Tessin.

Medienmitteilung März 2016
Den Süden Schmecken – kulinarische Veranstaltungen im Tessin

Wer auf Reisen gutes Essen liebt, wird immer wieder ins Tessin zurückkehren: Denn ob im urigen Grotto oder im eleganten Gourmetrestaurant, überall wird Wert auf die Verwendung von lokalen Produkten gelegt, die für ein besonderes Geschmackserlebnis sorgen. Für Freunde des guten Essens ist der Mai im Tessin besonders empfehlenswert, denn der Wonnemonat steht ganz im Zeichen der Kulinarik mit einer Vielzahl an lukullischen Veranstaltungen, bei denen lokale Spezialitäten im Vordergrund stehen. Darüber hinaus feiert das S. Pellegrino Sapori Ticino Gourmetfestival seinen zehnten Geburtstag und warten zum Jubiläum an zehn Abenden mit jeweils einem mit 3-Michelin-Sternen gekrönten Gastkoch auf.

Sapori Ticino 2016 – das Gourmetfestival feiert Jubiläum

Das Gourmet-Festival S. Pellegrino Sapori Ticino feiert 2016 sein 10-jähriges Jubiläum und wartet mit einer Starbesetzung auf. Vom 1. Mai bis 19. Juni 2016 werden an zehn Abenden insgesamt zehn international renommierte Chefs, mit je 3-Michelin-Sternen gekrönt, zu Gast in der italienischen Schweiz sein und die Gäste der Tessiner Gastgeber mit ihren kulinarischen Meisterleistungen erfreuen. Erwartet werden **Thomas Bühner** (Restaurant la Vie in Osnabrück, Deutschland), **Massimo Bottura** (l`Osteria Francescana in Modena, Italien), **Alessandro Della Tommasina, Annie Feolde und Riccardo Monco** (Enoteca Pinchiorri in Florenz, Italien), **Pascal Barbot** (Restaurant l`Astrance, Paris, Frankreich), **Niko Romito** (Restaurant Reale di Castel di Sangro, Italien), **Peter Knogl** (Restaurant Cheval Blanc, Basel, Schweiz), **Enrico und Roberto Cerea**(Restaurant Da Vittorio, Brusaporto, Italien), **Christian Bau** (Restaurant Victor`s Fine Dining, Perl-Nennig, Deutschland), **Jonnie Boer** (Restaurant De Librije in Zwolle, Holland) und **Eric Pras** (Restaurant Lameloise in Chagny, Frankreich).

www.saporiticino.com

Ticino Turismo
Via C. Ghiringhelli 7 | CH – 6501 Bellinzona | Tel. +41 (0)91 825 70 56 | Fax +41 (0)91 825 36 14 | info@ticino.ch | www.ticino.ch

30. Ausgabe Maggio Gastronomico Bellinzona e Tre Valli

Vom 1. – 31.5.2016 bittet das Nordtessin zum 30. Mal zu Tisch, ein idealer Anlass, um die regionale Gastronomie kennen zu lernen. Die besten Restaurants von Bellinzona, Biasca, dem Bleniotal und der Leventina warten einen Monat lang mit Degustationsmenüs und überraschenden kulinarischen Kreationen auf. Ziel dabei ist es, genussvoll sowohl den Tessinern als auch den Touristen die regionalen Produkte des Tessins näher zu bringen. Die komplette Liste der teilnehmenden Restaurants kann auf der Website des Gastrofestivals „Maggio Gastronomico“ eingesehen werden.

www.maggiogastronomico.ch

Mangialonga - Gourmetspaziergang im Mendrisiotto

Das Mendrisiotto wird am Tag der Arbeit (1. Mai 2016) zum kulinarischen Treffpunkt im Tessin, wenn die Mangialonga erneut zum Gourmet-Spaziergang ins Südtessin ruft. Der Rundgang startet beim Mercato Coperto in Mendrisio und führt über Castel San Pietro, Coldrerio und Genestrerio zurück in die Hauptstadt des Mendrisiotto über 12,5 Kilometer zu elf Raststätten, an denen es verschiedene lokale Spezialitäten zu degustieren gibt. Neben der herrlichen Natur und den lokalen Leckerbissen gibt es auch musikalische Einlagen entlang des Weges. Was um 8 Uhr mit Kaffee und Gipfel beginnt, geht um 22 Uhr mit einem Glas Grappa zu Ende. Dazwischen liegen Schinken-, Pasta-, Polenta- und Fischwelten, die allesamt entdeckt werden wollen.

www.mangialonga.ch

Caseifici Aperti – Einblick in die Tessiner Käseherstellung

Vom 7. bis 8. Mai 2016 kommen Käseliebhaber bei den Tagen der offenen Käsereien (Caseifici aperti) zum dritten Mal in den Genuss, verschiedene Tessiner Sorten zu degustieren und einen Einblick in die Kunst der Käseherstellung zu bekommen. An der Veranstaltung „Caseifici aperti“ nehmen in diesem Jahr 19 Käsereien aus allen Teilen des Kantons teil. Ideal also, um die regionalen Produzenten und die damit tief verwurzelte Tessiner Tradition kennen zu lernen. Neben der Degustation von verschiedenen Käsesorten wie Ziegenkäseprodukten, Frischkäse, Formaggella und Alpkäse, Joghurts, Quark und anderen Milchprodukten aus der eigenen Herstellung bieten eine Vielzahl auch ein Mittagessen auf Basis der degustierten Käse an sowie regionalen Spezialitäten wie Polenta oder Tessiner Luganighetta, inklusive musikalischer Unterhaltung.

www.caseificiaperti.ch

Ticino Turismo
Via C. Ghiringhelli 7 | CH – 6501 Bellinzona | Tel. +41 (0)91 825 70 56 | Fax +41 (0)91 825 36 14 | info@ticino.ch | www.ticino.ch

Cantine Aperte – Tag der offenen Weinkeller im Tessin

Die Merlot-Weine aus dem Tessin sind schon längst kein Geheimtipp mehr. Das Klima in der Südschweiz eignet sich hervorragend für den Anbau von Weinen. Passionierte Winzer lassen hier edle Tropfen entstehen, die den internationalen Vergleich nicht zu scheuen brauchen. Viele Weinkeller sind darüber hinaus architektonische Schmuckstücke, die sich inmitten idyllischer Rebbergen befinden. Vom 28. bis 29. Mai 2016 laden knapp 50 Tessiner Weingüter zum Tag der offenen Weinkeller (Cantine Aperte) ein. Eine schöne Gelegenheit für Weinliebhaber die Keller und Weinberge in der Sonnenstube der Schweiz zu besichtigen, mit den Produzenten zu sprechen und den Wein direkt vor Ort zu verkosten. In vielen Weingütern gibt es neben der Weinverkostung auch Mittag- und Abendessen mit lokalen Produkten, Unterhaltung, Musik, Ausstellungen und kulturellen Veranstaltungen.

www.ticinowine.ch

Für 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