

DER BUCHWEIZEN AUS TEGLIO (IL GRANO SARACENO DI TEGLIO)

Beobachtungspunkt: beim Absteigen von Aprica ins Veltlin

Sie betreten jetzt das Veltlin, das Tal des Adda-Flusses. Vor Ihnen am Fuße des Abhangs liegt Teglio inmitten von Terrassen mit Weinbergen und Feldern, die im September zu einer Fläche voller winziger, weißer Blumen werden. Das ist der Anbau von Buchweizen, der nach der traditionellen Technik der Fruchtfolge im Hochsommer Roggen, Winter- oder Frühlingsweizen und Gerste ersetzt. Trotz seines Namens, der wahrscheinlich aus seiner dunklen Farbe oder seiner Herkunft stammt – „saraceno“ bedeutet „sarazenisch“ -, ist Buchweizen weder Weizen noch Getreide; es wird als Pseudogetreide angesehen, da die an komplexen Kohlenhydraten reiche Zusammensetzung der Samen dem Getreide ähnlich ist, ebenso wie die Verwendung beim Kochen. In der Tat ist es ein jährliches Kraut der Gattung Fagopyrum, aus der gleichen Familie der Rhabarber.

Buchweizen wächst gut im kühlen und feuchten Klima des Mittelgebirges und liebt arme, saure und gut drainierte Böden wie diejenigen der Veltliner Hänge. Hier wird er gegen Juli gesät und etwa drei Monate später geerntet.

Ein anderer falscher Glaube ist, dass Buchweizen im Mittelalter das Grundnahrungsmittel armer Menschen war; er kommt hingegen erst im 15. Jahrhundert vom Himalaya über Sibirien nach Europa, während seine Verbreitung in Italien mit der Moderne beginnt. Im Adda-Tal wird Buchweizen zum ersten Mal im Werk „Raetia“ zitiert, das 1616 vom damaligen Gouverneur von Graubünden und Veltlin verfasst wurde: Der neue Korn passte nämlich zum Klima der Kleinen Eiszeit so gut, dass er dank seiner hohen Produktivität erfolgreich wurde.

Buchweizenmehl ist die Grundlage vieler traditioneller Veltliner Rezepte: „Pizzoccheri“, eine mit Kohl und Kartoffeln gekochte Pasta, die mit Casera-Käse und Butter belegt ist, und „Chisciöi“, eine Art von Pfannkuchen aus Buchweizenteig, Wasser und Grappa, mit dem gleichen Käse gefüllt.

Im letzten Jahrhundert war der Anbau von Buchweizen fast eingestellt worden, aber in den letzten Jahrzehnten wurde er dank eines neuen Interesse an traditionellen Kulturen wiedergewonnen. Heute ist die alte Sorte von Teglio als Presidio Slow Food klassifiziert und international anerkannt.