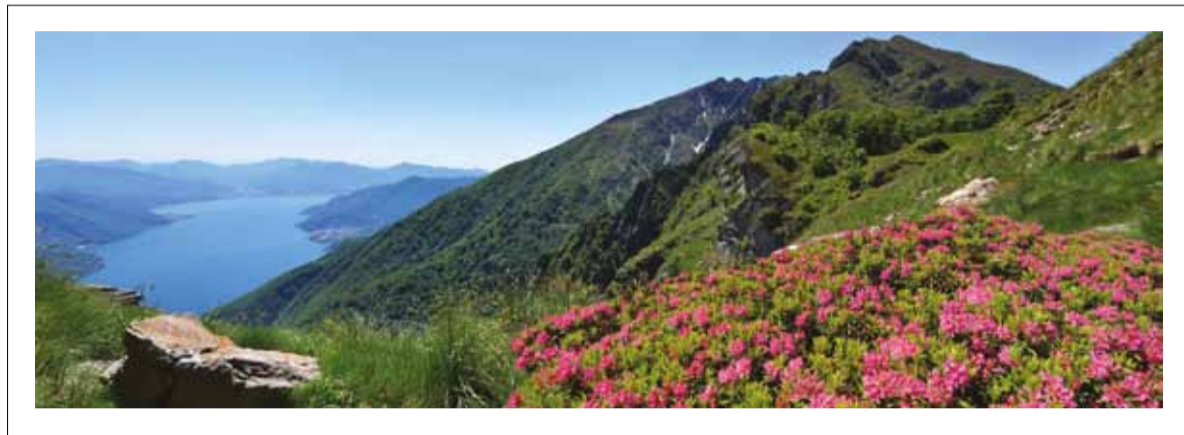


MATASCI

NEWS Frühling
2016



Zeit für Ausflüge "Trekking dei Fiori" im Nationalpark des Locarnese

Der Trekking durchquert in 5 Tagen das Gebiet des Nationalparkprojekts von Süden nach Norden. Er beginnt auf den Brissago-Inseln, steigt zum Monte Ghiridone hinauf, führt dann ins Centovalli hinunter, drängt sich ins Valle Onsernone hinein und erreicht Bosco Gurin durch die Täler von Vergeletto und von Campo. Der Blumentrekking im Nationalpark des Locarnese bietet den Besuchern die Möglichkeit, die ganze Vielseitigkeit des Parkes zu entdecken: von der subtropischen Vegetation auf den Brissago-Inseln mit den Palmen, den Bananen- und Zitrusbäumen bis zu den alpinen Blumen auf den Berghöhen, wie der Steinbrech, die Hauswurz, der Enzian, der Rhododendron, die bärtige Glockenblume sowie die "wilderness" der unversehrten und dichten subalpinen Wälder. Man durchquert einige Alpweiden, antike Dörfer und historische Dorfkerne. Die Wanderung ist anspruchsvoll, aber reich an Emotionen und unvergleichlichen Schönheiten. Sie verspricht nicht nur einen schnellen Wechsel von Landschaften, atemberaubenden Panoramen und die auf wenige Wanderstunden konzentrierten 4 Jahreszeiten, sondern erlaubt auch einen echten Kontakt mit der Kultur, der Umgebung und der Natur des Nationalparks des Locarnese. Dieses Jahr beginnt der Trekking am Dienstag 5. Juli in Ascona und endet am Samstag 9. Juli in Bosco Gurin. Wer gerne noch eine Nacht in der faszinierenden Atmosphäre der Brissago-Inseln erleben möchte, kann schon am Montag 4. Juli auf der Insel beginnen und dort übernachten und anderntags mit der Gruppe weiterwandern. Der "Trekking dei Fiori" ist nur eine von mehreren thematischen Entdeckungsreisen, die den Besuchern des Parks nach und nach vorgeschlagen werden, um die einzigartigen Naturschönheiten zu entdecken, wobei abwechslungsweise auf den Höhen oder in den Tälern der Region übernachtet werden kann. www.parconazionale.ch Fotografie: Federica Grassi

LE MIMOSE

BIANCO DEL TICINO DOC

Dieser Wein setzt sich aus Chardonnay- Sauvignon blanc- und Sémillontrauben zusammen, die getrennt verarbeitet werden. Seine Farbe ist brillantes Strohgelb, sein Parfum intensiv und von ausgewogener, aromatischer Komplexität. Es heben sich fruchtige süsse Noten hervor, die an Aprikosen, Lychees und Mangos erinnern, aber auch frische Aromen von rosa Grapefruits. Im Gaumen ist er reichhaltig und würzig. Auch hier finden sich die schon im Geruch empfundenen aromatischen Noten, bereichert um mineralische Akzente. Seine sympatische Frische macht ihn zum idealen Begleiter von reichhaltigen Aperos, Vorspeisen, Fischgerichten und weissem Fleisch. Er wird am besten in tulpenförmigen Kelchen und mit einer Temperatur von 10 bis 12°C serviert.

Wir haben diesen Wein im **Ristorante San Bernardo** degustiert, und zwar zu einem "Roten Thon in gerösteter Reiskruste und Valle Maggia-Pfeffer", sowie mit einem "Fritto misto aus See- und Meerfisch".

Gut essen und trinken im Tessin Ristorante San Bernardo in Tenero-Contra

Das Hotel und Restaurant San Bernardo befindet sich in einem aus dem 19. Jahrhundert stammenden Bau im Dorf Tenero-Contra. Das alte Tessiner Haus wurde 2014 vollständig renoviert und ist heute ein einladendes Gebäude mit 5 gemütlichen Zimmern und wird erfolgreich von einem professionellen, auf Teamwork ausgerichteten Staff verwaltet. Die Gastgeberin im San Bernardo, **Charlotte Verbeek**, macht ihre Arbeit aus Berufung. Nachdem die gebürtige Holländerin die Hotelfachschule und die Schule für Gastgewerbe besucht hatte, sammelte sie Berufserfahrung als Direktorin und Geschäftsleiterin in wichtigen Häusern und Lokalen in der Umgebung von Locarno. "Ich könnte diese Arbeit nie aufgeben, sie gefällt mir zu gut. Ich bemühe mich auch, jeden Tag von neuem bereit zu sein, mit Sensibilität und einem "gewissen Etwas" die



Kundschaft zu empfangen. Sowohl Touristen, die das Tessin besuchen, als auch Arbeiter in ihrer Mittagspause, sowie treue Stammkunden, die kommen um die Wochenspezialitäten zu geniessen." Das Restaurant hat durch den sizilianischen Küchenchef, Giovanni di Mauro, mediterranen Charakter. Unter den Spezialitäten befinden sich die Gemüse-Tempura, das Fritto Misto aus See- oder Meerfisch am Freitag, sowie jeden Dienstag Leber nach Venezianer Art. Unter den Tessiner Gerichten seien der Dorschfisch mit Polenta, verschiedene Risottos, sowie lokale Käse- und Wurstsorten erwähnt. Auf Wunsch werden auch schmackhafte vegane und vegetarische Gerichte serviert. Es genügt, diesen Wunsch bei der Bestellung anzubringen, und der Chef wird gerne geeignete und besonders schmackhafte, der Saison entsprechende, Gerichte vorschlagen. www.ristorante-san-bernardo.ch

Tischset Matasci ...eine Passion!

“Passionsblume”: der Name ist Bedeutung. Die Legende erzählt nämlich, dass ein Tropfen Blut des gequälten Christus auf diese Blume gefallen ist. Daher finden sich in dieser Blüte alle Symbole der Leidensgeschichte Christi: die Ranken erinnern an die Peitsche; die drei Blütenstempel an die Nägel; die Staubblätter an den Hammer; der Blütenkranz an die Dornenkrone. Diese wunderschöne und spezielle Blume hat die Illustratorin **Azzurra Maran** inspiriert, sie als Frühlingsthema für die stilvollen papiernen Tischsets zu nehmen, die von der Blumenwelt, der Botanik erzählen und den Tisch sowohl von Privaten als auch von Gastbetrieben beleben. “Die Passiflora ist eine Blume, die mir vor allem wegen ihrer Komplexität sehr gefällt”, betont die Illustratorin. “Sie zu zeichnen hat mich an meine Kindheit und an die Terrasse meiner Grossmutter Olga erinnert, wo wir schon seit ganz klein diese Kletterpflanze mit den einzigartigen Blüten bewunderten”.



Typische Produkte “Farina Bona”

Die einzigen Produzenten von Farina Bona sind heute **Ilario Garbani Marcantini** und das **Onsernoner Museum**, Besitzerin der Mühle in Loco. Der verwendete, von Ing.agr. Paolo Bassetti selektionierte und nicht genetisch veränderte Mais kommt aus der Magadinoebene und besitzt das Markenzeichen Ticino. Schon früh, zwischen dem Ende des 19. und dem Anfang des 20. Jahrhunderts, wurde der Mais aus den Terre di Pedemonte, Intragna oder Losone bis nach Vergeletto gebracht um dort geröstet und gemahlen zu werden. Aus den gerösteten Maiskörnern - früher machte man dies auf offenem Feuer wie die Kastanien - erhält man dieses bernsteinfarbene und leicht süsslich schmeckende, feingemahlene Maismehl. Sein Verwendungsbereich ist sehr breit, von süss bis salzig, zum Panieren, zum Binden und als Gewürz. Für die Zubereitung von Kleingebäck, für Glace, Bier, Spätzliteige und Suppen. Obschon es sich um Mais handelt, gelingt es paradoxerweise nicht, daraus eine nach traditioneller Art zubereitete Polenta zu machen. Die Farina Bona ist nämlich schon gekocht und benötigt keine lange Kochzeit mehr. Für diese Verwendung wurde ein neues Produkt kreiert, die “Polenta Onsernonese”, aus einer Mischung von 50% Nostrano-Mehl (grobkörniges Maismehl), 35% dunklem Maismehl und 15% eher grobgemahlenem Farina Bona www.farinabona.ch. Farina Bona ist auch im Matasci Wine-shop erhältlich.

Das Saisonrezept Cheesecakes auf Farina Bona-Biscuitboden

Zutaten:

Biscuitteig:

- 75 g weiche Butter
- 50 g Zucker
- 1 kleines Eigelb
- 125 g Farina Bona
- 2 Esslöffel Milch

Frischkäsecreme:

- 200 g Frischkäse
- 340 g griechisches Joghurt
- 3 dl Vollrahm
- 8 Gelatineblätter (5 g total)
- 60 g Puderzucker
- Saft einer halben Zitrone
- geriebene Zitronenschale

Zitronen Gelatine:

- Saft von 2 Zitronen
- 50 ml Wasser
- 2 Gelatineblätter
- 20 g Puderzucker
- wenig gelbe Lebensmittelfarbe

8 Förmchen von 1 dl oder ein Backblech von 24 cm verwenden

Die Butter, den Zucker und das Eigelb gut mischen, dann mit der Farina Bona verkneten, wenn nötig mit der Milch etwas weicher machen. Den Teig auswallen, entsprechende Rondellen ausstechen, auf den Boden der Siliconformen legen und für 18 Minuten in den auf 185°C vorgeheizten Ofen geben. Auskühlen lassen.

1 dl Rahm auf 36°C erwärmen und die im kalten Wasser aufgeweichten 8 Gelatineblätter darin auflösen. Den restlichen Rahm schlagen. Frischkäse und Joghurt mit dem Puderzucker, dem Zitronensaft und der Zitronenschale vermischen, den flüssigen Rahm mit der Gelatine dazugeben und sorgfältig den Schlagrahm darunterziehen. Die Mischung in die Formen auf den Biscuitboden giessen, ausgleichen und in den Kühlschrank stellen.

Zitronensaft, Puderzucker und Lebensmittelfarbe auf 36°C erwärmen, dann die beiden im kalten Wasser aufgeweichten Gelatineblätter dazugeben. Erkalten lassen und in die Formen giessen.

Servieren: Die Cheesecakes mindestens 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Stürzen und nach Belieben dekorieren.



Pigato.DOC Riviera.Ligure.Ponente.....Fr. 19.60.



Fior di Luna.Bianco.Colli di Luni.DOC...Fr. 14.50.



Vermentino.Colli di Luni.DOC.....Fr. 13.90.



Niccolò.V.Colli di Luni.DOC.....Fr. 19.60.



Das Unternehmen zu Gast Die Weinkellerei Lunae aus Ligurien

Paolo Bosoni wurde in einer Familie mit langer landwirtschaftlicher Tradition geboren, und wenn man ihn fragt warum er Winzer geworden sei, gibt er zur Antwort, er sei am 25. September während der Weinlese geboren und mit Brot, Wein und Öl aufgewachsen! Als ligurischer Oenologe produziert er Wein aus Leidenschaft und Berufung seit 1966, als er den Familien-Landwirtschaftsbetrieb erbte und beschloss, sich vor allem auf den Weinbau zu konzentrieren mit der Gründung der Cantina Lunae. Für diesen Namen liess er sich von der Stadt Luni inspirieren, einem antiken etruskischen und griechischen Hafen, welcher der Göttin des Mondes, Selene, geweiht war. Die Weinkellerei Lunae Bosoni wurzelt in der tausendjährigen Geschichte dieses Bodens und seiner Bevölkerung; von den antiken Etruskern über die Griechen und Römer erbte sie die grosse Tradition des Weinbaus. Die Weinberge der Tenuta Lunae erstrecken sich von der Ebene südlich des Flusses Magra bis hin zu den Apuanischen Alpen in der Provinz La Spezia, an der Grenze zwischen Umbrien und der Toscana. Der Weinkeller hat sich auf einheimische Weine spezialisiert, unter anderem auf den Vermentino, der in Reinkultur und sogar auch in der weniger bekannten Version mit blauen Trauben produziert wird.

Matasci hat vier Weine der Cantina Lunae ausgewählt, die während dem Monat April frei degustiert und zu Spezialpreisen gekauft werden können. Am Donnerstag 21. April findet in der Villa Jelmini in Tenero und am Freitag 22. April im Gran Caffè Verbano in Locarno ein “Wine & Dine”-Event statt. Der ligurische Chef Remo Latrinico bereitet Speisen mit Zutaten und Spezialitäten aus Ligurien zu, mit den dazu passenden Weinen aus der Cantina Lunae. Informationen und Anmeldung: events@matasci-vini.ch

Konzept und Gestaltung: Paola Matasci
Illustrationen: Azzurra Maran
Redaktion: Arianna Livio Auflage: 17.500 Ex.
Druck: Tipografia Poncioni SA, Losone



Vollständiger Katalog mit unseren Weinen auf www.matasci-vini.ch