

23.08.2018 - 09:29 Uhr

Lugano: eine Region mit Geschmack



Lugano: eine Region mit Geschmack Köstliche Event-Reihe für Feinschmecker

Das muss man sich auf der Zunge zergehen lassen: Zuerst steht Lugano Kopf - die ganze Stadt wird zum grossen Schlemmerparadies. Dann gibt's eine kulinarische Stadtwanderung, in 8 Etappen und auf 10 Kilometern von der Altstadt auf den Monte Brè und zurück. Und schliesslich findet Mitte Oktober das grosse Kastanien-Festival in Vezio statt. Die Region Lugano holt im Herbst buchstäblich die Kastanien aus dem Feuer - für sämtliche Feinschmecker.

Polenta, Marrons Glacés, Zincarlin mit Kastanienhonig: Wer in die Region Lugano reist, der kann sich der Köstlichkeiten nicht erwehren. Eine nahrhafte Portion Genuss erleben ist beim diesjährigen Herbstausflug in die grösste Tessiner Stadt auf jeden Fall garantiert.

Vom 13. bis 23. September 2018 wird Lugano zur "Città del Gusto" - zur Genuss-Hauptstadt der Schweiz. Symbol der zehn kulinarischen Tage ist die "Polpetta" und steht für verantwortungsvollen Umgang mit Nahrungsmitteln. Die "Città del Gusto" lädt Gäste ein, sich auf vielfältige Weise mit dem Essen und Trinken auseinanderzusetzen: Der katalonische Sterne Koch Joan Roca bringt Kostproben von der Costa Brava mit. Die Villa Ciani wird zur "Genuss-Villa", wo die Starartisten von der weltberühmten Compagnia Finzi Pasca den Geschmack von gestern, heute und morgen inszeniert. In Workshops werden unter anderem Degustations-Techniken für Gerstensäfte mit Simonmattia Riva, dem weltbesten Bier-Sommelier 2015, erprobt. Showkochen, Dessertwettbewerbe, Apéro-cinema, Vorträge zu Slowfood, Käseversteigerung - bei den rund 70 Veranstaltungen kommt jeder Geschmack auf seine Rechnung. Das Schlemmer-Dorf, eine Genusswelt auf 3000 Quadratmetern, lädt zum Schlendern. Im Schlaraffenland namens Lugano.

Weitere Informationen: www.luganocittadelgusto.ch

PasSteggia - in acht Gängen durch Lugano

Zu jeder Wanderung gehört das Picknick, am See, auf dem Bänkli, auf der Kuppe. Nur: Gilt das auch für Stadtwanderer? Die PasSteggia in Lugano ist der beste Beweis dafür: Am Sonntag, 16. September 2018 serviert Lugano zum fünften Mal acht Gänge auf zehn Kilometern. Der Weg auf den Monte Brè und durch die Quartiere Cureggia und Pregassona eröffnet wunderbare Aussichten auf die Stadt und den See. Die An- und Abreise mit dem ÖV, die Fahrt mit der Standseilbahn sowie eine Tasche mit einem Glas und Infobroschüre im Preis von 50 Franken mit inbegriffen. Alle 15 Minuten machen sich maximal 60 Erlebnishungrige auf den Weg. Aufgetischt wird, was die Natur auf Lager hat: handgepresste Säfte, feine Wähen, Tartar aus frischem Seefisch und Fischknusperli, Tessiner Weine und Käse. Auch ein "musikalischer Leckerbissen" erwartet die Geniesser auf dem Luganer Hausberg. Da geht was - und zum Glück geht man ab und an etwas, denn sonst würde man den Berg an Köstlichkeiten kaum meistern.

Weitere Informationen: www.luganopassteggia.ch

Lugano à la Carte ist das neueste Angebot der vier 5-Sterne-Hotels aus der Region Lugano - Grand Hotel Villa Castagnola, Hotel Splendide Royal, The View Lugano und Villa Principe Leopoldo. Für 1790 Schweizerfranken übernachten 2 Personen zwei Mal in einem dieser renommierten Häusern und lassen sich zwei Mal kulinarisch ausgiebig verwöhnen. Für das zweite Gourmet-Dinner wählt der Gast ein Restaurant der anderen drei 5-Sterne-Hotels. www.luganoalacarte.com

Kastanienfieber: das braune Gold der Südschweiz feiert Feste

Sie ist klein, sie ist unscheinbar - und sie ist sehr gesund: die Edelkastanie. Der feinen Frucht zu Ehren werden ganze Feste gefeiert. Zum Beispiel die Castagnata in Vezio vom 14. Oktober 2018 - da ist ein ganzes Dorf und seine Gäste einen Tag lang auf den Beinen. Auf dem "Sentiero del castagno", an dem Vezio gelegen ist, geht's von Hain zu Hain, mit viel Lesefutter zur Kastanienkultur im Malcantone. Alles dreht sich um die Vielfalt der unscheinbaren Frucht, die dann die Auslagen der Marktstände des Kastanienfests schmückt. Bier, Glacé, Konfitüre und natürlich der köstliche dunkle Honig sind hier im Angebot. Auch Pasta und Torten im Stile der Nonna stehen zum Verkauf und Verzehr bereit. Einst war die Kastanie Grundnahrungsmittel in Form von Mehl, aus dem sich heute noch ein herrlich-frisches Brot backen lässt. Später wurde sie zu den edelsten Dingen für Confiseure - in Form von Marrons Glacés, diese fein karamellisierten Kastanien im Zuckerguss, die weiterhin in erster Güte in den besten Häusern der Stadt feil geboten werden. Heute ist die Kastanie ein Lebenselixier der Region. Weitere Informationen: www.luganoregion.com

Medienstelle Deutschschweiz
Schmid Pelli & Partner AG
Weinbergstrasse 164
8006 Zürich
+41 44 365 20 20
luganoregion@pantarhei.ch

Medieninhalte



Zehn kulinarische Tage in Lugano: Die "Città del Gusto" verwandelt Lugano zur Genuss-Hauptstadt der Schweiz.



Die Lugano Region wird im Herbst zum Schlemmerparadies - ob Kastanien-Festival, kulinarische Stadtwanderungen oder die "Città del Gusto" - Feinschmecker sind hier am richtigen Ort. © Edmondo Viselli



Zehn kulinarische Tage in Lugano: Die "Città del Gusto" verwandelt Lugano zur Genuss-Hauptstadt der Schweiz.



Acht Gänge, zehn Kilometer: Die PasSteggia führt durch Lugano und sorgt bei jedem Gang für neue Speisen - ganz lokal und mit atemberaubenden Aussichten.



Zu Ehren der Edelkastanie: Bei der Castagnata in Vezio dreht sich alles um die Kastanie, nicht nur dort, auch auf dem Kastanienweg ist die unscheinbare Frucht der Mittelpunkt.



Logo Città del Gusto

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018582/100819000> abgerufen werden.