

## Programma fino a marzo 2019

### TAVOLATA

C'è chi arriva alcune ore prima per imparare i trucchi del mestiere e c'è chi arriva per il brindisi in cucina quando i profumi hanno ormai invaso la sala. Poi tutti si ritrovano al grande tavolo per assaggiare, discutere, conoscersi e conoscere... un'esperienza all'insegna della convivialità e del piacere del gusto.

Ogni mese la proposta è un menu di diverse portate, ispirato dai prodotti del momento: l'aperitivo in cucina, i diversi antipasti al buffet, un primo delicato, il piatto principale con i suoi contorni, la dolce sorpresa per festeggiare la piacevole occasione passata in buona compagnia. La cantina offre soprattutto vini di viticoltori-vinificatori ticinesi.

Diamo spazio anche a famiglie, gruppi e team per delle TAVOLATE private (massimo 22 persone, prezzo su richiesta).

**Costo per persona:** CHF 110.- aperitivo, caffè e digestivo compresi.

#### DATE

// 918. Venerdì	13.07.2018	19.00
// 919. Sabato	14.07.2018	19.00
// 922. Venerdì	27.07.2018	19.00
// 923. Sabato	28.07.2018	19.00
// 926. Venerdì	17.08.2018	19.00
// 927. Sabato	18.08.2018	19.00
// 933. Venerdì	12.10.2018	19.00
// 934. Sabato	13.10.2018	19.00
// 938. Venerdì	02.11.2018	19.00 Castagna <sup>1</sup>
// 939. Sabato	03.11.2018	19.00 Castagna <sup>1</sup>
// 941. Venerdì	23.11.2018	19.00 Zucca <sup>2</sup>
// 942. Sabato	24.11.2018	19.00 Zucca <sup>2</sup>

**A dicembre ci sono ancora alcune date libere per le vostre cene aziendali/cene di natale.**

Nuove date si aggiungeranno a inizio 2019

#### <sup>1</sup> Tavolata speciale a tema: LA CASTAGNA

Il centro della serata è la castagna: fresca, secca, affumicata, macinata – abbinata a tutte le bontà della cucina di Casa Merogusto: un intero menù dai sapori decisi e al contempo sorprendenti. Marco Conedera, ingegnere forestale ETH ed esperto di castagne e selve, arricchirà la serata con interventi su storia e cultura della castagna nella Svizzera Italiana.

#### <sup>2</sup> Tavolata speciale a tema: LA ZUCCA

In occasione della quarta rassegna gastronomica «Le zucche della valle del sole»

In primavera l'associazione «Meraviglie sul Brenno» ha distribuito agli agricoltori e agli amanti del verde della Valle di Blenio semi di 60 varietà di zucche. Il 20 ottobre 2018 si terrà a Malvaglia il quarto Mercato delle zucche con esposizione didattica e possibilità di assaggiare tutte le zucche esposte. La zucca è talmente variata da poter proporre un intero menù, dall'antipasto al dolce.

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