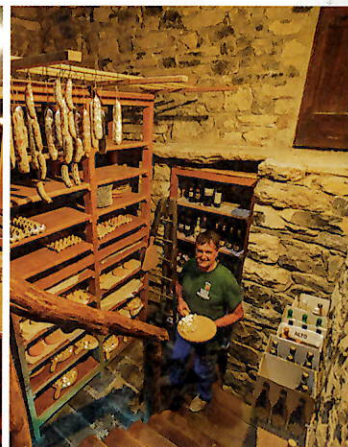


fand das Ul Furmighin Eingang. Kein Wunder bei dem leidenschaftlichen Koch. Riccardo Poggi erfindet immer wieder raffinierte Kreationen wie Zucchini geräuchert im Fass auf Blumenheu, Topinamburmus an Steinpilzen oder mit Zincarlin gratinierte Polenta. Fleischliebhaber freuen sich auf die Steaks vom Tessiner Wagyu-Rind. Herrlich sitzt man im lauschigen Innenhofgarten. Ein wundervoller Abschluss für unsere Genussstour!



## DIE ZÄHNE DER GREISIN

Kammwandern in seiner schönsten Form bietet auch das Val Colla im Hinterland von Lugano. Auch dort wird der grünen Grenze von Lombardei und Tessin gefolgt, wo zu Krisenzeiten lebhafter Schmuggel florierte. Das wilde Gelände, für die Guardia di Finanza nur schwer kontrollierbar, hatte seine Vorteile. Besonders wild zeigt es sich an den Denti della Vecchia. Bizarre Nadeln und Zinnen bohren sich direkt am Grenzkamm in den Himmel – die »Zähne der alten Hexe«, die hier einst wütete, so erzählt die Legende.

In den 1930er Jahren als Kletterrevier entdeckt, verteilen sich heute über 300 Routen am porösen Gebiss der Alten. Und so sieht man nicht selten regelrechte Artisten am Werk. Es macht Spaß zuzuschauen. Hinter den Orgelpfeifen aus kompaktem Dolomitgestein – deshalb gerne auch »Dolomiten von Lugano« genannt – leuchten See und Stadt. Es tönt etwas merkwürdig, aber tatsächlich wurde das Val Colla seit der Eingemeindung mehrerer Dörfer im Jahre 2013 zu einem Quartier der Stadt Lugano. Seither



**Bilder ganz oben** | Urgemütlich sitzt man in der Stube des Agriturismo Rocolo San Bernardo und verspeist lokale Produkte aus der Schatzkammer von Guido Valsecchi. **Bilder oben** | In der Mühle von Bruzella im Valle di Muggio kann man den frisch gemahlten Mais einkaufen.

# Ich war eine Flasche!

Zelte und Schlafsäcke  
aus recycelten PET-Flaschen



[www.tambu-outdoor.com](http://www.tambu-outdoor.com)

**TAMBU**  
connect to nature