

Tessin.

Medienmitteilung August 2016

Tessiner Spezialitäten – genussvolle Ausflüge zu regionalen Produkten

Zu den grössten Schätzen des Tessins zählt zweifelsohne seine regionale Küche, in der lokale Produkte eine wichtige Rolle spielen. Wer das Vergnügen hat, das Tessin zu besuchen, wird deshalb gerne der Versuchung erliegen, lokalen Spezialitäten zu probieren. Denn ob im mit Sternen geadelten Restaurant oder im urigen Grotto – die Tessiner Köche setzen auf die Verwendung von regionalen Produkten. Genussvolle Ausflüge zu deren Produzenten geben darüber Einblicke in die Herstellung, Geschichte und die lange kulinarische Tradition der Region.

Airolo – Cheese ! Do it yourself

Unter Anleitung eines professionellen Käseproduzenten können Gäste hier aus der frischen Alpenmilch aus der Region des Sankt Gotthards Ihren eigenen schmackhaften Käse herstellen. Eine ungewöhnliche und unterhaltsame Möglichkeit, in Gesellschaft ein ausgezeichnetes und typisches Tessiner Produkt und seine Entstehung näher kennen zu lernen. Der selbst erstellte Käse wird anschliessend im Keller der Käserei gelagert und, wenn er dann gereift ist, direkt nach Hause geschickt (nur innerhalb der Schweiz), so dass man



auch nochmals zu Hause in den Genuss des köstlichen Alpenkäses kommt. Die Schaukäserei Caseificio del Gottardo befindet sich am Fusse des gleichnamigen Passes. Im Restaurant werden Fondue und Raclette für bis zu 200 Personen aufgetischt.

www.cdga.ch

Auf Entdeckung des Salame dei Castelli di Bellinzona



Seinen köstlichen Geschmack verdankt die Salame dei Castelli di Bellinzona dem Reifeprozess im Kellergewölbe der Burg Montebello, denn hier herrscht das perfekte Klima zur Lagerung der berühmten Tessiner Spezialität. Das erfahren auch Gäste, die „auf Entdeckung des Salame dei Castelli di Bellinzona“ gehen. Hierbei führen die Charcutiers Besucher in die

Kunst der traditionellen Salami-Bindung ein, eines der ältesten Tessiner Handwerke. Eine Burgführung mit Information zur Geschichte des von der UNESCO im Jahr 2000 zum Weltkulturerbe erklärten Ortes sowie ein Aperitif mit lokalen Weinen, Salami, Speck und rohem Schinken runden das kulinarische Erlebnis ab. Wer will, kann im Anschluss noch die beiden Schwesterburgen Sasso Corbaro und Castelgrande kostenfrei besichtigen. Als Gruss aus dem Tessin erhalten alle Teilnehmer (aus der Schweiz) nach vollendeter Reifung die selbst gebundene Salami nach Hause gesandt.

www.ticinella.com

Auf dem Naturlehrpfad zum Prosciutto dell'Alpe Piora

Auf der Alpe Piora gibt es Einblicke in die Produktion der berühmten Piora-Schinken. Sogar die Keller dürfen besichtigt werden, in denen die reine Bergluft Tag für Tag das köstliche Aroma der Rohschinken verfeinert. Nach der Auffahrt mit der steilen Ritom-Standseilbahn in das traumhaft schöne Naturschutzgebiet Parco Alpino Piora im nördlichen Tessin, geht es auf dem Naturlehrpfad entlang des zauberhaften Ritomsees direkt zu den Kellern, in welchen die Tessiner Rohschinken reifen. Nach der Führung werden die Ausflügler zum Aperitif eingeladen, bei dem zur Prosciuttoverkostung der passende Tessiner Wein degustiert wird.



www.ticinella.com

Der Zincarlin, ein Käse aus dem Muggiotal



Das Muggiotal gilt als eine der authentischsten und traditionellsten Gegenden des Tessins und wurde 2014 zur Landschaft des Jahres 2014 der Stiftung Landschaftsschutz Schweiz gekürt. Das Tal ist Heimat des Zincarlin, ein pikanter Rohmilchkäse, der im 19. Jahrhundert hier noch in jeder Familie produziert wurde. Fast wäre dieses kulinarische Erbe des Tessins für immer verschwunden, hätten nicht Einheimische 2005 die kommerzielle Produktion wieder in Schwung gebracht. Hergestellt aus Kuh- und Ziegenmilch, die auf den Alpen des Monte Generoso gewonnen werden, hat sich der

Zincarlin heute zu einem Slow-Food-Preisträger etabliert. Wer die traditionelle Herstellungsweise sowie die Besonderheiten der Lagerung und Reifung des Käses kennen lernen möchten, für den lohnt ein Abstecher nach Salorino. Hier reifen die kleinen pyramidenförmigen Laibe in den jahrhundertealten, natürlichen Felsenkellern des Mendrisiotto. Für Gruppen ab drei Personen werden hier wöchentlich Besichtigungen angeboten, natürlich mit Verkostung.

www.mendrisiottoturismo.ch

Pasta e Pesto fatto in casa – frische Pasta hausgemacht



Pasta ist in der Tessiner Küche wie in Italien in sämtlichen Formen erhältlich. Ob Spaghetti, Maccheroni, Fusilli oder frische Gnocchi - wer einmal selbst gemachte Pasta gegessen hat, weiss sie zu schätzen, denn hausgemachte Frischprodukte schmecken einfach anders. Noch das richtige Pesto dazu und schon ist jedes Pastagericht ein purer Genuss. Der Feinkostladen „Pasta e Pesto“ in Lugano bietet Kochkurse an für alle, die das Handwerk der Pastaherstellung erlernen möchten. Und nach getaner Arbeit

werden die selbstgemachten feinen Kreationen mit der entsprechenden Weinbegleitung an der grossen Tavolata selbstverständlich gemeinsam verspeist.

www.pastaepesto.com

Tessiner Weine – Ein edler Tropfen

Das Tessin ist die Heimat des weltberühmten Merlots. In über 40 Tessiner Weinkellern können diese sonnenverwöhnten Weine verkostet werden. Ein Experte führt dabei in die Geheimnisse der Weinkultur und -produktion ein. Der krönende Abschluss: Die Degustation verschiedener Merlotsorten in einem alten Weinkeller.

www.gastronomie.ticino.ch



Das Geheimniss des Panettone



Weihnachten ohne Panettone? Im Tessin undenkbar! Die süsse Nachspeise stellt den krönenden Abschluss der Festtagsmenüs dar. Der Weihnachtskuchen wird mittlerweile jedoch auch das ganze Jahr über gegessen. Die Bäckerei und Konditorei Poncini im Valle Maggia hat sich unter anderem auf die Produktion von Panettone spezialisiert. Diese sind sicher ohne falsche Bescheidenheit eine der besten im Tessin. Wer sich für die Herstellung der Tessiner Süßspeise interessiert, der kann an einem geführten Rundgang bei Poncini teilnehmen. Während des Besuchs gibt es neben dem klassischen Panettone auch Einblicke in die Produktion verschiedener Varianten wie beispielsweise Panettone Nostrano, Veneziane oder Colomba. Natürlich darf dabei auch fleissig genascht werden.

www.panetteria-poncini.ch

Farina Bóna – das gute Mehl

Eine schmackhafte Tradition lebt in Vergeletto im Onsernone-Tal wieder auf. Der ehemalige Lehrer und Musiker Ilario Gabani hat nicht nur die alten Mühlen auf Vordermann gebracht, er zeichnet sich auch verantwortlich für die Renaissance der Farina Bóna. Das aus gerösteten Maiskörnern gewonnene Mehl ist glutenfrei, leicht bekömmlich, und es verleiht den unterschiedlichsten Speisen einen feinen Popcorn-Geschmack. Hatten die Talbewohner das Mehl früher mit Wasser, Milch oder Wein gemischt, um etwas Abwechslung in den sonst eher bescheidenen Speiseplan zu bekommen,



so sind der Verwendung der Farina bóna heute fast keine Grenzen mehr gesetzt. Kuchen, Kekse, Spätzli, Brot, Pasta, aber auch Suppen,

Speiseeis, Bier, Likör und ein leckerer Brotaufstrich – Bonella – erhalten durch die Farina Bóna einen besonderen Geschmack. Längst haben auch Spitzenköche das „gute Mehl“, so die deutsche Übersetzung, für ihre kreative Küche entdeckt. Begleitet von einem lokalen Guide können Gäste bei den Mühlen des Dorfes Vergeletto von Juni bis Oktober jeden Dienstag mehr über die Produktion der Farina Bóna erfahren.



www.farinabona.ch

Ticino Experience – den Film, den man essen kann



Der Gourmetkoch Fidelio ist der Hauptdarsteller der (Stummfilm-)Komödie, die in der Casa Rustica des Albergo Losone in Losone bei Locarno gezeigt wird. Der Chef des Drei-Sterne-Restaurants „Estrellas“ in Barcelona ist verzweifelt, denn wegen eines missmutigen Gastrokritikers hat er einen Stern verloren. Was nun? Ein neues Konzept muss her! Die Kartenlegerin Carmen weiß Rat. Sie schickt Fidelio mit Koch und Kellner in die Welt hinaus. Die drei sollen sich in der Fremde nach kulinarischen Besonderheiten umsehen, die der Küche einen neuen Reiz verleihen könnten. Auf der Suche nach neuen Ideen streift das Trio durch die Tessiner Täler und probiert dabei die typischen Produkte der Gegend: Ratafià, Alpkäse, Würste und vieles mehr. Auch die Zuschauer gehen nicht leer aus: Während spektakuläre Bilder über die Leinwand flimmern, geniessen sie die Delikatessen, die ihnen aufgetischt werden. Wetten, dass Fidelio am Ende wieder drei Sterne erhält?! Ticino Experience ist ein charmantes Erlebnis für Firmen oder eine Gruppe von Freunden.
www.ticinoexperience.ch

Weitere Informationen:

TICINO TURISMO

Jutta Ulrich

Leitung Kommunikation

Tel: +41 (0)91 8215334

e-mail: jutta.ulrich@ticino.ch

Via C. Ghiringhelli 7, CH – 6500 Bellinzona