

Osteria Manciana in Scudellate im oberen Valle di Muggio: Sieht nicht sehr einladend aus, ist aber ein gastfreundliches, aufgestelltes Haus seit Generationen.



Cucina della nonna

Pierinas kleine Welt

Das **Valle di Muggio** (TI) hinter dem Monte Generoso ist das südlichste Tal der Schweiz. In der Osteria Manciana am Ende des Tals kocht **Pierina Piffaretti** so, wie es die Frauen seit Generationen tun. Eine Familiengeschichte.

Text Ingrid Schindler Fotos Winfried Heinze

Pierina Piffaretti hat ihren Laden gleich im Haus. Hier lagert sie ihre Vorräte und verkauft sie auch.





Hier gehts lang: Im Dorf von Scudellate führt ein Schild nach Nirgendwo. Einen zweiten Laden gibt es nicht.



Salbei, Rosmarin, Thymian, Lorbeer und Peterli sind Pierinas Küchenkräuter. Sie holt sie aus dem Garten.



Das Mendrisiotto ist Kaffeeland. Die Marken Chicco d'Oro, Cerruti und Moka Efti sind hier zuhause.



Handy? Bei den Piffarettis klingelt noch das Telephon. Der antiquierte Apparat ist in Betrieb.



Hausherr Guerino Piffaretti trinkt seinen Roten, wie es sich im Val da Mücc gehört. Nicht aus dem boccalino, sondern aus dem tazzino bzw Tazzin.



Alte Siphonflaschen und alte Rezepte: In der Osteria Manciana schmeckt die Küche der Nonna wirklich noch wie früher.

Im Val da Mücc scheint die Zeit still zu stehen



Die Freilandhühner aus dem Valle di Muggio haben kräftige Krallen an den Füßen und richtige Muskeln in den Schenkeln.



Desserts gibt es bei Pierina nicht. Wenn, dann Käse oder eine hausgemachte Crostata (Linzertorte) mit Konfi aus dem Garten – das höchste der Gefühle.

Vorspeisen aus der Region: Affettato vom Metzger in Castel San Pietro, Formaggini alti vom Monte Generoso, Zincarlin aus Salorino und Merlot aus dem Mendrisiotto.



«Affettato gab es früher nur am Sonntag»

Hinter der Brücke von Melide fängt das gefühlte Italien an. Das Licht wirkt südlich, die Berge toskanisch, die Poebene kündigt sich an und Milano ist bald näher als Lugano. Bevor man hinter Chiasso tatsächlich das Land verlässt, windet sich ein letztes, grünes, voralpines Tal entlang der Breggia zurück in die Schweiz, in die Berge, zum Monte Generoso hinauf. Das Valle di Muggio, Val da Mücc, wie die Einheimischen sagen, ist das südlichste Tal der Schweiz – und ein Mikrokosmos für sich. Eine kleine Welt, über Mendrisio und Chiasso zu erreichen, die unterschiedlicher als die beiden Hauptorte des südlichen Tessins nicht sein könnte. Hier die laute Konsumwelt von Foxtown in Mendrisio (das grösste Shopping-outlet Europas) und die Betriebsam-



Slowfoodprodukt Zincarlin dalla Val da Mücc: der gepfefferte, kräftige Käse wird während der Reife zwei Monate täglich mit Weisswein gewaschen. Man isst ihn zu Polenta, Aufschnitt oder mit Honig zum Dessert.

Pierinas heisse Öfen: Zwischen Schoggi-tafeln und Erbsen in der Dose stehen Waage und Wurstmaschine von Berkel in Ferrari-Rot in ihrem Lädli.



Gemüse wächst im Garten, der Rest kommt aus dem Tal

keit Chiassos, dort das vergessene, einsame Grenztal zu Italien, das authentischer nicht sein könnte.

CUCINA POVERA

«Dio mio! Der grosse Unterschied zu Italien?» Pierina Piffaretti, 62, steht an der Aufschnittmaschine und schneidet Schinken für den Affettato auf. «Aufschnitt gab es nur am Sonntag, warme Vorspeisen hatten wir nie. Die Italiener dagegen», die Cheffe der Osteria Manciana am Ende des Valle di Muggio betont jede Silbe, «die haben immer erst ein Primo, dann ein Secondo gegessen. Bei uns gab es ein einziges Tellergericht, basta! Polenta mit Milch, Polenta mit Käse, Polenta mit Kartoffeln, Polenta mit Fleisch, Kastanienbrei, Risotto oder Minestrone.» Da haben wir es: das ganze Repertoire der Cucina povera, wie es für das Valle di Muggio bezeichnend ist.

In der hintersten Ecke der Schweiz, in Scudellate, 923 m über Meer, 25 Einwohner, endet die Welt also am Tellerrand? «Quatsch!» widerspricht Pierinas Mann Guerino Piffaretti, 69. «Schon mein Urgrossvater blickte darüber hinaus, genauer gesagt über die Grenze nach Italien.» Das nächste Dorf – Erbonne – liegt nämlich schon in Italien, im Valle Intelvi. Es ist nicht mit dem Auto, sondern nur zu Fuss zu erreichen.

MANCIANAS GESCHICHTE

Guerinos Urgrossvater Pietro Manciana ist den Weg hinüber nach Erbonne oft gegangen. Er war Lehrer, Zollbeamter und Wirt in Scudellate. «In Erbonne lebten damals nur Tessiner aus Scudellate», erzählt Guerino Piffaretti. «Der Urgrossvater hat sich um die 17 Kinder aus dem Nachbardorf gekümmert und sie in die Schule nach Scudellate geholt, denn die Italiener wollten sie nicht in ihrer Schule unterrichten.» Pietro Manciana lebte mit seiner



Pierinas Garten-Minestrone. Wer mag sich da nicht gern hinsetzen und den Löffel in die Hand nehmen?

Minestran

MINISTRONE DELL' ORTO

- 1 grosse Zwiebel • 3–4 Lauchstangen • 4 Rüebli
- 5 grössere Kartoffeln • 200 g Borlottibohnen, getrocknet
- 400 g Wirz • 400 g Mangold • 1 – 2 EL Tomatenmark
- 2 Zweige Salbei und Rosmarin • 2 EL Butter, 2 EL Öl
- 5 dl Rindsbouillon • Salz, Pfeffer • 2 EL Peterli • Parmesan

Alles Gemüse klein schneiden, in Butter und Öl anziehen, Bouillon aufgiessen, Kräuter dazugeben 1 1/2 Std. köcheln lassen, salzen, pfeffern. Kräuter entfernen, mit Peterli und Parmesan bestreuen.

TIPP

Die Menge reicht für 8 Portionen. Statt Borlottibohnen kann man grüne Bohnen verwenden.



Ein richtiges Freilandhuhn wie Pierrinas Guggel aus Castel San Pietro entspricht mindestens zwei herkömmlichen Supermarkt-Poulets und mundet zweimal so gut.

Gall in ümid

POULET IN SAUCE, FÜR 6 PERSONEN

- 1 frisches Huhn, etwa 2,5 kg schwer • Mehl • 1 1/2 EL Sonnenblumenöl • 50 g Butter • 2 Zwiebeln, gehackt • 3 Knoblauchzehen, gehackt • 10 Salbeiblätter • Salz, Pfeffer • 3 dl Weisswein • 2 – 3 Stängel Thymian • 1 kleine Dose Tomaten, Pelati, gehackt, oder 4 – 5 frische Tomaten, blanchiert und gehäutet
- 1/2 l Rindsbouillon

Das Huhn in 16 Teile zerlegen. Öl und Butter in einer grossen, weiten Pfanne erhitzen, Pouletteile darin anbraten. Wenn sie Farbe angenommen haben, mit Mehl bestäuben, Zwiebeln, Knoblauch, Salbei dazugeben, anziehen lassen. Salzen, Pfeffern, Weisswein angiesen, Thymian, Tomaten und Bouillon zugeben. Umrühren, Satz lösen, 1 1/2 Std. sanft köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

TIPP

Klassisch mit Polenta oder Risotto im Teller servieren.

Rezepte werden von Generation zu Generation gereicht

Schwester zusammen, beide waren ledig, hatten keine Kinder und wünschten sich eine Erbin. «Pietro Manciana ging also zu einem kinderreichen Cousin in Italien, sagte zu ihm, 'du hast doch so viele Kinder, gib mir eins' und kam mit dem achtjährigen Guerino nach Scudellate zurück. 1913 adoptierte er den Jungen. Der lernte ein paar Jahre später Maurer, ging in die deutsche Schweiz und die Mancianas waren wieder allein.

Da nahmen sie die junge Italienerin Giuditta zu sich, damit diese nach ihnen schaute. Guerino Manciana verliebte sich in die 17-Jährige. Die beiden heirateten und bekamen zehn Kinder. Giuditta blieb mit den Kindern in Scudellate, Guerino pendelte weiter zwischen der Deutschschweiz und dem Valle di Muggio hin und her.»

DIE KLEINE DORFBÄCKEREI

Guerino Piffaretti setzt die Familiengeschichte fort: «Guerino Manciana, mein Grossvater, hat das heutige Gebäude der Osteria Manciana 1930 mit den Männern vom Dorf gebaut. Damals lebten 150 bis 160 Menschen in Scudellate.

Die Männer arbeiteten damals bei der SBB, in den Banken, Goldfabriken oder Kaffeeröstereien unten in Chiasso und Mendrisio oder in der Landwirtschaft. Der Grossvater hat sie eine Saison lang bezahlt, damit sie im Dorf blieben und ihm beim Bau der neuen Osteria halfen. Hinzukam ein kleiner Laden und eine Bäckerei.»

Nun kommen die Piffarettis ins Spiel: «Ein Bäckergezell namens Piffaretti aus Novazzano im Mendrisiotto kam 1939 mit dem Velo die 17 Kilometer lange Strasse von Mendrisio herauf. Er suchte Arbeit, fand sie und dazu sieben junge Frauen, die einen Mann suchten: die Töchter der Mancianas. Meine Mutter Agnese hat das Rennen gemacht.



Beim Einrieseln der Polenta gut mit dem Schneebesen rühren.

1942 heirateten die beiden. Bald danach kam ich auf die Welt. Der Vater betrieb die kleine Dorfbäckerei, die Mutter den Laden und die Beiz. Agnese, heute 94, steht manchmal immer noch im Laden», sagt Guerino Piffaretti.

CUCINA DELLA NONNA

Ihrer Schwiegertochter hat Agnese das Kochen beigebracht, so, wie man es im Valle di Muggio macht: einfach, währschaft, mit dem, was

Polenta

POLENTA FÜR 4 PERSONEN

- knapp 2 l Wasser • 1 knapper EL Salz • 600 g Polenta

Salzwasser zum Kochenbringen, etwas vom Feuer ziehen und Polenta unter Rühren mit dem Schneebesen einrieseln lassen, gut durchrühren. Topf wieder aufs Feuer ziehen und bei geringer Hitze sanft köcheln lassen (besser weniger stark, dafür länger). Aufpassen, dass der Maisbrei nicht zu trocken wird.

TIPP

Auf dem Feuer (Holz- oder Gasherd) in einem Kupfertopf gekocht, schmeckt Polenta am besten. Viele verwenden im Tessin Polenta-Automaten, die einem das ständige Rühren abnehmen. Der Wasserbedarf richtet sich nach der Polentasorte, rote braucht mehr als gelbe.



Rühren ist überhaupt das A und O, ob von Hand oder maschinell.

der Garten, die Bauern, Käser, Müller und Metzger des Tals hervorbringen. Daran hat Pierina nichts geändert, sie setzt die Cucina von Nonna Agnese unverändert fort. In den Topf kommen nur Zutaten aus der Region. Beispielsweise Polenta aus der Mühle von Bruzella (Seite 97), Kastanien aus den Wäldern von Cabbio, Formaggini alti, kleine, säuerliche Frischkäse von den Alpen am Monte Generoso oder Zincarlin von Marialuce Val-

Maiale hat im Valle di Muggio einen hohen Stellenwert. Die Kuh einen noch höheren: «Eine zu schlachten, bedeutete, das Geld zum Fenster hinaus zu werfen», sagt Pierina.



Osso buco con Polenta

OSSOBUCCI VOM SCHWEIN MIT POLENTA

- 4 halbierte Schweinshaxen (à 200 – 250 g) • 1 EL Butter, 1 EL Öl
- Paprikapulver, Zimtpulver, Muskatnuss, gemahlen • Salz, Pfeffer
- 2-3 dl Weisswein • 1 Knoblauchzehe, fein gehackt • 1 Zwiebel, gehackt
- 10 Salbeiblätter • 2 Stangen Lauch • 2 Rüebli
- 1 l Rindsboullon

Beinscheiben in Butter und Öl anbraten, mit Paprika, Zimt und Muskatnuss würzen, salzen und pfeffern. Mit Wein ablöschen. Knoblauch, Zwiebel, Salbei dazugeben. Soviel Boullon angießen, dass die Beinscheiben bedeckt sind. 1 1/2 – 2 Std. zugedeckt in Flüssigkeit schmoren. 1/2 Std. vor Ende der Garzeit Lauch und Rüebli in Scheiben dazugeben. Mit Polenta servieren.

«Verwertet wird alles, es gibt dann halt ein Resteessen»

tulini aus Salorino. Die kegelförmigen Charakterkäse aus roher Kuh- oder Ziegenmilch sind übrigens das erste Slowfoodprodukt der Schweiz. Das Gemüse, das Pierina verwendet, holt sie aus dem Garten. Es entspricht dem, «was im Tal wächst: Lauch, Rübli, Krautstiel, Wurz, Sellerie, Tomaten, Rhabarber, Zwiebeln, Knoblauch und Kräuter.» Mit Salat ist es nicht weit her. «Wenn überhaupt, dann Zichoriensalat, sehr fein geschnitten und mit Zwiebel und Essig sauer angemacht».

POULET FÜR DEN BRODO

«Jeder hatte früher einen Orto, Gemüsegarten, und hielt Kügel und Hühner für Fleisch und Eier. Fleisch gabs natürlich nur an Festtagen.» Solch stattliche Freilandgüggel mit Krallenfüssen und richtigen Schenkeln, wie sie für Gall in ümid in Pierinas Laden bereitliegen, picken heute nicht mehr in ihrem Garten herum. Sie kauft die Poulets beim Metzger in Mendrisio. Supermarkthühner kommen ihr nicht ins Haus. Regelmässig kocht Pierina Poulets für Bouillon aus, «weil der Risotto damit viel besser schmeckt». Viele würden das im Muggiotal immer noch so halten und Risotto nur zubereiten, wenn sie am Tag zuvor eine gute Suppe gemacht hätten. Unter Fleisch versteht man im Valle di Muggio traditionell Schwein. «Zum Beispiel Ossobucci», sagt Pierina: «Die Beinscheiben sind immer vom Maiale, denn Kühe waren, wegen der Milch, viel zu wichtig, um sie zu schlachten.» Dort, wo sie herkomme, von Riva San Vitale am See, kam Fisch auf den Tisch, «oft Pesce in carpione, anders als hier oben in Scudellate».

PIERINAS GESCHICHTE

Nun ist Pierina mit dem Erzählen an der Reihe, wie sie ins Valle di Muggio kam: «Mit 16 Jahren lernte ich Guerino am Quai von Riva San



Mit Spiegelei und feingeschnittenem Zichoriensalat ergibt das Resteessen eine komplette Mahlzeit.

Polenta, patate e fuf

RESTEESSEN AUS HERDÄPFELN UND POLENTA MIT EI

- ca. 600 g gelbe oder rote Polentarestes vom Vortag
- 5 mittelgrosse, mehliges Kartoffeln • Salz • 40 g Butter
- ½ Zwiebel, gehackt • 300 - 400 g Käsereste (Formaggini, Fontina, Asiago oder Taleggio), nicht zu alt • 1 EL Raps- oder Sonnenblumenöl • Pfeffer • 4 Eier, fakultativ

Kartoffeln mit der Schale und wenig Salz kochen, schälen, zerdrücken. Zwiebeln in Butter in einer weiten Pfanne anbraten, Polenta und Kartoffeln dazugeben, mischen. Käse gut untermischen, Masse fest mit dem Schaber in die Pfanne drücken. Wie Rösti mithilfe eines Tellers umdrehen, mit Öl am Rand beträufeln, 10 - 15 Minuten braten, pfeffern, nach Belieben mit Spiegelei servieren.

Conigli alla cacciatura

CONIGLIO ALLA CACCIATURA

- 1 Kaninchen, ganz, für 4 - 6 Pers.
- 1 EL Butter und 1 EL Sonnenblumenöl
 - Salz, Pfeffer
 - 1 kleine Zwiebel
 - 1 Zweig Salbei
- 4 dl Rotwein (z.B. Barbera oder Merlot)
- 200 g frische oder 30 g getrocknete Steinpilze
- 4 dl Rindsbouillon

Kaninchen in ca. 12 Stücke zerlegen, in Butter und Sonnenblumenöl anziehen, salzen, pfeffern. Zwiebel, grob gehackt, und Salbeiblätter dazugeben, Farbe annehmen lassen, mit Wein ablöschen, Flüssigkeit einköcheln lassen.

Frische, in Scheiben geschnittene oder getrocknete Steinpilze (1/2 Std. in Wasser eingeweicht) dazugeben, kurz auf sanfter Flamme anbraten, Rindsbouillon angiessen. 1 1/2 Std. sanft schmoren lassen.

TIPP

Weisswein und Steinpilzrisotto dazu servieren. Polenta passt natürlich auch.

Risotto con funghi

RISOTTO CON FUNGHI

- 4 Gläser à 1 dl Risottoreis (am besten Terrenzi alla Maggia, sonst Arborio)
 - 1 EL Butter, 1 EL Öl
- 1 Zwiebel • 20 g getrocknete Steinpilze
- 2 dl trockener Weisswein • 1,3 l Rindsbouillon
- 1 TL Kurkuma • 2 EL Parmesan, gerieben
- 2 EL Rahm oder 20 g Butter nach Belieben
- 60 g Käse (z.B. Formaggini, Gorgonzola, Fontina oder Taleggio)

Reis in Butter und Öl anziehen, fein gehackte Zwiebel dazugeben, 3 - 4 Min. glasig werden lassen. Steinpilze (1/2 Std. in Wasser eingeweicht und ausgedrückt) dazugeben und nach und nach während 25 Min. unter Rühren immer wieder Bouillon angiessen (anfangs nur etwa 3 dl), bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Wenig Parmesan darüber reiben. Nach Belieben mit Butter oder Rahm abschmecken. Käse in kleinen Stücken unterrühren, schmelzen lassen.

TIPP

Wenn der Reis al dente ist, Pfanne vom Herd ziehen, 2 Min. mit Baumwolltuch bedecken, überschüssige Flüssigkeit wird so aufgesogen. Risotto schmeckt mit selbstgemachter Rindsbouillon oder Geflügelbrühe viel besser.



Reis war früher teuer und im Vergleich zu Mais, Kastanien und Kartoffeln etwas Besonderes. Für Fleischgericht mit Polenta verlangt Pierina 18 Franken.

Die Köchin singt, das Essen ist fertig

Vitale kennen. Er arbeitete bei der SBB, ich arbeitete damals in einer Reissverschlussfabrik und bediente nebenbei in einem Restaurant am See.» Vier Jahre später Hochzeit. Als ihr Sohn Oscar auf die Welt kam, zog die junge Familie nach Novazzano ins Haus der Piffarettis. An den freien Tagen fuhr man nach Scudellate hinauf. Die zupackende, fröhliche Schwiegertochter half Nonna Agnese in der Küche, mit der Zeit wurde sie zur Hauptfigur. Vor 16 Jahren schliesslich zogen die Piffarettis ganz herauf.

KEIN KIND VON TRAUIGKEIT

Pierina hebt zum Singen an. Mit kräftiger Stimme schmettert sie in bester Laune ein Lied: «Maramao perché sei morto? Pan e vin non ti mancava. L'insalat è là nell orto e

una casa avevi tu.»

Weil zuvor von Garten die Rede war, sei ihr dieses Lied eingefallen. Auf Deutsch geht das so: «Maramao, warum bist du gestorben?/ Brot und Wein haben dir nicht gefehlt./ Salat ist im Garten und ein Haus hast du gehabt.» Kein Grund also zum Verzweifeln, solange man ein Dach über dem Kopf und etwas zum Essen hat! Freut Euch des Lebens!

Auch die Gäste dürfen sich freuen: Wenn Pierina singt, ist das Essen fertig. «Ich singe dann immer», sagt die muntere Manciana-Wirtin und lacht herzlich. Gegessen wird, was sie gekocht hat, Extrawürste gibt es nicht. Sie stellt schwungvoll die Teller auf den Tisch und zeigt, wer hier der Herr im Haus ist. Guerino sitzt in der Ecke und schmunzelt. ✨



Pierina schreibt keine Speisekarte. Sie kocht, was ihr gefällt.

Am Lauf der Breggia



Romantische Lage an der Breggia: die über 700jährige Mulino di Bruzella.



Müllerin Irene Petraglio mahlt gelben und roten Tessiner Mais auf



alte Art (jeden Mi, Do u. 1./3. So von 14-16.30 bis Ende Oktober).

... und die alte Mühle mahlt

25 Mühlen für Getreide, Marroni, Kakao oder Öl gab es einst am Lauf der Breggia. Irene Petraglio ist Müllerin in der restaurierten **Mulino di Bruzella** und mahlt Mais.

Polenta gab es früher jeden Tag: zum Zmorge kalt mit Konfi und Milch, zum Zmittag warm. Zum Znacht kam Kastanienbrei auf den Tisch», erzählt Müllerin Irène Petraglio. Ihr Lieblingsgericht von früher sei Polenta süss-sauer, mit Mortadella, einer gebratenen, groben, fetten Wurst, Rotwein, Kastanien und Rosinen. Verwende man stein-

gemahlene Polenta, sei es noch besser, denn diese schmecke intensiver als industriell vermahlter Mais. Petraglio betreibt die an der Breggia gelegene Mulino di Bruzella. Schon im Mittelalter mahlte man hier Marroni, Getreide sowie Mais aus der Poebene zu Mehl. Den Mais tauschte man gegen Holz und Kohle aus dem Muggiotal ein. Heute ist die

Mühle ein Museum mit Mühlenbetrieb. «Nach der Schliessung 1965 sollte sie in ein privates Feriendomizil umgewandelt werden, zum Glück wurde nichts daraus», sagt die Müllerin. Die Mühlräder aus Kastanienholz laufen wieder und die Mulino di Bruzella ist mittlerweile die Hauptattraktion des Muggiotals. ✨ Ingrid Schindler

Die Landschaft als Museum

Schneekeller, Dörrhäuser, Mühlen und Vogelfangtürme: Das grüne Grenztal im Schatten des Monte Generoso ist ein Freilichtmuseum für Wanderer.

Lage Das Valle di Muggio ist das südlichste Tal der Schweiz. Das Voralpenttal liegt im **Mendrisiotto** und bettet sich auf einer Fläche von 3'700 Hektaren zwischen 300 und 1'700 m Höhe an die südwestlichen Flanken des **Monte Generoso**.

Anreise Mit dem Auto: Autobahn Lugano – Chiasso, Ausfahrt Mendrisio oder Chiasso. Mit dem Postauto: ab Mendrisio oder Chiasso nach Muggio, umsteigen nach Scudellate bzw. Roncapiano. Für Wanderer: Mit der Zahnradbahn von **Capolago** auf den Monte Generoso, Abstieg nach Roncapiano oder Scudellate ins Muggiotal.

Nachhaltiger Tourismus

Das Muggiotal folgt dem Lauf der **Breggia**, die aus dem italienischen Valle Intelvi kommend im Osten des Monte Generoso in die Schweiz fliesst, diese bei Chiasso verlässt und dann in den Comer See mündet. Die spektakulären, fossilienreichen Breggiaschluchten bei **Castel San Pietro** und **Morbio Inferiore** wurden jüngst zum ersten GeoPark des Landes erhoben.

Im Valle di Muggio begegnet man auf Schritt und Tritt Spuren der Vergangenheit. Die clevere Strategie der Vereinigung Pro Valle di Muggio, die Landschaft zum Museum zu machen, ist ein Paradebeispiel für nachhaltigen Tourismus und Wiederbelebung einer Abwanderungsregion. Im Museo etnografico della Valle di Muggio (MEVM) in der **Casa Cantoni** in **Cabbio** (bis 31.10. Di – So von 14-17 Uhr geöffnet), erfährt man, wo sich die Originalen (Zisternen, Regenwasserbecken, Waschwasser, Mühlen, Köhlereien u.a.) befinden.

Lebendige Vergangenheit

Besonders charakteristisch sind die **Nevère**, die in dieser Dichte nirgends in der Schweiz vorkommen.



Sie sehen wie begehbar, mit Granitsteinen gedeckte, runde Brunnen aus Trockenmauern aus. Da auf den südlichen Viehweiden des Monte Generoso kühlendes Quellwasser fehlt, hat man früher im Winter die **Nevère** mehrere Meter tief mit Schnee gefüllt und darauf frische

Milch, Rahm und Butter gekühlt. Selbst bei grosser Hitze steigen die Temperaturen im Innern nicht über 10 Grad. Ein besonders gut erhaltener Schneekeller befindet sich auf der Alpe Sella oberhalb von **Scudellate**. Im selben Dorf führt ein Wegweiser zu einem dreistöckigen Roc-



Blick von Roncapiano auf die Häuser von Scudellate im oberen Muggiotal.



Foto Museo etnografico della Valle di Muggio

Kühlschrank aus Stein: Im Muggiotal und auf den Alpen am Monte Generoso, wie hier auf Alpe Nadigh, gibt es über 70 Nevère.

colo, einem Vogelfangturm. Vogelfang war in der Region früher sehr beliebt. Mit Lockvögeln lockte man Zugvögel in **Roccoli** und erschreckte sie dort derart, dass sie in einer Richtung herausflogen und sich dabei in vor dem Turm zwischen Bäumen aufgespannten Netzen verfangen. Sechs

solcher, bis zu 15 Meter hoher Türme stehen noch im Valle di Muggio. Der Rocolo von Scudellate wurde restauriert und kann besichtigt werden. Der Schlüssel ist in der Osteria Manciana. In der Nähe von **Cabbio** befinden sich einige **Piazza di carbone**, Köhlereien, sowie mehrere **Graa**, tradi-

tionelle Dörrhäuser, in denen im Herbst Marroni aus den Kastanienwäldern des Tals über Feuer getrocknet werden. Die Graa von Cabbio ist in der zweiten Oktoberhälfte wie früher in Betrieb.

Wandern Auf der Südseite des Monte Generoso im oberen Muggiotal begegnet man einigen Roccoli und zahlreichen Nevère: Scudellate – Roccolo – Alpe Sella – Alpe Génor – Alpe Nadigh – Bella Vista (Bahn nach Capolago) – Cascina d'Armirone – Pianspessa – Alpe di Germania – Muggio, Dauer 4 1/2 Std.. Mit dem Postauto nach Scudellate zurück oder hinunter ins Tal. Variante Rundtour: zu Fuss nach Scudellate zurück zusätzlich knapp 2 Std.. Im Spätherbst am schönsten.

Adressen Einkehren Osteria Manciana, Scudellate, Tel. 091 684 11 36, mittwochs Ruhetag; Grotto del Mulino, Morbio Inferiore, Tel. 091 683 11 80; Grotto del Giuvan, Salorino, Tel. 091 646 11 61; Grotto Eremo di San Nicola, Somazzo, Tel. 091 646 40 50. **Rassegna del piatto nostrano della Valle di Muggio** Traditionelle Gerichte zu günstigen Preisen in Restaurants des Valle di Muggio vom 16.11. bis 9.12.2012.

Übernachten B & B Marisa Viviani-Chinotti, Cabbio, Tel. 091 684 18 23; Ostello Scudellate (Jugendherberge), Guerino Piffaretti, Tel. 091 648 11 36, B & B del Giuvan, Salorino, Tel. 079 891 38 65.

Einkaufen Wurst/ Fleisch: Macelleria Cereghetti, Castel San Pietro, sowie Valsangiaco, Mendrisio; Schoggi: Il Filosofo, Mendrisio; Wein: Mauro Orтели, Corteglia; Zincarlin: Cantina Zincarlin, Salorino; Polenta: Mulino di Bruzella. **Info** Ente turistico de Mendrisiotto e Basso Ceresio, Via Luigi Lavizzari 2, 6850 Mendrisio, Tel. 091 641 30 50. **Ingrid Schindler**