



Bellini

LOCANDA
TICINESE

DAL 1974 IL POTERE DEL SAPORE
50 ANNI

Esperienze Ticinesi

Die Bellini Workshops 2026
für wahre Feinschmecker
und Geniesserinnen.

Workshop N°1
Formaggio e Vino Ticinese
Mittwoch, 15. April 2026, ab 18.00 Uhr

Tessiner Käse mit Tessiner Wein – eine der schwierigsten Kombinationen überhaupt, weil Käse und Wein nie jeden Tag gleich schmecken. Es sind lebendige Produkte, insbesondere die Rohmilchkäse aus den Tessiner Alpen. Trainieren Sie Ihre Sensorik mit den Profis.

Workshop N°2
Vino Ticinese e Italia Settentrionale
Mittwoch, 27. Mai 2026, ab 18.00 Uhr

Tessiner Wein im Dialog mit Norditalien – eine ebenso spannende wie anspruchsvolle Entdeckungsreise, denn jede Region spricht ihre eigene Sprache. Besonders das Alto Piemonte und das Aostatal stehen für Vielfalt und eigenständigen Charakter. Schärfen Sie Ihren Gaumen und entdecken Sie neue Perspektiven im Glas.

Workshop N°3
Salumi, Specialità di Carne e Vino Ticinese
Mittwoch, 17. Juni 2026, ab 18.00 Uhr

Tessiner Trockenfleisch- und Wurstspezialitäten mit Tessiner Wein – geprägt von Geduld, Präzision und handwerklichem Können. Die Spezialitäten von Daniele Mattioli in Lavorgo entstehen aus Schwein, Rind, Geiss oder Esel und zeigen eine Vielfalt, wie man sie heute nur noch selten findet. Begleitet von ausgewählten Tessiner Weinen ergeben sich überraschende Kontraste und harmonische Verbindungen.