



Vergeletto im Onsernonetal, Tessin. Copyright: Schweiz Tourismus / Andre Meier.

04.04.2017 10:00 CEST

Popcorn-Duft zwischen Tessiner Steinhäusern

Farina bóna ist ein Mehl wie kein anderes. Es entstand aus der Not, schmeckt süßlich und ist so fein wie Seide. Die schmackhafte Tessiner Tradition aus Vergeletto im Onsernonetal feiert ihr Comeback. Verantwortlich dafür ist Ilario Garbani, Grundschullehrer und Teilzeit-Müller. Warum es bei der Herstellung nach Popcorn duftet, erfahren Besucher auf Führungen.

Die Sonne scheint, das Wasser plätschert – und es riecht nach Popcorn. Für die Bewohner von Vergeletto ist das seit vielen Jahren gang und gäbe. Denn zu Beginn des 19. Jahrhunderts kommt der Mais ins Onsernonetal und somit auch nach Vergeletto. Nach bewährter Manier, aber nun mit Mais anstelle von

Roggen, röstet die damalige Müllerin Nunzia Terribilini die nahrhaften gelben Körner. In einer Pfanne über dem Feuer, bis jeweils ein Drittel platzt. Diese Popcorns werden dann mit den restlichen Körnern in der Mühle vermahlen – und geboren ist das gute Mehl, die Farina bóna.

Der Primarlehrer lüftet das Geheimnis

Heute betreibt der einheimische Ilario Garbani die ehemalige Mühle von Nunzia. Seit rund drei Jahren stellt er das köstliche Maismehl wieder her – als Einziger in der Schweiz. „Immer wenn viel Wasser läuft und das Rad sich dreht, sind wir am Werk“, erklärt Ilario stolz, in gutem Deutsch und mit seinem charmanten Tessiner Akzent. Durch eine Reihe von Initiativen, wie der Restaurierung der alten Mühle in Loco im Jahr 1991, wurden die Erinnerungen an die Farina bóna wieder zum Leben erweckt. Aber erst durch das Schulprojekt von Ilario Garbani – denn er ist eigentlich Grundschullehrer – entstand der Plan, die Produktion im Tal wieder aufzunehmen. Zusammen mit seinen Schülern vertiefte er die historischen Kenntnisse und fand so mehr über diese vergessene Tradition heraus. Denn als Nunzia 1957 verstarb, nahm sie das Geheimnis zur Herstellung der Farina bóna mit ins Grab – und das Rad stand für fast 60 Jahre still.

So fein wie Seide

Immer dienstags oder für Gruppen auf Anfrage führt Ilario Besucherinnen und Besucher durch das kleine Dörfchen und erzählt ihnen die ganze Geschichte rund um das außergewöhnliche Maismehl. Er beginnt den Rundgang jeweils in seinem „Laboratorio“, wo ab und an die Röstmaschinen auf Hochtouren laufen. Denn Ilario produziert sein feines Mehl für verschiedene Schweizer Detailhändler. Die gerösteten Körner bringt er dann in die restaurierte Mühle. „Erst wenn das Maismehl einem Seidenfaden gleich rinnt, ist die Mühle richtig eingestellt und der Müller kann sich zurücklehnen oder anderen Aufgaben widmen“, sagt Ilario und verschwindet. Die Arbeit – besser: die Passion – ruft.

www.myswitzerland.com/de-ch/pages/stories/sommergeschichten/warum-es-zwischen-den-steinhausern-nach-popcorn-riecht.html

Weitere Informationen zum Urlaub in der Schweiz gibt es im Internet unter

[MySwitzerland.com](https://www.myswitzerland.com), der E-Mail-Adresse [info@MySwitzerland.com](mailto:info@myswitzerland.com) oder unter der kostenfreien Rufnummer von Schweiz Tourismus mit persönlicher Beratung 00800 100 200 30.

Informationen an die Medien

Weitere Bilder zur touristischen Schweiz stellen wir Ihnen auf www.Swiss-Image.ch zur Verfügung.

Kontaktpersonen



Valerie von Oppeln

Pressekontakt

Ansprechpartnerin für Medien in Norddeutschland (Hamburg, Niedersachsen, Schleswig-Holstein, Bremen)

valerie.vonoppeln@switzerland.com

+49 (0)30 166 375 072



Andrea Daniele

Pressekontakt

Ansprechpartnerin für Medien in Berlin/Ostdeutschland

andrea.daniele@switzerland.com

+49 (0)30 166 375 074



Krisztina Keilani-Schmidt

Pressekontakt

Ansprechpartnerin für Medien in Hessen, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz und Saarland

krisztina.keilani@switzerland.com

+49 (0)69 509 551 005



Chantal Mayr

Pressekontakt

Ansprechpartnerin für Medien in Baden-Württemberg und Bayern

chantal.mayr@switzerland.com

+49 (0)711 - 207 030 32