

Der Risotto von Locarno

Autor(en): **Schlappner, Martin**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]**

Band (Jahr): **43 (1970)**

Heft 2

PDF erstellt am: **26.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-775727>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

LOCARNO UND SEINE TÄLER

Zwischen Frühling und Herbst lasst uns die Täler durchwandern. In Locarno und Ascona braucht ihr nur die Haustüre zu öffnen und nach irgendeiner Richtung zu gehen, durch erschlossene Felsentäler in eine noch wenig berührte Welt. Die ersten Fremden, die im Auftrage ihrer Obrigkeit, der hohen Regierung, diese Täler erforschten, waren ergriffen.

Karl Victor von Bonstetten (1745–1852) schrieb Anno 1797 über das Verzascatal: «Da bin ich mit Arm und Bein glücklich aus Verzasca angekommen. Die Wirkung der Alpenluft ist unglaublich. Ich sprang wie eine Gemse über die Felsstrasse an den Abgründen und bin weniger müde als diesen Morgen. Die Luft war, wie man sie im Traum wünschen kann. Wir reisten um halb acht auf zwei Pferden mit einem Condottiere, der dem Herrn Syndicator zu Ehren mit dem Hut in der Hand und zwei gebratenen Hühnern unter dem Arm so schnell voranging, dass die Pferde kaum Schritt halten konnten...»

So wird auch berichtet von den Strohflechtern im Onsernone, von den Dachdeckern und Kaminfeuern im hintern Centovalli, von den Mordprozessen und Straferichten, dass einem bald leicht und froh, bald angst und bange ums Herz wird. Die Täler sind längst erschlossen, die wilde Kraft der Bergbäche und Flüsse ist gebrochen, und nirgends mehr wird der Maibaum aufgepflanzt, der hohe Lindenstamm mit den Blumengirlanden und Fähnchen, um den herum getanzt und gesungen wurde:

«Se no vurii cred', sciuri,
Ch'el Maggio sia rivaa,
Vegnii alla finestra
E'l trobarii piantaa...»

Aber den Steinhäusern könnt ihr noch begegnen, dem Dorfbackofen ganz hinten im Valle Verzasca, in Sonogno. Ihr könnt die Fresken an den Kirchen und Ställen bewundern, bald von künstlerisch geschulter Hand, bald unbeholfen, unschuldig und brav von einem frommen Bauern gemalt. Verlasst den Lärm des Tages, flieht für ein paar Stunden in die Einsamkeit dieser Täler. In Brione, hinten im Verzascatal, könnt ihr die Meisterwerke eines Unbekannten entdecken, dessen Abendmahl... Im Maggiatal manch schöne barocke Madonna an einer weissgetünchten Mauer. Im Centovalli halbverfallene Wegkapellen mit Fresken, die vom Tod erzählen. In Corippo, das über einem Stausee liegt, eine schwarze Madonna zwischen Granittreppen und rebenbewachsenen Ställen. Vor der Kirche in Losone einen Blutopferstein. In Ronco Ciseris San Martino, den Dorfheiligen in bischöflichem Ornat, über dem Hochaltar. Wenn ihr dort in den Chor tretet, könnt ihr auch noch zweihundert Jahre alte Fresken und die Monatsbilder, die einen abschliessenden Fries bilden, bewundern... *Peter Riesterer in: «Arrivederci Ascona»*

DER RISOTTO VON LOCARNO

Die Tessiner Fastnacht hat ihren Mittelpunkt in Bellinzona: Am letzten Sonntag vor Beginn der Fasten erfüllt der Rabadan die Gassen und Plätze der Stadt, und aus dem ganzen Kanton, aus Italien sogar und den ennetbirgischen Gauen unseres Landes eilen die Leute herbei, den festlichen Narrenzug mit den mächtigen Köpfen und den kostspieligen Wagen zu sehen. Gibt's in Bellinzona ein Schauspiel zu bestaunen, auf das hin das halbe Jahr vorher gearbeitet worden ist, so halten es die anderen Tessiner keineswegs mit goldenem karnevaleskem Prunk. Die Locarneser etwa begehen ihre Fastnacht mit einer Fröhlichkeit, die ohne jede Schaulust auskommt. Sie bleiben unter sich, und wenn sie Gäste anlocken, so sind es nicht die, die auf ein Schauvergnügen erpicht sind, sondern jene, die Hunger haben.

Die Bürger von Locarno feiern ihre Fastnacht am «Martedì grasso», am Tag genau also vor dem Aschermittwoch. Wenn es sich auch nicht mehr so verhält, dass

18

zu, dass es nur wenige im Volke gibt, die sich zweimal zur öffentlichen Speisung, der letzten Üppigkeit vor der Fastenzeit, rufen liessen. In Locarno nämlich (und gleicherweise auch in Ascona und sogar in Lugano) eröffnet man den Karneval mit einem Risottoessen. Am frühen Vormittag schon prasselt das Feuer unter den bauchigen Kesseln der alten Soldatenküchen, die am Rande der Piazza, unter den noch winterlich laublosen Kastanienbäumen, aufgestellt sind. Ein gutes Dutzend dieser Kessel steht unter Feuer. In den meisten kocht der Risotto, ein regelrecht lombardischer mit Safran, seinem bekömmlichsten Zustand, dem «al dente», entgegen, und in den anderen sieden die Luganighe, die würzig schmackhaften, fetten und nur dem gesunden Magen zuträglichen kleinen dicken Schweinswürstchen. Wer aber hätte an diesem Tag keinen gesunden Magen? Schon vor elf Uhr sammeln sich die Esser rings um die Kochtöpfe. In Bergen sind Semmeln aufgeschichtet. Der Küfer hat ins mächtige Fass mit dem Nostrano, dem prickelnden Americanoroten der Tessiner,

Marmorrelief am Turm der Basilika des heute mit Locarno verwachsenen Muralto. Es stellt den heiligen Viktor zu Pferd dar und wurde von Martino Benzoni aus Mailand 1462 geschaffen. Früher schmückte es den heute zerstörten Rundturm des Schlosses von Locarno. Die Inschrift ist dem Auftraggeber des Kunstwerkes, dem Grafen Franchino Rusca, gewidmet. Photo Flammer

Relief de marbre de la tour de la basilique du bourg de Muralto, intégré aujourd'hui dans la ville de Locarno. Ce saint Victor à cheval a été créé en 1462 par Martino Benzoni, sculpteur milanais. A l'origine, il décorait la tour ronde – détruite depuis – du château de Locarno

Altorlievo marmoreo sul campanile della basilica di Muralto, borgata oggi fusa con Locarno a formare un'agglomerazione unica. È una raffigurazione equestre di San Vittore, eseguita da Martino Benzoni da Milano nel 1462, ed ornava in origine la torre rotonda del castello di Locarno, di poi distrutto. La scritta propiziatoria menziona il committente, conte Franchino Rusca

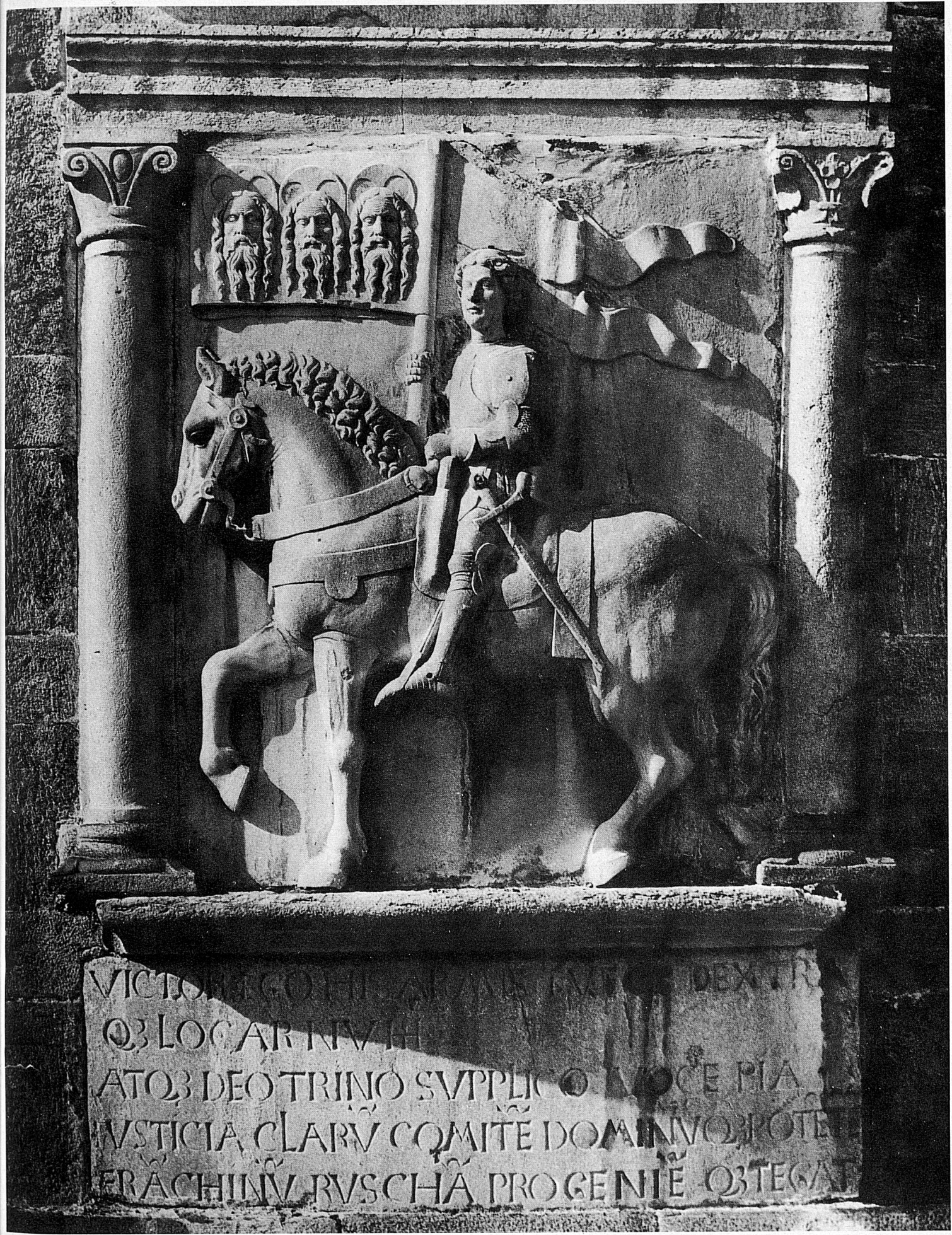
Bajorrelieve de mármol de la torre de la basilica del poblado de Muralto, hoy integrado en la ciudad de Locarno. Este San Victor a caballo, fue creado en 1462 por Martino Benzoni, escultor milanés, quien primeramente decoraba la torre redonda –la cual fue destruída con posterioridad– del castillo de Locarno

Marble relief on the tower of the Basilica of Muralto, which has now become part of Locarno. It represents St. Victor mounted, and was created by Martino Benzoni of Milan in 1462. In former times it adorned the round tower of the Castle of Locarno, which has since been destroyed

Die nachfolgende Aufnahme (Altarvorsatz) stammt von Hans Kasser SVZ, das mehrfarbige Flugbild (Locarno) von Alberto Flammer

dem wirklich einheimischen Wein unseres Südkantons, den Spunten längst eingeschlagen. Von einem hohen Balkon herunter schreit, durch einen Lautsprecher gefördert, die hohe Stimme Modugnos, und keinen gibt es, der sich seiner selig schluchzenden Einladung zum Fliegen im blauen Himmelszelt widersetzen würde. Denn der Himmel wölbt sich in einem herrlichen durchsichtigen Blau über See und Gebirge, und es ist so warm, dass man die Mäntel auszieht, die Jacken aufknöpft, und von den Maskierten, die oft in leichtesten Kostümen stecken, muss jedenfalls keiner frieren. Locarno bestätigt an diesem «Martedì grasso», am kommenden 10. Februar, erneut, dass es sich an klimatischer Milde vor allen anderen Orten unseres Landes auszeichnet.

Modugno singt noch immer, und ist es nicht er, seine eigene Stimme, so sind es doch seine Melodien, die vom Balkon herab über Piazza und Park erschallen. Schon drängt sich das Volk, alt und jung, arm und begütert, rüstig oder gebrechlich, alle sammeln sie sich in eine Gemeinschaft des



VICTORI GOTTFRIDAVI IMPERIO DENTRO
Q3 LOCAR NIVH
ATO3 DEO TRINO SVPLICO MOCE PIA
IVSTICIA CLARV COMITE DOMINVO POTE
ERACHINV RVSCHA PROGENIE Q3TEGAT

Genusses, und dazu gehört die Generosität, mit der die Fremden aufgenommen werden: auch ihnen gönnt man Risotto und Wurst. Zuerst kommen die Kinder an die Reihe: Klassenweise treten viele an, aus den Heimen haben sie sich aufgemacht, und wenn sie nun hintrippeln zu den Risotto-kesseln, die weissen Papierteller und den schmalen Kartonlöffel in der Hand, schreitet den einen die Lehrerin, den anderen die Nonne fürsorglich voran, und auf den Gesichtern aller, auch der frömmsten Schwester, strahlt der festliche Hunger. Eine Stunde lang geht es so, bis die Erwachsenen an die Gunst der Speisung kommen.

So gross der Appetit unterdessen geworden sein mag, man vernimmt unter den Wartenden keine Ungeduld, es gibt kein Drängeln und Stossen (und wo es solches gibt, trägt, es sei geklagt, ein nervöser Deutschschweizer die Schuld daran). Jedermann weiss, dass die Kessel gross und tief sind und dass darin für jeden eine Schöpfkelle voll vom Risotto liegt. Manche freilich begnügen sich dann, wenn die Reihe an sie kommt, mit einer einzigen Kelle nicht, sie lassen sich einen wahrhaftigen Berg von Reis auf den recht unstabilen Teller beigen, krönen den Gipfel mit einer siedend heissen Wurst, schlängeln sich vorsichtig, damit vom Risotto ja kein Gran über den Teller- rand herabflüsse, zum Nostranofass und ziehen sich dann schleunigst zurück in die eine Ecke des stillen Genusses.

Viele solche stille Ecken gibt es allerdings bald nicht mehr. Die Büros haben unterdessen nämlich geschlossen, die Bank-schalter sind abgeriegelt, die Akten im Municipio zugeklappt, die Rolläden an den Geschäften rattern herab, und aus allen Häusern strömen die Menschen herbei, Burschen und Mädchen, Männer und Frauen, Arbeiter, Kaufleute, Polizisten, Professoren, Advokaten und was sonst in den Mauern Locarnos haust. Mit Teller und Becher wandelt ein jeder einher. In den Cafés und Restaurants, die draussen gestuhlt haben, als wär's schon voller Sommer, sind im Handumdrehen alle Plätze besetzt. Auf den Bänken in der Park-anlage sitzen sie eng gepresst, und wer zum bequemem Sitzen keinen Platz mehr findet (und das sind die meisten), bleibt stehen oder lässt sich auf den Rasen nieder und löffelt dort seinen Reis. Wen wundert's, dass am Nachmittag, nachdem jedermann seinen Hunger gestillt hat, die Rasen mit Tellern und Bechern übersät sind? Eine Weile geht es ja doch nur, und die ganze Piazza, die Hauptstrasse und die Lauben ihr entlang werden mit Konfetti dick belegt sein. Die Strassenkehrer werden sich da anderntags auch der Rasen annehmen. Nach dem Risotto beginnt das Fastnachtstreiben der Jungen, und deren

liebstes Vergnügen ist es, die Konfetti mit vollen Händen auszuschütten. Nur die Zimperlichen machen und lachen da nicht mit. Das Locarneser Risottoessen, mit dem das Karnevalstreiben des «Martedì grasso» eröffnet wird, ist nicht, wie man vermuten könnte, ein mittelalterlicher Brauch, geht nicht zurück auf eine einst von der Kirche gespendete Speisung der Armen. Der Brauch ist erst etwa hundert Jahre alt und wurde von italienischen Nobili eingeführt; so wenigstens liessen wir uns berichten. Da heute nobilitierte Spender fehlen, finden sich Behörden, Verkehrsverein und Geschäftsleute zur Finanzierung des Festes zusammen. Der Brauch hat sich zudem auf die Intimität des Essens reduziert. Früher war er mit dem Schauspiel des Einzugs des Karnevalkönigs kopuliert, des Kapilers, wie er hiess. Der König spendete an das Volk, nachdem er den Karneval feierlich proklamiert hatte, auch ein Getränk, das seinen Namen trug, den Kapiler, noch heute die «bevanda locarnese» genannt, ein Gemisch aus Kaffee, Caramel und Rum. Ein Überrest davon gibt sich wohl in der «Caramelschlacht» zu erkennen, die abends beim Maskenball im Kursaal stattfindet. Im gesamten italienischen Karneval spielen die Süswaren eine grosse Rolle. Doch keineswegs hat gegenüber früher die Spendefreudigkeit nachgelassen. Selbstredend ist, dass die Armen unterm Volk von dem üppigen Risotto so viel essen können, wie sie wollen (so viel jedenfalls, als ihre Töpfe und Kesselchen zu fassen vermögen, und so viel, bis die Kochkessel leer sind). Zur Wohlfahrt des Locarneser Karnevals gehört aber auch, dass die Kinder den ganzen Nachmittag über auf Karussells reiten dürfen. Die jungen Burschen strengen sich währenddessen an, in den «mondo della cuccagna» einzudringen, ein Unterfangen, das ihnen wahrlich schwer gemacht wird: Auf einer etwa zwanzig Meter hohen dicken Stange hängt ein Kranz von Salami und Mortadella, von Hühnern und Panettone – wie ein kulinarischer Maibaum sieht das Ganze aus –, und wer von den guten Gaben dieses Schlaraffenlandes dort oben etwas will, muss hinaufklettern. Doch das Klettern ist nur für die Zuschauer ein Spass: Die Stange ist mit Seife eingeschmiert, und so dauert es fast zwei Stunden, bis das Ziel erreicht ist, und nur in gemeinsamer Anstrengung kann es überhaupt erreicht werden. Die Gaben werden denn auch redlich geteilt. Keiner kommt zu kurz – keiner zu kurz mit seinem Spass, treibe er nun Maskenscherz oder flaniere er als Zuschauer durch die Menge. Es ist eine richtige lustige Strassenfastnacht, die ihren Fortgang in den vielen Maskenbällen findet, denen dann erst das Morgenrauen zum Abschluss dämmert. Martin Schlappner

Teilstück eines Altarvorsatzes in der Kirche von Golino im Hinterland Locarnos. Intarsien aus gefärbtem Gips von Giuseppe Maria Pancaldi aus Ascona, 18. Jahrhundert.

Fragment d'un autel de l'église de Golino, dans la belle vallée du Pedemonte, près de Locarno. Marqueteries de plâtre coloré de Giuseppe Maria Pancaldi, d'Ascona (XVIII^e siècle).

Particolare decorativo di un altare della chiesa di Golino, nel retroterra di Locarno. L'ornamentazione è stata eseguita da Giuseppe Maria Pancaldi, di Ascona, nel XVIII secolo, con intarsi di gesso colorati.

Fragmento de un altar de la iglesia de Golino, en el bello valle de Pedemonte, cerca de Locarno. Molduras, en escayola pintada, de Giuseppe Maria Pancaldi, de Ascona (siglo XVIII).

Part of an altar in the church of Golino behind Locarno. Intarsias of coloured plaster by Giuseppe Maria Pancaldi of Ascona, 18th century.

Zum nachfolgenden doppelseitigen Bild: Frühlingshafte Locarno! Dieweil seine Quais am Langensee (200 m ü. M.) bereits in voller Blütenpracht stehen, sonnt sich auf Cardada-Cimetta (1350–1670 m) noch das Skivolk. Diese Höhen über der Stadt erreicht es mit Standseil-, Luftseil- und Sesselbahn. Altstadt und Piazza Locarnos verlocken zum Flanieren.

Nos deux pages suivantes: Locarno (200 m) au printemps. Tandis que les arbres et les jardins des quais sont en pleine floraison, que la grand-place et les vieilles rues engagent à la flânerie, les skieurs s'obattent encore sur les hauteurs de Cardada-Cimetta (1350–1670 m), accessibles par funiculaire, téléphérique et télésiège.

Didascalia per l'immagine sulle due pagine successive: Locarno primaverile: quante attrattive offre Locarno ai suoi ospiti in primavera! A chi ricerca piacevoli ozi, il lungolago fiorito, la piazza centrale, il quartiere antico della cittadina; ed ai fervidi cultori dello sport sciatorio, i campi ancor bene innevati di Cardada-Cimetta (1350–1670 m) ai quali si accede dalla città, successivamente, con la funicolare, la teleferica e la seggiovia.

En las dos páginas siguientes: Locarno (200 m) en primavera. Mientras los árboles y los jardines de los muelles están en plena floración; mientras la gran plaza y las calles de la ciudad antigua incitan al paseo, los esquiadores se entregan todavía a su deporte preferido, sobre las alturas de Cardada-Cimetta (1350–1670 m), accesibles con funicular, teleférico y telesilla.

Goes with following double-page illustration: Locarno in the spring! Even after the embankments along Lago Maggiore (600 ft. above sea level) have begun to put forth all the blossoms of spring, skiers are still sunning themselves on Cardada-Cimetta (4,050–5,010 ft.). These heights above the city are reached via different types of ski-lift. The Old Town and the Piazza of Locarno are ideal for strolling.





