzeugen stehen noch immer in den Dörfern des Seitentals vom Centovalli: In Nunzias alter Mühle hängt noch der schwere Eisentopf, mit dem sie den Mais über dem Feuer röstete, steht noch der grosse, runde Stein, mit dem sie den Mais mahlte. Und manchmal weht sogar ein feiner Popcornduft durch die halb zerfallene Mühle.

Der Duft kommt allerdings von nebenan, wo der Lehrer Ilario Garbani (50) eine neue Produktionsstätte für Farina bóna eingerichtet hat. Heute entstehen daraus Cremes, Glacés, Kekse und sogar ein süsser Brotaufstrich. 2007 röstete Garbani erstmals Mais in Vergeletto und stellte daraus Farina bóna her. Anstoss für sein Engagement hat ihm ein Schulprojekt gegeben. Selbst im Dorf aufgewachsen und dort neun Jahre Lehrer, erforschte er mit seinen Schülern die Geschichte des Farina bóna. 2006 schloss ein Teil der Schule und Garbani unterrichtet seither in Intragna.

Doch: Das gute Mehl liess ihm keine Ruhe. Mit Hilfe der Gemeinde Vergeletto konnte er unter dem Dorfladen die Farina-Bóna-Produktion einrichten. «Die Zusammenarbeit mit der lokalen Bevölkerung ist wichtig», so Ilario Garbani. Denn: Farina bóna ist nicht nur gut auf dem Teller – es soll auch für die Region Gutes tun und zur Wiederbelebung des Tals beitragen. In einem nächsten Schritt wird Nunzias Mühle renoviert und Touristen zugänglich gemacht. Das Gasthaus «Albergo delle Nevi» ein paar Meter weiter soll ebenfalls wachgeküsst werden – nachdem es über 50 Jahre leer stand.

Das Osernone-Tal hat sich in den letzten Jahrzehnten mehr und mehr zu einem Geistertal entwickelt. So stehen etwa in Vergeletto die Ruinen von 4 Mühlen. Für 50 Einwohner? «Mitte des letzten Jahrhunderts lebten hier noch 600 Menschen. Dazu kamen Touristen aus ganz Europa!» klärt Garbani auf. Heute besteht die Bevölkerung hauptsächlich aus Rentnern und einigen wenigen jüngeren Bewohnern, die jedoch fast allesamt in der Region Locarno arbeiten und dafür pendeln müssen.

Dass gerade das Farina bóna mehr Touristen ins Tal bringen soll, ist auf gewisse Art sinnvoll. Denn in anderen Ländern hat die Tradition von und um Röstmehl ähnliche Wirkungen für die Herkunftsregionen mit sich gebracht. Touristen reisen in Tibet Umwege, um sich anzuschauen, wo das «Tsampa» hergestellt wird. Ähnliches geschieht in Chile und auf den kanarischen Inseln. Sogar Japan kennt eine Röstmehl-Variante, das Kinako, das aus gerösteten Sojabohnen gemahlen wird. Mit Farina bóna nimmt das Osernone-Tal einen Platz in dieser Reihe ein und will gleichzeitig die Welt wieder mehr ins Tal holen.



Rezept

Spuma di Farina bóna

von Adriana Brogginì,
Ristorante Stazione, Intragna



Die Einheimischen unterstützen denn auch Ilario Garbanis Engagement. In einem Nachbardorf von Vergeletto, in Gresso, lebt Orlando Garbani Nerini (66). Er war einst Buchhalter in Lugano. Nach seiner Pensionierung kam er in sein Heimatdorf Gresso zurück. Für Ilario Garbanis Projekt hat er auf winzig kleinen Terrassenfeldern Mais angebaut, der nun zur Ernte bereit ist. «Sieht gut aus», sagt Ilario Garbani, nachdem er die ersten Kolben geöffnet hat. «Die Herausforderung ist, auf 900 Metern guten Mais anzupflanzen. Gut genug, dass er sich zu Farina bóna verarbeiten lässt», erklärt er.

Für seine Produktion nutzt er bislang hauptsächlich Mais vom Tessiner Maisspezialisten Paolo Bassetti in Cadenazzo. Schon zu Nunzias Zeiten kam der Mais für Farina bóna mehrheitlich von unten, aus dem Tal. Belegt ist jedoch, dass auch die Terrassen des Onsernone-Tals Mais von ihren kleinen Anbauflächen lieferten, so wie das jetzt Orlando Garbani wieder macht. Seine Maiskolben müssen nun noch zwei Monate luftgetrocknet werden.

Die Ernte muss bergab getragen werden, in die engen Gassen in Gresso. Dort sitzt vor einem alten Steinhaus die Mutter von Orlando Garbani Nerini, die 90jährige Ida. Ja, sie habe Nunzia und ihr Farina bóna noch gekannt – der Farina-bóna-Brotaufstrich aber sei neu und den möge sie nun besonders gern. Auch im kleinen Dorffrestaurant erinnern sich einige noch an Nunzias Farina bóna und bemerken unverhohlen: «Es war noch etwas besser als das von Ilario.» Woran das liegt – die Nostalgie, die Technik, das Werkzeug – kann nicht abschliessend eruiert werden. Dass jedoch Ilario Garbani die Tradition wieder aufleben lässt, das finden sie hier einstimmig alle gut.

So steht er einmal monatlich in seiner Produktionsstube und versucht, die Röstung zu perfektionieren. «Ein Drittel des Maises sollte einen Kamm haben, der Rest bleibt zu», erklärt er. «So hatte es Nunzia gemacht.» Dann entflammt er den Gasbrenner der alten Kaffeeröstmaschine aus Italien. 240 Grad im Innern der Rösttrommel wären ideal. Doch die erste Portion kommt noch fast ungepoppt heraus. Garbani schluckt ein bisschen Enttäuschung hinunter, dann versucht er es ein zweites Mal. Es poppt! Ausgekühlt lässt er dann den gerösteten Mais durch die kleine Mühle.

Unten, im Centovalli, haben mehrere Restaurants die Farina bóna für ihre Speisekarte verarbeitet. Das Ristorante Stazione in Intragna etwa. «Um die Farina bóna zu promoten haben wir den Caffé Speciale entwickelt», erklärt stolz die Wirtin Agnese Brogginì,

während sie das Tablett mit Kaffee und verschiedenen Süssigkeiten, darunter ein Spuma di Farina bóna, serviert. An guten Tagen wird der Caffé Speciale für 7.50 Franken mittlerweile über 100 Mal verkauft. «Viele Gäste erzählen uns, dass sie sich jeweils schon auf dem Wanderweg auf unseren Caffé Speciale mit der Spuma freuen», strahlt Wirtin und Köchin Adriana Brogginì. Für ihre delikate Küche ist sie weitherum ein Begriff, sie wurde mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet. Mit Farina bóna bereitet sie im Winter auch Suppen und Polenta zu. Bei Letzterer ersetzt sie einfach einen Fünftel Maisgriess durch das Mehl.

Ilario Garbani hofft, dass die Touristen bald auch den umgekehrten Weg gehen – und ihren Weg ins Onsernone-Tal zur Farina bóna auf den Spuren Nunzias finden. ♣

Esther Kern, Gourmet-Journalistin und Geschäftsführerin von waskochen.ch, besucht die spannendsten kulinarischen Schauplätze des Landes.

AUSFLUGSTIPP

Das **Onsernone-Tal** ist für viele ein Geheimtipp, nicht zuletzt weil es noch wenig touristische Infrastruktur hat. Dörfer wie **Vergeletto** oder **Gresso** zeugen von vergangenen Zeiten. Die kleine Luftseilbahn «Zott-Salei», deren Talstation hinter Vergeletto liegt, bringt Touristen auf die Alp Salei, die im Sommer mit dem See zum Bade lädt.

Mehr über die Geschichte des Tals erfährt man im **Museo Onsernonese in Loco**. Bis zum 30. Oktober 2011 zeigt das Museum eine Ausstellung zum 100. Geburtstag von Max Frisch. Frisch lebte mit seiner zweiten Frau einige Jahre in einem Haus in **Berzona** im Onsernonetal. In seinem Buch «Der Mensch erscheint im Holozän» beschreibt Frisch unter anderem eine Wanderung vom Valle Onsernone bis nach **Aurigeno** im Maggiatal.

Verkaufstellen

Dorfladen Naguziet in Vergeletto; Berg und Tal in Zürich; Museo Onsernonese in Loco; farinabona.ch Webshop.

Restaurants

Ristorante Stazione in Intragna (direkt beim Bahnhof), daagnese.ch
Ristorante Tentazioni in Cavigliano, ristorante-tentazioni.ch
Hotel Palazzo Gamboni, Comologno im Onsernone-Tal, palazzogamboni.ch

30 g Farina bóna mit 170 g gezuckerter Kondensmilch mischen, 1 dl Nocino-Likör dazugeben und gute vermengen.
1 Liter Vollrahm dazugeben und ca. 5 Minuten schlagen (Schwingsen oder Küchenmaschine).