

Assaporare la diversità – Dall'orto al piatto

Il modo più efficiente per salvare la biodiversità agricola è consumare i prodotti rari. Cuochi e ristoratori innovativi propongono degli stuzzicanti appuntamenti nella Svizzera italiana.

Tavolata ProSpecieRara in casa Merogusto

Meret Bissegger, rinomata cuoca della cucina naturale, propone da alcuni anni degli incontri denominati «TAVOLATA». Chi vuole può arrivare alcune ore prima per imparare i trucchi del mestiere, gli altri si aggiungono quando i profumi hanno invaso la cucina e la sala per un primo brindisi. Poi tutti si ritrovano al grande tavolo per assaggiare, discutere, conoscersi e conoscere...

Nel 2009 viene proposta la prima «TAVOLATA ProSpecieRara» dove antichi ortaggi e prodotti di antiche razze animali saranno i protagonisti incontrastati della serata: soprattutto le verdure, quelle di fine estate e quelle da conservazione, ma anche diversi altri prodotti saranno valorizzati con ottimi condimenti e con l'aiuto di erbe e spezie, e testimonieranno l'eccellenza dei gusti della biodiversità!

Si inizierà con l'aperitivo in cucina, poi i diversi antipasti saranno a disposizione sul buffet; un primo delicato e il piatto principale con i suoi contorni saranno serviti a tavola; sul finale la dolce sorpresa per festeggiare la piacevole serata passata in buona compagnia.

L'accurata scelta dei prodotti biologici, l'ambiente familiare di casa Merogusto e la grande passione per la cucina di Meret Bissegger garantiranno una speciale esperienza all'insegna della convivialità e del piacere del gusto.

Data: 22 settembre 2009 (evtl. verranno proposte altre date: informatevi!)

Orario: cena alle ore 19.00

Luogo: casa Merogusto a Malvaglia

Costo: 110 CHF bibite e vino compresi

Iscrizioni: Meret Bissegger, 6713 Malvaglia, tel. 091 870 13 00, fax 091 870 13 07, e-mail gusto@meretbissegger.ch

Informazioni: www.meretbissegger.ch

Una cucina naturale con ingredienti rari al Cristallina

L'Eco-hotel Cristallina, diretto da Tamara e Marco Kälin-Medici, è situato nel cuore della Vallemaggia. Il posto promuove un turismo sostenibile ed è gestito secondo principi ecologici. Uno degli obiettivi dell'hotel è garantire la qualità dell'ambiente e il rispetto delle risorse naturali. L'impegno energetico è minimo grazie all'impianto solare sul tetto per l'acqua sanitaria, il riscaldamento a trucchi di legno e i 40 pannelli fotovoltaici. La struttura a carattere familiare offre ambienti salubri costruiti con materiali accuratamente selezionati, quali legno certificato FSC per i mobili.

Il ristorante Cristallina di Coglio è famoso per la sua cucina naturale con prodotti possibilmente della regione e provenienti da colture biologiche. Oltre alla sua carta fissa, propone una carta dinamica con un piatto a settimana che viene cucinato a base di prodotti ProSpecieRara. Il piatto viene servito sull'arco di tutta la stagione, ma cambia ogni settimana e dà, a seconda della stagione, più peso a piatti con carne o ai contorni di verdura. A partire dall'inizio estate, la verdura viene direttamente raccolta nell'orto terrazzato coltivato dietro casa con varietà di ortaggi antichi. E con un po' di fortuna, anche la carta dei dessert ha pronta una rara sorpresa!

Data: sull'arco di tutta la stagione, da marzo a inizio gennaio

Luogo: Eco-hotel Cristallina a Coglio (bassa Vallemaggia)

Informazioni: tel. 091 753 11 41, info@hotel-cristallina.ch, www.hotel-cristallina.ch



Foto Meret Bissegger



Fotografie 3+4 Eco-hotel Cristallina

L'ambiente conviviale della Tavolata da Meret Bissegger a Malvaglia

Un piatto con varietà rare di patate preparato con amore da Meret

L'Eco-hotel Cristallina di Coglio propone anche piatti ProSpecieRara

Un delizioso carpaccio di barbabietole «Chioggia» e «Golden», con un pizzico di coronopo, preparato dal chef del Cristallina