

## Tessin. Hier kommen Sie auf den Geschmack!

Hotel- und Gastro-News.



**Ein Spaziergang für Schlemmerfreunde, offene Weinkeller, ein 100-Jahr-Jubiläum, ein neues 3-Sterne-Hotel in Locarno-Orselina und neue Spitzenköche: Im Tessin warten zahlreiche Überraschungen auf Genussmenschen.**

## Gourmetspaziergang durchs UNESCO-Welterbe.

**Mangialonga**

Am Tag der Arbeit (1. Mai 2014) wird im Mendrisiotto geschlemmert. Zum fünften Mal findet rund um den Monte San Giorgio, der zum Unesco-Weltnaturerbe gehört, der Gourmetspaziergang Mangialonga statt. Er führt über elf Kilometer zu elf Treffpunkten, an denen es verschiedene Spezialitäten zu degustieren gibt. Im Abstand von zehn Minuten macht sich jeweils eine 50-köpfige Wandergruppe auf den Weg: Von Rancate geht es über Ligornetto nach Besazio und Tremona und wieder zurück zum Ausgangspunkt in Rancate. Was um 8 Uhr mit Kaffee und Gipfel beginnt, geht um 22 Uhr mit einem Glas Grappa zu Ende. Dazwischen liegen Schinken-, Pasta-, Polenta-, Fisch- und Weinwelten, die allesamt entdeckt werden wollen.

[www.vineriadeimir.ch/mangialonga](http://www.vineriadeimir.ch/mangialonga)

## Kurhaus Cademario feiert 100-Jahr-Jubiläum

**Kurhaus Cademario Hotel & Spa**

Die Ruhe, der drei Hektaren grosse Park auf den Hügeln des Malcantone sowie die traumhafte Aussicht auf den Luganersee und die Berge sind geblieben – alles andere ist neu im Kurhaus Cademario, dem höchstgelegenen Wellness-Hotel im Tessin. Das 4-Sterne-Superior-Haus, das vor kurzem komplett renoviert wurde, feiert heuer sein 100-Jahr-Jubiläum. Zum Auftakt der Feierlichkeiten wird das Personal in den Vordergrund gerückt: Am 15. Mai 2014 werden hundert ehemalige Angestellte zum Mittagessen eingeladen. Ab Juni 2014 gibt dann eine Ausstellung mit historischen Fotos Einblicke in die lange und abwechslungsreiche Geschichte des Kurhauses, während im Juli bei einem Anlass namens „In Vino Veritas“ mit erlesenen Weinen auf die Zukunft des 1914 eröffneten Hotels angestossen wird. Bis April 2015 wird das Direktorenpaar Rafaela und Peter Hoeck Domig im Kurhaus Cademario Hotel & Spa jeden Monat einen Jubiläumsevent organisieren.

[www.kurhauscademario.com](http://www.kurhauscademario.com)

## Tag der offenen Weinkeller.

**Cantine aperte**

Weine aus dem Tessin sind schon längst kein Geheimtipp mehr. In der Südschweiz werden Tropfen produziert, die keinen Vergleich mit der Konkurrenz zu scheuen brauchen. Am 24. und 25. Mai 2014 können sich Besucher selbst davon überzeugen, wenn rund fünfzig Tessiner Weingüter im Rahmen des

Anlasses Cantine Aperte („Offene Weinkeller“) ihre Pforten öffnen. Viele Weinkeller sind architektonische Schmuckstücke, die sich mitten in idyllischen Rebbergen befinden. Den Gästen bietet sich so ein Aufenthalt in einer ebenso ungewohnten wie schönen Umgebung. Viele Gastgeber offerieren nicht nur Degustationen und Führungen durch ihre Betriebe, sondern servieren auch typische Tessiner Gerichte. Dazu gibt es Musik und Unterhaltung.

[www.cantineaperte.ch](http://www.cantineaperte.ch)

## Neues 3-Sterne-Hotel in Locarno.

### La Barca Blu

Die Ferienregion Locarno am Lago Maggiore verfügt über ein neues 3-Sterne-Hotel: Das ehemalige Garni Sorriso in Orselina wurde sanft renoviert, neu positioniert und heisst nun La Barca Blu. Geführt wird es von Christoph Schlosser, der auch im benachbarten 5-Sterne-Hotel Villa Orselina (das im Sommer 2012 neu eröffnet worden ist) als Direktor amtiert. Den kleinen Luxus gibt es auch in La Barca Blu: Nespresso-Maschine in jedem der 21 Doppelzimmer... Überdies stehen den Gästen WiFi und Mountain-Bikes kostenlos zur Verfügung.

[www.barcablu.ch](http://www.barcablu.ch)

## Neuer Küchenchef im La Brezza.

### Ristorante La Brezza

„Il piacere del Sud – die Genüsse des Südens mit allen Sinnen ansprechen“, lautet die Philosophie des Gourmetrestaurants La Brezza im Hotel Eden Roc in Ascona. Für die kulinarischen Hochgenüsse ist neu der gebürtige Sizilianer Salvatore Frequente verantwortlich, der bereits im Carlton Hotel St. Moritz und im Lifestyle-Restaurant Marina das Küchenzepter schwingt. Ihm zur Seite steht in altbewährter Form Maître und Sommelier Giovanni Ferraris, der mit viel Liebe zum Detail für einen aufmerksamen Service im Restaurant sorgt. Insbesondere die repräsentative Weinkarte mit ihren 500 Positionen ist eine Freude für jeden Weinliebhaber.

[www.edenroc.ch](http://www.edenroc.ch)

## Von der Ostsee an den Lago Maggiore.

### Ristorante Aphrodite

Von der Ostsee an den Lago Maggiore: Christian Scharrer heisst der neue Küchenchef im Restaurant Aphrodite des Hotels Giardino in Ascona. Er leitete zuvor das Gourmetrestaurant Buddenbrooks im A-Rosa Travemünde, das während seiner fünfjährigen Tätigkeit zu einem der höchst dekorierten Restaurants in Deutschland avancierte. Über seinen Wechsel und die damit verbundene neue Herausforderung ist der 44-Jährige, wie er sagt, „sehr erfreut“. Mit Scharrer baut das Giardino seine kulinarische Position weiter aus und schmückt sich nun mit zwei Starköchen: Rolf Fliegau, jüngster 2-Sterne-Koch der Schweiz, leitet in dem Hotel das Gourmetrestaurant Ecco.

[www.giardino.ch](http://www.giardino.ch)

Bellinzona, April 2014

Weitere Informationen erhalten Sie bei:

**TICINO TURISMO**

Responsabile Comunicazione, Omar Gisler

Tel: +41 (0)91 825 70 56

E-Mail: [omar.gisler@ticino.ch](mailto:omar.gisler@ticino.ch)

Via Lugano 12 – 6500 Bellinzona