

**GRILL
SMOKERBAU
CASA VIGNACCIA**



GRILL-SMOKERBAU

Mit Mathias baust du in nur vier Tagen aus gebrauchten Metallfässern deinen eigenen Smoker. Gebaut wird im wunderschönen Tessin, wo Mathias sein zweites Zuhause hat. Die ersten drei Tagen wirst du handwerklich gefordert sein und am vierten Tag kannst du den Smoker aus allen Teilen zusammensetzen.

Nebst der Arbeit geniesst du natürlich auch die wunderschöne Region und ihre Spezialitäten, du erfährst mehr zum lokalen Essen und stellst auch deine eigene «Luganighetta» her.

Der 1518 erbaute Hof «Casa Vignaccia» liegt in Lottigna, rund 17 km von Biasca in Richtung Olivone (Lukmanier), in einer naturbelassenen Umgebung auf 666 m.ü.m.

Die Casa Vignaccia ist ein Kraftort und geht mit dem Besitzer den Weg zum «Permakultur» ausgerichteter Hof mit eigener Pilz-, Kräuter-, Gemüse- und Früchte-Produktion.



MEET THE LOCALS

MEET-THE-LOCALS.COM



ORT

Casa Vignaccia
Via al Museo di Blenio 3/5
6716 Acquarossa – Lottigna
www.casa-vignaccia.ch

LEITUNG

Mathias Hoffmann

ZEIT & DAUER

4 Tage, jeweils von Mittwoch bis Samstag

GRUPPENGROSSE

6–8 Personen

PROGRAMM

1. TAG

Anreise Mittwoch Abend
Donnerstag 10 Uhr Beginn
12 Uhr Lunch
13 Uhr Beginn Grill-Bau
18 Uhr gemeinsames Kochen im Freien

2. TAG

08 Uhr Frühstück
09 Uhr Grill-Bau
12 Uhr Lunch
13 Uhr Grill-Bau
17 Uhr Besuch beim lokalen Metzger, Herstellen von Luganighettas
19 Uhr gemeinsames Grillieren

3. TAG

8 Uhr Frühstück
9 Uhr Grill-Bau
12 Uhr Lunch
13 Uhr Grill-Bau
19 Uhr gemeinsames Pizza-Backen im Holzofen, jeder kreiert seine eigene Pizza

4. TAG

08 Uhr Brunch
09 Uhr Grill-Smoker fertigstellen
14 Uhr Abreise Richtung Lukmanier
15 Uhr Besuch bei der Alpkäserei am Lukmanier

PREIS

ab CHF 1'850.– pro Person (exkl. MwSt.)
ohne Übernachtung &
alkoholische Getränke

ÜBERNACHTUNGSMÖGLICHKEITEN

Im Hotel oder in einem B&B in der Region, in der Casa Vignaccia, der Jurte, deinem Wohnmobil oder in deinem Zelt. Mathias gibt dir auf Anfrage gerne weitere Tipps.

ANMELDUNG

hello@meet-the-locals.com

