



Meret Bissegger
LA CUCINA NATURALE

24.08.2024 – 30.08.2024

KULINARISCHE GENUSSWOCHE

Was ist Farina bona? Kann man dieses Kraut essen? Wie schmeckt der Wein aus Bondola, der Tessiner Ur-Traubensorte? Wie viele Sorten Kastanien gibt es eigentlich im Tessin? Welches Gemüse wird wann geerntet? Was passiert genau beim Käsen? Wie gross ist die Kühlzelle beim Biogrossist?

In dieser facettenreichen Landschaft gibt es in jeder Jahreszeit etwas Spannendes zu entdecken. Auf leichten Wanderungen erfahren Sie die kulturelle Geschichte des Bleniotals und lernen essbare Wildpflanzen kennen. Anlässlich der Besuche bei Bio-Produzentinnen und Winzern begegnen Sie der Vielfalt landwirtschaftlicher Produkte. Besuche bei regionalen Presidio-Produzenten beleuchten die Sichtweise der Slow Food Bewegung.

Aber zuerst mal beginnt diese Reise am langen Tisch, bei einer Tavolata.

Weitere Höhepunkte sind sicher das gemeinsame Impro-Kochen und das feine Essen in der Casa Merogusto, das gemütliche Zusammensein am langen Tisch und der Austausch unserer Erfahrungen. Das Ganze: Ein maximal erweiterter Erlebnis-Kochkurs, klein aber fein!

Ort: Casa Merogusto, Malvaglia und Ausflüge in verschiedene Tessiner Täler

Übernachtung: B&B Casa Merogusto und eventuell andere Gaststätten.

Kosten: Pauschal CHF 1980.- Pro Person. Inbegriffen sind alle Mahlzeiten (exkl. Alkoholische Getränke), Eintritte, Ausflüge und Führungen; Übernachtung im Doppelzimmer mit Frühstück. (Einzelzimmer Zuschlag 210.-)

SETTIMANA CULINARIA SLOW

Cos'è la farina bona? Questa erba si mangia? Che gusto ha la Bondola, l'uva autoctona ticinese? Quante varietà di castagne esistono? Quale verdura si raccoglie come? E quando? Cosa succede esattamente quando si fa formaggio? Quanto grande è la cella frigorifera del grossista del bio?

In questo territorio variegato in ogni stagione la natura ci riserva scoperte emozionanti. Aspetti di storia e cultura della Valle di Blenio così come informazioni su piante selvatiche commestibili si svelano durante facili escursioni nei dintorni.

Durante le visite, anche fuori valle, a produttrici bio e viticoltrici incontriamo la diversità dei prodotti agricoli regionali. Ci avviciniamo alla realtà dei Presìdi Slow Food per capire la visione di questo movimento internazionale.

Ma prima di tutto si inizia con la famosa Tavolata in Casa Merogusto: un menu sorpresa di molte portate. Anche le cene preparate assieme, improvvisando giocosamente e condividendo le nostre conoscenze, sono momenti indimenticabili. Godersi poi i manicaretti seduti al grande tavolo, degustare e raccontarsi, sono esperienze sicuramente arricchenti. Un corso di cucina esperienziale a tutto campo, in un ambiente familiare unico!

Partecipanti: massimo 9 persone

Luogo: Casa Merogusto, Malvaglia ed escursioni in diverse valli del Ticino. Indica per favore se hai a disposizione un'auto.

Pernottamento: B&B Casa Merogusto ed eventualmente altre strutture

Costo: CHF 1980.00 per persona. Sono inclusi tutti i pasti (escluse bevande alcoliche), biglietti d'entrata, escursioni, guide/esperti; 6 pernottamenti in camera doppia con colazione (camera singola + 220.00)