

MERET BISSEGGER e CASA MEROGUSTO

Da molti anni Meret Bissegger organizza corsi di cucina su diversi temi: in autunno/inverno i contenuti sono soprattutto a tema (ad esempio „la zucca „, „la castagna“, „antipasti sfiziosi di verdure“, „sapori del medioriente“) mentre in primavera i corsi sono dedicati alle erbe selvatiche commestibili, con raccolta nei campi successiva preparazione. Ai prodotti di base viene data grande importanza: sono di qualità Bio, quasi sempre integrale e soprattutto di stagione e quanto possibile regionali.

Grazie all'esperienza di diversi anni quale cuoca e gerente di un rinomato ristorante ha sviluppato la sua grande passione per la cucina, per le verdure in particolare, e per le spezie e le erbe aromatiche.

Dal 2006 vive a Malvaglia dove apre la sua casa, una vecchia villa di inizio secolo, per occasioni speciali come corsi, tavolate o cene private. Un'ampia e attrezzata cucina, aperta sulla sala con soffitti decorati, accoglie gli ospiti attorno al grande piano di lavoro in granito, e permette a tutti di curiosare fra le pentole e nei cassetti pieni di oli, aceti, cereali, ingredienti esotici o rari. Il grande tavolo di legno – da 10 a 20 posti – è apparecchiato semplicemente in un'atmosfera cordiale e privata.

In estate la terrazza e il giardino offrono spazi ombreggiati all'aria aperta.

Si raccomanda il servizio Catering per feste e avvenimenti particolari.

