

Il risotto del consigliere comunale

I ticinesi sono affezionati alle loro tradizioni carnevalesche. Anche se non ci vanno mascherati o non trascorrono la notte ballando, prendono quantomeno parte alla risottata collettiva in piazza. E tra i cuochi figurano anche delle autorità.



Quando a carnevale in Ticino si cucina il risotto in piazza: risottata popolare a Lugano.

Foto: Ticinonews

Dozzine di cuochi. Enormi mestoli di legno. Caldaie gigantesche. Quando a carnevale in Ticino si cucina il risotto in piazza, tutto cambia dimensione rispetto ai fornelli casalinghi. L'immagine dei cuochi che mescolano il risotto, possibilmente su un fuoco diretto, è un soggetto fotografico prediletto dai turisti – che ad ogni modo non possono sapere che questi cuochi sono spesso politici o autorità del comune.

Un simbolo del carnevale

In effetti, la preparazione e la distribuzione del risotto alla milanese è per così dire un simbolo del carnevale, cioè di quel mondo capovolto nel quale le au-

torità sono al servizio del popolo. Tutto questo ha radici storiche: accadeva spesso che, il martedì precedente il mercoledì delle Ceneri, del cibo, in particolare del riso, venisse distribuito ai cittadini più poveri. A questo proposito occorre sapere che sino alla fine del XIX secolo le pietanze a base di riso erano qualcosa di molto raro. Si trattava di cibi per gli strati sociali più elevati, oppure venivano serviti al massimo in occasione di un matrimonio.

Ottavio Lurati, professore emerito di romanistica presso l'Università di Basilea e profondo conoscitore delle usanze ticinesi, ha appurato che, all'inizio del XIX secolo, nella Brianza il risotto era co-

mune come piatto natalizio. Da qui, l'usanza si è ampiamente diffusa, in particolare, appunto, in associazione al carnevale. In Ticino, il risotto viene solitamente accompagnato da una luganiga, la tradizionale salsiccia di maiale.

In tempi moderni il retroscena caritatevole è scomparso, e sempre più comuni o patriziati riscuotono anche un piccolo obolo a copertura dei costi della risottata. Ma la tradizione di distribuire un pasto preparato in grandi caldaie all'aperto continua a resistere. Solo ancora in pochissimi comuni vige l'usanza di andare a prendere il risotto con un secchiello, tradizionalmente la «gamella» militare, e di portaselo a casa.

Si mangia tutti assieme in una piazza

Di consueto si mangia tutti assieme in una piazza, così che il tutto si trasformi in una festa popolare. A Lugano, in Piazza della Riforma ne vengono ormai servite circa 4000 porzioni.

La festa è normalmente allietata da una bandella. E non è raro che dal microfono partano delle comunicazioni salaci. «Abbiamo trovato un reggiseno...» è un leggendario annuncio durante una risottata carnascialesca ad Ascona: per carnevale la gente deve pur divertirsi, prima che con il mercoledì delle Ceneri abbia a iniziare la Quaresima.

Aspetti commerciali

Nella realtà, le origini religiose e sociali del carnevale sono ormai quasi dimenticate, mentre a conquistare terreno sono gli aspetti commerciali. Sono sempre più i comuni che anticipano le loro celebrazioni carnevalesche, e non è raro che le stravaganti attività abbiano inizio già a gennaio, come a Cadenazzo, sebbene il mercoledì delle Ceneri cada solo più tardi. Coriandoli, maschere e «guggen» diventano allora una presenza costante per alcuni giorni, mentre nei comuni vicini regna la quiete.

Gli organizzatori cercano con questo di evitare la concorrenza reciproca. In special modo il fulcro del carnevale, associato a tradizioni rurali e contadine e ad

identità locali, si è ormai spostato nelle maggiori città. Bellinzona, dove a comandare è Re Rabadan, si è trasformata in una vera e propria capitale del carnevale. I grandi cortei di Bellinzona e Chiasso sono diventati nel frattempo attrazioni su scala cantonale che minacciano le manifestazioni contemporanee nelle località minori. Ovunque, ad ogni modo, l'alcol scorre a fiumi.

Il direttore del Centro cantonale di dialettologia e di etnografia di Bellinzona, Franco Lurà, si rammarica per gli sviluppi. Per lui, il prolungamento del periodo carnevalesco è altrettanto assurdo del fatto che i biscotti di Natale e le uova di Pasqua fanno una comparsa sempre più anticipata negli scaffali dei negozi. Dal canto suo, Ottavio Lurati ritiene che, nonostante la commercializzazione, le celebrazioni del carnevale continuino a svolgere un importante compito sociale. Radici storiche ha il carnevale ambrosiano, festeggiato nella regione Tre Valli (Leventina, Blenio e Riviera), in Capriasca (Tesserete) e a Brissago, che dura sino al sabato successivo al mercoledì delle Ceneri. Nel Medioevo, le regioni citate appartenevano al vescovo di Milano, mentre il resto dell'odierno Ticino era soggetto alla diocesi di Como. Ma sebbene siano scomparsi da ormai 160 anni, i confini diocesani resuscitano in occasione del carnevale che, in alcune

parti del Ticino, viene festeggiato conformemente al calendario ambrosiano e non secondo quello romano.

Mentre gli organizzatori dei nostri giorni salutano con favore il prolungamento del carnevale romano attraverso quello ambrosiano, per i parroci delle generazioni passate questo rappresentava una spina nel piede. Vi sono addirittura delle testimonianze di sacerdoti della diocesi di Como che stigmatizzavano questo «abuso» e vietavano esplicitamente alle loro pecorelle di mettere piede in territorio ambrosiano durante il carnevale.

Gerhard Lob

Traduzione: Waldo Morandi

Infos:

www.ticino.ch/it/events/details/Risottata-in-Citt%C3%A0-Vecchia/35674.html

Risottata in Ascona.

Foto: Switzerland Tourism/Christof Schuerpf



Bei der Risottata kocht auch mal der Gemeinderat

Dutzende von Köchen. Riesige Holzlöffel. Gewaltige Kochtöpfe. Wenn beim Tessiner Karneval auf der Piazza Risotto gekocht wird, ändern sich die Dimensionen im Vergleich zum heimischen Herd. Das Bild von Köchen, die das Risotto rühren, möglichst auf offenem Feuer, ist ein beliebtes Fotosujet für Touristen. Allerdings können diese nicht erkennen, dass es sich bei den Köchen häufig um Politiker oder Amtsträger der Gemeinden handelt.

Tatsächlich ist die Zubereitung und Verteilung des Safranrisotto sozusagen ein Symbol für den Karneval, das heisst einer verkehrten Welt, in der die Autoritäten das Volk bedienen. Das hat historische Wurzeln: Oft wurde am Dienstag vor Aschermittwoch eine Speise an die ärmere Bevölkerung verteilt, insbesondere eben Reis. Dazu muss man wissen, dass bis Ende des 19. Jahrhunderts ein Reisgericht etwas höchst Seltenes darstellte. Es war ein Essen für die gehobene Gesellschaftsschicht, oder es wurde höchstens mal bei Hochzeiten serviert.

Ottavio Lurati, emeritierter Professor für Romanistik an der Universität Basel, profunder Kenner des Tessiner Brauch-

tums, hat nachgewiesen, dass Risotto Anfang des 19. Jahrhunderts in der italienischen Provinz Brianza als Weihnachtessen verbreitet war. Von dort hat sich der Brauch ausgebreitet, insbesondere eben für die Karnevalsspeisung. Im Tessin wird das Risotto meist mit einer Luganiga, einer lokalen Wurst aus Schweinefleisch, serviert.

Der wohltätige Hintergrund ist in moderner Zeit verschwunden. Immer mehr Gemeinden oder Bürgergemeinden verlangen auch einen kleinen Obolus, um die Unkosten der Risottata zu decken. Aber die Tradition, eine im Freien in grossen Kübeln zubereitete Speise zu verteilen, besteht weiterhin. Nur noch in sehr wenigen Gemeinden hat sich das Brauchtum erhalten, das Risotto mit einem Kesselchen abzuholen, einem Henkelmann, und nach Hause zu bringen. Üblicherweise isst man gemeinsam auf einem Platz, sodass das Ganze zu einem Volksfest wird. In Lugano werden mittlerweile rund 4000 Portionen auf der Piazza Riforma verteilt.

In der Realität gehen die religiös-gesellschaftlichen Ursprünge des Karnevals immer mehr vergessen, während kom-

merzielle Aspekte an Bedeutung zulegen. Immer mehr Gemeinden ziehen ihre Karnevalsfeste vor. Häufig geht das närrische Treiben schon im Januar los, etwa in Cadenazzo, selbst wenn der Aschermittwoch erst spät datiert. Konfetti, Masken und Guggen sind dann irgendwo lokal für einige Tage präsent, während in den Nachbargemeinden Ruhe herrscht.

Die Veranstalter versuchen so, gegenseitige Konkurrenz zu vermeiden. Zumal sich der Schwerpunkt des Karnevals, der einer ländlich-bäuerlichen Tradition und lokalen Identität entstammt, zusehends in die grösseren Städte verlagert hat. Bellinzona, wo König Rabadan das Sagen hat, hat sich zur eigentlichen Karnevalshauptstadt entwickelt. Die grossen Umzüge von Bellinzona und Chiasso sind inzwischen kantonsweite Attraktionen, die zeitgleich organisierte Veranstaltungen in kleinen Lokalitäten bedrohen. Gemeinsam ist allen Orten, dass stets Alkohol in Strömen fliesst.

Gerhard Lob

