

AUF DIESE SPEZIALITÄTEN ZÄHLEN TESSINER KÖCHE

Während im südlichsten Kanton der Schweiz von einfachen Grotti seit Jahrhunderten einheimische Spezialitäten verwendet werden, greifen mehr und mehr auch Köche von Gourmetrestaurants auf diese Produkte zurück. Zu Recht. Wachsen im Tessin doch Grüntee, Safran und Trüffel.

1

GROTTO AMERICA

Das 400-jährige Grotto America schmiegt sich neben der Maggia hinter Ponte Brolla unter vielen Bäumen an die Schattenseite des Berges. Deshalb speisen die Gäste dort selbst bei Hitze in angenehmer Temperatur. Gegessen wird auf typischen Tessiner Granitischen im Freien oder in den Räumen der verschiedenen, nah aneinandergebauten, kleinen Steinhäuser. Im Angebot sind neben täglich wechselnden Spezialitäten wie

Risotto mit Zucchettiblüten mit Gorgonzola, Pizzoccheri oder Suppen, typische regionale Speisen. Dazu gehören verschiedene Polenta-Gerichte mit Fleisch oder Käse, Rindsschmorbraten, Kaninchen. Die deftige Torta di Pane darf im Angebot nicht fehlen. Das Grotto America bezieht seine Produkte von lokalen Produzenten und erwähnt diese auf der Speisekarte. www.grottoamerica.ch

2

FONDAZIONE CENTRO CAPRA

Die Fondazione Centro Capra in Gordevio organisiert jährlich im November das gastronomische Ziegenfleisch-Festival (Rassegna di Capra). Dabei stellt die Macelleria Femminis

aus dem Fleisch ihrer Tiere lange dünne Würste (Cicitt) her, die über dem offenen Feuer in den Restaurants der Region gebraten werden. www.fondazione-capra.ch

3

LA SORGENTE

Im hoch über dem Lago di Lugano gelegenen Restaurant La Sorgente in Vico Morcote verarbeitet Chef und Pächter Giuseppe Lanzilotto so viel lokale Produkte wie möglich und erzielt damit seit Jahren Gault-Millau-Punkte. Derzeit sind es deren 15. Für das Würzen verwendet er gerne Pfeffer aus dem Maggiatal und mit dem Safran vom Castel San Pietro aromatisiert er zum Beispiel die weisse Tessiner Polenta. Seine Partnerin Christine Hulmann serviert diese zum Zander aus dem Lago di Lugano. Das Gemüse, etwa für die Auberginenvarianten aus Tessiner Gärten, kommt von Ortolano Rancate.

Die Varianten bestehen aus einer Caponata im Glas mit einer Kugel Basilikumsorbet, Auberginen-Polpette auf rotem Pesto sowie einer Mousse aus der italienischen Spezialität Melanzane alle Parmigiana. Aus der Farina Bona stellt der Koch ein Semifreddo her. Auf der Käseplatte liegen unter anderem der Zincarlin aus dem Valle di Muggio, ein Hartkäse aus Kuh- und Ziegenmilch von der Alpeggio Grossalp aus dem Maggiatal sowie der Blu di Capra von der Fattoria Faggio in Sonvico. Im Frühling 2018 eröffnet das Paar zwölf Zimmer oberhalb des Restaurants. www.lasorgente.ch

4

HOTEL EDEN ROC

Die Köche der fünf Restaurants im Luxushotel Eden Roc an der Seepromenade in Ascona verwenden gerne Produkte aus der Region. «Die Gäste bevorzugen das Regionale. Zudem ist der Bezug einfacher sowie saisonal und preislich o.k.», sagt Andreas Gartmann. Er arbeitet dort seit einem Jahr als Direktor, vorher war er im selben Amt zehn Jahre im «Mont Cervin Palace» in Zermatt tätig. Das Food-Konzept des Hauptrestaurants befindet sich derzeit in einem Re-Design und wird deshalb im Winter verändert. Chefkoch Salvatore Frequento verwendet im Gourmet-Restaurant La Brezza zum Beispiel Fleisch von der Azienda Agricola, Roberto und Davide Aerni.

Ihre Tiere verbringen ihr Leben auf grossen Weiden um Ascona. Das berühmte Brot aus dem Valle Maggia backen die Köche selbst. Sie servieren es in Ascona zu Tatar sowie Käse – im Schwesternbetrieb Carlton Hotel in St. Moritz, um damit Tomatenrelisch aufzutunken. Zum zweiten Mal veranstaltet das «Eden Roc» am 27. April 2018 die «Safari del Gusto», eine Genussreise mit insgesamt zehn Stationen, an denen jeweils ein Restaurant und ein Weinkeller aus der Region einen Abend lang die Aroma- und Genussvielfalt der Tessiner Küche präsentieren. An der Erstaufgabe in diesem Frühling erschienen knapp 200 Gäste. www.edenroc.ch

5

FIORE DI PIETRA

Im Restaurant Fiore di Pietra, zu Deutsch Eisblume, kocht Chef Luca Bassan seit der Wiedereröffnung weitgehend mit Produkten aus der Region. In Mario Bottas futuristischem Gebäude haben die Gäste die Möglichkeit, sich im zweiten Stock, im 125-plätzigem Restaurant, mit atemberaubender Aussicht verwöhnen zu lassen oder einen Stock tiefer im Selbstbedienungsrestaurant. Da auf dem Gipfel des Monte Generoso ein Bauernhof liegt, hat der Chefkoch die Möglichkeit, Käse und Salami

aus Reh-, Wildschwein- und Schweinefleisch aus nur 50 Metern Entfernung zu beziehen. Verschiedener Käse sowie eine Mortadella mit Schweineleber, die er als Einlage in eine Minestrone verwendet, bezieht er vom nahen Valle Muggio. Aus dem Mehl des weissen Maises stellt er Pastateig für Käseravioli her oder eine Mousse mit weisser Schokolade. «Mit der Verwendung der lokalen Produkte honoriere ich sie», sagt er. www.montegeneroso.ch

6

TICINO EXPERIENCE

Der Gourmetkoch Fidelio ist der Hauptdarsteller der Stummfilmkomödie, die in der Casa Rustica der Albergo Losone in Losone gezeigt wird. Darin ist der Chef eines Drei-Sterne-Restaurants im Tessin auf der Suche nach

neuen Ideen und probiert dabei die typischen Produkte der Gegend. Auch die Zuschauer gehen nicht leer aus und geniessen dabei die Delikatessen aus dem Film. www.ticinoexperience.ch www.albergolosone.ch

A
Wurstspezialitäten
Er stelle die besten Luganighe, das sind dicke Tessiner Siedwürste und Luganighette (Meterwürste) her, heisst es.
Macelleria Fratelli Freddi Intragna
Telefon: 091 796 12 49

B
Biogetreide, Pasta
Der innovative Betrieb baut eigenes Biogetreide an und macht daraus auch Teigwaren, Kichererbsen und viele weitere Spezialitäten.
Azienda la Ghiandaia, Maggia
www.laghiandaia-aziendabio.com

C
Geissen Frischkäse
Die Spezialität «Büscion» dieses Betriebs ist weitherum bekannt.
Azienda Capra Contenta, Cavigliano
www.capra-Contenta.ch

D
Maismehl und Polenta
Diese Spezialitäten werden in vielen Restaurants verwendet.
Mulina di Bruzella, Valle di Muggio
Telefon: 091 690 20 38

E
Weizensauerteigbrot Pane di Valle Maggia, Panettone
Dieses aussergewöhnliche und lange haltbare Brot findet man in zahlreichen Restaurants und Bäckereien. Meist wird es in grossen Laiben gebacken. Auch für seinen Panettone ist die Bäckerei bekannt.
Bäckerei Poncini, Maggia
www.panetteria-poncini.ch

F
Tee, Digestif
Hoch oben über dem Lago Maggiore gedeiht in einer Teeplantage von Heilpflanzenspezialist Peter Oppliger die Camellia-sinensis-Pflanze, woraus Grüntee gewonnen wird. Zudem stellte er in Zusammenarbeit mit dem Landwirtschaftsbetrieb Terreni alla Maggia einen Digestif aus Grüntee-Kräuterextrakten und Malaga-Wein her.
Casa del Tee, Monte Verità und Ascona
www.casa-del-te.ch

G
Pepe di Valle Maggia, Kastanienmousse, Nocino und vieles mehr
Pepe Matasci hat sich zum Ziel gesetzt, so viele einheimische Produkte wie möglich anzubieten. Bekannt wurde er dank seines Pepe della Valle Maggia, eines Pfeffers aus Vietnam, den er grob mahlt, mit Zimt, Knoblauch, Weisswein, etwas Whisky sowie Grappa aus den einheimischen Americana-Trauben verfeinert. Zudem findet man in den tiefen Räumen der drei alten Rustici an der Hauptstrasse einheimische Polenta, Risotti, Kastanienmousse, eingelegte Früchte, Essige und Öle. Zudem bietet er die Tessiner Spezialität Nocino an. Der Nocino, ein Likör aus grünen Nüssen (daher die Verkleinerungsform Nocino = kleine Nuss), ist der am meisten verbreitete Magenbitter der italienischen Schweiz. Doch auch einheimische Him- sowie Erdbeeren, Kirschen, und Trübli werden zu diesem Digestif verarbeitet. Neben verschiedenen Tessiner Weinen findet man dort eine Rarität: den Schaumwein Magia, der mit einheimischem Trauben nach Champagnerart produziert wird.
Punto Verde, Bignasco
www.puntoverdebignasco.ch
www.distilleriajelmmini.ch

H
Safran Castel San Pietro
Seit 2014 wird auf 1000 qm Felder der Stiftung Sant'Angelo von Loverciano in Castel San Pietro Safran angebaut. Für ein Gramm Safran werden zwischen 100 und 250 Stempelfäden benötigt. Diese sollten mindestens zwei Stunden vor der Verwendung in warmes Wasser eingeweicht werden. Mit der Verdoppelung der Anbaufläche bereitet sich der Betrieb nun auf den Verkauf im Grosshandel vor.
Safran di Castel San Pietro, egcentonze@bluewin.ch

I
Süsswasserfische
Eine Alternative aus dem Lago di Lugano zum gewohnten Angebot und zu den herkömmlichen und gefragten Fischen ist der Gardon, das Rotauge. Er gehört zu den Pflanzen fressenden Weissfischen und hat ein zartes Fleisch, das sich bestens zum Frittieren eignet. Ein weiteres neues Produkt, das auch aus Fisch hergestellt wird, ist eine helle Wurst in der Form einer Luganighetta, welche auf dem Grill zubereitet werden kann.
René Gaberell, Cadempino
Tel. 091 966 98 81

J
Ziegen-Frischkäse-Spezialitäten
Solche Käse findet man nicht alle Tage. Doch Gastronomen mögen die meist flachen oder runden Frischkäse von Ziegen.
Fattoria Faggio, Sonvico
www.fattoriadelfaggio.ch

K
Farina Bona, geröstetes Maismehl
In Vergeletto im Onsernonetal wird das Farina Bona dank Ilario Garbani wieder wie zu alten Zeiten produziert. Er lässt die einst über dem Kaminfeuer gerösteten Maiskörner heute in einer Kaffeeröstmaschine verarbeiten. Bereit zur Weiterverarbeitung sind sie, wenn ein Drittel der Körner Popcorn sind und der Rest schön braun. Dann kommt die Masse in eine alte, pittoreske Mühle, die wie einst von Wasserkraft betrieben wird, und fertig ist das nach feinen Röstaromen riechende Maismehl. «Farina Bona hat viele Vorteile. Es ist schon gekocht, beinhaltet kein Gluten und kann sehr vielseitig eingesetzt werden», sagt Ilario Garbani. Der Verwendung sind keine Grenzen gesetzt. Das geröstete Maismehl verhilft zu einer schmack- und nährhaften Suppe, kann der Polenta für mehr Röstaromen beigemischt werden und gibt Spätzli, Brot und Teigwaren das gewisse Etwas. Aber auch Kuchen, Glacen und Kekse werden köstlich damit. Farina Bona ist im Coop mit dem Label Slow Food erhältlich und in den Tessiner Migros.
Farina Bona, Vergeletto, www.farinabona.ch

L
Schinken, Mortadella, Bresaola
Dieser Name fällt immer wieder bei Gastronomen, wenn es um Fleischspezialitäten geht.
Bernasconi SA, Cadempino, www.bernasconifood.ch

M
Rindfleisch
Dieses Fleisch schätzen und bestellen Köche. Die Charolais-Rinder verbringen einen Grossteil ihres Lebens auf riesigen Weiden.
Azienda Agricola, Gordola
Telefon: 091 745 12 76

N
Zincarlin
Dieser pikante, dreieckige Rohmilchkäse hat nur dank des Engagements einer alten Dame in Salorino überlebt. Er wird aus Kuhmilch oder aus Kuh- und Ziegenmilch hergestellt, mit schwarzem Pfeffer gewürzt und mehrere Wochen lang mit Weisswein eingerieben.
L'Associazione dei comuni Regione Valle di Muggio
zincarlin@valledimuggio.ch

O
Gazosa
Das Tessiner Süssgetränk schlechthin. Das kohlenstoffhaltige Getränk ist frei von Konservierungsstoffen, da es aus purem Fruchtdestillat hergestellt wird. Verbreitet sind die Aromen Zitrone, Mandarine und Heidelbeere. Gazosa wird von verschiedenen Herstellern im Kanton produziert.
div. Hersteller, z.B. Gazosa 1883, Gerra, www.Gazosa1883.ch

P
Tessiner Trüffel
Fabio Marzoli sammelt und verkauft diese begehrte Tessiner Spezialität. 15 Personen sammeln mit ihren Hunden hauptsächlich im Südtessin für ihn. Die beste Region befindet sich um die Berge Monte Generoso, Monte Lema und Monte Brè. Drei verschiedene Sorten gibt's in der südlichen Schweiz zu finden: den Sommertrüffel, den Burgundertrüffel und den Teertrüffel. Alle wachsen zwischen 20 und 30 Zentimeter unter der Erde und bringen zwischen fünf und 300 Gramm auf die Waage. Während in den Sommermonaten gut ein Kilogramm der begehrten Spezialität pro Woche gefunden wird, sind es in der Hauptsaison, im Herbst, deren zwölf. Dann ist der Geschmack des Pilzes intensiver.
Fabio Marzoli, Vacallo, www.tartufimarzoli.ch