



➤ Schärfer als die Realität: Mario Bottas Kirche San Giovanni Battista im Valle Maggia

ersten Kehre bei einem Brunnen rechts auf einen mit Steinplatten ausgelegten Weg abzweigen. In etwa 10 Min zu den Felsen. Sollte der Parkplatz voll sein, bitte im Ort parken! Und den Müll mitnehmen! Sowohl einheimische wie auswärtige Boulderer sind auf das Wohlwollen der Anwohner angewiesen.

**Topoführer:** Ein 120 Seiten starker, aufwändig gestalteter und fotografierter Topoführer über die rund 700 Boulder oberhalb von Cresciano ist unter [www.crescianoboulder.ch](http://www.crescianoboulder.ch) zu bestellen.

## SCHLAFEN

**Camping Bella Riva, zwischen Fluss und Felsen**  
CH-6672 Gordevio, tel 0041-(0)91-7531444  
[camping.gordevio@tcs.ch](mailto:camping.gordevio@tcs.ch), [www.campingtcs.ch](http://www.campingtcs.ch)

Welliges Rasengelände mit schattigen Parzellen. Bademöglichkeit am Ufer der Maggia. Stellplatz Zelt 12 Franken, pro Person 9,60 Franken.

**Camping Piccolo Paradiso**  
CH-6670 Avegno, tel 0041-(0)91-7961581  
[www.piccolo-paradiso.ch](http://www.piccolo-paradiso.ch)

Der Campingplatz für Kletterer. Wer will, findet hier alle Routeninformationen. Wer nicht will, fin-

det seine Ruhe. Stellplatz Zelt (Hauptsaison) 15 Franken, pro Person 9 Franken.

**Cristallina, preiswert mit positiver Energiebilanz**  
CH-6678 Coglio, tel 0041-(0)91-7531141  
[www.hotel-cristallina.ch](http://www.hotel-cristallina.ch)

Freundlicher Familienbetrieb im Valle Maggia. Die Zentralheizung wird mit Holzschnitzeln betrieben, das Wasser von einer Solaranlage aufgeheizt, die Baumaterialien sind natürlich. Gute vegetarische Küche mit regionalen und saisonalen Produkten. Zimmer mit Frühstück 60 – 90 Franken pro Person.

**Rustici della Valle Verzasca, mitten drin**  
CH-6632 Vogorno/Berzona,

tel 0041-(0)91-7451081  
[osteria.andre@bluewin.ch](mailto:osteria.andre@bluewin.ch), [www.osteria.ch](http://www.osteria.ch)  
Günstige Zimmer im Feriendorf, lokale Spezialitäten in der Osteria da André (27. März – 6. November). Besonders günstig gelegen für Kajakfahrer. Mai- und Yogakurse. Zimmer 45 Franken pro Person.

**Hotel Nessi, Zimmer mit Aussicht**  
Via Varenna 79, CH-6600 Locarno  
tel 0041-(0)91-7517741, [www.garninessi.ch](http://www.garninessi.ch)  
Wenige Gehminuten vom Stadtzentrum Locarnos

entfernt. Besonders schön sind die großen und hellen Zimmer. Zimmer mit Frühstück 75 – 100 Franken pro Person.

**Hotel Cittadella, klein aber fein**  
Via Cittadella 18, CH-6600 Locarno  
tel 0041-(0)91-7515885, [www.cittadella.ch](http://www.cittadella.ch)  
Romantisches Hotel mit zehn individuell eingerichteten Zimmern. Im angeschlossenen Ristorante kocht Chef Matteo Rossoni hervorragende Fischgerichte. Zimmer mit Frühstück 70 Franken pro Person.

## ESSEN & TRINKEN

Auch wenn die Tessiner Küche italienisch geprägt ist, gegessen wird eher zu Schweizer Uhrzeiten: mittags ab 12.30 Uhr, abends ab 20.00 Uhr. Das Frühstück ist dagegen nördlich-üppig. Die "cucina nostrana", die einheimische Küche des Tessin, ist deftig und macht satt. Auf dem Speiseplan stehen etwa "polenta taragna", Maisbrei mit Butter und Käsewürfeln. Im Val Verzasca gibt es auch "mazafam", Hungertöter: Kartoffeln und Mais verrührt zu Fladen, darüber kommt Alpkäse. Stellvertretend für das große kulinarische Angebot

im Tessin seien einige Lokale in Ponte Brolla am Eingang zum Valle Maggia empfohlen:

**Grotto America**  
tel 0041-(0)91-7962370, Mo Ruhetag  
Über hundert Jahre altes Grotto, ideal für ein Getränk oder einen ersten Imbiss nach einem langen Klettertag.

**Mamma Mia**  
tel 0041-(0)91-7962023, Mo Ruhetag  
Bekannt für große und großartige Pizzen, aber auch die Pasta spricht für sich. Lockeres Ambiente, preiswert.

**Centovalli**  
tel 0041-(0)91-7961444, Mo und Di Ruhetag  
[www.ristorante-centovalli.ch](http://www.ristorante-centovalli.ch)  
Hier gibt es das vielleicht beste "Risotto Ticino" – gekonnt zubereitet mit einem guten Merlot serviert. Nicht ganz billig, aber seinen Preis wert.

**Da Enzo**  
tel 0041-(0)91-7961475, Mi und Do bis 17 Uhr Ruhetag  
Küchenchef Johan Breedijk wurde vom Restaurantführer Gault Millaut kürzlich zum "Aufsteiger des Jahres im Tessin" gekürt. Fein, teuer, stilvoll.