

Madonna della Segna

Anforderung



2h30min **Wanderkarte/n 1:50'000 276T**
Gesamtaufstieg 637m

Länge 4.3km
Gesamtabstieg 275m



Das Kirchlein mit diesem wohlklingenden Namen steht auf dem Monte di Comino hoch über dem Centovalli - aber auch - etwas weniger hoch - über dem Valle Onsernone.

In einer fast abenteuerlichen Fahrt mit dem Postauto gelange ich von Cavigliano aus ins wilde und schroffe Onsernone. An etlichen Stellen ist kreuzen auf der schmalen Strasse nicht möglich, aber ich erreiche unversehrt den Weiler Mosogno. Noch dürften hier etwa 50 Menschen ganzjährig wohnen. Die zweite Haltestelle liegt exakt bei der Abzweigung des Wanderweges hinab nach Mosogno di Sotto.

Weiter abwärts geht's ins Tobel zur Ponte Nuovo. Also ist die alte einmal eingestürzt oder weggeschwemmt worden! Der Blick hinunter in das Wasser des Isorno schaudert mich fast.

Auf der Gegenseite steigt der Weg bergan und folgt ab der Lichtung Pign einem Bachlauf mit munterem Geplätscher. Normalerweise, aber heute bewegt sich nur ein schmales Rinnsal stumm dem Tal entgegen.

Bei der letzten Weggabelung auf fast 800mÜM. beginnt erst die richtige Steigung. In engen Kehren windet sich der Pfad Meter um Meter in die Höhe und gelangt schliesslich über den Rücken La Monda auf eine kleine sumpfige Ebene, die Pian Segna.

Drüben am Waldrand steht sie, die bescheidene, kleine Kirche, die ich im ersten Satz schon erwähnt habe. Nach der Mühe, welche mich der happige Aufstieg gekostet hat, setze ich mich erst mal hin, um den Puls zu beruhigen.

Durch den imposanten Vorbau betrete ich das winzige Oratorium und geniesse die Stille. Auf dem einladenden Sitzplatz davor geniesse ich dann die fantastische Aussicht auf die umliegenden Hügel und Täler. Auf den Gipfeln hinter dem Centovalli liegt schon Schnee - oder noch?

Bevor ich mit der Seilbahn die Talfahrt antrete, geniesse ich eine feine Polenta im Ristorante. Sie sehen: Genuss pur auf dem Monte di Comino!

Polenta

Der Schriftsteller Serafino Schira (1826 - 1914) aus Loco beschrieb in seinen Werken die Herstellung des noch immer bekannten „farina bóna“ und zählte eine ganze Reihe von Produkten auf, welche aus diesem speziellen Mehl gekocht werden konnten. Dieses Mahl-Verfahren in der Region des Valle Onsernone bis hinauf nach Vergeletto dürfte jedoch noch um etliches älter sein. Die Körner wurden - oder werden bis heute! - vor dem Mahlen geröstet und erst dann mit speziell geriffelten Mahlsteinen zu feinstem Mehl vermahlen. Gemäss Schiras Aufzeichnungen und Zeugnissen aus Vergeletto sollte das Mehl so fein wie Seidenfäden sein. Es wird heute auch „farine sec'a“ genannt, um es vom „farina verda“, das nicht geröstet wurde, unterscheiden zu können.

Zur Herstellung der „farina bóna“ eignen sich verschiedene Sorten. Meist wurden diese als Rohprodukt aus der Gegend um Locarno bezogen, wo der Anbau in der Ebene viel einfacher möglich war. Kleinere Mengen stammten jedoch auch aus dem Tal selber. Die Familien rösteten ihre Körner selber in einer eigens dafür hergestellten Röstpfanne über offenem Feuer und brachten sie hernach in die Mühlen des Tales.

Die Technik des Röstens geht vermutlich zurück auf den im 16. Jrd. in dieser Umgebung häufig angebauten Roggen.



Madonna della Segna

Die Art des Röstens war aber von Region zu Region verschieden. In Vergeletto musste mindestens ein Drittel der Körner aufgeplatzt sein, in Loco hingegen wurde der Vorgang sofort gestoppt, sobald die ersten Körner aufplatzten, denn diese wurden nicht mitgemahlen.

Zutaten für 4 Personen

1.5 l gesalzenes Wasser

350 g Maismehl

Die Hälfte des Wassers in einem Kupferkessel auf dem Kaminfeuer zum Sieden bringen (einen weiteren Liter Wasser bereithalten, das während des Kochens zugegeben wird). 350 g Maismehl einstreuen und mit einem langen Kochlöffel umrühren. Nach 15 Minuten das restliche Mehl dazugeben, sowie ein halbes Glas kochendes Wasser. Weiterrühren und ab und zu vom Reservewasser zugeben. Dies während ca. 1 Stunde, bis die Masse fertig gekocht ist. Die Polenta, die heiss gegessen wird, auf ein Holzbrett stürzen, und in Scheiben schneiden.

