

# Gastronomie

Im Verzascatal ist es wieder Zeit für den **gastronomischen Frühling**

## KULINARISCHE GESCHICHTSSTUNDEN

Im Tourismus ist es so: Es muss um Aufmerksamkeit gebuhlt werden, will man nicht ganz untergehen. Wie man das am besten tut? Da muss nicht lange überlegt werden. Anerkennung geht durch den Magen. In einer Region wie der hiesigen, die sich kulinarisch an den grossen Bruder im Süden anlehnt, ist es nicht wirklich schwierig, Gäste zu verzaubern. Mit Bergkäse, Würsten, Risotti, Polenta, Fisch, Pasta und Pizza kann man nicht nur Mäuse, sondern auch Menschen fangen. Auf die Zweibeiner zielt die Veranstaltung *Primavera gastronomica Verzasca e Piano*, die bis Mitte Juni läuft, denn auch ab 13 Restaurants nehmen an der schon zum fünften Mal stattfindenden Gastroserei teil. Heuer soll die Zusammenarbeit mit lokalen Nahrungsmittelproduzenten noch besser hervorgehoben werden. Das geschieht dadurch, dass die



mit einheimischen Produkten zubereiteten Mahlzeiten auf der Speisekarte mit einem besonderen Zeichen markiert werden. Anders als bei anderen kulinarischen Reihen pocht der gastronomische Frühling im Verzascatal auch auf die Geschichte des Ortes und seiner lukullischen Besonderheiten. Um diese rich-

tiggehend zu zelebrieren, haben sich die Veranstalter etwas Spezielles ausgedacht. Am 13. Juni wird die bekannte Köchin und Schauspielerin Franca Canevascini, genannt *la Rose*, die Gäste des Castello di Brione (ab 19.00 Uhr) mit Geschichten über kulinarische Traditionen und Innovationen unterhalten. *Senti ques-*

*ta!* ist ein weiteres Angebot, das die Feinschmecker nicht nur auf die Köstlichkeiten auf dem Teller, sondern auf deren Entstehungsgeschichte aufmerksam machen soll. Das Projekt "Hör dir das mal an!" wurde vom Museo di Val Verzasca initiiert und wird an einigen Abenden für tiefere Einblicke in die gelebte Wirklichkeit des Bergtales sorgen. Jeder Gast, der ein Festivalmenü bestellt, erhält ein Weinglas als Hommage. Wer sich während der Reihe mindestens vier Mal für ein traditionelles Gericht entscheidet, bekommt sogar ein mit dem Namen *Verzasca* versehenes Schweizer Sackmesser. Die teilnehmenden Restaurants finden sich unter [www.fondazioneverzasca.ch](http://www.fondazioneverzasca.ch). **Primavera gastronomica Verzasca e Piano, Gastroserei, bis Sonntag, 16. Juni, in diversen Lokalen im und um das Verzascatal.** bs

## Eine Auffahrt im Zeichen der Beere

Seit es sie das ganze Jahr über zu kaufen gibt, ist es einfach nicht mehr dasselbe. Früher lief einem schon im tiefsten Winter das Wasser im Mund zusammen, wenn man an den Frühling und seine Beeren dachte. Nun sind sie zu allen vier Jahreszeiten zu haben. Das macht sie etwas weniger begehrenswert. Nichtsdestotrotz ist das Erdbeerefest auf Locarnos Piazza Grande eine einzige Gaudi. Weil in Gesellschaft sogar Erdbeeren – mit Balsamico verfeinert oder in Form cremiger Kuchenstücke – süsser schmecken. Denn zusammen essen, ist viel mehr als reines Hungerstillen. Gemeinsam zu feiern, heisst auch tratschen, lachen, singen, den verschiedenen Darbietungen zuschauen und den aufspielenden Musikgruppen zuhören. Ach übrigens: Wussten Sie, dass die rotpralle Beere zur Unterfamilie der Rosengewächse gehört? Ja, so ist es. Deshalb ist die Beere wohl auch besonders schön. Und eines eigenen Festes wert.

**Fragole in Piazza, Donnerstag, 30. Mai, 13.00 bis 18.00 Uhr, Piazza Grande, Locarno.** bs

## Zeit für Street Food auch in Chiasso

Street Food, Street Food, Street Food... Wo man hinschaut, stehen sie, die mobilen Knusperhäuschen oder -wagen. Essen auf der Strasse ist scheinbar das Gastroerlebnis der Stunde. Und wie es so ist mit Erfolg versprechenden Veranstaltungen: Sie schiessen wie Pilze aus dem Boden. Nun ist also auch Chiasso auf den Geschmack gekommen. Am Samstag, 1. Juni, ab 11.00 Uhr – vorgesehen war der morgige Samstag, aber die Wetterprognosen haben das Vorhaben vereitelt – verwandelt sich die kleine Grenzstadt in einen Freiluftgenusstempel. Dort, wo sonst vor allem mediterrane Küche vorherrscht, gibt es einen Tag lang Speisen aus aller Herren Länder zu kosten. Wer nicht ein grosser Esser ist, kann sich an den verschiedenen Duftnoten sattmachen und an einem Ausflug in den südlichsten Süden des Südkantons dennoch erfreuen. Denn zu sehen gibt es auch im kleinen Chiasso einiges – zum Beispiel das m.a.x. museo ([www.centroculturalechiasso.ch](http://www.centroculturalechiasso.ch)).

**Street Food Village, Samstag, 1. Juni, 11 bis 22 Uhr, Parkplatz des Viale Volta, Chiasso.** bs

Anzeige

## TESSINER ZEITUNG GASTRONOMIE



**Cantine Aperte**  
Tage der offenen Weinkeller

Venite a trovarci!  
Sabato e domenica

1-2.6.2019

Kommt und besucht uns!  
Samstag und Sonntag

10.00-18.00  
Degustazione di tutti i nostri vini  
Degustation unserer Weine

12.00-14.00  
Collo di maiale con contorni e insalata (fr. 25). Riservazione gradita, posti limitati.  
Schweinschals mit Beilage und Salat (Fr. 25). Reservation erwünscht, limitierte Plätze.

Specials  
Sabato dalle 15.00 concerto con il duo Max De Bernardi & Veronica Sbergia  
Sabato ab 15.00 Konzert mit dem duo Max De Bernardi & Veronica Sbergia

URS HAUSER  
CANTINA - VIA CANTONALE 42 - 6594 CONTONE  
TEL +41 79 237 54 52 - INFO@VINOHAUSER.CH  
WWW.VINOHAUSER.CH

**Grotto al Capon**  
6645 Brione s/ Minusio

Aktuell grüne Spargeln:  
Frühlingssalat  
Mailänder Art  
mit Tessiner  
Rohschinken  
überbacken mit Polenta  
und Taleggiokäse

Jeden Mittwoch:  
Kalbsleber mit Rösti

Bis bald im Capon,  
wir freuen uns  
Capon Team

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

Sonntags „Schlemmer“ Teller!

Mit Antipasto, Hauptgang und Dessert

Hotel  
**LA CAMPAGNOLA**  
in 6575 Dairano - Gambarogno

Täglich Happy Hour 5-6!  
Ideal für Bankette, Familienfeiern & Hochzeiten  
[www.campagnola.ch](http://www.campagnola.ch) | 091 785 2500

Eine Oase in Ascona

**ascovilla** \*\*\*\*  
HOTEL - ASCONA

Jeden Freitag- und Samstagabend  
servieren wir Ihnen **marktfrische Fische**  
nach Ihrem Wunsch zubereitet.

Um frühzeitige Reservation wird gebeten.  
Wir freuen uns auf Sie!

Hotel. Restaurant. Oasis.

via lido 20, ascona  
tel: +41 (0)91 785 41 41  
[www.ascovilla.ch](http://www.ascovilla.ch)

**RISTORANTE VETTA**  
SAN SALVATORE

**Romantische Sternennächte**

Jeden Freitag und Samstag  
haben wir auch abends  
geöffnet

Bei Abendessen im Restaurant  
**Bahnfahrt nur 9.-**  
Fr.

RESERVIERUNGEN 091 993 26 70