



Trippa e fagioli, pietanza gustosa

La cucina della memoria di uno storico ritrovo alle cantine di Mendrisio

Elia Stampanoni

In via delle Cantine a Mendrisio la gastronomia è storia, e anche il vino. Le prime cantine furono costruite nel 1724 e ora se ne contano più di 140, edificate su più piani e adatte per la conservazione degli alimenti ma impiegate anche come abitazioni. In una di queste, al numero 24, c'è il Grotto Bundi, un locale quasi centenario che deve il suo nome al fondatore, Abbondio Calderari. A gestire il grotto troviamo Sandrine e Stefano Romelli che da 24 anni proseguono l'impegno nel segno delle tradizioni. Con vista su quanto rimane della piana agricola di San Martino, ci si può infatti lasciar sorprendere da una cucina semplice ma ricercata, dove il piatto tipico è la polenta al camino. Fatta con una miscela pensata appositamente, a base di granoturco e saraceno, che i clienti possono accompagnare con vari contorni, tutti rigorosamente cucinati in casa, e con oltre 50 etichette di merlot e vini del Mendrisiotto. Non mancano i formaggini della Valle di Muggio, oppure altri piatti tipici del Ticino. Aperto tutto l'anno per pranzo e cena, il grotto può ospitare circa 60 persone ma, soprattutto in serata, è meglio riservare, perché grazie al passaparola l'affluenza è sempre molto alta. Da non perdere è infine una visita alle cantine, dentro e fuori.

Grotto Bundi Via alle Cantine 24 - 6850 Mendrisio
Tel. +41 91 646 70 89 - www.grotto bundi.com



Non solo polenta! Stefano Romelli alle prese con un piatto richiesto ed apprezzato a base di trippa

Kutteln mit Bohnen, ein schmackhaftes Gericht

Eine Küche von früher in einem historischen Lokal in den Kellern von Mendrisio

Elia Stampanoni

An der Strasse der alten Keller von Mendrisio ist Gastronomie gleichbedeutend mit Geschichte; auch bezüglich des Weins. Die ersten Keller wurden 1724 erbaut, mittlerweile sind es über 140. Mehrstöckig und dafür geeignet, Lebensmittel zu lagern, aber auch für Wohnzwecke genutzt. In einem davon, an der Nummer 24, befindet sich seit fast hundert Jahren das Grotto Bundi. Seinen Namen verdankt es dem Gründer Abbondio Calderari. Sandrine und Stefano Romelli führen das Lokal seit 24 Jahren im Zeichen der Tradition. Mit Blick auf das Wenige, was im Gebiet San Martino von der landwirtschaftlich geprägten Ebene übrig geblieben ist, kann man sich von einer einfachen, aber raffinierten Küche überraschen lassen. Die auf dem Feuer zubereitete Polenta ist dabei zentral. Sie wird aus einer eigens dafür ausgedachten Mischung aus Mais und Buchweizen zubereitet. Die Gäste können sie mit den verschiedensten Beilagen, die alle hausgemacht sind, und mit über 50 Merlots sowie anderen Weinen aus dem Mendrisiotto kombinieren. Dazu gibt es Käse aus dem Mugliotal oder andere typische Tessiner Speisen. Das Grotto ist ganzjährig abends wie mittags geöffnet und bietet Platz für 60 Personen. Vor allem abends empfiehlt es sich zu reservieren, weil es dank Mund-zu-Mund Propaganda stets gut frequentiert ist. Nicht versäumen sollte man einen Besuch in den Kellern; von aussen wie von innen.

Trippa fredda con fagioli

Ricetta di Stefano Romelli, Grotto Bundi Mendrisio

INGREDIENTI per 4 persone 600 grammi trippa
300 grammi fagioli bianchi o cannellini già lessati
1 cipolla grande, 1 carota, 1 costa sedano
Prezzemolo, aglio (facoltativo), senape
Aceto, olio d'oliva, sale, pepe

PREPARAZIONE Bollire la trippa tagliata in pezzetti non troppo grossi in acqua salata con la cipolla, la carota e la costa di sedano tagliati in dadini fino a quando la trippa è tenera (circa un'ora). Versare il tutto in uno scolapasta risciacquando con acqua fredda in modo da togliere la collosità della trippa. Unire in una insalatiera la trippa con le sue verdure, i fagioli lessati e condire a piacere. Lasciare riposare un paio d'ore prima di servire questa ottima pietanza, che si può accompagnare con crostini di pane all'aglio.



L'ABBINAMENTO Baiocco Ticino DOC Merlot

Si tratta di un Merlot della Brivio Vini, di colore rosso rubino intenso e gradazione alcolica dello 12.8%. La vinificazione avviene con macerazione in vasche d'acciaio inox, la maturazione in barriques e vasche per oltre 10 mesi. Il profumo è intenso e armonioso, con sentori di frutta a bacca rossa matura, accompagnati da leggere sfumature spezziate. Il sapore è fresco, morbido e fruttato. Baiocco va servito a 16°C e si abbina a paste, carni rosse e formaggi stagionati.

DER WEIN

Baiocco Ticino DOC Merlot

Ein Merlot von Brivio Vini mit intensiver rubinroter Farbe und einem Alkoholgehalt von 12.8%. Maischegärung im Stahltank, reift in Barriques und Stahltanks während über 10 Monaten. Intensiver und harmonischer Duft, Anklänge von reifen roten Beeren, begleitet von einem leicht würzigem Geschmack. Frisch, weich und fruchtig. Baiocco mit 16°C servieren. Passt zu Teigwaren, rotem Fleisch und gereiftem Käse.

Kalte Kutteln mit Bohnen

Rezept von Stefano Romelli, Grotto Bundi, Mendrisio

ZUTATEN für 4 Personen 600g Kutteln
300g weisse Bohnen oder bereits gekochte Cannellino-Bohnen
1 grosse Zwiebel, 1 Rüebli, 1 Stangensellerie-Stengel
Petersilie, Knoblauch (fakultativ), Senf
Essig, Olivenöl, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG In nicht allzu grosse Stücke geschnittene Kutteln im Salzwasser zusammen mit in Würfel geschnittener Zwiebel, Rüebli, Stangensellerie kochen, bis die Kutteln weich sind (ca. 1 Stunde). Alles in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abspülen, um das Klebrige von den Kutteln zu entfernen. In einer Salatschüssel Kutteln und Gemüse zusammen mit den gekochten Bohnen vermischen und nach Belieben würzen. Einige Stunden ruhen lassen. Dieses hervorragende Gericht kann man mit Crostini oder Knoblauchbrot servieren.