

Zum 20. Mal lädt das **Valle di Muggio** zum traditionellen Gastrofestival ein

# LOKALER GENUSS VON LOKALEN PRODUKTEN

*Piatto nostrano* – lokaler Teller. Was genau ist denn lokal in einer Welt, die sich immer mehr vermischt? Tessinerisch kann ebenso gut italienisch sein. Jedenfalls sind sich Tessiner und Italiener selten einig, welches Gericht auf wessen Mist gewachsen ist. Die Minestrone zum Beispiel. Wer hat sie erfunden? Oder anders gefragt: Ist die Minestrone dann einheimisch, wenn sie aus lokalen Produkten gemacht wird oder bedeutet einheimisch doch eher, dass jemand ganz Bestimmtes die Gemüsesuppe an einem bestimmten Ort ausgeklügelt hat? Das ist ein vielleicht etwas pedantischer Gedankengang. Das Haar in der Suppe gesucht, könnte man auch sagen. Und deshalb: Fertig spekuliert, jetzt wird aufs Essen fokussiert. Im Muggiotal, das an der Grenze zu Italien liegt, findet ab heute und bis zum 9. Dezember die *Rassegna del piatto nostrano* statt. Alles, was die Valmuggeser



als einheimisch einstufen, kommt in den nächsten drei Wochen auf den Teller. Und das ist nicht wenig. Fangen wir mit einem der bekanntesten Produkte des südlichsten Tals des Südkantons an. Mit dem Zincarlin (Bild). Die Rinde des mohrenkopfähnlichen Käses wird mit Weisswein behandelt. Während des Lagerungsprozesses verfärbt

sich die Rinde, der Käse wird härter und die Geruchsnoten intensiver. Der Zincarlin ist mannigfaltig geniessbar. Mit etwas Honig etwa oder mit wenig Rotweinessig oder Olivenöl beträufelt. Wer es rezent mag, sollte den Zincarlin dem Risotto begeben. Fleischliebhaber kommen im malerischen Tal ebenso auf ihre Kosten. Die Cazzöla ist

ein Wirsingintopf mit Schweinefleisch. Neben dem Kohl finden Haxen, Rippen, Schwarte und Wurststücke Platz in der Pfanne. Beliebt sind auch Ofenspanferkel, Schweinshaxen, Kalbsbeinscheiben, geschmortes Huhn, Kaninchen und verschiedene Wildspezialitäten. Gewöhnungsbedürftig ist für einige vielleicht der Eselschmorbraten. Einfach darum, weil Esel eher selten auf Menükarten zu finden sind. Probieren sollte man ihn trotzdem einmal. Denn es ist nicht unbedingt so, dass wer Esel isst, ein Esel ist. Zu all diesen lokalen Fleischgerichten wird vornehmlich Polenta serviert.

**Rassegna del piatto nostrano della Valle di Muggio, Freitag, 16. November, bis Sonntag, 9. Dezember, die teilnehmenden Restaurants sind auf [www.ticino.ch](http://www.ticino.ch) unter "rassegna del piatto nostrano della valle di muggio" zu finden.** bs

## Paolo Basso erhält den Ehrendoktor

In diesen Breitengraden ist er seit 2013 ein Begriff. Paolo Basso, der Tessiner Sommelier mit italienischen Wurzeln, wurde vor fünf Jahren zum Weltmeister seines Faches gekürt. Nun wird ihm eine weitere Ehre zuteil. Das Glion Institute of Higher Education, eine Hospitality-Management-Schule in Glion sur Montreux, verlieh dem Weinkenner die Laurea Honoris Causa. Das Management-Institut zeichnet Basso für seine hervorragenden önologischen Kenntnisse und seine Qualitäten als Gastgeber aus. Ausserdem werden mit dem Titel seine kompetenzvermittelnden Bemühungen zugunsten der neuen Sommeliergenerationen honoriert. Schon vor dem Weltmeistertitel hatte sich Basso verschiedentlich gegen seine Konkurrenten durchgesetzt. So wurde er 1997 Sommelier-Schweizermeister und 2010 Europameister. "Basso verkörpert", so die Erklärung des Instituts, "all jene Werte, die uns wichtig sind: Demut, Leidenschaft und der Wille, sich immer weiter zu perfektionieren." bs

## Pietro Leemann kocht im Cristallina

In der vegetarischen und veganen Szene ist er ein Star. Pietro Leemann ist Chefkoch seines vor 29 Jahren eröffneten Ristorante Joia in Milano, und das Restaurant ist das erste und einzige vegetarische Lokal Europas, dem ein Michelin-Stern verliehen wurde. Seit fast drei Jahrzehnten setzt das Joia Akzente in der fleischlosen Küche. Nun beehrt Leemann das Ristorante Cristallina in Coglio als Gastkoch. An zwei aufeinanderfolgenden Abenden, am 22. und 23. November, schwingt er den veganen Kochlöffel. Zu beiden Anlässen zaubert er dasselbe Fünfgangmenü auf den Tisch. Von Pilzen und Kürbissen über indischen Minestrone, Kartoffelgnocchi und herbstliche Wurzeln bis hin zu süssen Gemüsedesserts und Karotten-Hanf-Kuchen zieht er all seine lukullischen Register der Haute Cuisine. Eine Anmeldung ist unbedingt erforderlich. **Vegane Abende mit Pietro Leemann, Do und Fr, 22. und 23. November, Ristorante Cristallina, Coglio, Tel. 091 753 11 41, [info@hotel-cristallina.ch](mailto:info@hotel-cristallina.ch), [www.hotel-cristallina.ch](http://www.hotel-cristallina.ch).** bs

Anzeige



**LA PALMA AU LAC**  
Hotel & Spa

**SONNTAGSBRUNCH + WELLNESS AUSZEIT**

Nehmen Sie sich eine Auszeit aus Ihrem Alltag mit unserem Sonntags Brunch und einem anschließenden Besuch in unserem SPA. Reichhaltiges Brunchbuffet von 11.30 bis 14.00 und danach eine entspannende Auszeit in unserem SPA bis 19.00

**CHF 98.- pro Person**  
Kaffee, Tee, Wasser und ein Glas Prosecco, sowie Handtuch, Bademantel und Badeschuhe sind im Preis bereits inbegriffen.

LA PALMA AU LAC  
Viale Verbano 29  
CH-6600 Locarno  
T. +41 (0)91 735 36 36  
[info@lapalmaauac.com](mailto:info@lapalmaauac.com)  
[www.lapalmaauac.com](http://www.lapalmaauac.com)

## TESSINER ZEITUNG GASTRONOMIE




**WOPART**  
THE VIEW Lugano...a world of it's own!



22. September bis 30. November 2018  
THE VIEW Lugano veranstaltet eine Kunstausstellung mit Werken des berühmten italienischen Künstlers Omar Galliani



Täglich von 8 bis 21 Uhr geöffnet  
Für weitere Einzelheiten: [info@theviewlugano.ch](mailto:info@theviewlugano.ch)



**Grotto ca' nostra**  
da Claudia e Gianluca  
Via Orselina 77  
Brione s/Minusio  
Tel. 091 743 58 52  
[www.ca-nostra.ch](http://www.ca-nostra.ch)  
f @ grottocanostra



**Abi Capon**  
6645 Brione s/Minusio

**November + Dezember ist das Grotto jeden Freitag und Samstag ab 17 oo geöffnet. APÉRO...**

\*\*\*\*\*  
Frisch aus der Küche..  
**MISTKRATZERLI / Risotto Kaninchenragout / Nudeln Kalbsbraten / Bratkartoffeln Hacktätschli / Polenta Schweinsfilet / Gorgonzola**  
\*\*\*\*\*  
**KUTTELN à la CAPON**  
\*\*\*\*\*  
Fondue moitié-moitié

Tel. 091 743 45 10 • [www.alcapon.ch](http://www.alcapon.ch)

**MENÜ FÜR DIE FESTTAGE**

Reservieren Sie frühzeitig Werbefläche für Ihre Festtagsangebote auf den Sonderseiten, die am **7.-14.-21. Dezember 2018** erscheinen

Auch hierfür gilt das "3 für 2 Angebot" (Farbdruck offeriert)

Für Informationen und Anmeldungen:  
**Susanna Murara**  
Tel. 091 756 24 16  
[susanna.murara@rezzonico.ch](mailto:susanna.murara@rezzonico.ch)