

Mit Bacchus und Lukullus an einem Tisch

Mit der Präsentation von exquisiten Rot- und Weissweinen aus der italienischen Provinz Piemont und einem exklusiven 5-Gang-Menü aus der Küche von Gourmetkoch Beat Schittenhelm zündeten Raimondo Rossini und sein Geschäftspartner Remo Padovan von der Firma Rossini – delizia e vini am Samstagabend, 26. Mai, im Restaurant «Trigonella» in Ennenda für Kunden und Freunde ein kulinarisches Feuerwerk unter dem Motto «Wine and Dine».

Bacchus heisst der Gott des Weines, Lukullus der römische Feldherr und Feinschmecker. Beide waren am Samstagabend, 26. Mai, im Restaurant «Trigonella» in Ennenda präsent. «Wine and Dine - Wenn italienischer Wein auf Glarner Alpenküche trifft» lautete auch in diesem Jahr das Motto der beiden Organisatoren Raimondo Rossini und Remo Padovan. Gourmetkoch Beat Schittenhelm sorgte mit seiner frischen und ehrlichen Alpenküche für kulinarische Höhenflüge. Sein 5-Gang-Menü liess keine Wünsche offen. Jeder Gang wurde begleitet mit dazu passenden, exquisiten Weinen von der Azienda Agricola Prinsi aus Neive im Piemont, deren Besitzer Daniele Lequio gemeinsam mit seiner Ehefrau Chiara selbst anwesend war. Dazu kredenzte Weinfachmann Rossini zu jedem Gang den passenden Wein und erläuterte dabei detailliert die Vorzüge jedes einzelnen Gewächses.



Azienda Agricola PRINSI – una passione di famiglia

Wenn Weinliebhaber und Feinschmecker mit glänzenden Augen vom Piemont schwärmen, meinen sie damit fast immer die atemberaubende Hügellandschaft der Langhe und des Roero, das eigentliche Herzstück des Piemonte. Hier gedei-

hen an den steilen Hängen einige der besten Weine Italiens. Ganz in der Nähe der Trüffelstadt Alba liegt die Azienda Agricola Prinsi der Familie Lequio. Sie ist seit Generationen mit Tradition und Erbe verbunden und doch stets offen für Erneuerungen – Prinsi-Weine beschreiben die Geschichte einer Familie, in der Werte wie ehrliche Arbeit und die Liebe zum Land hochgehalten werden. Seit dem Jahr 1999 führt Sohn Daniele gemeinsam mit seiner charmannten Frau Chiara sehr erfolgreich und mit grossem Selbstvertrauen das Weingut mit insgesamt 15 Hektaren bewirtschafteter Rebfläche. Dazu kommen noch 2500 Haselnusssträucher verteilt auf 7 Hektaren. Es ist das langfristige Denken in Generationen, das die Arbeit im Weingebiet prägt. Tradition und Perspektiven – sie gehören für die Familie Lequio zusammen.

...Hans Speck