

TAVOLATA in Casa Merogusto

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.

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

// 976. Venerdì	26.07.2019	19.00 al completo
// 977. Sabato	27.07.2019	19.00 al completo
// 980. Venerdì	06.09.2019	19.00
// 981. Sabato	07.09.2019	19.00
// 984. Venerdì	04.10.2019	19.00
// 985. Sabato	05.10.2019	19.00
// 988. Giovedì	31.10.2019	19.00 La zucca *
// 989. Venerdì	01.11.2019	19.00 La zucca *
// 990. Sabato	02.11.2019	19.00 La zucca *
// 992. Venerdì	08.11.2019	19.00 La castagna **
// 993. Sabato	09.11.2019	19.00 La castagna **
// 994. Domenica	10.11.2019	12.00 La castagna **

TAVOLATA A TEMA * ZUCCA - In occasione della quinta 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 40 varietà di zucche. Il 19 ottobre si terrà a Malvaglia il quinto Mercato delle zucche con esposizione didattica e possibilità di assaggiare tutte le zucche esposte nonché di pranzare con specialità "zucchose". La zucca è talmente variata da poter proporre un intero menu, dall'antipasto al dolce.

www.lezucchedellavalledelsole.ch

TAVOLATA A TEMA ** CASTAGNA

Il centro della serata è la castagna: fresca, secca, affumicata, macinata – abbinata a tutte le bontà della cucina di Casa Merogusto: un intero menu 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.