

Lago, Lavendel & Locarno

Text: Mia Andri



«Tentazioni», Cavigliano

Eine Tessiner Liebesgeschichte

Das «Tentazioni», das auffallend violett «geschminkte» Haus der (kulinarischen) Versuchungen in Cavigliano, übernahmen vor gut einem Jahr zwei enthusiastische junge Gastronomen, Dario Pancaldi (Jahrgang 1982) als Restaurantleiter und Andreas Schwab (1980) als Küchenchef. Beide haben ein hochkarätiges Vorleben, Pancaldi in Ascona im «Seven Easy» und dem «La Cambüsa», Schwab ebenfalls in Ascona, in Lugano, im «Gupf» in Rehtobel (wo er mit Daniel Humm kochte, auch als dieser das «Campton Place» in San Francisco übernahm), im «Lampart's» in Hägendorf und im «Rigiblick» in Zürich. Schon der erste gemeinsame Streich des sympathischen Power-Couples gelang: Es gewann auf Anhieb den «Best of Swiss Gastro 2014» in der Kategorie Gourmet. Dass die beiden mit ihrem Team die Saison ausgerechnet am Valentinstag eröffneten, ist kein Zufall, sondern Programm: Verführung wird im «Tentazioni» grossgeschrieben. Die Frage, ob es – Mitte März – schon Spargeln gebe, weist Andreas Schwab entrüstet zurück, als wärs ein unsittlicher Antrag. Keine Spargeln aus Mexiko! Und das Gitzi, das zu Ostern serviert wird, tummelt sich jetzt noch im Onsernone, wo auch der Honig, der

Ziegenfrischkäse und die Farina Bona herkommen. Polenta, Bier und Whisky liefert das Valle Maggia, Fische der Lago Maggiore und der Lago di Lugano, den Grüntee der Monte Verità. Alte rare Gemüse, sogar die Gniff-Savosa-Karotte und die Inkagurke und über 20 Sorten Tomaten, kultiviert der Caviglianer Gemüsebauer Felix Kautz exklusiv für seine neuen Nachbarn. Einzigartig sind auch die handgemachten Tessiner Teller, aus Melezza-Sand, Maggia-Granit, Pecciamarmor, Wasser und Stein aus dem Valle Verzasca. Und so richtig erholsam ist es, wenn man im «Tentazioni» nächtigt. ■

Ristorante Boutique Hotel Tentazioni

Via Cantonale, 6654 Cavigliano
091 780 70 71


 www.ristorante-tentazioni.ch

Berühmte Surselver Heimkehrer

Ein weltberühmter Truner war der Maler Alois Carigiet (1902–1985). Er kehrte, knapp 60 Jahre alt, in seine Bündner Heimat zurück. Wie sein Bruder Zarli, der Schauspieler, liegt er auf dem Friedhof von Trun begraben. Der Koch Manuel ist, 38-jährig, ein verhältnismässig junger Heimkehrer. Er hat von seinen Eltern die Casa Tödi übernommen, ein heimeliges Traditionshaus, in dem schon seine Grossmutter in der Küche stand. Spitzenmässig sein Handwerk gelernt hat er unter anderem auf dem Bürgenstock, beim legendären Armin Amrein und in der Londoner «Teufelsküche» bei Gordon Ramsay. Ein Château Mouton Rothschild, 1994, kostet auch in der abgeschiedenen Surselva seine 430 Franken. Aber wer wollte nein sagen zu Randensuppe, Entenconfit oder einer marinierten Regenbogenforelle mit Sellerie, Kresse und Meerrettich? Dürfen es geschmorte Backen und Milken vom Kalb sein, mit Petersilienpüree und hausgetrocknetem Rohschinken (CHF 39.–)? Eine mit Honig und Lavendel glacierte Schulter und geschmorte Hacken vom Bündner Lamm (dito)? Trun lohnt einen Umweg – nicht nur wegen Schellenursli! ■

Casa Tödi

Via Principala 78, 7166 Trun,
081 943 11 21

 www.casa-toedi.ch

Aufgeschnappt

«Caffè Verbano» bald wieder offen

Das Lokal im Gebäude der Società Elettrica Sopracenerina wird renoviert. Im Juni soll es wieder eröffnet werden. Neuer Gerant ist Danilo Camossi, für die Fratelli Matasci SA. Mit Matasci engagiert sich nun der seit 1921 etablierte Weinproduzent und Pionier des Tessiner Merlots aus Tenero auch in Locarno. Camossi führte bisher das Ristorante DiVino an Muralto Seepromenade.

Caffè Verbano, Piazza Grande 5, 6601 Locarno, 091 751 17 64