

Es ist **“das” Tessiner Karnevalsgericht**

LUGANIGHE MIT RISOTTO

Warum nicht einmal zuhause geniessen, was in der Tessiner Karnevalszeit vielenorts und in grossen Mengen gekocht wird? – Die Risottata mit Luganighe, eine Spezialität mit langer Tradition. – Der Carnevale des 19. Jahrhunderts ging als “letzte Völlerei der Reichen vor der Fastenzeit” in die Chroniken ein. Man sagt, dass diese Reichen, geplagt vom sozialen Gewissen, der armen Bevölkerung eine “Zuppa magra”, eine Kraftbrühe angereichert mit Gemüse, Reis, Mehl, gerösteten Baumnüssen und, je nach Wohltätigkeit der Spender, mit mehr oder weniger Knochen vom Kalb oder Rind, zubereiten liessen. Daraus wurde eben die Risottata, ein Brauch, dem auch dieser Wochen in über 100 Tessiner Gemeinden gehuldigt wird.

Zutaten für 4 Personen: 4 Luganighe vom Metzger, 4 Tassen Tessiner Risotto, 3 Liter Gemüsebouillon, 1 Zwiebel, fein gehackt, 150 g Parmesan, gerieben, Olivenöl. **Zubereitung:** Die Bouillon aufteilen, 8 Tassen für den Risotto beiseite stellen, den Rest in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Das Feuer reduzieren und die Luganighe während 30 Minuten ziehen lassen. Die Zwiebeln in einem zweiten Topf im heissen Öl gut dämpfen, dann den Reis dazugeben, kurz mitdämpfen und das Ganze mit der heissen Bouillon ablöschen. Während 20 Minuten leicht köcheln lassen und immer wieder umrühren, bei Bedarf weitere Bouillon dazu giessen, der Risotto darf nicht austrocknen. Zum Schluss den Parmesan unter den Reis rühren, ihn dann vom Feuer nehmen und zugedeckt 5 Minuten lang ziehen lassen. Zu diesem Gericht passt ein kräftiger Tessiner Merlot. **Varianten:** Die Luganighe nach 30 Minuten aus dem Brodo nehmen und in wenig Olivenöl auf mittlerem Feuer auf jeder Seite 2-3 Minuten anbraten, bis sie schön Farbe bekommen haben. Beim Risotto kann die Bouillon durch Weisswein ersetzt werden, ganz oder zur Hälfte. Und wer gerne Knoblauch mag, kann diesen, fein gehackt, mit den Zwiebeln andünsten. Auch wenn Safran ursprünglich nichts mit der Tessiner Küche zu tun hatte – er war als Luxusprodukt viel zu teuer – passt er gut zum Risotto: vor der Zugabe des Parmesans ein Brieflein Safran einstreuen und gut umrühren.



ns

Der internationale Frauentag wird zum Genussfaktor

WAS VOR gut 100 Jahren als Protest gegen Ausbeutung und menschenunwürdige Arbeitsbedingungen in den Fabriken ins Leben gerufen wurde, hat unsere Wohlstandsgesellschaft ins Gegenteil umgekehrt. Nicht mehr der Kampf um Befreiung und Gleichstellung, sondern Genuss und Wohlbe-finden sind am Internationalen Frauentag vom 8. März 2011 in den Vordergrund gerückt. Hier einige Verwöhnangebote:



Das Grand Hotel Villa Castagnola, Lugano, offeriert im Ristorante Galleria Arté al Lago ein “Festa della Donna”-Menu zu CHF 98, Information und Reservation unter Telefon 091 973 48 00.

Das Villa Sassa Hotel, Residence & Spa in Lugano lädt auf 19 Uhr ins Ristorante ai Giardini zum Essen mit musikalischer Begleitung, das Menu zu CHF 65. Information und Reservation unter Telefon 091 911 41 11. Im Restaurant Madonnina in Cantello bei Varese findet ab 20

Uhr ein Abend “nur für Frauen” statt: “Operotika Special” mit einem Menu zu € 40. Information und Reservation unter Telefon 0039 0332 418 403. **Tag der Frau, 8. März 2011.**

ns

Speisen, Wein: Piemont

NOCH bis am kommenden Sonntag, 6. März, ist im Ristorante i Grappoli in Sessa das Piemont zuhause.

In Zusammenarbeit mit der Osteria Cascina Picchetta aus dem italienischen Cameri wird dort das öno-gastronomische Piemont zelebriert. Eine grosse Auswahl leckerer Spezialitäten aus Küche und Keller erwarten Liebhaberinnen und Liebhaber dieser kulinarisch wahrhaft delikaten Gegend “am Fuss der Berge”. Die piemontesische Küche, beeinflusst durch das nahe Frankreich, zählt zu den abwechslungsreichsten, reichhaltigsten und feinsten in ganz Italien, was sich auf der Speisekarte des Ristorante i Grappoli eindrücklich widerspiegelt.

Information und Reservation unter Telefon 091 608 11 87, E-Mail info@grappoli.ch oder Internet www.grappoli.ch.

Rassegna eno-gastronomica del Piemonte, Ristorante i Grappoli, Sessa.

ns

Tessiner Zeitung Gastronomie



**Alfredo's
ANTICO POZZO**



MINUSIO
via S. Gottardo 277
Bushaltestelle Mappo Linie 1

**Wiedereröffnung
Freitag, 4. März 2011
ab 18:00 Uhr
sind wir wieder
für Sie da!**

Jeden Mittag und Abend geöffnet
(ausser Montagmittag)

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Reservation - Tel. 091 745 35 10

Verena und Alfredo Lienhard



Brione s/Minusio
Tel. 091 743 58 52

Carbonara

- Tischgrill mit versch. Fleischsorten, Saucen und Beilagen.
- Rindsfilet
- Fondue Chinoise und Bourguignonne
- Div. Pasta
- Eglifilet
- Lachs
- Spargelspezialitäten

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Reservieren Sie unter

Tel. 091 743 58 52
Täglich geöffnet
von 11.00 Uhr bis 23.00
www.ca-nostra.ch

BELVEDERE
HOTEL
SUPERIOR

Sonntags-Brunch

Jeden Sonntag bis am 15. Mai

ab 11:45 Uhr bis 14:00 Uhr

**CHF 48.00 pro Person
Kinder bis 12 Jahre CHF 24.00**

mit musikalischer Begleitung
um Reservation wird gebeten

für Familienfeiern, Firmenanlässe
und Bankette empfehlen wir
unsere Säle mit bis zu 180 Plätzen

HOTEL BELVEDERE – Via ai Monti della Trinità 44
6600 Locarno – Tel. 091 / 751 03 63

**Alle Tage ab 17.00 Uhr
geöffnet...**

**Grotto
Al Capon**

6645 Brione s/Minusio

Jeden Mittwoch frisch...
KALBSLEBERLI MIT RÖSTI

Frisch aus der Region...
Mistkratzerli mit Risotto

Täglich frische Hausspezialitäten...
Kaninchenrücken mit Polenta
Rindschmorbraten mit Nudeln
Schweinsfilets mit Gorgonzola
Kalbschaxen mit Bratkartoffeln
Kaninchenragout mit Polenta

**NEU: Pastateller «à la Capon»
mit Lachs/Meerrettichsauce**

RESERVATIONEN 091 743 45 10
Tel. 091 743 45 10 • www.alcapon.ch

IHR SONNTAG!

Sonntagsbrunch mit Seeblick
und feinsten Köstlichkeiten
erwartet Sie im Restaurant
Eden Roc von 12.00 Uhr bis
14.00 Uhr zu CHF 75 pro
Person.

Ab 14.30 Uhr lädt unser
Pianist zum **Thé Dansant** in
die Eden Bar. Dazu
verwöhnen wir Sie mit einem
klassischen **Afternoon Tea**
mit hausgemachten Scones,
delikatsten Fingersandwiches,
feinem Süssgebäck und einer
exklusiven Tee Auswahl zu
CHF 25 pro Person.

LIFESTYLE PUR IN ASCONA.

HOTEL EDEN ROC
Via Alcapone 16 • CH - 6612 Ascona
Tel. +41 (0)91 745 71 71 • Fax +41 (0)91 745 71 43
www.edenroc.ch • info@edenroc.ch
MEMBER OF THE P&O HOTEL GROUP

**Ristorante
Costa
Azzurra**

**Familie Schwyn
6604 Locarno-Solduno
Tel. 091 751 38 02**

.....

FONDUES!

Fondue alla Costa
Fondue Chinoise
Fondue mit Fisch
Fondue Bacchus

.....

“GALLETTO”
Tessiner
“Mistkratzerli”
Stubenkücken
vom Grillspieß
Fr. 30.-

.....

MONTAG RUHETAG!