



Editorial



RETO E. WILD

Chefredaktor | Rédacteur en chef

reto.wild@gastrojournal.ch

Der Kanton Tessin steht vor einer verheissungsvollen Saison

Einen Schwerpunkt dieser aktuellen Ausgabe bildet das Tessin. Die diversen Gesprächspartner, die das GastroJournal vor ein paar Tagen getroffen hat, sind sich einig: Das **Rekordjahr 2021 kann in der Hotellerie und Gastronomie der Südschweiz nicht erreicht werden**, weil durch die geöffneten Grenzen Herr und Frau Schweizer wieder vermehrt ihre Ferien im Ausland verbringen.

Dennoch gibt es diverse **ermutigende Zeichen**: Eine neue, finanzkräftige Generation von Einheimischen – darunter mehr und mehr Reisende aus der Romandie – hat die Sonnentube der Schweiz als Ferienziel entdeckt und konnte als Neukunden gewonnen werden. Das gastronomische Angebot wird mit zahlreichen neuen Konzepten erweitert: Im Ristorante Moncucchetto des gleichnamigen Weinguts bei Lugano zaubern Küchenchef Andrea Muggiano und seine Crew marktfrische und kreative Gerichte auf die Teller. Cristian Moreschi, Chef des Restaurants im Fünfsternehotel Villa Principe Leopoldo, ist längst aus den Fussstapfen seines berühmten Vorgängers Dario Ranza herausgetreten, und auf dem Ausflugsberg Monte Generoso überzeugt die neue gastronomische Ausrichtung mit ausschliesslich Tessiner Weinen ebenfalls – mehr dazu in unserer Ausgabe vom 14. Juli.

Mein Lieblingsmerlot: der Monti von der Cantina Monti unterhalb von Cademario. Er kann es mit den besten Merlots dieser Welt aufnehmen, ist aber leider fast immer ausverkauft.



Le canton du Tessin s'apprête à vivre une saison prometteuse

Le Tessin est l'un des thèmes abordés dans cette édition. Les divers interlocuteurs que GastroJournal a rencontrés il y a quelques jours dans cette région sont unanimes: **les chiffres records de 2021 ne pourront pas être à nouveau atteints dans l'hôtellerie et la restauration cette année.** En effet, avec l'ouverture des frontières, les Suisses passent à nouveau davantage leurs vacances à l'étranger.

On distingue néanmoins divers **signes encourageants**: une jeune génération disposant de moyens financiers importants – dont de plus en plus de voyageurs romands – a découvert le soleil de la Suisse comme destination de vacances et a pu être gagnée comme nouvelle clientèle. L'offre gastronomique s'élargit également: au Ristorante Moncucchetto du domaine viticole du même nom près de Lugano, le chef Andrea Muggiano et son équipe font apparaître comme par magie des plats créatifs, composés avec des produits frais du marché. Cristian Moreschi, chef du restaurant de l'hôtel cinq étoiles Villa Principe Leopoldo, a depuis longtemps quitté les traces de son célèbre prédécesseur Dario Ranza, et sur le Monte Generoso, la nouvelle orientation gastronomique avec des vins exclusivement tessinois convainc également.

Mon merlot préféré: le Monti de la Cantina Monti. Il peut rivaliser avec les meilleurs merlots du monde, mais il est malheureusement presque toujours en rupture de stock.