

„Heissi Marroni“

21. – 23. Oktober 2022

Auf den Spuren der Tessiner Edelkastanien

Ein Genussvoller Koch & Wanderplausch



Das Malcantone erwartet Sie mit einer traumhaften Berglandschaft, und üppigen Kastanien- und Buchenwäldern, die zum Wandern und Innehalten einladen.

An diesem Genusswochenende können Sie sich am Samstagabend von unserer Köchin Erica Bänziger mit einem feinen vegetarischen 5 Gänge Kastanienmenu verwöhnen lassen, viele interessante Informationen über die Geschichte und Zubereitung von Edelkastanien erhalten, wer Lust hat kann bei der Zubereitung helfen oder auch einfach Erica über die Schulter gucken.

Vorher besteht die Möglichkeit das Malcantone „à la carte“ zu erkunden, sei es mit eigenen Wanderungen, Kastanien sammeln, Wellness oder Shopping und Kultur.



Erica Bänziger lebt seit über 25 Jahren im Tessin, und ist als erfolgreiche Kochbuchautorin und Ernährungsberaterin bekannt. Ihre besondere Liebe und Faszination gelten dem Oliven- und dem Kastanienbaum im sonnigen Tessin. Beiden Bäumen und ihren Früchten widmete sie ein eigenes umfangreiches Buch mit Rezepten und Hintergrundwissen.

Sie hat die unglaubliche Gabe gleichzeitig kochen und dabei ihr unerschöpfliches Wissen mitteilen zu können.



Die Casa Santo Stefano in Miglieglia bietet in liebevoll renovierten Gebäuden aus dem 18. Jahrhundert, geschmackvoll eingerichtete Zimmer, helle Loggias und gemütliche Tessiner Küchen mit offenen Kaminen sowie eine herrliche Terrasse mit Traubenpergola.

Programm & Details

Ankunftstag

Individuelle Anreise und ab 14.00 Check-in
Individuelles Abendessen im Ristorante Negresco

Tagesablauf am Samstag (Änderungen möglich)

8.00 – 10.00 Frühstück, danach individuelle Aktivitäten à la carte:

- Wandern im Tal, Kastanien sammeln
- Fahrt mit der Monte Lema Gondelbahn auf 1600 m
- „Traversata“ Gratwanderung
- typisch italienischer Markt in Ponte Tresa
- Shopping & Kultur in Lugano
- Wellness & Massagen

ab 15.00 Freiwillige Mithilfe bei der Zubereitung des Abendessens

16.30 Begrüssungs-Apéro mit Prosecco & Kastanien im Speckmantel
mit Salbei & Kastanientruffeln à la Erica mit Infos über die Kastanienkultur
und Kastanienprodukte

18.00/19.00 5- Gänge Kastanien-Menü Surprise (vegetarisch)

Abreisetag

ab 7.30 Frühstück

ab 9.30 Wanderung auf dem Kastanienweg nach Arosio

Mittagessen: Ristorante Sgambada in Arosio mit herbstlichen Marronispisen
Von dort individuelle Rückreise (mit organisiertem Gepäcktransport)

Arrangement pro Person

Doppelzimmer mit Dusche/WC	Fr. 330.-
Einzelzimmer mit Dusche/WC	Fr. 350.-
Doppelzimmer in Einzelbelegung mit Dusche/WC	Fr. 430.-

Kurtaxe pro Person Fr. 4.-

Leistungen

2 Übernachtungen in stilvoll renovierten Zimmern mit Dusche/WC
Feines Bio-Frühstück mit frischen hausgemachten Produkten
Kastanienkochkurs mit 5 Gänge Kastanien – Menu & Rezeptmappe
Geführte Wanderung am Sonntag mit Erica (2-3 Std.)
Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato und feine Tees am Nachmittag
Saison-Früchte & kleine Snacks für die Wanderung
Gratisparkplatz hinter der Monte Lema-Gondelbahn

Nicht inbegriffen:

Abendessen & Getränke am Anreisetag
Getränke beim Abendessen am Samstag
Mittagessen am Sonntag

Auskünfte & Anmeldung

Casa Santo Stefano
6986 Miglieglia

Tel. +41 (0) 91 609 19 35
info@casa-santo-stefano.ch
www.casa-santo-stefano.ch

