



MY OWN
**LUGANO
REGION**

ENTE TURISTICO
DEL LUGANESE

SWISS SERENDIPITY
WWW.LUGANOREGION.COM

Casella postale 6080
6901 Lugano
Switzerland

Medienstelle Deutschschweiz

Schmid Pelli & Partner AG
Bodmerstrasse 6
8002 Zürich

+41 43 810 06 06

info@schmidpellipartner.ch

MEDIENMITTEILUNG

Lugano, 21. August 2019

Lugano zum Fressen gern

10 Geheimtipps für Kulinarik-Freaks

In der Region Lugano ist die Kulinarik zu Hause. Im Herbst 2019 finden hier zahlreiche Veranstaltungen statt, welche die vielen Spezialitäten der Region zelebrieren. Wir präsentieren 10 Geheimtipps, die Sie nicht kennen: So wird in Lugano bald der Panettone Weltmeister gekürt. Die Lugano PasSteggia – eine eintägige kulinarische Reise in acht Etappen – geht zum ersten Mal aufs Schiff. In Vezio werden 2'000 Kilo Kastanien auf einmal geröstet – gewusst wie. Und schliesslich werden in Lamone die Schweinerippchen so gegrillt, dass das Fleisch fast vom Knochen fällt. Buon appetito!

«Tsch Tsch» à la Lugano

Das Grill-Highlight in der Region Lugano findet Ende August statt: «La Sagra della Costina». Die in Weisswein und Thymian eingelegten Schweinerippchen werden auf dem offenen Feuer so richtig knusprig. Die einzigartige Tessiner Spezialität wird vom 30. August bis 1. September 2019 an der Sagra della Costina in Lamone aber auch in allen besseren Grotti zelebriert und geniesst bei der jungen Tessiner Generation Kultstatus. An diesem Wochenende lohnt sich zudem ein Abstecher zu Lugano Marittima. Bis am 1. September trifft man sich am Hafen Lugano's direkt am Seeufer bei der Openairbar zu einem Drink und Live-Musik.

Marroni: das braune Gold des Malcantone

Die Bewohner des Malcantone sind stolz auf ihre Marroni – es ist ein Kulturgut. Kein Wunder: für lange Zeit war es ihr Grundnahrungsmittel. Sie wurden gekocht, gebraten, getrocknet sowie gemahlen und dabei zu Brot, Teigwaren und anderen Speisen verarbeitet. So ist die Marroni-Zeit immer auch ein Moment des Feierns. Am 29. September werden am Kastanientag Pro Caslano auf der Piazza die geernteten Kastanien geröstet und serviert. Ein echter Geheimtipp ist auch das Kastanien-Fest in Arosio/Vezio am 13. Oktober. Im «Grà» von Vezio - einem doppelstöckigen Steinhäuschen – werden bis zu 2'000 Kilo Kastanien während mehreren Tagen auf der Glut geröstet und somit über die Winterzeit haltbar gemacht. Von da bezieht auch die lokale Bierbrauerei in Bioggio die gerösteten Kastanien, um das «Dragrà»-Bier (ein Seasonal Brown Ale) zu brauen. Am 14. September offeriert Lugano Region eine geführte Exkursion.

Der «Merlot del Ticino» immer mehr in Frauenhand

An 5 Samstagen im Herbst bietet Lugano Region 5 Besuche bei Top-Weinhersteller der Region an. Der Auftakt macht am 21. September 2019 die Cantina Monti in Cademario.



MY OWN
**LUGANO
REGION**

ENTE TURISTICO
DEL LUGANESE

*Casella postale 6080
6901 Lugano
Switzerland*

SWISS SERENDIPITY
WWW.LUGANOREGION.COM

Besitzer und Winzer Ivo Monti ist ein Tausendsassa und hat über Jahre hinweg die Welt als Matrose bereist, bevor er leidenschaftlich begonnen hat, einen der besten Merlots der Region zu produzieren. Das Weingut Fattoria Moncucchetto – konzipiert vom Stararchitekten Mario Botta – präsentiert unter der Leitung der Önologin Christina Monico am 12. und 19. Oktober 2019 ihre hervorragenden Weine. Monico steht auch für einen Trend: Immer mehr Frauen engagieren sich in der Weinproduktion der Region. So auch Gaby Gianini vom Weingut Castello Morcote oder die junge Valentina Tamborini vom gleichnamigen Weingut in Croglio. Ein besonderer Höhepunkt ist die geführte Wanderung vom 29.9.19 am Fusse der spektakulären Bergspitzen «Denti della Vecchia» mit einem Besuch auf dem Ziegenbauernhof «Fattoria del Faggio». Die Verkostung von Ziegenkäse mit Merlot lässt keine Wünsche offen.

Lugano PasSteggia: eine kulinarische Reise zu Fuss und per Schiff

Die diesjährige Ausgabe von Lugano PasSteggia am 15. September verbindet acht kulinarische Etappen nicht nur zu Fuss, sondern erstmals auch mit dem Schiff. Die gemütliche Wanderung führt von Lugano nach Gandria, auf die andere Seeseite bis zum Schweizer Zollmuseum und zurück nach Lugano. Bis zu 500 Teilnehmer begeben sich jeweils gestaffelt auf die Schlemmer-Reise. Nicht minder beliebt bei den Luganesi ist das «Festa d’Autunno» - oder auch Herbstfest. Zahlreiche Produzenten aus der Region treffen sich im Zentrum von Lugano vom 4. bis zum 6. Oktober 2019 und verkaufen Wein, Käse, Fleischwaren, Minestrone oder Polenta mit Luganighetta. Am 5. und 6. Oktober finden täglich gratis Stadtführungen statt.

1. Panettone Weltmeisterschaft: Nur die Besten kommen nach Lugano

Wer wird König des Panettone? Vom 8. bis am 10. November finden in Lugano die ersten Panettone Weltmeisterschaften statt. Elf Finalisten – Bäckereien und Confisseries aus der Schweiz und Italien – überstanden die Vorselektion und dürfen ihren Panettone im Messegelände von Lugano (Centro Esposizioni) für den Weltmeistertitel bewerten lassen. Zahlreiche weitere Aussteller präsentieren ihre Produkte. Rund 10'000 Besucher werden erwartet.

Weitere Informationen, Bildmaterial und Fragen:

Ente Turistico del Luganese (Lugano Region)

Medienstelle Deutschschweiz

c/o Schmid Pelli & Partner, Tiziano Pelli

pelli@schmidpellipartner.ch

+41 79 150 70 39