

Datum: 16.08.2016

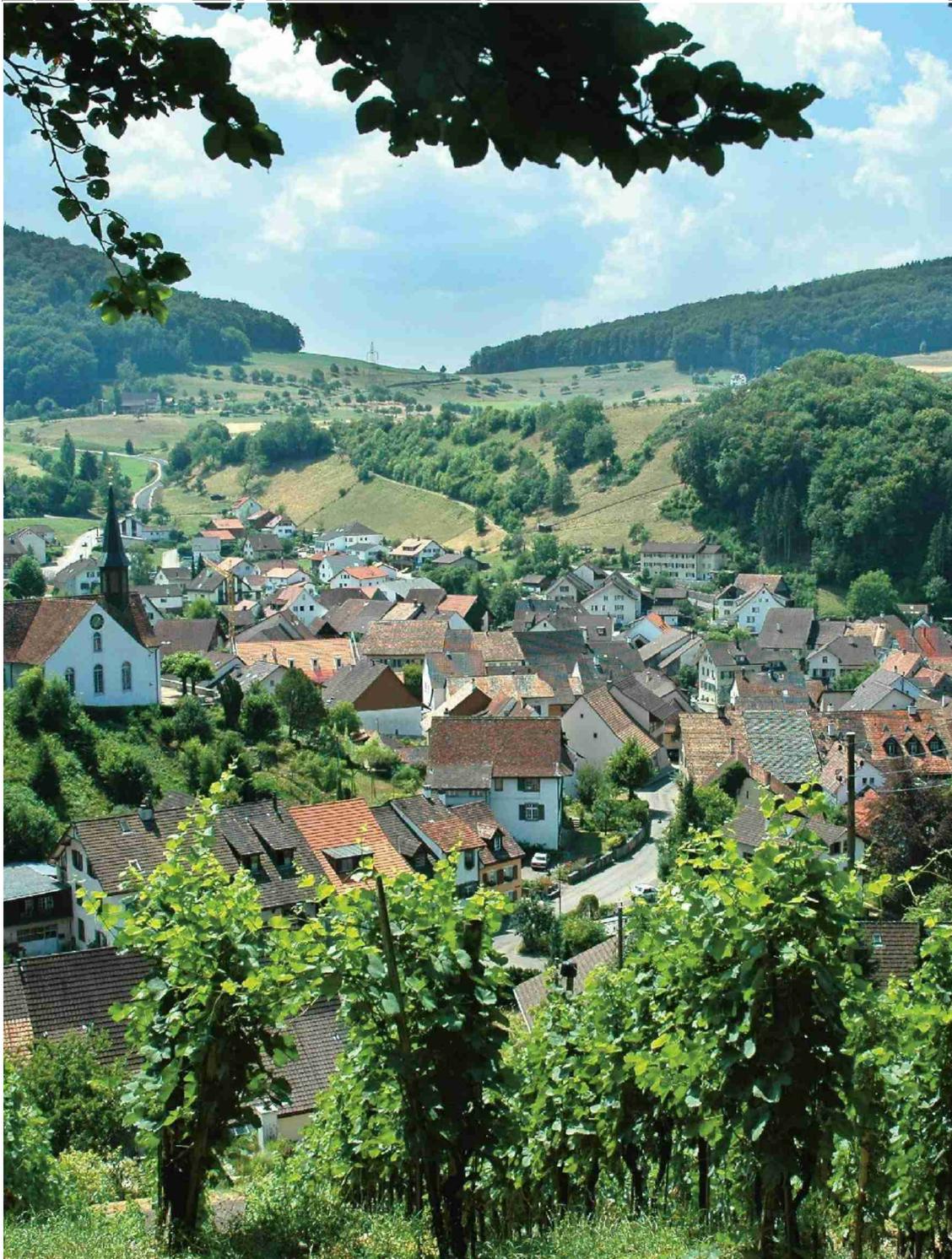
LA SETTIMANA DEL GUSTO



La Settimana del Gusto
1000 Lausanne 6
021/ 601 58 03
www.gout.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 10'000
Erscheinungsweise: jährlich

Themen-Nr.: 283.004
Abo-Nr.: 283004
Seite: 6
Fläche: 171'212 mm²





Liestal, Città del Gusto 2016

Testo, Paul Imhof — Foto, Paul Menz

La capitale del cantone di Basilea campagna non è spesso sotto le luci della ribalta sulla scena nazionale, eppure ha molto da offrire. Durante la Settimana del Gusto che si svolgerà dal 15 al 25 settembre 2016, Liestal aprirà le sue cucine e le sue cantine invitando a prendere posto intorno a un tavolo riccamente imbandito.

In febbraio gli abitanti di Liestal, con carri fiammeggianti e fiacole ardenti, sono passati in corteo lungo le strade della città per scacciare l'inverno. Domenica 25 settembre nello stesso luogo, sulla stessa antica pavimentazione, sarà installata una tavolata lunga più di 200 metri intorno alla quale prenderanno posto 700 ospiti per gustare insieme i frutti della primavera e dell'estate. «Inviteremo tutti a partecipare a una grande festa popolare del gusto» dice il sindaco Lukas Ott.

La cittadina, la «Stedtli», come è chiamata familiarmente Liestal, è una città dal 1296. E lo è anche secondo il metro attuale, dato che ha più di 14.000 abitanti. Eppure resta per tutti la cittadina, non solo per civetteria, ma anche per marcare una netta distinzione da Basilea, dieci volte più grande, che si trova a soli dieci minuti di distanza. Dal 1833 Liestal è la capitale di Basilea campagna. Allora ci vivevano 3000 persone, ma la sua importanza strategica era riconosciuta da tempo.

Dall'epoca dei romani Liestal ha sempre custodito il bivio in cui si biforca un'antica

e importante strada commerciale, la «Hauensteinroute». In direzione sud-ovest questa strada portava, attraverso la Waldenburgertal e passando per l'Oberen Hauenstein fino a Oensingen, a Berna e ai passi alpini dell'Oberland bernese e del Vallese. In direzione sud-est, superando l'Unteren Hauenstein, la via puntava verso Olten, Lucerna e il Gottardo. Chi partiva da Basilea non aveva bisogno di cambiare carrozza a Liestal, ma chi scendeva dai passi del Giura arrivava in città con molte esigenze da soddisfare.

LA SETTIMANA DEL GUSTO



La Settimana del Gusto
1000 Lausanne 6
021/ 601 58 03
www.gout.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 10'000
Erscheinungsweise: jährlich

Themen-Nr.: 283.004
Abo-Nr.: 283004
Seite: 6
Fläche: 171'212 mm²

Oggi nella maggior parte dei casi i treni veloci passano senza fermarsi e l'autostrada si divide soltanto più a est, nei pressi di Augst, in A2 e A3. Con l'evoluzione del traffico anche la fisionomia della cittadina è cambiata. Da tappa lungo un cammino è diventata un luogo in cui si abita; gli antichi sellai e maniscalchi, bottai e conciatori, e gli artigiani che producevano cappelli e guanti sono via via scomparsi; lo spazio libero è stato occupato, nel XIX e nel XX secolo, prima da una prospera industria tessile, che ha fatto di Liestal per qualche tempo la capitale svizzera di questo settore, poi dall'amministrazione e dai servizi.

— Domenica 25 settembre sull'antica pavimentazione di Liestal sarà installata una lunga tavolata, più di 200 metri, a cui saranno invitate 700 persone.

Come Città del Gusto 2016 Liestal vuole valorizzare i propri punti forti, anche se da fuori non sono sempre riconosciuti. «Il nostro obiettivo è essere presenti tutto l'anno e mettere in rilievo il tema comune del gusto in tutto il cantone di Basilea campagna» spiega Tobias Eggimann dell'Ufficio del turismo cantonale. «Con il marchio generale Gusto da Basilea campagna intendiamo offrire ad agricoltori, ristoratori e produttori uno strumento per diffondere informazioni sulla qualità e la varietà delle nostre specialità locali» afferma Lukas Kilcher, direttore del Centro agricolo cantonale Ebenrain.

Ma quali sono le specialità di Basilea campagna? Essendo diventato solo di recente un territorio sovrano, indipendente da chi

per lunghi anni l'aveva dominato da una posizione senza dubbio importante a livello europeo, il cantone non ha potuto certo far nascere dal nulla una propria cultura culinaria. Di prodotti e di piatti ne esistevano da tempo, ma tutti risalenti al periodo della dominazione di Basilea città e frutto di un continuo scambio con i paesi vicini: l'Alsazia e il Baden hanno arricchito la gastronomia di tutta la regione.

Un colpo di fortuna per il giovane semi-cantone fu la scoperta, nel 1836, delle saline di Muttens da cui si sviluppò un'importante industria legata al sale che fu di grande aiuto per l'economia nascente di Basilea campagna e del vicino cantone di Argovia (Riburg). Le Saline svizzere del Reno a Schweizerhalle garantirono ben presto l'approvvigionamento di sale per tutto il paese.

Basilea campagna non produce, come il Vaud, cereali, anche se oggi si assiste a un ritorno del farro. La grande richiesta di latte da parte della popolazione sempre più numerosa della città di Basilea ha spinto a trasformare i campi in pascoli. Il paesaggio collinoso che dalla valle del Reno sale verso l'altopiano del Giura e si estende fino alla sua catena montuosa è caratterizzato da una serie di valli adatte all'allevamento e alla coltivazione di frutta. Dove il suolo e l'esposizione lo permettono si pianta anche la vite che si sta diffondendo in tutta la zona. Negli ultimi anni i vini locali si sono conquistati un'ottima fama e si sono affermati nei concorsi nazionali di degustazione.

Un tempo un tratto dominante del paesaggio della regione erano gli alberi da frutto ad alto fusto. Purtroppo da decenni i grandi meli, peri, ciliegi, prugni e noci sono praticamente scomparsi e solo oggi la loro coltivazione viene di nuovo pro-

mossa perché se ne è capito il valore ecologico e l'importanza per la natura e l'uomo. Per gli agricoltori doversi arrampicare su alti alberi per raccoglierne i frutti non è un piacere, ma il sidro e l'acquavite che si ottengono da quei frutti sono di elevata qualità e ripagano ampiamente della fatica fatta.

Basilea campagna comunque non è solo sinonimo di gustosi prodotti del territorio. A Eptingen è nata una leggendaria bibita gassata - la Pepita. A Oberwil nel 1974 è stato fondato il Fibl, l'istituto di ricerca per l'agricoltura biologica. A Lauwil, in presenza di un padrino d'eccezione, un ispettore federale, il 1° luglio 1999 è stato ufficialmente prodotto il primo whisky svizzero. A Münchenstein sono state inventate le «Cola-Fröschli» e insieme al distretto bernese di Laufen sono entrate a far parte delle glorie locali anche le caramelle alle erbe Ricola e le teste di moro Richterich.

La cucina, nonostante alcuni ristoranti di alta gastronomia, è restata tradizionale. Lo «Zwiebelfleisch», uno spezzatino con cipolle, è la risposta di Basilea campagna allo sminuzzato alla zurighese, e le creazioni a base di ciliegie e prugne sono numerose. Si va dalle prugne al vino rosso con la cannella, le «Wyyzwätschge», fino alla tipica torta di prugne della zona, dallo «Chriesitotsch», un soffice tortino di ciliegie, al kirsch e al cognac all'uovo. Un «gugelhupf» salato (allo speck) rende onore alla vicina Alsazia e i bastoncini di cannella locali, benché più rustici delle stelle alla cannella, hanno il vantaggio di essere disponibili tutto l'anno.

Datum: 16.08.2016

LA SETTIMANA DEL GUSTO



La Settimana del Gusto
1000 Lausanne 6
021/ 601 58 03
www.gout.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 10'000
Erscheinungsweise: jährlich

Themen-Nr.: 283.004
Abo-Nr.: 283004
Seite: 6
Fläche: 171'212 mm²

Per ulteriori informazioni:
baselbieter-genusswoche.ch





Tra il Reno e la catena montuosa del Giura il cantone di Basilea campagna è caratterizzato da un paesaggio mutevole e affascinante. Ecco alcuni dei luoghi più interessanti:

AUGUSTA RAURICA

i resti dell'insediamento romano vicino ad Augst sono un monumento nazionale.

I GIARDINI MERIAN E IL PARCO «IM GRÜNEN»

un vasto spazio verde sulle rive della Birse appena fuori dalla città in cui da poco si trova la sede della Fondazione Pro Specie Rara.

L'ERMITAGE E IL DUOMO DI ARLESHEIM

nel XVII secolo il capitolo di Arlesheim fece erigere un duomo e alcune case capitolari. Verso est, proprio ai margini del verde villaggio, si trova l'Ermitage, il più grande giardino all'inglese della Svizzera.

WASSERFALLEN

la funivia Reigoldswil-Wasserfallen conduce rapidamente vicino alla vetta più alta del cantone di Basilea campagna, l'Hinteri Egg che raggiunge i 1169 metri.

CASTELLI E FORTIFICAZIONI

sopra Bubendorf si trova il castello di Wildenstein, sul limitare di un antico bosco di querce. Al castello di Ebenrain il cantone organizza ricevimenti. Dalle rovine di Farnsburg presso Ormalingen e da quelle di Waldenburg o di Homburg si gode ancora di una magnifica vista.

PASSEGGIATE NEL GIURA

da Waldenburg passando per Rehag fino a Belchen, da Laufen passando per Blauen fino ad Aesch, da Wenslingen a Zeglingen.

Consigli e informazioni sul sito baselland-tourismus.ch. Cartine gratuite per gite ed escursioni si possono ordinare al numero 061 927 65 44.