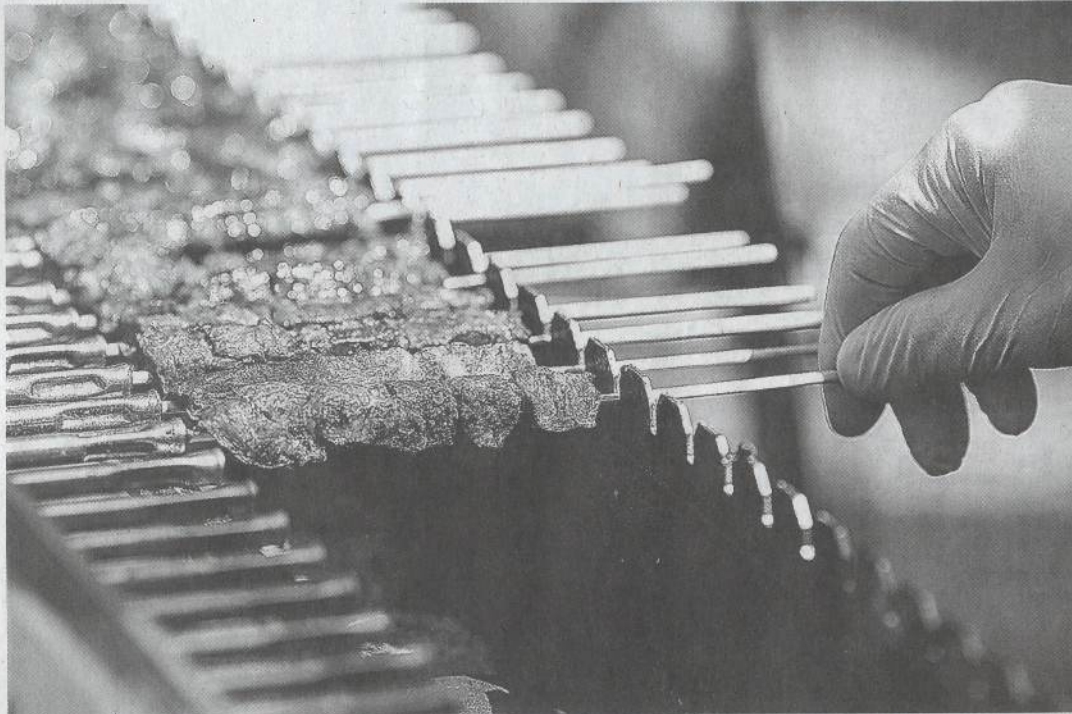


Am **Massagno Food Festival** spielt Kulinarik nicht die einzige Rolle

MIT ALLEN SINNEN DEN SOMMER ZELEBRIEREN

Am Massagno Food Festival, das im Jahr 2018 ins Leben gerufen worden ist und sich seither grosser Beliebtheit erfreut, dreht sich längst nicht alles nur um das Thema Essen. Schliesslich muss vor diesem ja der Appetit – wenn nicht gar der Hunger – angeregt werden. Bewegung ist also angesagt, wenn auch grössere Anstrengungen bei diesen Temperaturen nicht wirklich zu empfehlen sind. Doch am Ball bleiben kann man sogar bei Tisch. Beim Tischfussball nämlich. Ein richtiges Töggelturnier für Kinder und Jugendliche zwischen zehn und fünfzehn Jahren steigt nämlich ab 14.00 Uhr. Kurzent-schlossene Torschützinnen und -schützen melden sich per E-Mail an animatore@massagno.ch noch schnell an. Es ist ja bekannt, dass sich Tischfussball seit Jahrzehnten als Kommunikations- und Rehabilitationsmittel bewährt hat. So stehen viele Kickertische in Jugendeinrichtungen, Schulen, Pfadfinderheimen, in Spielzimmern sowie in vielen Kinderzimmern. Aufgrund der niedrigen Einstiegsschwelle werden Töggelische zudem auch häufig in Gaststätten und Firmen für einen gemeinschaftlichen Freizeitausgleich aufgestellt. So verwundert es nicht, hebt sich die Stimmung im Verlauf des Nachmittags stetig – trotz zunehmendem Hunger. Der kann ja bald gestillt werden. Das Angebot reicht von typischem Streetfood – wie Panini, Hamburgern und anderem Fingerfood – bis hin zu vegetarischen und veganen Gerichten mit verschiedenen Spe-



zialitäten aus der italienischen, chilenischen und auch indischen Küche. Die Qual der Wahl ist nicht sehr deprimierend, denn der Abend ist noch jung, und bis zum Ende der Veranstaltung kann der eine UND andere Leckerbissen gekostet werden. Als Zwischengang nach der Vorspeise kann der Auftritt von Giampi Spinelli genossen werden. Dieser hantiert nicht an den Herd – sondern mit Schallplatten oder sonstigen Konserven, die Musik enthalten. Er ist immer auf der Suche nach neuen klanglichen Kreationen, und es ist unmöglich, ihn einem bestimmten Musikstil zuzuordnen. Sein Rezept ist, Beats zu kreieren, die Gefühle und Empfindungen hervorru-

fen und in der Lage sind, mit den Emotionen der Menschen zu spielen. Er hat in verschiedenen Ländern auf der ganzen Welt wie Italien, Frankreich, Deutschland, Costa Rica, Panama und Kolumbien aufgelegt, auch Massagno ist ihm eine Reise wert. Nach dem Hauptgang und ein, zwei Drinks später gehört die Aufmerksamkeit um 21.00 Uhr voll und ganz dem Mailänder Stefano Castelli und Ascari. Ersterer wird Synthie-Pop und New Wave Musik servieren, die von den Achtzigerjahren inspiriert ist, mit Bezügen zur klassischen Singer-Songwriter-Musik. Den Appetit auf sein Konzert regt Franz Martin Ascari an, komponierende, performende und sin-

gende Person aus Bologna. Wer sich von den Rhythmen hinreisen lässt, hat schon bald wieder eine Zwischenverpflegung verdient, die auf den Hüften nicht zu Buche schlägt, solange diese bewegt wird. Wenn auch Essen und Trinken nicht ganz gratis sind, so ist doch der Eintritt zum Festival frei. Und vom Regen lässt sich auf der Piazza Santa Lucia in Massagno niemand den Appetit oder gar die Laune verderben. Sollte sich nämlich schlechtes Wetter anbahnen, wird das Festival einfach um zwei Wochen auf den 29. Juli verschoben. **Massagno Food Festival, Samstag, 15. Juli, ab 14.00 / 18.00 bis 23.00 Uhr, Piazza Santa Lucia, Massagno. st**

OTAF im Ristorante Fiore di pietra

Morgen Samstag wird im Ristorante Fiore di pietra auf dem Gipfel des Monte Generoso im Zeichen der Solidarität und der sozialen Eingliederung diniert. Das Abendessen ist eine Zusammenarbeit zwischen der Stiftung OTAF von Sorengo und der Monte-Generoso-Bahn. Die bereits im Jahr 1917 ins Leben gerufene Stiftung betreibt geschützte Werkstätten, fünf im Gastronomie-, sechs im Handwerks- und eine im Landwirtschafts-sektor. 150 Menschen mit Behinderungen haben hier die Möglichkeit, eine Berufsausbildung zu absolvieren, mit der Möglichkeit, ihre Eingliederung in externe Unternehmen zu erwägen. Sowohl in der Küche als auch im Restaurant arbeiten morgen Köcheinnen und Köche, Hilfs- und Servicepersonal der Gastronomie-werkstätten der Stiftung. Neben den beiden Ausbilderinnen Tiziana und Sara ist Küchenchef Fatmir und die Konditorin Paola im Einsatz, die von Jonathan, Josè, Paola, Chiara und Elisabetta bei der Zubereitung und im Service unterstützt werden. Zusammen mit dem Personal des Ristorante Fiore di pietra engagieren sie sich dafür, die Gäste mit ihrem Dinner zu verwöhnen. Die Anmeldung ist online über montegeneroso.ch/evanti vorzunehmen. **OTAF Dinner, Samstag, 15. Juli, Ristorante Fiore di pietra, Abfahrt um 19.00 Uhr in Capolago, Ferrovia Monte Generoso, Informationen: montegeneroso.ch. st**

Abwechslung auf dem Teller: Tofu aus dem Südkanton

Pasta, Pizza, Polenta – alles wunderbar. Aber es darf auch mal etwas Abwechslung sein. Selbst bei immer noch sommerlicher Hitze steht Tofu auf der Karte. Zumal es ihn aus lokaler Produktion gibt.

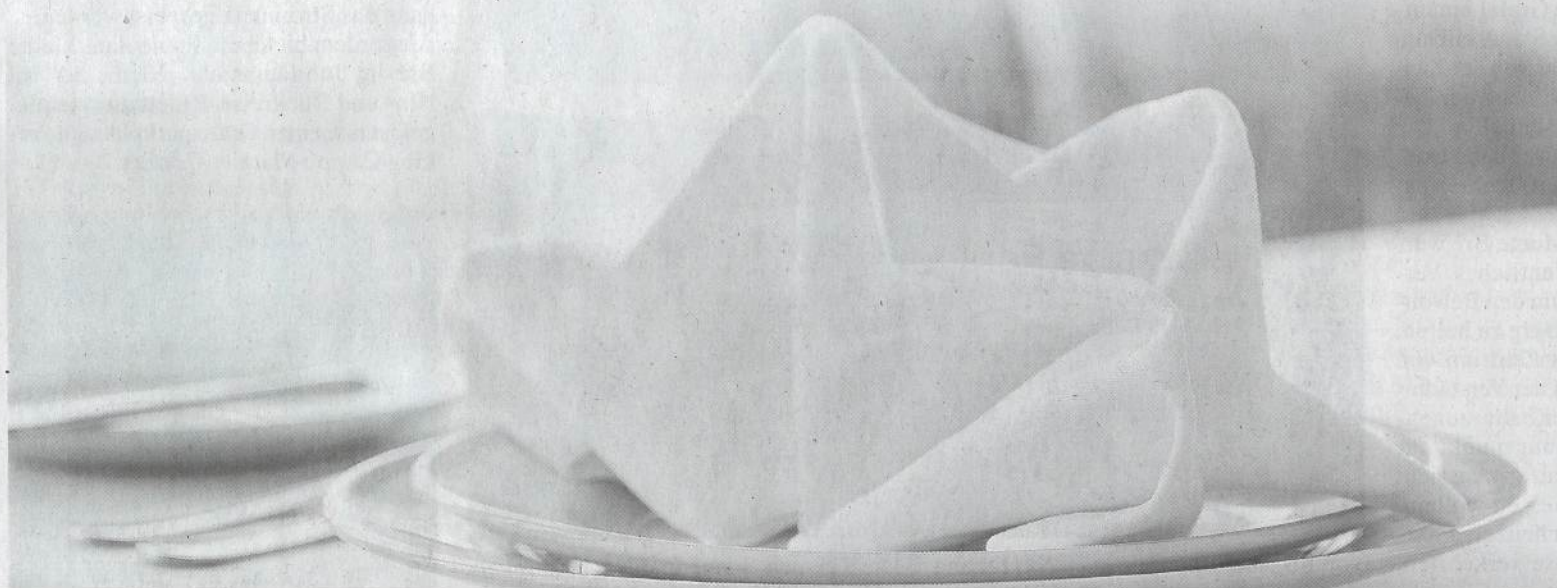
Eine Tessiner Erfindung ist Tofu natürlich nicht. Zum Ursprung und dem Entstehungszeitpunkt gibt es verschiedene Theorien. Laut Wikipedia und nach neuesten Erkenntnissen soll die erste schriftliche Quelle aus dem Jahr 965 aus China stammen. Dort sowie in einigen anderen asiatischen Ländern ist Tofu neben Reis ein Grundnahrungsmittel. Davon sind wir in der Schweiz noch weit entfernt. Aber die Sojabohnen hergestellten Lebensmittel werden auch hier beliebter und sind besonders zur Freude von vegetarischen und vegan Essenden immer öfter auf den Speisekarten zu finden. Im Ristorante Perla in Locarno wird beispielsweise gebratenes Tofu mit Gemüse in süss-saurer Kokosmilch-Sauce serviert mit Duftreis, angeboten; im Ristorante Blu beim Lido ein Tofu-Häferger mit leicht pikanter Sauce. Das Restaurant Movie – auch dieses befindet sich in Locarno – punktet mit Gyoza (japanische Teigtaschen) mit Kohlsalat, Gemüse und Tofu. Selbst an den belebtesten Plätzen werden Tofu Gerichte angeboten. Gerne von Touristen angesteuert wird nicht mehr nur Pizza, Pasta und Fleisch aufgetischt. So verleitet das Restaurant auf Luganos Piazza Riforma zum geschmortem Tofu mit Mirin, Frühlingszwiebeln, Chili und rotem Pfeffer auf dem Teller dazu, einmal auf die klassischen italienischen oder Tessiner Gerichte zurückzublicken. Wobei Tofu eben keine langweiligen Tellergerichte zurücklegen muss, um auf dem Teller zu landen. Auch aus lokaler Produktion gibt es das Soja-Produkt. Das Restaurant TIGusto von Bio-Pionier, Koch und Unternehmer Pierluigi Zanchi stellt ihn seit Jahren in Cugnasco-Gerra mit Zutaten der Region her. Der Genuss ist also gesund, umweltfreundlich und die Qualität verbrieft. Tofu von TIGusto trägt nämlich das Siegel Ticino regio.garantie.

Ausführliche Informationen – Verkaufsstellen finden sie unter www.ticino.ch

In Zusammenarbeit mit  TICINO regio.garantie

Anzeige

TESSINER ZEITUNG GASTRONOMIE



Lassen Sie sich von unserem Service verwöhnen, geniessen Sie unsere feinen Tessiner Gerichte und entdecken Sie unseren Weinkeller... Wir freuen uns auf Sie!

