

Il Ticino

Tessiner Produzenten, deren Produkte wir in unserem Restaurant verarbeiten.



Caseificio San Gottardo, Airolo (1)

Die Schawkäseerei in der Leventina wird gerne von nordwärts Reisenden aufgesucht, die sich hier noch schnell eine Erinnerung an den Tessin ersteinen – «Gottardo», «Lacendro» oder «Tremola», allesamt Käse aus erstklassigen Zutaten.



Giorgio Speziale, Bignasco – Alpe Robiei (2)

Der besonders würzige Alpkäse Formaggio dell'Alpe Robiei wird im Val Bavona aus Ziegen- und Kuhmilch hergestellt und findet sowohl bei Abwandlern als auch in Hotels und Grotti im Valle Maggia reisenden Absatz.



Ilario Garbani, Loco und Vergeletto (4)

Farina bona, ein Mehl aus geröstetem Mais, ist eine wiederentdeckte urtümliche Spezialität aus dem Valle Osone. Sein leicht sauerliches Geschmäckchen verleiht zum Beispiel den daraus hergestellten Gnocchi einen ganz besonderen Reiz.



Ercole Pellanda, Intragna (3)

Im Centovalli liebt man seit langem Ercoles lockere Panettoni artigianali. Insbesondere ist sein Ruf auch über den Gottbard gedreht, so dass er vor allem um die Weihnachtzeit alle Hände voll zu tun hat.



Boggiesi di Quinto, Alpe Piora (5)

Auf den hochgelegenen kräuterreichen Wiesen weiden 300 Kühe, aus deren Milch jährlich etwa 100 Tonnen Formaggio dell'Alpe Piora produziert wird. Es gilt als bester Tessiner Käse und ist entsprechend rar.



Donato Mattioli, Lavorgo (6)

Die kleine Dorfmetzgerei Mattioli in der Leventina, berühmt für ihre bodenständige Produkte, beliebt uns mit Wurstspezialitäten wie Luganighetta, Mortadella di fegato, Cotechino mit Kastanien und diversen Salametti.



Paolo Bassetti, Pianezzo (7)

In Pianezzo bei Bellinzona produziert Paolo Bassetti Polnastigri aus alten Tessiner Sorten, Kastanienmehl und -Böcken, Biscuits, Honig und sogar Reis aus lokalen Anbau.



Marialuca Valutini, Morbio Superiore (8)

Der als Delikatessens gebrandete Zincarlin aus dem Valle di Muggio ist ein mit Pfeffer gewürzter, zwei Monate im Naturschrank gelagerter Kuhfrischkäse, dessen spezielles Aroma durch regelmäßiges Waschen mit Weisswein entsteht.