



Genuss

Swiss Bakery Trophy und alpinavera verleihen Gastroauszeichnungen

GOLDREGEN IM TESSIN

Wenn's ums Essen geht, kann man den Tessinern nichts vormachen. Bei (fast) allen önologischen Wettbewerben findet man Winzer, Bäcker und sonstige Lebensmittelproduzenten des Südkantons auf den vordersten Plätzen. An der Swiss Bakery Trophy 2025/27 – wieso man in einem viersprachigen Land immer aufs Englische zurückgreifen muss, bleibt ein Rätsel – hat die Confiserie Al Porto abgeräumt. Mit dem Gianduiotto hat die Locarneser Konditorei nicht nur die Goldmedaille, sondern sogar den Sonderpreis Bernhard Abersold gewonnen. Das aus Gianduja und Zartbitterschokolade sowie Haselnuss-Pralinenfüllung und -creme bestehende Gebäck ist mit Zartbitterschokolade überzogen und mit einem 24-karätigen essbaren Goldblättchen verziert (Bild). Das ist nicht die einzige Auszeichnung, die Al Porto eingeheimst hat. Eine Silbermedaille bekommen haben das Grand Café und die Focaccia, für einen dritten Platz hat es dem Bon Bon und dem Panettone La Mela gereicht. Darüber hinaus glänzt die bekannte Confiserie Al Porto auch heuer wieder als Siegerin des Kantons Tessin. Preise ver-

geben hat zum Ende des Jahres auch alpinavera. Die beiden Prix d'Excellence gingen dieses Jahr zwar ins Bündnerland – an die Bäckerei-Konditorei-Café Weber in Davos für ihren traditionellen Panettone und die Macelleria Scalino in Li Curt für ihren Pro-

sciutto Crudo –, dafür finden sich zwei Tessiner unter den Goldmedaillengewinnern: die Terreni alla Maggia SA in Ascona mit ihrem Yuzu-Essig und die Villa del Gusto in Bellinzona mit ihrem Ziegenragout. Gold holt auch die Misoxer Imkerei Mario Santi für ihren Blütenhonig. Den zweiten Podestplatz teilen sich drei Bündner Betriebe mit der COFTI.ca SA/Erbe Ticino Sagl in Chiasso (Tessiner Peperoncincicreme) und der Birra Arbànt in Bellinzona (Malzgetränk). Selbstverständlich gehen auch zwei bronzene Auszeichnungen

an Tessiner. Einerseits wird die Matasci Vini SA in Tenero für ihre Gennaia Grappa di Uva Americano, andererseits die Terreni alla Maggia SA in Ascona für ihre Grissini Corvini belohnt. Eins scheint sicher: Wer mit Leidenschaft ans Werk geht, kann früher oder später seine Lorbeeren ernten.

