



Bun da savair

Past festiv a la maisa da liongias

Tenor ina dumbraziun uffiziala datti var 400 differentas sorts da liongias en Svizra. En realitad datti dentant pli probabel bler dapli, damai che mintga mazler ha ses agens receipts. E la varietad vegn apprezzada. Las Svizras ed ils Svizzers mangian cun plaschair liongias, las cifras da vendita s'augmentan cuntinuadamain.

La liongia, arcaica ed autentica, è in trend. Las cuschinunzas ed ils cuschinunzs d'emprima classa sa deditgeschan pli e pli a la liongia ed il cudesch da cuschinar il pli nov da Betty Bossy sa numna: "Quaidas da liongia" («Lust auf Wurst»).

Tgenina è Vossa liongia preferida? Nus As envidain da far in viadi d'exploraziun tras il mund da las spezialitads svizras da liongias. Prendai piazza a nossa maisa da liongias!

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 daventà enconuschent en tut la Svizra sco prototip da la liongia setgentada dal Grischun, entant che la designaziun "andutgel" è enconuschenta quasi mo en la regiun.

La discussiun davart las differenzas u davart la concordanza da las duas liongias vegn dentant surlaschada a las spezialistas ed als spezialists. L'andutgel chaschuna er bleras discussiuns linguisticas. Tenor il Dicziunari Rumantsch Grischun deriva la designaziun dal pled latin «inductile» («adattà per trair en»).

Sch'ins discurra per rumantsch d'in «andutgel», fan ins allusiun a la corpulenza. Il fatg interessant è che las bleras linguas enconuschan talas cumparegliaziuns cun liongias. Nus purschain qua ina schelta...

rumantsch:

Esser sco ina liongia
esser fitg magher
ina sc'in andutgel
femna radunda, grossa

tudestg:

Hanswurst
pajass, uman pluffer
Er ist ein armes Würstchen.
El è ina persuna debla, cun la quala ins sto
avoir cumpassiun.

talian (dialect):

T'es un salam!
[translaziun: ti es in salam!]
Ti es in tamazi!

franzos:

Tu es une andouille!
[translaziun: Ti es ina liongia!]
Ti es in tamazi.
un boudin
[translaziun: ina liongia da sang.]
ina dunna nunattractiva

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



Las sairas èn vaira rusticalas, cura ch'il chor viril da Cuira s'inscuntra ina giada l'onn per mangiar liongias cun ossa. Tant las chanzuns satiricas e las sgnoccas maldeschentas 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'occorrenza 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-Vuclina, avant ch'ellas vegnan stagnadas a liongias grossas ed alura fimentadas. Las liongias imposantas ston vegnir cotgas fin a 4 uras.

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

Ina chaussa excellenta 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 applitgada tradiziunalmain mo sur 1200 meters sur mar. Las liongias finidas vegnan splattadas en lur furma caracteristica ed alura setgentadas fin ch'ellas vegnan surtratgas levamain da 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 salsizs renumads cun charn biologica tenor il recept vegl da famiglia sin il pass dal Malögia. Grazia a sias liongias è el daventà enconuschent. „Buna charn dat bunas liongias“, respunda il maister da salsizs sin la dumonda suenter ses recept secret.

Dus en ina – la **liongia cun giabus** dal Vad



Tenor la legenda èn l'imperatur tudestg, Carl il Gross, e ses nevs sa scuntrads l'onn 879 ad Orbe per reglar dumondas d'ierta. La visita nobla cun sia gronda suite ha chaschunà difficultads tar la capacitat dal provediment dal lieu e las reservas èn daventadas stgarsas. In burgais haja alura gì 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 caracteristica 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)“.

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 cuntegneva ella il dadens. Oz è tut different – ma en mintga cas tutga blera charn-bov en la liongia engiadinaisa. Tradizionalmain vegnivan numnadain 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 o «verdhas». Ellas vegnan consumadas per la gronda part en il Grischun. Ordaifer la regiun po la dumonda suenter «Engiadinaisas frestgas» perquai magari chaschunar confusions...

Il punct culminant dal „Rabadan“ – las luganighe



Ellas èn las pitschnas accompagnadras perfetgas per in risot tessinais: las luganighe, las uschenumnadas «liongias crivas cun madiraziun interrutta da mangiar cotgas». Suenter las avoir fatg coier pon ins las brassar supplementarmain sin il gril 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 propi 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 questa occurrenza vegn cuschinà risot en avnauns grondas sin la Piazza. Ensemen 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 Songagliaias ed ils Songagliais nagin pardun: gia il 15avel tschientaner han els segirà la qualidad 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 giuvens – ed i vegn scumandà d'aggiuntar il dadens. E surtut: La liongia cuntegneva charn-vadè, e betg exclusivamain charn-portg, la quala vegniva duvrada principalmain da quel temp. Cuntravenziuns vegnivan chastadas.

Il recept è sa midà, la conscienza da qualidad è restada. La liongia da brassar da Son Gagl vegn fatga mo cun charn d'emprima qualidad: Charn dal pèz e da la spatla dal vadè ensemen cun panzetta dal culiez e da la tatona 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 bleras designaziuns e modas da scriver per la servela, cervela, cervelat (per tudestg er «Stumpfen» u «Klöpfer»). Ins n'è gnanc segir, sch'igl è ussa «il» u «la» servela. Ma manegià vegn adina il medem: la liongia naziunala da la Svizra, ina pitga fundamentala da la disa federala da mangiar.

L'onn 2008 ha l'uniun professiunala svizra da la charn sveglià grondas temas, cura ch'ella ha annunzià la fin da la servela. Il motiv è stà ina midada dal dretg da victualias che 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 alternativas. La finala èn tut ils amatars da liongias stads levgiads. Beglia da Paraguai, dad Uruguai e da l'Argentina han remplazzà la beglia da la Brasilia. Grazia a la nova paletscha po la servela vegnir giudida er vinavant e spaletschada en moda optimala. Ultra da quai ha ella la dretga storta e las meglras qualitads da vegnir grillada.

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



La liongia da lieunga na consista ni mo da manizzaditsch ni mo da tocs chorn da liongia pli gronds, mabain dad omadus. Il manizzaditsch glischant da chorn-portg e da chorn-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 numnadamain ina ingredienza centrala da la liongia da lieunga: la lieunga! Pertge? Ils batgers ed ils amatars da liongias pondereschan gia dapi decennis davart quest misteri. Na correspundeva la lieunga insacura betg pli al gust da la clientella 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 gronda 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.

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



Las Svizras ed ils svizzers emprendan 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 ketschup cundida e la serva en in plat da chartun. Sco inventadra da questa liongia vala Herta Heuwer, ina burgaisa ingeniusa da Berlin. L'onn 1949 duai ella avair purschè sco emprima la liongia da curry a sia bar da marendra. Sco ch'i vegn pretendì ha ella schizunt laschè patentar sia sosa. En il fratemp è sia invenziun daventada ina instituziun tudestga.

Dapi l'onn 1973 vegnan las liongias da curry vendidas mintga di 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 quantidad! Las liongias da VW èn uschè popularas ch'ellas vegnan ozendi er vendidas en ils supermartgads.

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

A chaschun d'ina degustaziun naziunala da liongias ha l'organisaziun Slow food tschernì la mortadella da Puschlav sco «meglra liongia dal pajais». La distincziun è impurtanta: Slow food («mangiar plaun») stat per in mangiar products regionalis cun giudiment ed en moda conscianta ed el furma in cuntrapunct al Fast food uniform e globalisà. Oz è Slow food in'uniun cun var 100 000 commembras e commembers en passa 150 pajais.

Minipic – las consumentas ed ils consuments defendan la liongia



Ultra da sorts pli enconuschentas 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 nunpussaivel da decider, tgenina che duai esser la meglra, 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 setgentaria 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 marena da pausa, proviant per il viadi da scola u per ina spassegiada è na dastga betg pli mancar. Dacurt ha el festivà ses anniversari da 50 onns.