

Zeitschrift: Panorama suizo : revista para los Suizos en el extranjero
Herausgeber: Organización de los Suizos en el extranjero
Band: 34 (2007)
Heft: 4

Buchbesprechung: Urchuchi
Autor: Eckert, Heinz

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Ciudadanos armados

Me preocupan las noticias según las cuales la Comisión de Política de Seguridad del Consejo de los Estados aboga por que la munición de bolsillo para los rifles de asalto del ejército ya no se pueda guardar en casa. La puesta en práctica de esta recomendación significaría desarmar de un plumazo a todo el ejército suizo, y que el Gobierno suizo ha perdido la confianza en sus ciudadanos armados. El derecho a ir armado es un signo distintivo de la libertad de una sociedad, mientras que una sociedad que las restringe o niega este derecho a sus ciudadanos es una sociedad esclava, como lo era la Unión Soviética o la Alemania nazi bajo el dominio de Hitler. Espero que el Gobierno dé muestras de la suficiente sensatez como para rechazar la propuesta de la Comisión, o bien, si no lo consigue, que el asunto se decida convocando un referéndum.

ERWIN ALBER, BANGKOK
(POR CORREO ELECTRÓNICO)

Alma suiza

Aprovechamos la ocasión para dar nuestras más expresivas gracias a «Panorama Suizo», nuestra única fuente para mantenernos al corriente de lo que pasa en Suiza. Mi padre es un suizo que emigró a Sudáfrica en los años 60. Por eso, pude solicitar un pasaporte suizo y siempre lo he considerado un tesoro desde que mi padre llegó a casa con el gran pasaporte rojo brillante engalanado con la cruz blanca. Tuve la suerte de poder visitar Suiza cuando terminé mi servicio militar en Sudáfrica, en 1990, y conservo un recuerdo de cuento de hadas de ese bello país. Ahora tengo un hijo de 13 años y le cuento lo poco que sé del país de su abuelo. Siempre espero que la situación financiera me permita mandarle a Suiza para que pueda apreciar en su justa medida lo que todos los suizos ya saben. Es un país maravilloso. Hasta entonces, espero impaciente la llegada de

cada edición de «Panorama Suizo», que me permite mantenerme en contacto con la bella Suiza, ya que para muchos de nosotros, los suizos residentes en el extranjero, esta revista es la única posibilidad de no perder nuestra «alma suiza».

JURGEN VOGT, SUDÁFRICA
(POR CORREO ELECTRÓNICO)

Gracias

Ante todo, muchas gracias por la revista que, en un mínimo de páginas y con una claridad extraordinaria, consigue mantenernos al corriente de los grandes movimientos sociales de nuestra querida patria. Siempre la abro con gran interés. Deseo a todo el equipo de la revista mucha suerte y satisfacción para que prosigan en esta línea.

ELISABETH DONNET-DESCARTES,
FRANCIA
(POR CORREO ELECTRÓNICO)

Los ferrocarriles suizos

Soy un ferviente lector de «Panorama Suizo», ya que mi mujer es de origen suizo y sus tres hermanas y toda la familia viven en Suiza. En la edición de abril me llamaron la atención los tres gráficos sobre los puntos fuertes, los débiles y el significado de Suiza. Repartidas a lo largo de varios años, he pasado nueve largas vacaciones en su país, y, en mi opinión, los ferrocarriles suizos son su gran punto fuerte, porque suponen el acceso a Europa. Cuando les pido su opinión, todos los australianos que han estado en Suiza alaban los ferrocarriles suizos, su personal, la amabilidad y los conocimientos sobre viajes de los que dan prueba. He escrito en dos ocasiones al Director de los Ferrocarriles Suizos para elogiar todos los aspectos de sus ferrocarriles y él me ha enviado libros y una corbata especial de los Ferrocarriles Suizos. Espero con ilusión que llegue el momento de mi décimo viaje a Suiza.

GEOFFREY MEDCALE, TUNCURRY,
AUSTRALIA

Delicias culinarias suizas

¿Dónde comer la mejor polenta?, ¿y el «sauren mocken» más tierno?, ¿y los auténticos «capuns»? ¿Qué bodega produce el Merlot más afrutado? Hay innumerables guías de restaurantes, pero ninguna con tantas recetas e información sobre especialidades culinarias y bebidas de Suiza como los dos tomos de «Urchuchi» (cocina tradicional) de Martin Weiss, publicados por Rotpunkt. Uno de ellos está dedicado al Tesino y al Valle Mesolcina, presenta 45 restaurantes y 30 «grotti» (restaurantes rústicos tesineses), y contiene 200 consejos para ir de compras y 120 recetas. El otro tomo presenta 70 restaurantes de la Suiza alemana y los Grisones y ofrece 300 recomendaciones de compras y 150 recetas.

«Urchuchi» también es una exploración del legado culinario de Suiza. Martin Weiss no ha visitado a las estrellas de la gastronomía suiza, su empeño se centra en buscar la «sensación de autenticidad». El resultado son estos dos bellos y sinópticos tomos, un verdadero filón para los amantes de la cocina tradicional casera. El tercer tomo, dedicado a los manjares culinarios de la Suiza francesa, se publicará en 2008.

La guía incluye, además, retratos de artistas de la cocina, como el experto en setas Thuri Maag, y de ases de la cocina rural, como la octogenaria Lorenza Caminada, de Vrin, la única que todavía sabe hacer «amplius», la versión grisona de los «Maisknödel». En esta obra no falta ni una sola receta tradicional suiza, desde los asados de Glaris «Netzbraten», pasando por la especialidad de plátanos «Zigerbananen», el «Röteli» (pescado del lago de Zug) y los cangrejos de agua dulce, hasta los deliciosos «Chügelipastete» de Lucerna. También hay interesantes reportajes con amplia información sobre los diversos productos.

En el tomo dedicado a la cocina del Tesino y el Valle Mesolcina, incluso los mejores expertos del Tesino encontrarán información muy útil sobre manjares por descubrir, como el «zincarlin», queso con pimienta a base de leche fresca, o la «cicitt», una salchicha de cabra exclusiva del valle de Maggia, al parecer exquisita. Pero también contiene información sobre la polenta de maíz rojo, que desde hace poco vuelve a cultivarse en el Tesino. No menos de 120 recetas, muy fáciles de preparar, están dedicadas a la «cucina povera» tesinesa, un importante capítulo de la historia de la cultura del Tesino. Entre ellas se encuentra el mousse de queso fresco de cabra, los gnocchi de castañas, el conejo al horno, la «busecca» y la tarta de pan del Tesino. Y, mientras algunas recetas provienen de una larga tradición de familias campesinas, otras son nuevas adaptaciones y recreaciones de los grandes chefs de la cocina tesinesa.

«Urchuchi» despierta el apetito con sus bellas fotografías, amenos artículos e interesante información. Esperamos con impaciencia la publicación del tercer tomo, dedicado a la cocina de la Suiza francesa.

EC

«Urchuchi», editorial Rotpunkt, Postfach, 8026 Zürich, a la venta en alemán por CHF 59. www.rotpunktverlag.ch, www.urchuchi.ch.

