

# Der kulinarische Mai

## Maggio Gastronomico 3 Valli Bellinzone

Alljährlich im Mai findet in den nördlichen Tälern – Leventina, Blenio, Riviera und Bellinzone – der Maggio Gastronomico statt. Ein filmreifes Event, bei dem Dutzende von Restaurants mit überraschenden kulinarischen Kreationen aufwarten. Kenner der Materie

picken sich jeweils die spannendsten Darbietungen heraus und machen richtiggehende Fresstouren in den Tälern. Fabrizio Barudoni, der die Aktivitäten bei Leventina Turismo koordiniert, betrachtet den Maggio als eine sympathische Möglichkeit, um die gastronomischen Werte der Region sowohl bei den Tessinern als auch bei den Touristen besser bekannt zu machen: «Wir haben fantastische Produkte, kaum bekannte kulinarische Schätze und hervorragende Restaurants, die zu entdecken sich lohnt.»

Informationen bei: *Leventina Turismo, 6780 Airolo, Tel. 091 869 15 33*  
und unter *www.maggiogastronomico.ch* und *www.leventinatourismo.ch*.

## Fellini lässt grüssen

Zum Beispiel das Albergo Defanti in Lavorgo. Hier steht Sandra, die Frau von Cesare Defanti und zweifache Mutter, am Herd – eine Köchin, die nur so sprüht vor Ideen. So hat sie sich für den Maggio Gastronomico 2010 das Thema Fellini ausgedacht. Ein Menü in fünf Filmszenen mit den Titeln «Fontana» (angelehnt an die berühmte Szene mit Anita Ekberg und Marcello Mastroianni im Trevi-Brunnen), «Roma», «Paparazzi» und «La dolce vita». Die Vorspeise nannte sie «Juke Box» und servierte die Antipasti stilgerecht auf einer alten Schellackplatte.

Witzig auch das Dessert, das in Form einer Zigarre aus Schokolade mit Asche aus Marzipan serviert wurde. «Das Fellini-Menü zu kreieren, hat sehr viel Spass gemacht», sagt Sandra, die in den Vorjahren nicht minder filmreife Themen auswählte. Dazu gehörte etwa die «Göttliche Komödie» nach Dante – mit einem kulinarischen Abstieg in die Hölle und einem dessertalen Aufstieg ins Paradies. Oder das Thema «Futurismus» mit an Science-Fiction-Motive angelehnten Kreationen. Oder «Die Schlacht bei Sassi Grossi», bei der es auf den Tellern eher blutig zu und her ging – zum Beispiel mit viel roter Erdbeersauce beim Dessert.



Das Defanti ist eine Tessiner Institution. Ende des vorletzten Jahrhunderts wanderte Urgrossvater Antonio nach Paris aus und eröffnete dort ein Farben- und Lackgeschäft. Vor hundert Jahren kam die Familie nach Lavorgo zurück und eröffnete ein Restaurant mit Tankstelle und Laden. Filippo Defanti gehörte zu den Ersten, die in der Leventina mit einem Auto unterwegs waren – einem Fiat 501. Heute führt sein Enkel Cesare das Familienunternehmen. Das Restaurant ist vor allem bei den Einheimischen beliebt und bietet gute Tessiner Küche an. Zum Jubiläum des Merlot haben die Defantis ein uraltes Gericht ausgegraben: Ravioli, zubereitet aus Polenta.

*Albergo Defanti, 6746 Lavorgo, Ruhetage von Nov. bis März jeweils So. und Mo., Betriebsferien: Jan./Feb., Tel. 091 865 14 34, www.defanti.ch.*

