



Bündner, Bismark & Basta

TEXT: MIA ANDRI

Fatto in casa



Zürich weinte, zumindest das Niederdorf, als die Familie Lombardo vor fünf Jahren ins Tessin zügelte und es an der Laternengasse keinen Comestibles mehr gab. In der Magadinoebene haben sie ihre Teigwarenmanufaktur gegründet und sich auf Gnocchi spezialisiert. Vornehmlich in der Deutschschweiz gibt es zu wenig gute Gnocchi. Kein Wunder, haben die Tedeschi doch auch keine Nonnas, die in bester Handarbeit den Industrieprodukten den Garas machen. Da kommt die professionelle Handarbeit der Lombardos gerade recht. Wen sie über

den Gotthard beliefern, sei hier nicht verraten. Aber es sind diverse bekannte Namen, die in Zürich die Gnocchi des Tessiner Familienbetriebs anbieten. Wer Mist einkauft, produziert auch Mist. So ist das und so ist das bei den Lombardos eben nicht. Ihre Zutaten sind Qualitätsprodukte, ihre Kartoffeln sind gelagert und ihre von Hand fabrizierten Gnocchi dementsprechend luftig, leicht. Einfach so, wie Gnocchi sein müssen. Das beweist die Familie Lombardo eindrücklich mit ihren Gnocchi di patate und den Chicche del Nonno (mit Spinat). Im Sommer kommen solche mit Basilikum, im Herbst mit Kürbis hinzu. Buono! Und wann kommen die Agnolotti?

LOMBARDO PASTA

Via Stazione 29, 6593 Cadenazzo, 091 858 38 44,
www.lombardopasta.ch

NB: Die Mindestbestellmenge für die Deutschschweiz liegt bei 15 Kilogramm. Die Lombardos produzieren auch Gnocchi Vegani – ohne Eier und Milch.