



## E fanno TRENTA!



DI DONATELLA RÉVAY

DA TRENT'ANNI LE GOURMETTES TICINESI, ASSOCIAZIONE DI SIGNORE AMANTI DELLA BUONA CUCINA MA NON PROFESSIONISTE, SI RIUNISCONO MENSILMENTE PER CUCINARE ASSIEME SECONDO UN TEMA PRESTABILITO CHE OGNI VOLTA CAMBIA, PER POI GODERE INSIEME DI QUANTO PREPARATO.

**L'**Association des Gourmettes fa parte delle associazioni eno-gastronomiche svizzere e conta sezioni soprattutto nella parte romanda. Una lunga storia, che si protrae nel tempo, durante la quale le cuoche sono solite sfidarsi reciprocamente con le loro creazioni gastronomiche: una storia che ancora continua ad interessare e motivare queste raffinate gastronome che organizzano cene in cui non solo viene considerata la preparazione e composizione del cibo ma grande importanza viene data anche alla mise en place, all'abbinamento con i vini, alla decorazione dei tavoli, che devono ispirarsi al tema della serata, e alla composizione dei menu.

Un lavoro complesso a trecentosessantagradi ma che non le scoraggia affatto, anzi le motiva maggiormente. Le socie attive, tra loro libere professioniste in vari settori, alcune già in pensione, altre casalinghe, altre ancora artiste, sono poco meno di una ventina (alcune in fase di intronizzazione) e al momento di allestire la cena mensile si preparano con cura meticolosa, a cominciare dalla formazione del gruppo in cucina: una capogruppo che con l'aiuto di tre o quattro socie si incarica della cena che viene studiata attentamente in tutti i suoi aspetti. Il risultato di solito è molto piacevole da vedere per gli accostamenti dei colori e l'allestimento in sé, ma soprattutto il cibo è eccellente, ricercato, prelibato. Alcune cene davvero particolari so-

no passate alla storia. Da ricordare, una cena a tema futurista ispirata ai quadri e alla filosofia dell'epoca con accostamenti insoliti; una cena povera a base di ingredienti molto semplici; una cena a base di cioccolato dall'aperitivo al dessert. E poi, alcune cene legate alle tradizioni dei popoli spaziando da nord a sud, da est a ovest dell'intero globo: cena latino-americana, una cena a New York, cena a Buckingham Palace, cena indiana, cena marocchina e tante altre. Una delle ultime aveva per tema "Cena al Quirinale", un'altra "Cena dei Dogi". Molto simpatiche alcune cene a tema fantasia e famose, anno dopo anno, sono diventate le cene di Natale. Da più di dodici anni a tenere dritta la barra è Claudia Bolliger che tra poco, dopo tanto lavoro, cederà lo scettro ad una nuova presidente.

### Dica la verità, vi divertite?

«Oh, sì. E quel che si può notare partecipando ad una cena è l'armonia che si è creata tra le socie diventate ormai delle vere amiche che si aiutano vicendevolmente».

### È molto impegnativo preparare una serata?

«Lo facciamo con grande piacere. Certo, prendersi la responsabilità di sviluppare il tema della serata che comprenda piatti in armonia tra di loro, in cui tutto sia coordinato secondo un determinato fil rouge, allestimento dei tavoli compreso, è molto coinvolgente ma non senza impegno».

### Com'è il vostro 'famoso' Natale?

«Se ogni appuntamento mensile è molto atteso, quello più atteso in assoluto è la Cena di Natale, ogni anno diversa, alla quale partecipano i mariti, e alcuni invitati scelti con cura tra autorità anche del mondo

gastronomico ma non solo. Ogni socia partecipa con almeno un piatto preparandosi diligentemente per l'occasione e curando ogni dettaglio della serata. Come sempre la mise en place è funzionale ma anche esteticamente accattivante, impreziosita da centrotavola e altre decorazioni natalizie. Il risultato è un ambiente conviviale raffinato, perfetto per godersi una serata all'insegna della buona cucina e della compagnia piacevole».

### Nel corso della sua lunga presidenza, di quale iniziativa è più fiera?

«Di tutte le nostre cene ovviamente, ma anche del nostro viaggio annuale di qualche giorno, insieme ai compagni e mariti, verso mete bellissime da un punto di vista culturale e paesaggistico che naturalmente

comprende anche appuntamenti gastronomici puntuali. Siamo state in molte delle capitali gastronomiche specialmente in Italia, dalla Sicilia al Piemonte, al Veneto, a Roma». L'Association des Gourmettes Ticinesi non si limita solo alla promozione della buona cucina, ma almeno una volta all'anno svolge anche attività di beneficenza. La loro passione per il cibo si trasforma quindi in solidarietà e aiuto per coloro che ne hanno bisogno. Da notare ancora, che alcuni anni fa è stato pubblicato un libro curato da Grimod con le ricette preferite di ogni Gourmette. 📖

## COME SI DIVENTA UNA GOURMETTE

Per diventare Gourmettes ci sono alcuni passaggi o meglio 'prove'. Infatti chi desidera inserirsi deve dimostrare la sua bravura preparando in cinque diverse occasioni un antipasto, un primo piatto, un secondo, un dessert e di saper allestire una tavola secondo le indicazioni date dal tema della serata. Sono tutte così entusiaste che ne escono delle vere meraviglie. Ultimamente ci sono alcune candidate che non hanno fatto alcuna fatica ad inserirsi e sono state accolte a braccia aperte. Infatti alcune socie, soprattutto della prima ora, le fondatrici, piano piano stanno diventando socie amiche, pur continuando a partecipare ma con un impegno minore. Molto carina è la cerimonia dell'intronizzazione che normalmente avviene una volta all'anno, quasi sempre nella Svizzera romanda, durante una festa apposita in cui ogni nuova socia riceve, oltre alle congratulazioni festose delle altre socie provenienti dalle diverse sezioni, un sautoir con i colori blu e giallo che distingue ogni Gourmette e che viene indossato nelle occasioni ufficiali. Per le appassionate di cucina che desiderano immergersi in un ambiente di condivisione, creatività e divertimento, l'Associazione Gourmettes Lugano è l'associazione perfetta. Chi vuole unirsi a loro si lasci ispirare da queste signore che hanno saputo trasformare la loro passione in un'esperienza unica e gustosa.