Spitzengastronomie trifft auf beste Tessiner Produkte

Der erste Mercato del Gusto lädt zum Genuss auf dem Weingut Terreni alla Maggia ein.

Ascona, 18.04.2023 – **Insgesamt 139 GaultMillau-Punkte, 13 Michelin-Sterne und die besten Tessiner Lebensmittelproduzenten versammeln sich am Sonntag, 4. Juni 2023 in Ascona. Dies anlässlich des ersten Tessiner Mercato del Gusto, welcher auf den Terreni alla Maggia, dem Weingut mit landwirtschaftlichen Spezialitäten, stattfindet. Zehn Schweizer Spitzenköche präsentieren ihr Können in entspannter Sommeratmosphäre. Der Eintritt für die Besucher ist frei.**

Save the date! Am 4. Juni 2023 wird Ascona zur gastronomischen Hauptstadt des Tessins. Die Terreni alla Maggia öffnen ihre Tore zum ersten Mercato del Gusto. An über 40 Marktständen präsentiert das Weingut zusammen mit ausgewählten Tessiner Lebensmittelproduzenten Feinstes aus der Region: Obst und Gemüse, Gewürze, Kräuter, Wurstwaren, Käse, Loto Risotto Reis, Polenta, Teigwaren und natürlich darf der süsse Abschluss, die Dolci, nicht fehlen. An Weinständen können die edlen Tropfen der Terreni alla Maggia, einen Steinwurf von der Rebfläche entfernt, genossen und gekauft werden. Auch selbstgebrannte Spirituosen wie Gin, Whisky oder Grappa ticinese gehören dazu. Fans der Cocktailkünste finden am Stand des The Living Circle-Mixologist Matteo Moscatelli erfrischende Cocktails und Mocktails.

Das Who's who der Schweizer Gastronomie

Wer jetzt schon Appetit verspürt, hat einen Grund mehr, am ersten Juni-Sonntag nach Ascona (Via Muraccio 111) zu fahren. Denn zehn der besten Schweizer Köche werden aus diesen Produkten für den Anlass ganz besondere Speisen zubereiten. Wollten Sie schon immer einmal Andreas Caminada (Schloss Schauenstein, Fürstenau), Marco Campanella (Eden Roc, Ascona) oder Mattias Roock (Locanda Barbarossa, Castello del Sole, Ascona) über die Schulter schauen? Interessiert es Sie, was der Chef des Zürcher Widder Restaurants, Stefan Heilemann, oder sein Kollege Michael Schuler vom AQUA im Alex Lake Zürich aus gartenfrischen Zutaten kreieren? Und als Gourmet-Guerillero zeigt der lokale Streetfood-Chef Trevor Appignani, was in der Region gerade angesagt ist. Am Abend servieren die vier The Living Circle-Chefköche ein 8-Hands-Dinner im Gourmetrestaurant Locanda Barbarossa des Castello del Sole.

Tag der offenen Hoftüren

Der 4. Juni 2023 ist auch der Tag der offenen Hoftüren. Über 80 Bauernfamilien öffnen an diesem Tag in der Schweiz ihre Höfe und laden auf eine Entdeckungsreise ein. Markus Giger wird Einblick und Hintergrundinformationen zur Landwirtschaft der Terreni alla Maggia geben. Die kleinsten Besucher und Pferdeliebhaber finden dort auch Philine Brunner und ihre Shetland Ponys. Sie ist Inhaberin der PHILI LA SCUDERIA in Ascona und Mitglied der Schweizer Dressur-Nationalmannschaft.

Mit Kochrezepten von den Besten lernen

Damit die Marktgäste nach dem Farm-to-Table-Konzept der Terreni alla Maggia auch daheim kochen können, verraten The Living Circle-Köche ihre Geheimnisse nicht nur vor Ort, sondern bereits auf der Webseite www.terreniallamaggia.ch/de/erlebnisse/rezepte (teils mit Video). Der „Grüne Spargel by Tino Staub“ (Widder Hotel) passt perfekt ins Frühjahr und entführt die Besucher mit einem Glas Chardonnay „Il Castagneto“ von den Terreni alla Maggia stimmungsmässig gleich in südlichere Gefilde. Auch Stefan Jäckel (La Rôtisserie, Storchen Zürich) greift auf grünen Spargel und eine Champagner Beurre Blanche zurück, um seine getrüffelten „Polentagnocchi“ anzurichten.

Die Terreni alla Maggia, ein Betrieb innerhalb der The Living Circle-Gruppe, planen, dieses Frühlingsfest der gastronomischen Vielfalt des Tessins einmal jährlich durchzuführen. Die Premiere des Mercato del Gusto am 4. Juni 2023 sollte man daher nicht verpassen. Freier Eintritt, Konsumationen werden individuell bezahlt.

Weitere Informationen: www.terreniallamaggia.ch/mercatodelgusto

Medienstelle The Living Circle

faulhaber Marketing GmbH
Frau Julia Faulhaber

Telefon +41 44 500 21 98
E-Mail jf@faulhaber-marketing.ch

Terreni alla Maggia SA
Via Muraccio 105
6612 Ascona
Schweiz

Telefon +41 91 792 33 11
E-mail: info@terreniallamaggia.ch

Über das Terreni alla Maggia

Das Tessiner Weingut mit landwirtschaftlichen Spezialitäten Terreni alla Maggia wurde 1930 gegründet und umfasst 150 Hektar. 130 Hektar der Anbaufläche erstrecken sich über die Gemeinden Ascona, Locarno und Gordola. Das Anwesen befindet sich in unmittelbarer Nähe des Naturschutzgebietes Foce della Maggia. Der ökologische Anbau ist demnach nicht nur traditionell begründet, sondern zeugt auch von Respekt für eine intakte Natur. Auf einer 10,5 Hektar grossen Rebfläche erzeugen die Terreni alla Maggia eine repräsentative Auswahl an Weinen. Das Angebot reicht vom traditionellen Merlot über den Bondola bis hin zu begehrten Weinen, die in Barrique-Fässern zu edlen Tropfen reifen. Zu den Produkten des Weinguts gehören auch drei Sorten Grappa, ein ausgezeichneter Gin mit Yuzu und ein Whisky. Übrigens sind die Terreni alla Maggia der erste Landwirtschaftsbetrieb, der einen hundertprozentigen Schweizer Reis kultiviert hat. Weitere Erzeugnisse sind von Pro Specie Rara ausgewählte geschützte Maissorten und Hartweizen zur Pastaproduktion.
Im eigenen Laden «Enoteca Alimentare» in Ascona werden alle Produkte verkauft und Besichtigungen, Degustationen und Events organisiert. In allen The Living Circle-Betrieben werden die Produkte der Terreni alla Maggia aufgetischt.
Für mehr Informationen: www.terreniallamaggia.ch

Über The Living Circle Group

Die Gruppe setzt sich aus vier Hotels, drei landwirtschaftlichen Betrieben, einem Restaurant sowie einem Rustico zusammen. Dies sind das Castello del Sole in Ascona, das Widder Hotel und der Storchen in Zürich sowie das Alex Lake Zürich in Thalwil. Dazu kommen das Restaurant Buech in Herrliberg, das Rustico del Sole in Ascona und die Landwirtschaftsbetriebe Schlattgut in Herrliberg, die Terreni alla Maggia in Ascona und das Château de Raymontpierre in Vermes. Seit März 2022 ist die The Living Circle Group Partner der Caminada Group. Der The Living Circle Group befindet sich in Schweizer Familienbesitz. Alle Mitglieder des The Living Circle haben einen starken Bezug zur Natur. Erlebnisse für Gäste stehen im Fokus, begleitet von der «Farm-to-Table»-Philosophie.

Für mehr Informationen: www.thelivingcircle.ch