



Kreative Konditoren schaffen Köstliches für den Herbst

Was verkörpert das Tessin am besten? Das ist die Frage, die sich zurzeit die versammelten Confiseure des Südkantons stellen. Dieses "Was" bezieht sich logischerweise nicht auf Holzoccoli, Palmen oder Boccasini, sondern auf Süsses. Welches Gebäck repräsentiert also das Tessin am besten? Die *Torta di pane* vielleicht? Na ja, ein etwas unspektakulärer Kuchen aus kulinarischen Restposten. Oder der *Pan di Spagna*? Na ja, ein bei Spaniern heiss beehrter Teig mit italienischem Einfluss. Hausgemachte *gelati*? Na ja, ein gefrorenes Rahmgemisch, das seine lokale Einzigartigkeit längst verloren hat. Ja, was dann, bitte schön? Genau das sollen Tessiner Berufsleute nun herausfinden. Ihre Kreativität ist gefragt, denn gesucht wird das beste Dessert der diesjährigen Schweizer Geschmackswache, die vom 13. bis zum 23. September in Lugano stattfindet. Confiseure mit visionären und doch

auch lokal gefärbten Nachspeise-Ideen können sich bis zum 31. Juli anmelden. Das entscheidende Showcooking der bis dahin ausserkorenen Finalisten steht am Sonntag, 16. September, im Palazzo dei Congressi in Lugano an. Alle Konditoren mit süsser Erfindungsgabe sollten sich also schleunigst ans Werk machen und ihre Kreationen dem Expertenteam so schnell wie möglich unterbreiten.

Gesucht: bestes Dessert für die Geschmackswache 2018 in Lugano, Anmeldungen sind unter www.luganocittadelgusto.ch einzureichen. bs

