

Guida ai Ristoranti e ai prodotti del territorio





In Canton Ticino, la ristorazione è...

www.gastroticino.ch
www.gastroformazione.ch
www.ristoranti.ch
www.ticinoatavola.ch
www.fattoincasaticino.ch

&

RÉSERVÉ
ristorazione, turismo, attualità...
la rivista!
www.reservemagazine.ch

Abbonati!

RÉSERVÉ PORTA FORTUNA
E FA VINCERE RICCHI PREMI

Ticino a Tavola
fatto in casa
Fait maison
Hausgemacht



GastroTicino | via Gemmo 11 | 6900 LUGANO
T 091 961 83 11 | info@gastroticino.ch



Guida online Ticino a Tavola

■ ■ ■ La Guida di "Ticino a Tavola" è stata realizzata online nel mese di marzo 2021 e si può scaricare da ticinoatavola.ch. Una parte sui prodotti locali e una parte sui ristoranti iscritti. Alcuni ristoranti potrebbero, nel frattempo, non essere più iscritti al progetto. Le informazioni sui ristoranti iscritti, orari, chiusure e indirizzi potrebbero essere cambiate. Per queste e altre informazioni, e per il regolamento sull'utilizzo dei prodotti, fa stato il sito ticinoatavola.ch e in particolare la sezione in italiano.



Der Gastroführer "Ticino a Tavola" wurde im März 2021 online realisiert und kann unter ticinoatavola.ch heruntergeladen werden. Ein Teil auf lokale Produkte und ein Teil auf die registrierten Restaurants. Einige Restaurants könnten in der Zwischenzeit nicht mehr in das Projekt eingeschrieben sein. Die Informationen über registrierte Restaurants, Öffnungszeiten, Schließungen und Adressen konnten geändert werden. Diese und weitere Informationen sowie die Vorschriften zur Verwendung der Produkte finden Sie auf der Website ticinoatavola.ch und insbesondere im Abschnitt in italienischer Sprache.

■ ■ ■ Le guide de "Ticino a Tavola" a été réalisé en ligne en mars 2021 et peut être téléchargé sur ticinoatavola.ch. Une partie sur les produits locaux et une partie sur les restaurants agréés. Certains restaurants pourraient, dans l'intervalle, ne plus être inscrits au projet. Les informations sur les restaurants enregistrés, les heures d'ouverture, les fermetures et les adresses peuvent être modifiées. Pour cette information et d'autres, ainsi que pour les règlements sur l'utilisation des produits, veuillez vous référer au site web ticinoatavola.ch et en particulier à la section en italien.



The Guide of "Ticino a Tavola" was realized online in March 2021 and can be downloaded from ticinoatavola.ch. A part on local products and a part on registered restaurants. Some restaurants may, in the meantime, no longer be enrolled in the project. Information about enrolled restaurants, hours, closures and addresses may have changed. For this and other information, and for the regulations on the use of products, the site ticinoatavola.ch and in particular the section in Italian. ●



Caseificio Agroval Airolo

Ticino a Tavola

Il gusto del terroir

Der Geschmack des Territoriums
Le goût du terroir
Territorial tasting

■ ■ ■ Non è una rassegna ma un'iniziativa che vuole valorizzare in modo durevole, ogni giorno dell'anno, i prodotti agroalimentari ticinesi e i ristoranti che li utilizzano per cucinare piatti della tradizione o innovativi. "Ticino a Tavola" è di GastroTicino; un progetto che, attraverso la collaborazione con l'Unione Contadini Ticinesi e la grande distribuzione, vuole favorire la conoscenza e l'utilizzo dei prodotti tipici nella ristorazione. In questo senso, i ristoratori, produttori e distributori che vogliono partecipare al progetto possono telefonare al numero +41 91 961 83 11 o inviare un e-mail a ticinoatavola@gmail.com. "Ticino a Tavola" prevede che i ristoratori che credono nel terroir ticinese tengano in carta tutto l'anno uno o più piatti e/o un menu (che variano in base alle necessità o stagioni) preparati con prodotti ticinesi; piatti che il buongustaio può abbinare a vini del nostro Cantone. In un'epoca nella quale la globalizzazione ri-

schia di appiattire non solo i sapori, ma anche le tradizioni, "Ticino a Tavola" si pone come la chiave che apre le porte alla valorizzazione delle gemme che il giacimento agroalimentare del nostro Cantone regala a chi abbia la voglia e il desiderio di scoprirlle. A questo proposito, è possibile individuare i ristoranti che partecipano all'iniziativa su questa guida, o consultando il sito www.ticinoatavola.ch.

■ ■ ■ Es handelt sich nicht um eine Ausstellung sondern um ein Projekt, das in dauerhafter Weise, sprich täglich, die Tessiner Agrarprodukte und diejenigen Restaurants, die diese für ihre traditionellen oder innovativen Gerichte verwenden, aufwertet. Die Initiativen "Ticino a Tavola" (Tessin zu Tisch) gehört zu GastroTicino; ein Projekt, das darauf abzielt – mittels der Zusammenarbeit des Tessiner Bauernverbandes und der Grossverteiler – die Kenntnisse und den Verbrauch von ty-

pischen Tessiner Produkten in der Restaurati-on zu fördern. In diesem Sinne können Restau-rateure, Produzenten und Vermarkter, welche an dem Projekt teilnehmen wollen, sich unter der Nummer +41 91 961 83 11 melden oder per e-mail ticinoatavola@gmail.com Kontakt aufnehmen. "Ticino a Tavola" sieht vor, dass die Restaurateure – die an das Tessiner Terri-torium glauben – während des ganzen Jahres in ihrer Karte Gerichte anbieten (nach Bedarf oder Saison angepasst), die mit Tessiner Pro-dukten zubereitet werden; Gerichte, die der Gourmet mit Weinen aus unserem Kanton ver-binden kann. In einer Epoche, in der wir dank der Globalisierung riskieren, dass sich nicht nur die Geschmäcker sondern auch die Traditionen uniformieren, präsentiert sich "Ticino a Tavola" wie ein Schlüssel, der die Türen zur Wertschätzung der Knospen (die die Agrar-produktivevielfalt unseres Kantons ausmachen) aufsperrt. Er wird demjenigen geschenkt, der den Wunsch und den Willen hat, sie zu ent-decken. Diesbezüglich ist es auch möglich alle Restaurants, die an der Initiative teilnehmen, direkt über www.ticinoatavola.ch abzufragen.

■ ■ Ce n'est pas un festival mais un projet qui veut valoriser de façon durable, chaque jour de l'année, les produits agroalimentaires tessinois et les restaurants qui s'en servent pour cuisiner des plats traditionnels ou inno-vateurs. L'initiative "Ticino a Tavola" appartient à GastroTicino; un projet qui à travers de la collaboration de l'Unione Contadini Ti-cinesi et des grandes distributeurs, veut favo-riser la connaissance et l'usage des produits typiques dans la restauration. Dans ce sens, restaurateurs, producteurs et distributeurs qui veulent participer au projet, peuvent télé-phonner au numéro +41 91 961 83 11; e-mail ticinoatavola@gmail.com. "Ticino a Tavola" prévoit que les restaurateurs qui croient au terroir tessinois tiennent sur leurs cartes pen-dant toute l'année un ou plusieurs plats et/ou un menu (qui varient selon les saisons) pré-parés avec des produits tessinois. Plats que les gourmets peuvent accompagner avec des vins de notre Canton. Dans une époque où la globalisation risque d'écraser non seu-lement les saveurs mais aussi les traditions, "Ticino a Tavola" se propose comme la clé qui ouvre les portes à une valorisation de l'al-iméntation du terroir que notre Canton offre à qui a l'envie et le désir de la découvrir.

A ce sujet il est possible de découvrir les restaurants qui participent à cette initiative, en consultant le site www.ticinoatavola.ch.

🇬🇧 It's not meant to be a fair, but a project involved in the day-by-day promotion of food farming products in Ticino, and restaurateurs who use them as a basis for traditional and original recipes. The "Ticino a Tavola" initiative belongs to GastroTicino, and it is born with the intention of increasing the knowledge and the use of typical goods in the restaurant industry, also thanks to the support provided by UCT (Ticino farmers' union) and large retailers. Thus, restaurateurs, manufacturers and re-tailers interested in taking part in the project can either call the number +41 91 961 83 11, or send an e-mail to ticinoatavola@gmail.com. Ticino a Tavola calls for restaurateurs who care about this aspect to keep in their menus one or more dishes (plus a menu of the day, de-pending on ingredients availability) prepared with local products; dishes which can as well be matched to one of the many well-known wines from Ticino. At the time when not only tastes, but also traditions are flattened out by globalization processes, Ticino a Tavola serves as a key for those who are willing to discov-er those gems kept in the agricultural field. To this end, it is possible to locate the restaurants and grottos joining the initiative here below, and on the website www.ticinoatavola.ch. ●



Osteria Castello Cevio

Le castagne

Die Kastanie

La châtaigne

Chestnuts

■ ■ Il castagno, pianta tipica del sud delle Alpi tra i 200 e i 1'000 m di altitudine, nel passato si è meritato l'appellativo di "albero del pane", perché la castagna, fin dall'Alto Medioevo, era uno degli alimenti principali per le popolazioni del Canton Ticino, grazie a metodi di conservazione che ne garantivano il consumo quasi tutto l'anno. Uno dei più diffusi era il particolare procedimento per far secare le castagne: dalle selve castanili erano portate nelle "gra", piccole casupole in pietra a due piani, dove i frutti seccavano lentamente sopra un fuoco che garantiva un calore costante per settimane. La visione romantica di queste lingue di fumo che si alzavano dalle "grà" è quasi un ricordo, ma rimangono intatti il valore nutritivo e la bontà di questo frutto autunnale. Oggi, come allora, sono simili i prodotti che si ricavano dalle castagne, come farine, fiocchi, pane, paste, torte, marmellate, birre. I buongustai apprezzano i marrons glacés, le caldarroste, le castagne bolite con la panna o servite come contorno dei piatti di selvaggina e molto altro ancora.

■ ■ Der Kastanienbaum - eine typische Pflanze der Alpensüdseite, die auf der Höhe von 200 bis 1'000 Metern wächst - hat sich in der Vergangenheit den Namen "Baum des Brotes" verdient, da die Kastanie seit dem Mittelalter eines der Hauptnahrungsmittel für die Tessiner Bevölkerung darstellte. Dies dank der Konservierungsmethoden, die einen Verzehr über das ganze Jahr hinweg garantieren konnten. Eine der verbreitetsten dieser Methoden war die Kastanien nach einem speziellen Verfahren zu trocknen; aus den Kastanienwäldern wurden sie in die "grà" (kleine zweistöckige Steinhütten) gebracht, wo diese Früchte langsam über dem Feuer – das so eine konstante Temperatur garantierte – trocknen konnten. Das romantische Bild der aufsteigenden Rauchfäden über der "grà" ist fast nur noch eine Erinnerung, aber der Nährwert und Vorzüglichkeit dieser Herbstfrucht bleiben unan-



getastet. Und heute sind es ähnliche Produkte wie damals, die aus der Kastanie hergestellt werden: Mehl, Flocken, Brot, Teigwaren, Torten, Konfitüren und Biere. Feinschmecker schätzen besonders die Marron glacés, die Marroni, die gekochten Kastanien mit Rahm oder als Beilage zu Wildgerichten usw.

■ ■ Le châtaignier, arbre typique du sud des Alpes entre 200 et 1'000 mètres d'altitude, s'est par le passé mérité le nom d'"arbre à pain", parce que la châtaigne, depuis le Haut Moyen Age, a été un des aliments principaux pour les populations du canton du Tessin, grâce à des méthodes de conservation qui en garantissaient la consommation presque toute l'année. Une des plus connues était une procédure particulière pour faire sécher les châtaignes; des forêts de châtaigniers celles-ci étaient portées dans les "grà", pe-

tites bâties en pierre à deux étages où ces fruits séchaient lentement sur un feu qui maintenait pour des semaines une chaleur constante. La vision romantique de ces écharpes de fumée qui s'élevaient des "grà" est presque un souvenir, mais restent intactes la valeur nutritive et la bonté de ce fruit automnal. Aujourd'hui comme jadis, les produits dérivés de la châtaigne sont les mêmes: farine, flocons, pain, pâtes, gâteaux, marmelades, bières. Les gourmets apprécient les marrons glacés, les marrons grillés, les châtaignes bouillies avec la crème ou servies comme accompagnement de la chasse, et beaucoup plus de délices encore.

🇬🇧 The sweet chestnut tree, a common sight in the southern Alps at altitudes of between 200 and 1000 m, was once known as the 'bread tree', since chestnuts were one of

the staple foods of Canton Ticino until the early Middle Ages. Various methods were used to preserve the chestnuts, allowing them to be eaten almost all year round. One of the most common of these was a unique drying procedure. They were taken from the chestnut forests to a small, two-storey stone building known as a grà, where they were dried slowly for several weeks above a fire kept at a constant temperature. The romantic sight of wisps of smoke rising from the grà has all but died out, but the nutritional value and delicious flavour of this autumnal food remain. Today, the products made from chestnuts are similar to those produced in the past, and include flour, flakes, bread, pasta, cake, jam and beer. Lovers of good food devour chestnuts in a plethora of forms: marrons glacés, roasted, boiled and served with cream or as a side to many dishes, including game. ●



*Tradizioni, saperi,
ristoranti, grotti,
prodotti e filiere...
... a tutto Ticino!*

www.ticinoatavola.ch



Il miele

Der Honig

Le miel

Honey

■ ■ Quasi invisibile ai nostri occhi, sempre distratti da una quotidianità improntata alla fretta, l'ape è uno degli animali più importanti per la nostra sopravvivenza, per il suo ruolo essenziale di impollinatrice. E se il miele è il prodotto più conosciuto e utilizzato, non possiamo dimenticare altri doni che ci fanno le api, come pappa reale, pollini e propoli. Per lo stretto rapporto tra le api e il territorio nel quale vivono, i loro prodotti sono come un'impronta digitale dell'ambiente circostante. Ecco quindi che la diversità del territorio prealpino ticinese, con zone di pianura e collinare a sud e di alta montagna a nord, si riscontra nei mieli, che hanno caratteristiche ben differenti tra loro a seconda della zona di produzione. Il miele ticinese per eccellenza è quello di castagno: l'aroma è molto marcato e corpo- so, ma essenze di fioriture secondarie pos- sono attribuirgli sfumature di colore e gusto differenti. Il miele di robinia o di acacia, rac- colto soprattutto nel Sottoceneri, è quasi in- colore, dal profumo e gusto fine e delicato. Il miele di tiglio è marrone chiaro, ed è in gene- re apprezzato da chi trova troppo dolce quel- lo di robinia e troppo forte quello di castagno.

■ ■ Beinahe unsichtbar für unsere Augen, die immer mehr vom hektischen Alltag abgelenkt werden, ist die Biene eines der wichtigsten Tiere für unser Überleben – wegen ihrer Rolle als Bestäuberin der Blüten. Und auch wenn der Honig das mehrheitlich bekannte und benutzte Produkt ist, dürfen wir doch die weiteren Gaben, die uns die Bienen bescherten nicht vergessen: Pappa reale besser bekannt als Gelée Royale, Pollen und Propolis. Wegen des nahen Verhältnisses der Bienen zu der Umge- bung in der sie leben, sind ihre Produkte qua- si ein "Fingerabdruck" des Ambientes in dem sie leben. Dementsprechend spiegelt sich die Vielfalt des präalpinen Tessiner Territoriums – mit flachen und hügeligen Zonen im Süden und hohen Bergen im Norden – im Honig wie- der. Dieser weist, je nach Gebiet aus dem er



stammt, sehr unterschiedliche Charakteris- tiken auf. Als Tessiner Honig schlechthin wird der Kastanienhonig bezeichnet; sein Aroma ist sehr markant und voll, aber dank der Es- senzen einer zweiten Blütezeit können einige Farbunterschiede und leichte Geschmacksver- än- de- rungen auftreten. Der Honig der Robinie oder der Akazie – vorwiegend im Sottoceneri gesammelt – ist quasi farblos, mit einem sehr feinen und delikaten Geruch und Geschmack. Der Honig der Linde ist hellbraun und wird vor allem von den Personen sehr geschätzt, die den Honig der Robinie als zu süß und denjenigen der Kastanie als zu stark empfinden.

■ ■ Presque invisibles à nos yeux, toujours distraits par notre mode de vie frénétique, l'abeille est l'un des animaux les plus importants pour notre survie, vu son rôle essentiel de pollinisation. Et si le miel est le produit le plus connu et utilisé, on ne peut pas oublier les autres dons que nous font les abeilles, comme gelée royale, pollen et propolis. Vu l'étroit rap-



port entre les abeilles et le territoire dans lequel elle vit, leurs produits sont comme lempreinte digitale de leur environnement. Donc la diversité du territoire préalpin tessinois, avec des zones de plaines et de collines au sud et les hautes montagnes du nord, se retrouvent dans les miels qui ont des caractéristiques bien différencierées entre elles selon la zone de production. Le miel tessinois par excellence est celui de châtaignier; l'arôme est très marqué et dense, mais des essences de fleuraisons secondaires peuvent lui donner des nuances de couleur et goût différencierés. Le miel d'acacia ou robinier, récolté surtout dans le Sottoceneri, est presque incolore, au parfum et goût fin et délicat. Le miel de tilleul est marron clair et en général est apprécié par qui trouve trop doux celui de robinier et trop fort celui de châtaignier.

 Almost invisible to the human eye and constantly hurrying through its daily life, the bee is one of the most important animals for our survival, due to its crucial role as a pol-

linator. Whilst honey is the best-known and most popular product from bees, we should not forget their other gifts, such as royal jelly, pollen and propolis. Due to the bees' close relationship with the region in which they live, their products are a kind of fingerprint of the surrounding environment. For this reason, the diversity of the Ticino region, set in the foothills of the Alps with plains to the south and high mountains to the north, is reflected in the honey it produces. There are clear differences between the honeys produced in the different areas. Chestnut honey is the Ticino honey par excellence: the aroma is very strong and rich, but essences from secondary flowers can lend it different nuances of colour and flavour. Black locust or acacia honey, mostly collected in the Sottoceneri region, is almost colourless, with a refined, delicate flavour. Lime tree honey, meanwhile, is light brown, and in general is the honey of choice for those who find black locust honey too sweet and chestnut honey too strong. ●

I formaggi

Die Käse

Les fromages

Cheeses

■ ■ Celati nello scrigno di una natura rigogliosa, i pascoli incontaminati, che si adagiano lungo le pendici dei monti, sono le perle di un Ticino rurale e alpino ancora autentico, e di rara bellezza. Il suono dei campanacci è la colonna sonora di una vita che, sulle Alpi, segue il lento alternarsi delle stagioni. E chi si trova a camminare per gli alpeghi non sa resistere alla tentazione di assaggiare i prodotti che le abili mani dei casari confezionano. Il latte utilizzato conferisce al formaggio aromi e gusti particolari, a seconda delle foraggere di cui si cibano le mucche, caratterizzate dall'erba mutellina, crepide dorato, piantaggine e dai vari tipi di trifoglio alpino. Sono formaggi d'Alpe, formagelle grasse e semigrasse, ma anche i cosiddetti formaggi di caseificio, semiduri e grassi. Altrettanto famosi sono i formaggini prodotti con latte vaccino o caprino, piatti o del tipo "büscion" che si mangiano freschi, cosparsi di pepe macinato e olio d'oliva extravergine. Gli autentici "caprini" sono segnalati con lo speciale marchio "Capra Ticino". Eccellente è anche lo "Zincarlin", formaggio fresco a cui vengono aggiunti sale e pepe macinato; di sapore più intenso è lo "Zincarlin della Val da Mücc", stagionato e lavorato per oltre due mesi con vino bianco secondo un metodo antico.

■ ■ Versteckt im Schrein der üppigen Natur sind die unbefleckten Weiden von seltener Schönheit, die sich an die Berghänge schmiegen - die Perlen eines ländlichen, alpinen noch authentischen Tessins. Der Klang der Kuhglocken bildet die akustische Untermalung eines Lebens auf der Alp, das dem langsamem Wechsel der Jahreszeiten folgt. Kaum jemand wird beim Wandern über eine Alp der Versuchung widerstehen können, die von geschickten Käserhänden hergestellten Produkte zu probieren. Die verwendete Milch verleiht dem Käse besondere Aromen und Geschmacksrichtungen, je nach Futter mit dem die Kühe gefüttert werden, charakterisiert durch das Alpen-Mutterwurz, den



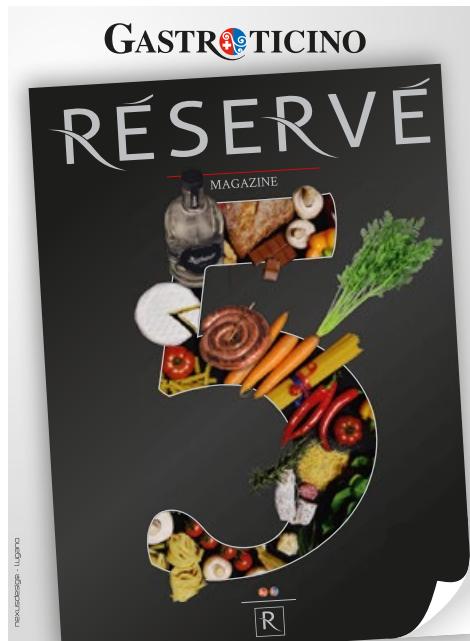
Wegerich und die verschiedenen Kleesorten. Es sind Alpkäse, Formagella (fett und halbfett), aber auch die sogenannten "Käse der Käselerl" (halbhart und fett). Ebenso bekannt sind die Formaggini aus Kuh- oder Geissenmilch (flache oder Typ "büscion"), die übersät mit gemahlenem Pfeffer und etwas nativem Olivenöl frisch gegessen werden. Die authentischen Ziegenkäse werden mit einem speziellen Label "Capra Ticino" ausgewiesen. Exzellent ist auch der "Zincarlin", ein Frischkäse, dem Salz und gemahlener Pfeffer beigegeben wird; geschmacklich am intensivsten ist hier der "Zincarlin della Val da Mücc" – über 2 Monate gereift und regelmässig mit Weisswein nach einer antiken Methode bearbeitet.

■ ■ Cachés dans l'écrin d'une nature exubérante, les alpages non contaminés qui s'étendent le long des pentes des montagnes sont les perles d'un Tessin rural et alpin encore authentique et d'une rare beauté. Le son des cloches est la colonne sonore d'une vie qui, sur les Alpes, suit lentement le changement des saisons. Et qui se trouverait à cheminer à

travers les alpages ne résistera pas à la tentation de goûter les produits que confectionnent les habiles mains des fromagers. Le lait utilisé confère au fromage arômes et goûts particuliers, selon les herbes du pâturage dont se nourrissent le vaches, caractérisées par la mutelline, la crêpide dorée, le plantain et les diverses sortes de trèfle alpin. Ce sont les fromages d'alpage, les "formagelle" (fromage mou), grasses et semigrasses, mais aussi les fromages dit de fromagerie, mi-durs et gras. Tout aussi célèbres sont les formaggini (petits fromages frais) produits avec du lait de vache ou de chèvre, plats ou genre "büscion" (plus épais) qui se mangent frais, saupoudrés de poivre moulu et arrosés d'huile extra vierge. Les authentiques "caprini" sont signalés avec la marque spéciale "Capra Ticino" (Chèvre Tessin). Excellent aussi le "Zincarlin", fromage frais auquel sont ajoutés sel et poivre moulu; de saveur plus intense est le "Zincarlin de la Val da Mücc" mûri et travaillant pendant plus de deux mois avec du vin blanc selon une méthode antique.

 Hidden in a treasure trove of natural abundance, the pristine pastures perched on the mountain slopes are the jewels in the

crown of Ticino, an exceptionally beautiful and unspoilt rural alpine region. The rattle of cowbells is the soundtrack to an alpine lifestyle that follows the slow progression of the seasons. Those who walk through the mountain pastures find it impossible to resist trying the products crafted by the skilful hands of cheese-makers. The milk used gives the cheese unique aromas and flavours, depending on the fodder consumed by the cows, which can include Alpine Lovage, Golden Hawk's-beard, Ribwort Plantain and various species of alpine clover. There are Alpine cheeses and full-fat and semi-fat Formagella as well as the semihard and full-fat Formaggi di Caseificio ('Dairy Cheeses'). The region's processed cheeses made with cow or goat's milk are of equal renown. They come either flat or in a 'büscion' (cone) shape, and are eaten fresh, sprinkled with ground pepper and extra virgin olive oil. Authentic goat's cheese is marked with a special 'Capra Ticino' stamp. Another excellent cheese is Zincarlin, a fresh cheese with added salt and ground pepper; the Zincarlin della Val da Mücc, meanwhile, has a more intense flavour, having been left to mature for more than two months and treated with white wine in keeping with an ancient recipe. ●



GASTRO TICINO

RÉSERVÉ

MAGAZINE

www.gastroticino.ch
www.gastroformazione.ch
www.ristoranti.ch
www.ticinoatavola.ch

www.reservemagazine.ch

Foto: M. Sestini - P. Sestini

In Canton Ticino, la ristorazione è

& RÉSERVÉ

www.gastroticino.ch
www.gastroformazione.ch Ristorazione | Turismo | Attualità
www.ristoranti.ch
www.ticinoatavola.ch
www.reservemagazine.ch

Il futuro della ristorazione è anche nella cucina del territorio
"Ticino a Tavola" non è una rassegna ma un'iniziativa che vuole valorizzare ogni giorno dell'anno i prodotti agroalimentari ticinesi e i ristoranti che li utilizzano per cucinare piatti della tradizione o innovativi. "Ticino a Tavola" è di GastroTicino; un progetto GRATUITO che, attraverso la collaborazione con l'Unione Contadini Ticinesi e la grande distribuzione, vuole favorire la conoscenza e l'utilizzo dei prodotti tipici nella ristorazione.

"Fatto in casa" è invece l'iniziativa che valorizza i ristoranti che già preparano, lavorano e cuociono tutto in casa! In questo senso, i ristoratori, produttori e distributori che vogliono partecipare alle due iniziative possono telefonare al numero +41 91 961 83 11 o inviare una e-mail a ticinoatavola@gmail.com.



GastroTicino
via Gemmo 11 | 6900 LUGANO
T 004191 961 83 11
info@gastroticino.ch

Salumi e carni

Die Wurstwaren und das Fleisch

Charcuteries et viandes

Cold cuts and meats

■ Una delle tradizioni alimentari più importanti e radicate del Ticino è la "mazza". Un rito che un tempo riuniva le famiglie e le comunità dei villaggi, "celebrato" da macellai la cui fama si diffondeva di paese in paese. Il cambiamento del nostro stile di vita e le esigenze normative legate alla produzione di insaccati, hanno spostato dalle corti della fattorie ai macelli questa "festa del gusto"; rimangono però intatti sia i sapori che i saperi di questa bella tradizione. Negli ultimi anni, poi, numerosi contadini hanno avviato con successo l'allevamento di razze bovine da carne, che forniscono tagli pregiati e succulenti. Tra i salumi e derivati sono sempre più apprezzati il salame, i salametti di maiale, cavollo, cervo e cinghiale, immancabili in ogni grotto. Ottimi anche la carne secca (manzo e cavallo), la coppa, il lardo, la pancetta piana e arrotolata, la luganiga, la luganighetta che regala emozioni alla griglia o nel risotto, la mortadella di fegato, cruda e cotta, lo zampone e il violino di capra. Piatti che fanno la gioia dei buongustai sono anche gli ossibuchi, il brasato e lo stinco, accompagnati da polenta o risotto, le costine di maiale alla griglia, il capretto e l'agnello dei nostri pascoli, e la busecca.

■ Eine der wichtigsten und verwurzelten Esstraditionen im Tessin ist die "mazza" (Hausmetzgete). Ein Ritual das früher die Familien und die Gemeinschaft eines Dorfes vereint hat, "zelebriert" durch einen Metzger, dessen Ruf sich von Dorf zu Dorf weitverbreitete. Der Wandel unseres Lebensstils und die Notwendigkeit Normativen für die Herstellung von Wurstwaren zu erlassen, haben dieses "Fest der Gaumenfreude" aus den Innenhöfen der Bauernhäuser in die Metzgereien verlagert; geblieben sind allerdings die Geschmacksvielfalt und das Wissen um diese schöne Tradition. In den letzten Jahren haben zahlreiche Bauern mit Erfolg in die Zucht von Fleischrindern investiert, welche ihnen jetzt schmackhafte und erlesene



Foto: Rapelli

Stücke liefern. Von den Wurstwaren und ihren Nebenerzeugnissen ist immer noch die Salami das meist geschätzte Produkt, ebenso wie die Salametti vom Schwein, Pferd, Hirsch oder Wildschwein, die in keinem Grotto fehlen dürfen. Hervorragend sind auch das Trockenfleisch (Rind und Pferd), der Coppa, der Lardo (fetter Speck), der flache oder gerollte Speck, die Luganiga und die Luganighetta (die gegrillt oder im Risotto positive Emotionen hervorrufen), der Mortadella aus roher oder ge-kochter Leber, der Schmorbraten oder die Schweinshaxe (von Polenta oder Risotto begleitet), die Schweinsrippchen vom Grill, das Gitzi und das Lamm von unseren Weiden und die Busecca (Kutteln).

■ L'une des plus importantes et antiques traditions alimentaires du Tessin est la "mazza" (boucherie maison). Un rituel qui, dans le temps, réunissait les familles et les communautés des villages, "célébré" par des bouchers dont la renommée était répandue de village en village. Le changement de notre style de vie et les exigences normatives liées à la production de charcuteries ont déplacé cette "fête du goût" des cours des fermes

aux abattoirs; mais les saveurs et les savoirs de cette belle tradition restent intactes. Ces dernières années, beaucoup de fermiers ont commencé avec succès l'élevage de races bovines pour la viande, qui fournissent des morceaux prisés et succulents. Dans la charcuterie, sont toujours très appréciés le salami, les petits salamis de porc, de cheval, de cerf et de sanglier, qui ne manquent dans aucun grotto. Excellents sont aussi la viande séchée (boeuf et cheval), la coppa (cou de porc séché), le lard, la poitrine de porc séchée, plate ou roulée, la "lughaniga" (saucisse de porc à cuire), la "lughanighetta", qui régalera aussi bien grillée que dans le risotto, la mortadelle de foie crue ou cuite, le "zampone" (pied de porc fourré de chair à saucisse), et le "violino di capra" (cuisse de chèvre séchée). Les plats qui font la joie des gourmets sont les "ossi buchi", la viande braisée, et le jarret de porc, accompagnés de polenta ou risotto, les côtes de porc grillées, le chevreau et l'agneau de nos pâturages, et la "busecca".

One of the most important and longest-standing culinary traditions in Ticino is the "mazza", meaning the slaughter of pigs. This is a ritual that at one time brought families and village communities together, performed by butchers whose fame spread from settlement to settlement. Changes to our lifestyle and legislation concerning the production of cured meats meant that this celebration of food has moved from the farmyard to the abattoir. Nevertheless, the flavours and expertise belonging to this great tradition have not been lost. Recently, many farmers have also begun to rear beef cattle, producing succulent, prized cuts of meat. From the selection of cured meats and by-products produced, salami and pork, horse, venison and wild boar salametti are becoming ever more popular, and are a fixture in every grotto. Other fine foods include dried meat (beef and horse), Cappocollo, lard, flat and rolled pancetta, Lughaniga sausage, Lughanighetta (fantastic barbecued or in a risotto), raw or cooked liver mortadella, pig's trotter and Violino di Capra (goat prosciutto). Other dishes that appeal to foodies are ossobuco (cross-cut veal shank), braised meat and shin, accompanied by polenta or risotto, barbecued baby back pork ribs, goat and lamb from the region's pastures and busecca (trippe soup). ●



Foto: Rapelli





Prodotti tipici ticinesi

Gli ortaggi e la frutta

Das Gemüse und die Früchte

Fruits et légumes

Fruit and vegetables

■ ■ ■ In un'epoca nella quale tutto è globalizzato, compreso il gusto, il consumatore è sempre più attento alla filiera alimentare corta e cerca prodotti che siano sani e caratteristici del territorio nel quale sono coltivati. Nel Sottoceneri e sul Piano di Magadino, in campo aperto o in moderne serre, crescono pomodori (ortaggio leader della produzione cantonale), zucchine, insalate, melanzane, carote, patate, cavolfiori e molte altre verdure baciata dal sole del Ticino. Il pregio delle verdure nostrane non è solo il sapore autentico, ma anche la genuinità (assenza di OGM e impiego di metodi di coltivazione rispettosi dell'ambiente) e la freschezza di un orto soleggiato che segue il lento alternarsi delle stagioni. Di nicchia anche la produzione di frutta, soprattutto pere e mele (dalle quali si ricava un ottimo succo), con piccole coltivazioni di fragole e mirtilli; in molti orti e giardini, oltre all'immancabile gambo di vite, spesso colorano le stagioni gli alberi di ciliegie, fichi e cachi. Oltre alle marmellate, gelatine e composte prodotte in modo casalingo e artigianale, da scoprire sono le mostarde di verdure e frutta (anche nella versione purée), che la Sandro Vanini di Rivera produce da oltre 50 anni con ricette antiche e segrete, e che sposano carni e formaggi. Scegliere gli ortaggi e la frutta ticinese e di stagione, non solo permette di apprezzare il gusto e la genu-

inità di prodotti raccolti da poche ore, ma significa anche tutelare e valorizzare il paesaggio, garantendo il futuro alle aziende orticole.

■ ■ ■ In einer Epoche, in der alles globalisiert wird (inklusive des Geschmackes), interessiert den Konsumenten die kurze Nahrungs-kette immer mehr. Er schenkt Produkten vermehrt Beachtung, die gesund und Ausdruck des Territoriums sind von dem sie stammen. Im Sottocenteri und in der Magadinoebene, auf freiem Feld oder in modernen Gewächshäusern wachsen Tomaten (das Leader- Gemüse unseres Kantons), Zucchetti, Salate, Aubergine, Karotten, Kartoffeln, Blumenkohl und viel andere von der Sonne des Tessins geküssten Gemüsesorten. Der Vorzug unseres Gemüses ist nicht nur der authentische Geschmack, sondern auch seine Unverfälschtheit (ohne OGM und unter Verwendung von Anbaumethoden, die die Umwelt respektieren) und die Frische eines sonnigen Gemüsegartens, der dem gemütlichen Wechsel der Jahreszeiten folgt. Als Nischenprodukt bauen wir auch Früchte an: Vor allem Birnen und Äpfel (aus denen ein hervorragender Saft gewonnen wird), außerdem gibt es auch einen geringen Anbau von Erd- und Heidelbeeren. Viele Gemüse- und ande-re Gärten werden – ausser von den nicht weg-zudenkenden Reben – auch noch von Kirsch-,

Feigen – und Kakibäumen geziert. Neben den nach Hausfrauenart produzierten Konfitüren, Gelatinen und Kompotten lohnt es sich, auch den in Senfsauce eingelegten Gemüsen und Früchten (auch in pürierter Form) Beachtung zu schenken, die Sandro Vanini in Rivera seit über 50 Jahren nach antiken Rezepten und Geheimnissen herstellt. Sie schmecken hervorragend zu Fleisch und Käse. Die Tessiner Gemüse und Früchte der Saison zu wählen, heisst den Geschmack und die Reinheit der vor wenigen Stunden gepflückten Produkte zu geniessen. Es bedeutet aber auch die Landschaft aufzuwerten und unseren landwirtschaftlichen Betrieben eine Zukunft zu garantieren.

Dans une époque où tout est globalisé, y compris le goût, le consommateur est de plus en plus attentif à une filière alimentaire courte, et recherche des produits qui soient sains et l'expression du territoire dans lequel ils sont cultivés. Dans le Sottoceneri et sur le Piano di Magadino, en champs ouverts ou dans des serres modernes, poussent tomates (légume leader de la production cantonale), courgettes, salades, aubergines, carottes, patates, choux-fleurs et autres légumes réchauffés par le soleil du Tessin. La valeur des légumes "nostrani" (de chez nous) n'est pas seulement la vraie saveur, mais aussi l'authenticité: absence de OGM et emploi de méthodes de culture respectueuses de l'environnement. Et la fraîcheur d'un potager ensoleillé qui suit le lent changement des saisons. Une production de niche: celle des fruits, surtout poires et pommes, desquelles est obtenu un excellent jus, et des petites cultures de framboises et myrtilles; dans beaucoup de potagers et jardins, outre le pied de vigne, souvent les cerisiers, les figuiers et l'arbre à kaki colorent les saisons. Outre aux marmelades, gelées et compotes faites maison et artisanales, sont à découvrir les moutardes de légumes et de fruits (aussi dans la version purée) que la maison Sandro Vanini de Rivera produit depuis plus de 50 ans d'après des recettes antiques et secrètes, qui s'harmonisent parfaitement aux viandes et aux fromages. Choisir les fruits et légumes tessinois et de saison, non seulement permet d'apprécier le goût et l'authenticité des produits récoltés très peu de temps avant leur mise en vente, mais signifie aussi protéger et valoriser le paysage en garantissant le futur des entreprises horticoles. In a world where everything is globalised, including



our taste buds, people are increasingly seeking out products with a short supply chain, full of goodness and typical of the region in which they were grown. In the Sottoceneri region and on the Magadino Plain, a wide range of vegetables are grown in sun-kissed open fields and modern greenhouses. These include tomatoes (the most common vegetable grown in the canton), zucchini, lettuces, aubergines, carrots, potatoes and cauliflowers. The local produce is not only prized for its authentic flavour, but also its naturalness (GM-free and grown using environmentally friendly methods) and freshness – the result of small-scale production in sunny fields that follows the slow changing of the seasons. There is also a niche fruit market, especially apples and pears (both of which can be turned into wonderful juice), as well as small strawberry and bilberry crops; the omnipresent grape vines are often joined in gardens by cherry, fig and persimmon trees, with colours that change with the seasons. As well as hand-crafted jams, jellies and compotes, the fruit and vegetable mustards (including a puréed version) produced for over 50 years by Sandro Vanini in Rivera using secret, ancient recipes are also worth investigating. They provide the perfect accompaniment to meats and cheeses. Choosing seasonal fruit and vegetables from Ticino not only allows you to appreciate the flavour and natural taste of produce picked only a few hours earlier, but it also helps to protect and enhance the landscape, guaranteeing growers a prosperous future. ●

I cereali e il riso

Das Getreide und der Reis

Céréales et riz

Cereals and rice

■ ■ Distese di grano a perdita d'occhio? No, in Ticino la coltivazione dei cereali è di nicchia, con alcune eccellenze che fanno la gioia dei buongustai. Eccone alcune. Alla fine degli anni '90 è stata reintrodotta in Ticino la coltivazione del mais da polenta. Dopo anni di studi agronomici e sperimentazioni, verso la fine del 1997 il "progetto mais" era pronto: 30 ettari di terreno producono oggi mais di qualità dal quale si ricava la farina da polenta, dalle farine classiche a quella "corvina", che dà alla polenta cotta un gradevole e curioso colore violaceo. A partire dal mais è prodotta in Valle Onsernone la tradizionale "Farina Bóna", ottenuta macinando finemente mais tostato; un prodotto molto versatile che si presta alla preparazione di molte pietanze che vanno dalla pasta al gelato. E poi una vera e propria curiosità: il riso che cresce più a Nord d'Europa. Nel 1997 furono seminate le prime piante di riso su un terreno di circa 2 ettari dell'Azienda "Terreni alla Maggia" di Ascona. Ben presto si raggiunsero i 90 ettari, producendo circa 400 tonnellate di riso "Loto", ottimo per i risotti. Il segreto di tale successo sta nelle caratteristiche del terreno, situato a 197 m.s.m., il punto più basso di tutta la Svizzera. Tra le molte preparazioni artigianali derivate dai cereali, citiamo il panettone con marchio qualità della SMPPC (Società mastri panettieri, pasticceri e confettieri del Canton Ticino), la colomba, i pani tipici della varie zone del Cantone, fiocchi per la prima colazione, ma anche le paste frolle della Val Bedretto e la Spampezia leventinese.

■ ■ Ausgedehnte Getreidefelder soweit das Auge reicht? Nein, im Tessin führt der Getreideanbau ein Nischendasein, das zur Freude des Feinschmeckers einige exzellente Produkte hervorbringt. Hier nun einige davon: Am Ende der 90er Jahre wurde im Tessin der Anbau von Polentamais wieder eingeführt. Nach einigen Jahren agronomischer Studien und verschiedener Experimente ist im Jahre 1997 das "Projekt Mais" gestartet; 30 Hekta-



Farina Bóna

ren Boden produzieren heute einen Qualitätsmais aus dem Polentamehl hergestellt werden kann: Vom klassischen Mehl bis zu dem "corvina"-Mehl, das der gekochten Polenta eine erfreuliche und kuriose violette Verfärbung verleiht. Ausgehend vom Mais aus dem Valle Onsernone wird das traditionelle "Farina Bóna" (angerösteter Mais wird feingemahlen) hergestellt. Es ist ein sehr vielseitiges Produkt, das sich hervorragend zu der Herstellung von vielen Gerichten eignet – von der Pasta bis zu Speiseeis. Und dann gibt es noch eine richtige Kuriosität: Den Reis, der hier - und somit am nördlichsten Punkt Europas - wächst. Im Jahre 1997 wurden die ersten Reispflanzen auf zirka 2 Hektar Land des Betriebes "Terreni alla Maggia" in Ascona ausgesät. Sehr bald wurde dann die Reisproduktion auf 90 Hektaren ausgedehnt. Diese bringen heute einen Ertrag von zirka 400 Tonnen "Loto" Reis – einen Reis, der sich hervorragend für die Zubereitung von Risotto eignet. Das Geheimnis des Erfolgs ist die Charakteristik des auf 197 m über Meer (und somit am tiefsten Punkt der ganzen Schweiz) gelegenen Terrains. Unter den verschiedenen handwerklichen Zubereitungen von Getreidederivaten können wir den Panettone mit dem Qualitätssiegel SMPPC (Vereinigung der Tessiner Bäckermeister, Patissiers und Confiseurs) aufführen, die "Colomba", die für die verschiedenen Regionen des Kantons typischen Brote, die Flocken für das Frühstück, aber auch den Mürbeteig aus dem Val Bedretto und die "Spampezia leventinese".

■ ■ Étendues de blé à perte de vue? Non, au Tessin la culture des céréales est de niche avec quelques spécialités qui font la joie des gourmets. En voici quelques-unes: à la fin des années '90, la culture du maïs pour polenta a été réintroduite. Après des années d'études agronomes et expérimentations, vers la fin de 1997 le "projet maïs" était près: 30 hectares de terrain produisent aujourd'hui du maïs de qualité duquel s'obtient la farine à polenta: des farines classiques à celle "corvina", qui donne à la polenta cuite une curieuse et agréable couleur violette. A partir du maïs, dans la vallée Onsernone, l'on produit aussi la traditionnelle "farina bona", obtenue en moulant finement le maïs grillé; un produit très versatile qui se prête à la préparation de divers mets qui vont des pâtes à la glace. En outre, une intéressante curiosité: le riz qui pousse le plus au nord de l'Europe. En 1997, les premières plantes de riz ont été semées sur un terrain de 2 hectares de l'entreprise "Terreni alla Maggia", à Ascona. Très vite, les 90 hectares ont été rejoints, produisant quelques 400 tonnes de riz "Loto", excellent pour le risotto. Le secret du succès est dans les caractéristiques du terrain, situé à 197 mètres d'altitude, le point le plus bas de toute la Suisse. Entre les nombreuses préparations artisanales dérivées des céréales, nous nommeront le panettone avec le marque de qualité de la SMPPC (société des maîtres boulangers, pâtissiers et confiseurs du Canton du Tessin), la colomba, les pains typiques des différentes zones du Canton, les flocons pour le petit déjeuner, et aussi les pâtisseries sablées de la vallée Bedretto, et la "Spampezia" de la vallée de la Leventina.

■ ■ Never-ending expanses of wheat? No, in Ticino cereal cultivation is a niche occupation, producing a few speciality products for the enjoyment of gourmets. Here are some of them. In the late 1990s, corn (used to make polenta) was reintroduced to Ticino. After years of agronomic studies and trials, the "corn project" was ready towards the end of 1997. 30 hectares of land now produce a fine quality corn used to make cornmeal for polenta, from classic meal to "corvina", which gives the cooked polenta a pleasant and unusual purple colour. The corn is used to produce traditional "Farina Bóna" in Valle Onsernone, obtained by finely grinding toasted corn. This very versatile product also lends itself to the preparation of many



dishes ranging from pasta to ice cream. Interestingly, Ticino is also home to the northernmost rice grown in Europe. In 1997 the first rice plants were sown in an area covering around 2 hectares by the Azienda "Terreni alla Maggia" of Ascona. This area soon grew to 90 hectares, producing around 400 tonnes of "Loto" rice, which is excellent in risottos. The secret of this success lies in the characteristics of the land, situated at 197 metres above sea level, the lowest point in the whole of Switzerland. The numerous baked goods made from locally-grown cereals include the panettone with the SMPPC quality mark (association of master bakers of Canton Ticino), the colomba, typical breads from various parts of the canton, and breakfast flakes, as well as pastry from Val Bedretto and Spamezia. ●



Prodotti tipici ticinesi

Olio, pepe e aceto balsamico

Das Öl, der Pfeffer und der Aceto balsamico

Huile, poivre et vinaigre balsamique

Oil, pepper and balsamic vinegar

■ ■ ■ La storia alimentare dell'olio d'oliva in Ticino risale al 1600, come viene testimoniato dalle macine per la spremitura, ritrovate nelle opere in muratura delle abitazioni. L'interesse per l'ulivo e l'olio d'oliva ha avuto nuova linfa, e così oggi il Ticino produce olio extra vergine d'oliva finissimo, leggero, fruttato e delicato. La riscoperta di antiche tradizioni ha in pari tempo fatto sorgere iniziative come la creazione del Sentiero dell'ulivo, che collega Castagnola a Gandria, corsi di potatura e di coltura dell'ulivo e associazioni. Oltre a piccole produzioni artigianali di aceto di vino e di mele, da segnalare che, da qualche anno, la Cantina Delea ha iniziato a Losone la produzione di Aceto Balsamico Ticinese di uva americana; un aceto di mosto cotto, prodotto in quattro tipologie con il metodo di invecchiamento in batterie di diverse botticelle di legni pregiati: "il giovane" con 2 anni di invecchiamento,

"l'adulto" con più di 6 anni di invecchiamento, "il vecchio" con oltre 10 anni di invecchiamento e "l'Extra Vecchio" con oltre 15 anni d'invecchiamento. Sta diventando ormai un prodotto ticinese a tutti gli effetti anche il pepe, che in Valsmaggia è aromatizzato con vino bianco, spezie e liquori. Da poco tempo è cominciata anche la coltivazione di peperoncino e la produzione di sale del Jura aromatizzato al Merlot del Ticino, Bondola, Uva Americana e alle erbe ticinesi.

■ ■ ■ Die Geschichte des Olivenöls im Tessin hat im 16. Jahrhundert ihren Ursprung. Zeugen davon sind die Ölpresen, die im Mauerwerk von einigen Behausungen gefunden wurden. Das Interesse für die Olive und das Olivenöl hat neuen Zuspruch gefunden und so produziert das Tessin heute feinstes natives Olivenöl; leicht, fruchtig und delikat.



Das Wiederauffinden von alten Traditionen hat zudem verschiedene Initiativen hervorgebracht: Den "Olivenpfad" zwischen Castagnola und Gandria, Kurse für das Beschneiden und Kultivieren von Olivenbäumen und die Gründung verschiedener Vereinigungen. Neben einer kleinen Eigenproduktion von Wein- und Apfelessig hat die Cantina Delea in Losone mit der Produktion von Tessiner Aceto balsamico aus Americano-Trauben begonnen. Dieser Essig aus gekochtem Weinmost wird in vier Typologien hergestellt – gemäss der Methode unterschiedlicher Lagerungsserien in verschiedenen erlesenen Holzfässchen; "der Junge" mit 2 Jahren Lagerung, "der Reife" mit mehr als 6 Jahren Lagerung und "der Alte" mit über 10 Jahren Lagerung und "der Extra Alte" mit mehr als 15 Jahren Lagerung. Dieser Essig ist bereits heute ein Tessiner Produkt in jeder Hinsicht; ebenso wie der Pfeffer, der im Valle Maggia mit Weisswein, Kräutern und Likör aromatisiert wird. Bald wird auch der Anbau von Peperoncino gestartet – für die Produktion von Peperoncinopulver, Ölen und Konfitüre, und Tessiner Merlot-Salz.

■ ■ L'histoire alimentaire de l'huile d'olive au Tessin remonte aux années 1600, comme en témoigne les meules pour le pressurage des olives, retrouvées dans les murs de quelques antiques demeures. L'intérêt pour l'olivier et l'huile d'olive a pris un nouveau élan, et le Tes-

sin produit aujourd'hui une huile d'olive extra vierge très fine, légère, fruitée et délicate. La redécouverte d'anciennes traditions a fait émerger des initiatives comme la création du "Sentiero dell'Ulivo" (Sentier de l'Olivier), qui joint Castagnola à Gandria, des cours de taille et de culture des oliviers et similaires. En plus de petites productions de vinaigre de vin et de pommes, il est à signaler que la Cantina Dellea a commencé à Losone la production de vinaigre balsamique tessinois provenant de raisin "americana"; un vinaigre de moût cuit, produit en 4 versions avec la méthode de vieillissement en série dans divers petits fûts de bois de qualité: "le jeune" avec 2 années de vieillissement, "l'adulte" avec plus de 6 ans de vieillissement, "le vieux" avec plus de 10 ans de vieillissement et "l'Extra Vieux" avec plus de 15 ans de vieillissement. Même le poivre qui, dans la vallée Maggia, est aromatisé avec vin blanc, épices et liqueurs, est en train de devenir un produit tessinois typique. Depuis peu de temps, a été commencée la culture du piment pour la production de poudres, huiles et confitures, et le sel au Merlot du Tessin.

■ ■ The history of olive oil in Ticino dates back to the 17th century, as indicated by the stone olive presses found in local homes. These days there is renewed interest in olives and olive oil, and so Ticino now produces very fine, light, fruity and delicate extra virgin olive oil. The rediscovery of ancient traditions had led to initiatives such as the creation of the Sentiero dell'ulivo (olive route), which links Castagnola to Gandria, olive tree pruning and cultivation courses, and associations. As well as small-scale production of wine and apple cider vinegar, it is worth noting that the Cantina Delea started producing Ticino Balsamic Vinegar in Losone using American grapes. This vinegar made from cooked must is available in four different varieties aged in a selection of barrels made from prized woods: "the young vinegar" aged for 2 years, "the adult vinegar" aged for at least 6 years, and "the old vinegar" aged for at least 10 years and "the Extra Old" aged more than 15 years. Pepper is also becoming a local speciality product to all intents and purposes. In Vallemaggia it is flavoured with white wine, spices and liqueurs. Chilli cultivation has also begun recently, used to make powders, oils and preserves, and "Merlot del Ticino" salt. ●



Prodotti tipici ticinesi

Le erbe aromatiche e officinali

Die aromatischen Kräuter und die Heilkräuter

Herbes aromatiques et officinales

Aromatic and medicinal herbs

■ Natura, sorgenti, montagne e laghi. Terre fertili nate dallo spartiacque alpino tra nord e sud, terre calde accarezzate dal föhn settentriionale, ma anche e soprattutto terre illuminate da tanto, tanto sole. È in queste condizioni che le erbe officinali danno il meglio di se e queste condizioni si chiamano TICINO. Ticino è terra d'artisti e di passione per la terra. Nei secoli scorsi si diede vita ad attività legate alla terra che segnarono la storia del Cantone: dal baco da seta all'industria del tabacco, dall'arte casearia all'eccellente orticoltura, per arrivare ai giorni nostri dove la viticoltura domina e permette di compiere grandi vini. Erbe Ticino ha una precisa missione: intende valorizzare la cultura qualitativa delle erbe officinali, curate e cresciute in Ticino. Si desidera creare, insieme al sostegno della Fondazione San Gottardo, un vero e proprio centro di competenze di erbe officinali e fitoprodotti a Melano. Erbe Ticino si rivolge agli abili agricoltori Ticinesi, tra cui diverse Fondazioni (San Gottardo, Otaf, Diamante, Ca Stella, La Fonte) e l'Azienda agrar-

ria di Mezzana e li accompagna in questo settore di produzione per ottenere erbe officinali di elevata qualità, secondo i canoni delle colture Bio e dove la lavorazione avviene in gran parte ancora a mano. Erbe Ticino acquista questi preziosi raccolti e li trasforma in tisane (tisana Olivone, Brumana e dei Ghiacci) con eccellenziali proprietà benefiche e pregiati prodotti per la gastronomia a km 0, attentamente selezionati e nutriti di sola natura. Una gastronomia gustosa, sana ed equilibrata con tutto il sapore del Ticino.

■ Natur, Quellen, Berge und Seen. Fruchtbare Erde, entstanden von der Alpen-Wasserscheide zwischen Norden und Süden, warme Gebiete, vom nördlichen Föhn gestreichelt, aber vor allem auch von viel, viel Sonne erhellt. Es ist in solchen Bedingungen dass die Heilkräuter das Beste von sich geben und diese Bedingungen heissen TESSIN. Tessin ist Land von Künstlern und Leidenschaft für die Erde. In den vergangenen Jahrhunderten wurden erdverbundene Tätigkeiten ins Leben gerufen, die die Geschichten des Kantons zeichneten: vom Seidenspinner zur Tabakindustrie, von der Käsekunst zum ausgezeichneten Gemüsebau, bis hin zur heutigen Zeit, wo der Weinbau dominiert und die Vollendung grosser Weine erlaubt. Erbe Ticino hat eine präzise Mission: das Aufwerten des qualitativen Anbaus von im Tessin gezüchteten Heilkräu-



www.erbeticino.ch

tern. Man hat den Wunsch, mit der Unterstützung der Fondazione San Gottardo, in Melano ein wahres Kompetenzcenter für Heilkräuter und pflanzliche Produkte zu kreieren. Erbe Ticino wendet sich an die fähigen tessiner Landwirte, darunter verschiedene Stiftungen (San Gottardo, Otaf, Diamante, Ca Stella, La Fonte) und der Agrarbetrieb von Mezzana und begleitet sie in diesem Produktionsbereich, um hochwertige Heilkräuter zu erhalten, gemäss den Normen des Bio-Anbaus, wo die Verarbeitung noch zum grossen Teil von Hand geschieht. Erbe Ticino kauft diese kostbaren Ernten und verwandelt sie in Kräutertees (tisana Olivone, Brumana und dei Ghiacci) mit ausgezeichneten heilbringenden Eigenschaften und in wertvolle Produkte für die null-km-Gastronomie, sorgfältig ausgewählt und nur von der Natur genährt. Eine schmackhafte Gastronomie, gesund und ausgeglichen, mit dem ganzen Geschmack vom Tessin.

■ ■ ■ Nature, sources, montagnes et lacs. Des terres fertiles nées du bassin hydrographique alpin entre le nord et le sud, des terres chaudes caressées par le Föhn venu du nord, mais surtout des terres illuminées par un soleil pratiquement constant. C'est dans ce cadre aux conditions parfaites que les herbes médicinales trouvent leur terrain propice, des conditions appelées TESSIN. Tessin est une région d'artistes et de passion pour la terre. Les activités liées à la terre qui virent le jour au cours des siècles derniers virent marquer l'histoire du Canton : du ver à soie à l'industrie du tabac, de l'art de la fromagerie à l'excellente horticulture, pour arriver jusqu'à notre époque où la viticulture dominante permet de produire de grands crus. La mission d'Erbe Ticino est très précise: valoriser la culture qualitative des herbes médicinales qui poussent et se développent dans le Tessin. L'objectif est de créer, avec le soutien de la Fondation Saint Gotthard, un véritable centre de compétences en matière d'herbes médicinales et de produits à base de plantes à Melano. Erbe Ticino s'adresse aux agriculteurs du Tessin, dont de nombreuses fondations (San Gottardo, Otaf, Diamante, Ca Stella, La Fonte) et à l'Exploitation agricole de Mezzana, pour les accompagner dans ce secteur de production et obtenir des herbes médicinales de haute qualité, conformément aux principes de la culture Bio, et où la transformation est encore essentiellement manuelle. Erbe Ticino achète ces précieuses récoltes pour les



transformer en tisanes (tisane Olivone, Brumana et des Glaciers) aux excellentes propriétés bénéfiques et en produits d'excellence pour la gastronomie à km 0, soigneusement sélectionnés et cultivés uniquement de façon naturelle. Une gastronomie délicieuse, saine et équilibrée avec toute la saveur du Tessin.

 **Nature, springs, mountains and lakes.** Fertile lands located on the north/south alpine divide, warm lands caressed by the northern föhn wind, but above all lands bathed in lots and lots of sunshine. It is in these conditions that medicinal herbs offer the best of themselves and these conditions are called TICINO. Ticino is a place of artists and love of the land. In past centuries activities were begun tied to the land and which marked the history of the Canton: from silk worms to the tobacco industry, the art of cheese making and vegetable growing, while today, a major activity is grape-growing and the production of fine wines. Erbe Ticino has a precise mission: to promote the quality of the medicinal herbs grown and nurtured in Ticino. The idea is to create, with the support of the Fondazione San Gottardo, a real centre of excellence of medicinal herbs and herbal products in Melano. Erbe Ticino assists the skilled Ticino farmers, including a number of different Foundations (San Gottardo, Otaf, Diamante, Ca Stella, La Fonte) and the Mezzana Farm and accompanies them through this production process to obtain top-quality medicinal herbs, according to organic farming principles, with most of the work being done manually. Erbe Ticino purchases these precious harvests and transforms them into herbal teas, (Olivone, Brumana and dei Ghiacci) with excellent beneficial health properties, and much sought-after local gastronomic products, carefully selected and nourished by nature alone. Tasty, health-giving and balanced products with all the flavour of Ticino. ●



René Gaberell

Prodotti tipici ticinesi

Il pesce

Die Fische
Poissons
Fish

■ ■ La particolarità del Canton Ticino è che, in poco più di cento chilometri, si va dai ghiacciai alle pianure solari, si può passeggiare tra gli abeti ma anche sotto alle palme, ma soprattutto si rimane affascinati dai torrenti alpini che alimentano fiumi e laghi famosi. E proprio laghi e fiumi, oltre ad essere parte integrante del paesaggio ticinese, sono l'habitat ideale per un'incredibile varietà di pesci, in passato essenziali per l'alimentazione e l'economia locale. Un patrimonio che si ritrova nella tradizione culinaria regionale, in grado di valorizzare ogni tipo di

pescato. Dai pescatori locali il prodotto arriva con una freschezza e una qualità incomparabile: trota, persico, coregone, salmerino, luccio e lucioperca, ma anche anguilla e tinca. Uno dei piatti tipici è il pesce in carpione, marinato in aceto e verdure e ottimo nelle calde giornate estive. Progetti pilota privati e pubblici, anche transfrontalieri, mirano a valorizzare il pesce di fiume e di lago, con l'obiettivo di salvaguardare l'attività che i pescatori si tramandano di padre in figlio.

■ ■ Eine Besonderheit des Kantons Tessin ist es, dass man auf wenig mehr als 100 Kilometern von den Gletschern in sonnenbeschienene Ebenen kommt und dass man sowohl zwischen Tannen, wie auch unter Palmen spazieren kann. Vor allem faszinieren einen aber die Bergbäche, die die bekannten Flüsse und Seen mit Wasser versorgen. Und eben diese Seen und Flüsse bieten, außer Teil der schönen Tessiner Landschaft zu sein, ein ideales Zuhause für eine unglaubliche Vielfalt von Fischen. Diese waren in der Vergangenheit sehr bedeutend für die lokale Ernährung und Wirtschaft. Ein Kapital, das sich in den kulinarischen regionalen Traditionen widerspiegelt, die jede Form von "Gefischtem" entsprechend würdigen. Von den lokalen Fischern kommen Produkte von einer unvergleichbaren Frische und Qualität: Forellen, Barsche, Felchen, Saiblinge, Hechte, Zander, aber auch Ale und Schleie. Eines der typischen Gerichte ist der "Pesce in carpione", mariniert mit Essig und Gemüse ist er ein optimales Gericht an heißen Sommertagen. Private und öffentliche, auch grenzübergreifende Pilotprojekte zielen darauf ab die Fische der Flüsse und Seen wieder aufzuwerten. Ziel ist es, den Beruf des Fischers zu erhalten, der vom Vater auf den Sohn übertragen wird.

■ ■ La particularité du Canton du Tessin est le fait qu'en un peu plus de 100 km l'on va des glaciers aux plaines ensoleillées, et l'on peut tout aussi bien se balader parmi les sapins que sous les palmiers. Mais l'on reste surtout fasciné par les torrents alpins qui alimentent rivières et lacs célèbres. Justement, les lacs et les rivières, en plus d'être partie intégrante du paysage tessinois, sont l'habitat idéal d'une incroyable variété de poissons, par le passé essentiels pour l'alimentation et l'économie locale. Un patri-

moine qui se retrouve dans la tradition culinaire régionale, capable de mettre en valeur chaque type de poisson. Des pécheurs locaux, la marchandise arrive avec une fraîcheur et une qualité incomparable; truite, perche, féra, omblechevalier, sandre, brochet, mais aussi l'anguille et la tanche. Un des plats typiques est le poisson "In carpione", mariné dans le vinaigre avec des légumes, et parfait les chaudes journées estivales. Des projets pilotes privés et publiques, aussi transfrontaliers, cherchent à donner de la valeur au poisson de rivière et de lac, avec l'objectif de sauvegarder l'activité que les pécheurs se transmettent de père en fils.

 Canton Ticino is unique in the fact that, within just over one hundred kilometres, you can travel from the glaciers to the sun-drenched plains, stroll through the fir trees

but also under the palms and, above all, enjoy the sight of the alpine streams that feed the rivers and famous lakes. As well as being a key feature in the Ticino landscape, these lakes and rivers provide the ideal habitat for an incredible variety of fish, essential to the local diet and economy in the past. This heritage is evident in the regional culinary tradition, which uses all types of fish. Top quality fish is available fresh from the local fishermen: trout, perch, white fish, char, pike and zander, as well as eel and tench. A typical local dish is pesce in carpione, marinated in vinegar and vegetables and delicious on hot summer days. Pilot private and public projects, some of which extend over the borders into neighbouring countries, aim to promote river and lake fish, with the objective of safeguarding the livelihood handed down from father to son. ●



TICHEF..

L'appetito vien salando.

Dalle sapienti mani dei nostri Chef,
una selezione di sali dal Ticino e dal mondo,
per donare un tocco artistico alle vostre ricette.

Seguici su [ticchef.ch](#)

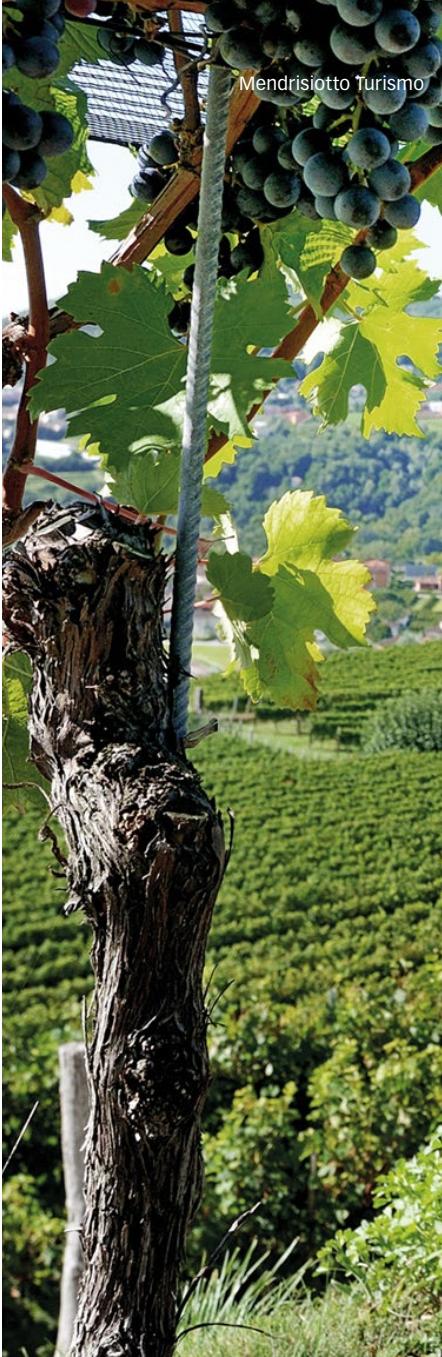
Il vino

Wein

Vin

Wine

■ ■ Il Ticino vitivinicolo ha un'antica storia, ma trova il suo splendore nella prima metà del secolo scorso, in seguito alla ricostituzione del vigneto con dei criteri fondati sulla qualità. In particolar modo, l'introduzione del vitigno Merlot, la cui sperimentazione iniziò nel 1906, ha cambiato radicalmente e in pochi anni la struttura e la vocazione viticola del Cantone. Grazie agli eccellenti risultati riscontrati nelle sperimentazioni, il Merlot è presto diventato il vitigno più coltivato in Ticino, rimpiazzando le varietà piantate in modo poco accorto nella fine del 1800, in seguito alla distruzione del vigneto europeo da parte di malattie importanti inconsapevolmente dalle Americhe, che, anche a sud delle Alpi, hanno causato danni incalcolabili. I grappoli in Ticino giungono generalmente a maturazione verso la fine di settembre e si presentano con acini medi, sferici, dalla buccia colore blu-nero. Le uve vinificate danno un vino dal colore rosso rubino intenso e vivace, con un corpo equilibrato e di spiccato carattere. In funzione del terroir di provenienza e dalla metodologia di vinificazione, il Merlot può accompagnare perfettamente primi piatti con salse ricche e saporite, carni rosse alla griglia, arrostite o brasate, la selvaggina da pelo e gli ottimi formaggi prodotti sui numerosi alpeggi presenti sulle montagne ticinesi. Si presta bene alla maturazione in piccole botti di rovere e a un discreto invecchiamento. Va servito ad una temperatura di 16-18 °C, in ampi calici. Il Ticino presenta due tipologie distinte di terreni, che corrispondono geograficamente al Sopraceneri e al Sottoceneri, e che caratterizzano pertanto i vini prodotti. Vi si coltivano, in ordine di importanza, i seguenti vitigni: Merlot (82%), Cabernet Franc e Sauvignon, Gamaret, Bondola e Pinot Nero. Solo l'8% è rappresentato da vitigno a buccia bianca, fra i quali spiccano lo Chardonnay e il Sauvignon Bianco. Nonostante questa piccola superficie, il Ticino produce una ragguardevole quantità di vino bianco grazie alla vinificazione "in bianco" del Merlot. Que-



sta produzione dà origine a dei vini particolarmente piacevoli e di notevole delicatezza. Dal 1997 il Merlot del Ticino ha ottenuto la DOC, la denominazione di origine controllata, un riconoscimento alla produzione e alla qualità.



Der Weinbau im Tessin hat eine lange Geschichte; richtig bekannt wurde er in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts, nach dem Wiederaufbau der Weinberge nach auf Qualität basierenden Kriterien. Im Speziellen die Einführung der Merlot-Rebstöcke, mit denen die ersten Versuche um 1906 durchgeführt wurden, hat in wenigen Jahren die Struktur und die Berufung des Weinanbaus im Tessin radikal verändert. Ende des 18. Jahrhunderts wurde durch verschiedene, ahnungslos aus Amerika eingeführte namhafte Krankheiten, ein grosser Teil des europäischen Weinanbaus zerstört und dies hat auch auf der Alpensüdseite unkalkulierbare Schäden angerichtet. Der Merlot hat in der Folge sehr bald diese nicht gerade umsichtigen Bepflanzungen ersetzt und dank der exzellenten Resultate, die aus den Versuchen gewonnen werden konnten, wurde er sehr bald zum meist kultivierten Rebstock im Tessin. Die Trauben werden im Tessin gegen Ende September reif, mit mittelgrossen, kugelrunden Beeren und einer blauschwarzen Farbe. Ihre Kelterung ergibt einen Wein von intensiv rubinroter, lebhafter Farbe, mit einem ausgewogenen Körper und ausgeprägtem Charakter. Je nach Herkunftsterrain und Verarbeitungsmethode passt der Merlot perfekt zu Vorspeisen mit reichen und schmackhaften Saucen, zu gegrilltem, gebratenem oder geschmortem rotem Fleisch, zu Wildgerichten und schliesslich zu den hervorragenden Käsesorten, die auf den vielen Alpen der Tessiner Berge hergestellt werden. Er eignet sich für die Reifung in kleinen Eichenfässern und für eine nicht zu lange Lagerung (4-6 Jahre). Serviert wird er mit einer Temperatur von 16-18 °C in weiten Kelchen. Das Tessin hat zwei sehr unterschiedliche Bodenarten, die geografisch dem Sopraceneri und dem Sottoceneri entsprechen und die, die in den beiden Gebieten produzierten Weine charakterisieren. Im ganzen Tessin werden folgende Rebsorten (in der Reihenfolge ihrer Bedeutung) angebaut: Merlot (82%), Cabernet Franc und Sauvignon, Gamaret, Bondola und Pinot Noir. Nur 8% entfallen auf weisse Traubensorten, aus denen der Chardonnay und der Sauvignon Blanc herausragen. Trotz seiner kleinen Fläche produziert das Tessin eine beträchtliche Quantität an Weissweinen, dank der Kelterung "in Weiss" des Merlots. Diese Produktionsart ist der Ursprung für besonders ansprechende Weine mit einer beachtlichen Zartheit. Seit 1997 darf der Merlot del Ticino die Bezeichnung DOC (denominazione di origine controllata) tragen, eine Anerkennung für die Herstellung und die Qualität der Weine.



La Palma Au Lac Locarno

Le Tessin viticole a une histoire ancienne mais il atteint tout son éclat dès la fin du XIXème siècle, immédiatement après la destruction du vignoble européen par un minuscule insecte: le phylloxéra. En 1906 on fit les premières expériences avec des plants de Merlot provenant de la France et plus précisément du Bordelais. Les excellents résultats obtenus ont permis au Merlot de devenir en quelques années le cépage le plus cultivé au Tessin. On pense que le nom "Merlot" dérive de "merle" pour la ressemblance de la couleur de son grain de raisin mûr avec la couleur des plumes de l'oiseau; une autre hypothèse l'attribue au fait que le Merlot est dans sa région d'origine est l'un des premiers raisins à mûrir et par conséquent le premier raisin mangé par le merle. Les grappes au Tessin arrivent à pleine maturité vers la fin de septembre. Elles se présentent avec des grains moyens, sphériques, à la peau de couleur bleu noir. Les raisins vinifiés donnent un vin à la couleur rubis intense, ayant un corps équilibré et qui dénote de l'élégance et du caractère. En fonction de son terroir d'origine le Merlot peut parfaitement se marier avec des plats de pâtes aux des sauces savoureuses, aux risotto, aux viandes rouges grillées, au four ou braisées, au gibier et aussi aux nombreux fromages d'alpage que l'ensemble du territoire tessinois propose. Il se prête bien à élevage en petits tonneaux de chêne et il est caractérisé par un bon potentiel de vieillissement. La température de service conseillée est de 16-18 °C, dans des verres adéquats. ➔

 **TICINOWINE**
promozione vitivinicola ticinese

www.ticinowine.ch



Cantina Delea (Foto ATT Christof Sonderegger)

Le Tessin est caractérisé par deux différentes typologies de sols qui correspondent géographiquement aux deux grandes régions du Tessin: le Sopraceneri et le Sottoceneri. Les vins produits dans ces deux contextes géo-climatiques portent nettement les caractères de leur origine. Les cépages cultivés sont le Merlot (82%), le Cabernet Franc et Sauvignon, la Bondola et le Pinot Noir. Seulement le 8% est représenté par un raisin à peau blanche, dont les vins les plus importants sont le Chardonnay et le Sauvignon Blanc. Malgré cette petite surface, le Tessin produit une importante quantité de vin blanc grâce à la vinification "en blanc" du Merlot. Cette production crée des vins particulièrement plaisants et d'une délicatesse considérable. Dès 1997 les vins du Tessin ont obtenu l'AOC (DOC), l'appellation d'origine contrôlée, comme signe de distinction de la production et de la qualité.

 Wine production has ancient roots in the Ticino area, but reached its peak in the first half of the last century, following the regeneration of the vineyards with an eye to quality. The introduction of the Merlot variety in 1906 led to radical changes to the canton's wine-making structure and vocation within the space of just a few years. Thanks to the excellent results achieved in trials, Merlot soon became the most widely cultivated variety in Ticino, replacing the varieties planted carelessly at the end of the 19th century following the destruction of European vine-

yards by diseases imported unwittingly from the Americas which, even south of the Alps, caused incalculable damage. Grapes in Ticino generally ripen towards the end of September and are medium sized and round, with a blue-black colour. The vinified grapes produce an intense and dynamic ruby red wine, with a well-balanced body, bursting with character. Depending on the terroir of origin and the wine production method used, Merlot is the perfect accompaniment for first courses with rich and flavoursome sauces, grilled, roasted or braised red meats, furred game and the excellent cheeses produced in Ticino's many mountain pastures. It lends itself well to maturing in small oak barrels and moderate aging. It should be served at a temperature of 16-18 °C, in large goblets. There are two distinct types of geology in Ticino, which correspond geographically to the Sopraceneri and the Sottoceneri, and therefore characterise the wines produced here. In order of importance, the following grape varieties are cultivated in Ticino: Merlot (82%), Cabernet Franc and Sauvignon, Gamaret, Bondola and Pinot Nero. Only 8% of the grapes are white, and they include Chardonnay and Sauvignon Blanc. Despite its small size, Ticino produces a considerable quantity of white wine thanks to its production of White Merlot, a particularly agreeable and very subtle wine. Merlot del Ticino has enjoyed protected denomination of origin (PDO) status since 1997, in acknowledgement of its top quality production. ●

Prodotti tipici ticinesi

L'acqua e la gazzosa

Mineralwasser und Gazzosa

Eau et limonade gazeuse

Water and "Gazzosa"

■ ■ Anche nel settore delle acque e delle bibite il Ticino vanta prodotti di tutto rispetto. Uno, in particolare, è ormai entrato nella tradizione. È la gazzosa, bevanda gassata composta da acqua zucchero e aromi. In Ticino lo "champagne dei poveri" era prodotto a livello casalingo fin dal XIX secolo grazie alla fermentazione naturale dello sciroppo aromatizzato. Dalla gazzosa "casalinga" a quella "industriale" il passo fu inevitabile e a fine Ottocento fu aperta la prima fabbrica. Oggi le aziende produttrici tra Ticino e Mesolcina sono una decina e imbottigliano gazze a diversi aromi; i più diffusi sono limone, mandarino, lampone, Moscato e mirtillo. Oggetto di culto la caratteristica bottiglia di vetro con la chiusura a "macchinetta" che rallegra i clienti dei ristoranti e soprattutto dei grotti, dove ancora oggi si usa mischiare nel "tazzino" il vino nostrano con la gazzosa. Il Ticino è anche terra ricca di sorgenti fresche e incontaminate. L'unica acqua minerale ticinese è quella commercializzata dalla Tamaro Drincks SA sin dal 1986 con il nome "San Clemente"; acqua oligominerale che sgorga dalla sorgente in località Caslascio, sulle pendici del Monte Ta-

maro, a 12 km da Lugano. Quest'acqua è conosciuta e apprezzata per le sue caratteristiche di qualità e di buon sapore che non altera il gusto dei cibi; un'acqua di notevole purezza, assolutamente protetta da inquinamento ambientale, che per la sua bassissima mineralizzazione può essere consumata senza il rischio di assumere quantitativi eccessivi di calcio, solfati e nitrati.

■ Auch im Bereich der Mineralwasser und Getränke kann sich das Tessin beachtenswerter Produkte rühmen. Eines dieser Getränke im Besonderen hat mittlerweile Traditionssatus. Die Gazzosa, ein Getränk zusammengesetzt aus Mineralwasser, Zucker und Aromen. Dieser "Champagner der Armen" wurde im Tessin im 19. Jahrhundert im häuslichen Umfeld privat hergestellt, dank der natürlichen Fermentation des aromatisierten Sirups. Aber bereits Ende des 19. Jahrhunderts wurde der Schritt von der hausgemachten zur industriell hergestellten Gazzosa unvermeidlich und die erste Fabrik wurde eröffnet. Heute gibt es im Tessin und im Misox zusammen etwa zehn Produktionsbetriebe, die Gazzosa in verschiedenen Geschmacksarten produzieren; die weitverbreitetsten Sorten sind "Zitrone", "Mandarine", "Himbeere", "Muskatellertraube" und "Heidelbeere". Die charakteristische Glasflasche mit Henkelverschluss ist bereits zum Kultobjekt geworden und erfreut die Gäste in den Restaurants und vor allem in den Grotti, wo auch heute noch der Brauch herrscht, im "Tazzino" (flache Tasse ohne Henkel) den Vino nostrano (einheimischen Wein) mit einer Gazzosa zu mischen. Das Tessin ist außerdem ein Gebiet reich an frischen und reinen Quellen. ➔

RISTORANTI.CH

Cerca e trova
ristoranti, alberghi, ricette, prodotti e vini
del Ticino e della Svizzera
con curiosità e notizie anche su
ristoranti, alberghi e prodotti tipici.

Allerdings wird nur ein einziges Tessiner Mineralwasser kommerziell vertrieben und zwar das "San Clemente" der Tamaro Drinks AG seit 1986. Es hat einen geringen Mineralgehalt und sprudelt aus einer Quelle in Caslascio, am Hang des Monte Tamaro, 12 km von Lugano entfernt. Dieses Wasser ist bekannt und geschätzt für seinen guten Geschmack, der die Geschmacksempfindung der Speisen nicht beeinträchtigt; ein Mineralwasser von beachtlicher Reinheit, abgeschirmt von jeglichen Umweltverschmutzungen, das dank seinem tiefen Gehalt an Mineralien ohne Furcht vor zu hohen Kalzium-, Sulfat- oder Nitratkonzentrationen genossen werden kann.

Dans le secteur des eaux et boissons, le Tessin peut se vanter de créer des produits de haute qualité. Un en particulier est désormais entré dans la tradition. C'est la "gazzosa", limonade gazeuse composée d'eau, de sucre et d'arômes. Au Tessin, le « champagne des pauvres » était produit artisanalement dans les familles depuis le XIX siècle grâce à la fermentation naturelle de sirop aromatisé. De la limonade gazeuse "artisanale" à celle "industrielle", le pas était inévitable, et à la fin des années 1800, la première fabrique s'ouvrit. Aujourd'hui les compagnies productrices sont environnées une dizaine entre le Tessin et la Mesolcina, et mettent en bouteilles des limonades gazeuses de différents arômes, les plus diffusés étant citron, mandarine, framboise, muscat et myrtille. Objet de culte est la caractéristique bouteille en verre à fermeture mécanique, qui fait la joie des clients des restaurants et surtout des "grotti", anciennes caves fraîches où étaient conservés les aliments, généralement situées dans la nature en dehors des villages, et aujourd'hui transformées en typiques petits estaminets qui servent boissons et plats régionaux, où le vin local est encore mélangé avec la limonade gazeuse dans le "tazzino", petit bol traditionnel. Le Tessin est aussi une terre riche de sources fraîches et non contaminées. La seule eau minérale tessinoise est celle commercialisée par la Tamaro Drinks depuis 1986 sous le nom de "San Clemente"; eau oligo-minérale qui surgit de la source dans la localité de Caslascio, sur les pentes du Monte Tamaro, à 12 kilomètres de Lugano. Cette eau est connue et appréciée pour ses qualités caractéristiques, et pour sa saveur qui n'altère pas le goût des aliments; une eau d'une pureté exceptionnelle, absolument protégée de toute pollution environnementale, et



qui, dû à sa très basse minéralisation, peut être consommée sans le risque d'ingérer d'excès- sives quantités de calcium, sulfates et nitrates.

Besides traditionally acknowledged industries, Ticino can as well boast of remarkable goods in water and fizz sector. One in particular – "gazzosa", a fizz drink made of water, sugar and natural flavourings – has become a traditional product. Also known as "the poor's champagne", gazzosa has been produced in Ticino since 19th century with naturally brewed flavoured syrup. The further step, from home-made to large-scale production, came in the late '800 with the opening of the first drinks factory. Nowadays Ticino counts a dozen of manufacturers, producing several fizz drinks in different flavours, whose most popular are lemon, tangerine, raspberry, blueberry and muscat. Still largely used and appreciated by restaurants and grottos customers by adding, according to tradition, some fizz to homemade wines, the typical swing-top capped glass bottle has become an authentic cult. Ticino can also rely on uncontaminated mineral springs. The only mineral water has been commercialized since 1986 by Tamaro Drinks SA: "San Clemente" soft water flows from Caslascio's spring, at the slopes of mount Tamaro, 12 kilometres far from Lugano. Thanks to its outstanding quality and pureness, and the extremely low amount of calcium, sulphates and nitrates, it is widely well-known and acclaimed, being thirst-quenching and heightening – without altering – the taste of foods. ●

Gastronomia

Gastronomie

Gastronomy

■ ■ Il Ticino è una regione privilegiata dal profilo gastronomico, che fa onore alla cultura culinaria, ed è particolarmente gratificato da eccellenti ristoranti premiati con stelle, soli e toques dalle più importanti guide gastronomiche, a conferma della tradizione che lo vuole terra di grandi cuochi già dal Medioevo. Non solo alta cucina, però. Nei grotti, nelle osterie e nei cavetti (ambienti rustici e semplici, di stile e carattere ticinese) sono serviti principalmente piatti nostrani che valorizzano i prodotti della nostra terra, e che difficilmente si possono degustare altrove.

■ Das Tessin ist aus gastronomischer Sicht eine äusserst privilegierte Gegend, die der kulinarischen Kunst alle Ehre macht. Seine Tradition als Land der grossen Chefs, die weit ins Mittelalter zurückreicht, wird von den zahlreichen Restaurants bestätigt, die sich in den wichtigsten gastronomischen Führern mit Sternen, Sonnen und Hauben/Mützen schmücken dürfen. Allerdings gibt es mehr als nur die Haute Cuisine: In den Grotti und Canvetti (rustikales, einfaches Ambiente mit Tessiner Stil und Charakter) werden vor allem einheimische Gerichte serviert, die mit lokalen Produkten zubereitet werden und kaum anderswo zu kosten sind.

■ Région privilégiée sur le plan gastronomique, le Tessin, fidèle à une tradition qui remonte même au Moyen-Age, fait honneur à la culture culinaire, comme en témoigne le grand nombre d'excellents restaurants couronnés d'étoiles, de soleils et de toques par les plus prestigieux guides gastronomiques. Mais il n'y a pas que la cuisine de grande classe. Les grotti et les canvetti (établissements rustiques et simples) présentent essentiellement des plats du pays que l'on peut difficilement déguster ailleurs et qui mettent en valeur les produits de notre terre.



Ristorante Da Enzo, Ponte Brolla

Ristorante Serpiano



■ Ticino is a privileged region in gastronomic terms, doing honour to its culinary culture. It is particularly well endowed with top restaurants with stars, suns and toques from the most important gastronomic guides, confirming its tradition as a land of great chefs since the Middle Ages. However, it is not just a place of haute cuisine. The grotti, the taverns and the cavetti (simple, rustic venues, packed with traditional Ticino style and character) primarily serve local dishes that make the most of local produce, and which it would be very difficult to find elsewhere. ●



Polenta



Ingredienti per 6 persone		
2	l	Acqua salata
500	g	Farina di mais

Preparazione: In un paiolo di rame, sul fuoco del camino, far bollire 1 litro di acqua salata (riservare un altro litro da aggiungere durante la cottura). Versare a pioggia 350 grammi di farina di polenta, rimestando con un lungo bastone di legno. Dopo 15 minuti, aggiungere il resto della farina e un mestolo d'acqua bollente. Continuare a rimestare aggiungendo di tanto in tanto l'acqua di riserva. Procedere così sino a cottura completa, cioè dopo circa un'ora. Rovesciare la polenta su un asse di legno e tagliarne delle fette col refe. Va mangiata bollente. La polenta gialla non è una creazione ticinese, ma era la base dell'alimentazione delle nostre regioni.

Ingrédients pour 6 personnes		
2	l	Eau salée
500	g	Farine de maïs tessinoise

Préparation: Dans un "paiolo" (casserole spéciale pour la polenta, en cuivre), sur le feu de cheminée, faire bouillir 1 litre d'eau salée. Réserver l'autre litre pour ajouter durant la cuisson. Verser en pluie 350 gr. de farine de polenta, en remuant avec un long bâton de bois. Après 15 minutes, ajouter le reste de la farine, et une louche d'eau bouillante. Continuer à remuer en ajoutant de temps en temps un peu de l'eau réservée. Continuer ainsi jusqu'à fin de cuisson, plus ou moins 1 heure. Renverser la polenta sur une planche de bois et la couper en tranches avec le "refe" (large couteau en bois). A manger bien chaude. La polenta jaune n'est pas une création tessinoise, mais était la base de l'alimentation dans nos régions.

Zutaten für 6 Personen		
2	l	Gesalzenes Wasser
500	g	Maismehl (Polentamehl)

Zubereitung: 1 Liter gesalzenes Wasser in einem Kupferkessel über dem Kaminfeuer zum Kochen bringen (den 2. Liter beiseite stellen um ihn während des Kochens beifügen zu können). 350 g des Maismehls vorsichtig darüber streuen und mit einem langen Holzlöffel umrühren. Nach 15 Minuten den Rest des Maismehls zusammen mit einer Suppenkelle voller kochenden Wassers beifügen. Regelmässig umrühren und ab und zu Wasser aus der Reserve beifügen. So weiterfahren bis die Polenta gar gekocht ist - d.h. zirka 1 Stunde. Sie dann auf ein Holzbrett stürzen und mit einem Zwirn in Stücke schneiden. Die Polenta wird heiß gegessen. Die gelbe Polenta ist keine Tessiner Kreation, aber sie war die Basis der Ernährung unserer Regionen.

Ingredients - Serves 6		
2	l	Salted water
500	g	Cornmeal

Preparation: Boil 1 litre of salted water in a copper pot on the stove top (set the other litre aside to add during the cooking process). Pour in 350 g of cornmeal, stirring continuously with a large wooden spoon. After 15 minutes, add the rest of the cornmeal and a ladle of boiling water. Carry on mixing, adding extra water from time to time. Continue for around one hour, until it is fully cooked. Turn the polenta out onto a wooden board and cut it into slices with a "refe" (large wooden knife). Serve piping hot. Although not created in Ticino, yellow polenta formed part of the basic diet in this region.

Minestrone alla ticinese

Minestrone tessinois

		Ingredienti per 4 persone
50	g	Fagioli borlotti
50	g	Cipolla
50	g	Sedano verde
50	g	Carote
100	g	Porri
100	g	Patate
50	g	Zucchine
100	g	Verza riccia
50	g	Riso "Terreni alla Maggia"
1.5	l	Brodo di manzo o vegetale
100	g	Sbrinz grattugiato
3		Pomodori ben maturi
		Burro per rosolare

Preparazione: Mettere i fagioli a bagno in acqua fredda almeno 6 ore prima della cottura. Mondare tutte le verdure e tagliarle a cubetti. Farle rosolare, escluse le patate, con un po' di burro, poi aggiungere i fagioli e bagnarle con il brodo. A circa tre quarti di cottura aggiungere le patate. Condire. A parte cuocere il riso. Aggiungerlo alle verdure. Condire. Servire ben caldo in ciotole di terracotta. Formaggio grattugiato a parte.

		Zutaten für 4 Personen
50	g	Borlotti-Bohnen
50	g	Zwiebeln
50	g	Stangensellerie
50	g	Karotten
100	g	Lauch
100	g	Kartoffeln
50	g	Zucchine
100	g	Wirsing
50	g	Reis "Terreni alla Maggia"
1.5	l	Rinder- oder Gemüsebrühe
100	g	Geriebener Sbrinz (Hartkäse)
3		Reife Tomaten
		Butter zum Anbraten

Zubereitung: Die Bohnen mindestens 6 Stunden vor dem Kochen in kaltem Wasser legen. Sämtliches Gemüse putzen und in kleine Würfel schneiden. Das Gemüse – ausser die Kartoffeln – in etwas Butter anbraten, die Bohnen und die Brühe dazugeben. Nach ca. 3/4 der Garzeit die Kartoffeln hinzufügen. Würzen. Nebenbei den Reis zum Gemüse geben und erneut würzen. Heiss in Terrakottaschalen servieren. Dazu den geriebenen Käse reichen.



Ticino
a Tavola
2021

France Ingrédients pour 4 personnes

50	g	Haricots borlotti
50	g	Oignons
50	g	Céleri branche
50	g	Carottes
100	g	Poireaux
100	g	Pommes de terre
50	g	Courgettes
100	g	Chou frisé
50	g	Riz "Terreni alla Maggia"
1.5	l	Bouillon de boeuf ou végétal
100	g	Sbrinz râpé
3		Tomates bien mûres
		Beurre à frire

Préparation: Mettre à tremper les haricots dans de l'eau froide au moins 6 heures avant la cuisson. Nettoyer les légumes et les couper en petits cubes. Les faire sauter sans les pommes de terre avec un peu de beurre, puis ajouter les haricots et arroser avec le bouillon. Après une demie heure, ajouter les pommes de terre. Assaisonner. Continuer la cuisson jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites. A côté, cuire le riz et l'ajouter aux légumes. Assaisonner. Servir bien chaud en bols de terre cuite. Fromage râpé à part.

UK Ingredients - Serves 4

50	g	Borlotti beans
50	g	Onion
50	g	Green celery
50	g	Carrots
100	g	Leeks
100	g	Potatoes
50	g	Courgettes
100	g	Savoy cabbage
50	g	"Terreni alla Maggia" rice
1.5	l	Beef or vegetable stock
100	g	Grated Sbrinz cheese
3		Very ripe tomatoes
		Butter for frying

Preparation: Soak the beans in cold water for at least 6 hours before cooking. Wash and dice all the vegetables. Brown them all, excluding the potatoes, in a little butter, then add the beans and cover with stock. Add the potatoes around three quarters of the way through the cooking process. Season. Cook the rice separately. Add it to the vegetables. Season. Serve piping hot in terracotta bowls and sprinkle with grated cheese.

Risotto alla luganighetta

Risotto mit Luganighetta

Risotto à la "luganighetta"

Risotto with "luganighetta"

 Ingredienti per 4 persone		
100	g	Cipolla tritata
50	g	Burro
300	g	Riso "Terreni alla Maggia"
400	g	Luganighetta
30	g	Aglio tritato
2	dl	Merlot del Ticino
1	l	Brodo di manzo
60	g	Burro fresco
100	g	Formaggio dell'Alpe a dadini piccoli (o Sbrinz grattugiato)
2		Robiolino

Preparazione: Rosolare nel burro la cipolla e l'aglio tritati finemente. Aggiungere la luganighetta sgranata, soffriggerla con la cipolla, aggiungere il riso, farlo cuocere, bagnare con il vino rosso. Lasciar evaporare e aggiungere a poco a poco il brodo bollente. Terminare la cottura e mantecare aggiungendo burro e formaggio. A discrezione si può guarnire con delle fettine di robiolino fresco.

 Zutaten für 4 Personen		
100	g	Gehackte Zwiebeln
50	g	Butter
300	g	Reis "Terreni alla Maggia"
400	g	Luganighetta
30	g	Knoblauch gehackt
2	dl	Merlot del Ticino
1	l	Rinderbrühe
60	g	Frische Butter
100	g	Alpkäse in kleinen Würfeln (oder geriebenen Sbrinz)
2		Robiolino (Frischkäse aus Kuhmilch)

Zubereitung: Die feingehackten Zwiebeln und den Knoblauch in der Butter anbraten. Die Luganighetta ohne Haut beifügen, zusammen mit den Zwiebeln anrösten, den Reis beifügen, mit dem Rotwein ablöschen und aufkochen. Den Wein verdunsten lassen und löffelweise kochende Rinderbrühe beifügen. Wenn der Risotto bissfest fertig gekocht ist, Butter und Käse beifügen und alles glattrühren. Nach Wunsch können Robiolino-Scheiben als Dekoration verwendet werden.



Ticino
a Tavola
2021

Ingrédients pour 4 personnes		
100	g	Oignon émincé finement
50	g	Beurre
300	g	Riz "Terreni alla Maggia"
400	g	Luganighetta
30	g	Ail émincé finement
2	dl	Merlot du Tessin
1	l	Bouillon de boeuf
60	g	Beurre frais
100	g	Fromage de l'Alpe en petits cubes (ou Sbrinz râpé)
2		Robiolino (petit fromage frais)

Préparation: Faire revenir l'oignon et l'ail dans les 50 g de beurre. Ajouter la luganighetta hors du boyau et défaire, la faire revenir avec l'oignon, ajouter le riz, continuer la cuisson et mouiller avec le Merlot. Laisser évaporer et ajouter petit à petit le bouillon très chaud. Terminer la cuisson, retirer de la plaque et tout de suite ajouter le beurre et le fromage. Laisser reposer quelques minutes, couvert. Selon les goûts garnir avec des tranches de robiolino frais.

Ingredients - Serves 4		
100	g	Finely chopped onion
50	g	Butter
300	g	"Terreni alla Maggia" rice
400	g	Luganighetta sausage
30	g	Finely chopped garlic
2	dl	Merlot from Ticino
1	l	Beef stock
60	g	Fresh butter
100	g	Finely diced Formaggio dell'Alpe cheese
2		Robiolino cheeses

Preparation: Brown the finely chopped onion and garlic in the butter. Add the broken up luganighetta sausage, fry it with the onion, add the rice, leave it to cook for a few minutes and then add the red wine. Leave the wine to evaporate and then gradually add the boiling stock. Once the rice has finished cooking, cream with butter and cheese. Garnish with slices of fresh Robiolino cheese to taste.

Brasato

Rindfleisch geschmort

Boeuf braisé

Braised beef

 Ingredienti per 10 persone		
2.5	kg	Fesa di spalla di manzo
200	g	Lardo fresco
200	g	Carote
200	g	Cipolle
100	g	Sedano stanga
1		Testa aglio
2-3	l	Merlot del Ticino
5-6		Foglie di alloro
6-7		Chiodi di garofano
200	g	Concentrato di pomodoro
3-4	l	Fondo bruno (non legato)
100	g	Funghi secchi
2	dl	Olio per friggere (di arachidi)
300	g	Farina bianca
200	g	Burro
		Sale e pepe in grani

Preparazione: Lardellare la carne con il lardo fresco (eventualmente con una carota nel centro). Deporre in una bacinella, aggiungere le verdure tagliate a quadretti (mirepoix), le spezie e il vino rosso. Coprire bene la carne e lasciarla a marinare per 2/3 giorni al massimo. Togliere la carne, asciugarla bene e infarinarla, rosolare bene tutti i lati in olio ben caldo. In una casseruola far rosolare le verdure della marinata e fare bollire il vino. Aggiungere il concentrato alle verdure ben rosolate e far tirare ancora un poco. Bagnare con il vino bollito e passato con un colino. Aggiungere il fondo bruno e quindi la carne, lasciare cuocere per circa 1 ora, poi salare il fondo di cottura e terminare di cuocere la carne. Passare la salsa o tritare le verdure con un mixer, finire di gusto e legare con il burro. Tagliare la carne a fette e coprire con la salsa.

 Zutaten für 10 Personen		
2.5	kg	Rindsnuss von der Schulter
200	g	Frischen fetten Speck
200	g	Karotten
200	g	Zwiebeln
100	g	Stangensellerie
1		Knoblauchstück
2-3	l	Merlot del Ticino
5-6		Lorbeerblätter
6-7		Nelkenköpfchen
200	g	Tomatenkonzentrat
3-4	l	Braunen nicht gebundenen Fonds
100	g	Getrocknete Pilze
2	dl	Erdnussöl zum Braten
300	g	Weissmehl
200	g	Butter
		Salz- und Pfefferkörner

Zubereitung: Das Fleisch mit dem frischen fetten Speck spicken (ev. mit einer Karotte im Zentrum) und in eine Schüssel legen. Das in Würfel geschnittene Gemüse (Mirepoix), die Gewürze und den Rotwein beigeben. Das Fleisch gut damit bedecken und alles maximal 2-3 Tage marinieren. Das Fleisch anschließend herausnehmen, gut abtrocknen und im Mehl wenden. Alle Seiten in gut erhitzen Öl anbraten. In einer Kasserolle das Gemüse der Marinade anbräunen und separat den Wein zum Kochen bringen. Das Tomatenkonzentrat beigeben und das Ganze noch etwas anziehen lassen. Mit dem abgesiebten, aufgekochten Wein übergießen. Den braunen Fonds und das Fleisch beigeben und alles für ca. 1 Stunde kochen lassen. Dann den Kochfonds salzen und das Fleisch fertig kochen. Die Sauce passieren oder das Gemüse mixen, abschmecken und mit der Butter binden. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce bedecken.



Ticino
a Tavola

Ingrédients pour 10 personnes

2.5	kg	Epaule de boeuf
200	g	Lard frais
200	g	Carottes
200	g	Oignons
100	g	Céleri en branche
1		Tête d'ail
2-3	l	Merlot del Ticino
5-6		Feuilles de laurier
6-7		Clou de girofle
200	g	Concentré de tomates
3-4	l	Fond de viande
100	g	Bolets séchés
2	dl	Huile à frire (arachide)
300	g	Farine blanche
200	g	Beurre
		Sel et poivre en grains

Préparation: Larder la viande avec le lard frais (éventuellement mettre une carotte au centre). Déposer dans une bassine, ajouter les légumes coupés en petits cubes, les épices et le Merlot. Bien couvrir la viande et la laisser mariner pendant 2-3 jours au maximum. Enlever la viande de la marinade, bien l'essuyer et l'enfariner, et la faire rôtir sur tous les côtés dans l'huile bien chaude. Dans une casserole à part, faire bouillir le vin et les épices. Dans une autre casserole, faire bien revenir les légumes de la marinade, et y ajouter le concentré de tomates; laisser cuire encore un peu. Ajouter le vin bouilli filtré à travers une passoire. Ajouter le fond de viande, puis la viande, et laisser cuire pendant 1 heure puis saler le fond de cuisson et terminer de cuire la viande. Filtrer la sauce ou la passer au mixer avec les légumes, ajuster de sel et lier avec le beurre. Couper la viande en tranches et couvrir avec la sauce.

Ingredients - Serves 10

2.5	kg	Beef shoulder top blade
200	g	Fresh lard
200	g	Carrots
200	g	Onions
100	g	Celery
1		Head of garlic
2-3	l	Merlot del Ticino
5-6		Bay leaves
6-7		Cloves
200	g	Tomato puree
3-4	l	Brown stock (not thickened)
100	g	Dried mushrooms
2	dl	Oil for frying (peanut oil)
300	g	Plain flour
200	g	Butter
		Coarsely ground salt and pepper

Preparation: Coat the meat with the fresh lard (perhaps with a carrot in the middle). Place it in a bowl, add the diced vegetables (mirepoix), the spices and the red wine. Cover the meat well and leave it to marinate for a maximum of 2-3 days. Remove the meat, dry it thoroughly and coat it in flour, then brown all sides in hot oil. Brown the vegetables from the marinade in a casserole dish and bring the wine to the boil. Add the tomato puree to the wellbrownied vegetables and reduce the mixture a little. Cover with the boiled wine and pass through a sieve. Add the brown stock and then the meat, leave to cook for around 1 hour, then season the stock and finish cooking the meat. Pass the sauce through a sieve or blend the vegetables in a blender, season to taste and thicken with butter. Cut the meat into slices and cover with the sauce.

Torta di pane

Brotkuchen

Gâteau de pain

 Ingredienti		
300	g	Pane raffermo
5		Amaretti
1	l	Latte
1		Uovo
1		Presa di Sale
1		Limone (succo e buccia)
200	g	Zucchero
1		Cucchiaio di cacao
1		Bicchierino di grappa nostrana
200	g	Uvetta sultanina
1		Bustina di vaniglia
50	g	Cedro
50	g	Pinoli (ev. noci)
15	g	Burro

Preparazione: Mettere il pane a bagno nel latte bollente per almeno 4 ore (meglio se una notte), spappolarlo con le mani e aggiungere gli altri ingredienti (eccetto i pinoli e il burro). Versare il composto in una tortiera imburrata, cospargere di pinoli e cuocere in forno a 180 °C per 2 ore. Si tratta del dolce ticinese per eccellenza e ogni famiglia ha la sua ricetta.

 Zutaten		
300	g	Hartes Brot
5		Amaretti (Mandelmakronen)
1	l	Milch
1		Ei
1		Prise Salz
1		Zitrone (Saft und Schale)
200	g	Zucker
1		Löffel Kakao
1		Glas Tessiner Grappa
200	g	Sultaninen
1		Beutel Vanillezucker
50	g	Zitronat
50	g	Pinienkerne (eventuell Nüsse)
15	g	Butter

Zubereitung: Das Brot in heisser Milch mindestens für 4 Stunden einlegen (besser noch über Nacht). Es mit den Händen zerdrücken und die anderen Zutaten beimischen (alle ausser der Butter und den Pinienkernen). Den Teig in eine mit Butter eingefettete Kuchenform füllen und die Pinienkerne darauf verteilen. Im Ofen bei 180 °C 2 Stunden backen. Es handelt sich hier um "die" Tessiner Süßspeise schlechthin und jede Familie hat ihr eigenes Rezept.



Ingrédients	
300	g
5	Biscuits "Amaretti"
1	I Lait
1	Oeuf
1	Pincée Sel
1	Citron (jus et zeste)
200	g
200	g
1	Cuillère Cacao en poudre
1	Petit verre grappa tessinoise
200	g
1	Raisins secs
1	Sachet Sucre vanillé
50	g
50	g
15	g
	Pignons de pin (év. noix)
	Beurre

Préparation: Mettre le pain à tremper dans le lait bouillant, au moins pendant 4 heures. Le défaire avec les mains et ajouter le reste des ingrédients (à part les pignons et le beurre). Bien mélanger le tout avec les mains. Verser le mélange dans un moule à gâteau beurré, parsemer de pignons et cuire au four à 180 °C pendant 2 heures. C'est le gâteau tessinois par excellence, et chaque famille a sa propre recette.

Ingredients	
300	g
5	Stale bread
1	Amaretti biscuits
1	I Milk
1	Egg
1	Pinch Salt
1	Lemon (juice and zest)
200	g
200	g
1	Spoonful Cocoa
1	Small glass local grappa
200	g
1	Sultanas
1	Sachet vanilla powder
50	g
50	g
15	g
	Pine nuts (or walnuts)
	Butter

Preparation: Soak the bread in the boiling milk for at least 4 hours (leave it overnight if you can), break it up with your hands and add the other ingredients (except the pine nuts and the butter). Pour the mixture into a greased cake tin, cover with pine nuts and bake in the oven at 180 °C for 2 hours. This is Ticino's best-loved dessert and every family has its own recipe.

Unione Contadini Ticinesi

Tessiner Bauernverband

Union des Paysans Tessinois

Ticino Farmers' Union



■ ■ ■ L'Unione Contadini Ticinesi (UCT) rappresenta il settore primario ticinese e funge da interlocutore tra i diversi partner socio-economici e politici, impegnandosi in un lavoro costante per l'agricoltura e il ceto agricolo ticinesi. Siccome oggi il settore primario rappresenta una minoranza della popolazione, l'UCT si adopera a dialogare costantemente con i cittadini per far conoscere la realtà agricola: a questo scopo si occupa di molteplici programmi e servizi, come il giornale Agricoltore Ticinese, il Marchio Ticino, la scuola in fattoria, il programma Agriviva, il Brunch in fattoria del 1° agosto, la fiduciaria e stime, la cassa malati Agrisano, l'assicurazione Emmental, il progetto "Visita delle stalle" e molto di più. All'indirizzo www.agriticino.ch si possono trovare tutte le attività, i servizi e le notizie aggiornate relative all'UCT, che gestisce anche l'agriturismo in Ticino (www.agriturismo.ch), a cui al momento partecipano circa 80 aziende agricole ubicate su tutto il territorio.

■ ■ ■ Der Tessiner Bauernverband (UCT) vertretet den Tessiner Primärsektor und ist Kontaktpunkt zwischen den verschiedenen sozialen, wirtschaftlichen und politischen Partnern. Der UCT beteiligt sich mit einer konstanten Arbeit im Namen der Tessiner Landwirtschaft und deren Landwirte. Da heute der primäre Sektor die Minderheit der Bevölkerung darstellt, setzt sich der UCT mit verschiedenen Mitteln ein, damit die Bevölkerung die landwirtschaftliche Realität kennlernt. Zu diesen Mitteln gehören verschiedene Programme und Dienste, wie die wöchentliche Zeitschrift Agricoltore Ticinese, der Marchio Ticino, die Schule auf dem Bauernhof, das Agriviva Programm, der Brunch auf dem Bauernhof am 1. August, die Treuhand und Schätzungen, die Krankenkasse Agrisano, die Versicherung Emmental, das Projekt "Stallvisite" und noch vieles mehr. Sie können alle Aktivitäten und Dienstleistungen auf der Internetseite www.agriticino.ch aufrufen, wo auch die neusten Nachrichten im Zusammenhang mit dem UCT zu finden sind. Der UCT leitet auch die Dienstleistung Agrotourismus (www.agriturismo.ch), die sich zurzeit ca. 80 Tessiner Betriebe zunutze machen.

■ ■ ■ L'Union des Paysans Tessinois (UCT) représente le secteur primaire du Tessin et acte comme interlocuteur entre les différents partenaires socio-économiques et politiques, en s'engageant constamment pour l'agriculture et la classe agricole tessinoises. Aujourd'hui le secteur primaire représente la minorité de la population, donc l'UCT s'efforce de communiquer continument avec les citoyens de sorte qu'ils connaissent la réalité de l'agriculture. C'est à cet effet que l'UCT s'occupe de nombreux programmes et services, comme le journal Agricoltore Ticinese, le Marchio Ticino, l'école à la ferme, le programme Agriviva, le brunch à la ferme du 1er Août, la fiduciaire et estimations, l'assurance Agrisano, l'assurance Emmental, le projet "Visites d'étables" et bien plus encore. Vous pouvez trouver toutes les activités, les services et les nouvelles de l'UCT au site internet www.agriticino.ch. Enfin l'UCT dirige également l'agritourisme en Tessin (www.agriturismo.ch), projet auquel actuellement participent env. 80 fermes.

■ ■ ■ The Ticino Farmers' Union (UCT) represents the primary sector in Ticino and provides a point of contact for different socio-economic and political partners working in favor of the agriculture and the farmers. Because the minority of the population is engaged in today's primary sector, the mission of the UCT is to raise public awareness of the agricultural reality and to respond to the needs of the farmers and their families. As such, the UCT is in charge of an extensive variety of programs and services, including the weekly newspaper Agricoltore Ticinese, the Marchio Ticino, the farm school, the program Agriviva, the brunch at the farm of the 1st of August, the fiduciary and estimates, the health insurance Agrisano, the insurance Emmental, the project "Visit a barn" and much more. For a complete list of news, activities and services of the UCT please visit www.agriticino.ch. Finally, the UCT also conducts and promotes the agrotourism in Ticino (www.agriturismo.ch); currently approx. 80 farms located throughout the entire territory participate in this program. ●

Il Marchio Ticino

Der "Marchio Ticino"

Le "Marchio Ticino"

The "Marchio Ticino"



regio•garantie

■ ■ Il Marchio Ticino è un importante elemento di comunicazione dell'Unione Contadini Ticinesi (UCT), che permette agli agricoltori e ai loro prodotti di trasmettere la garanzia della loro origine e genuinità verso i consumatori. È un valore aggiunto per lo sviluppo della nostra regione ed è garante della "ticinesità" dei prodotti locali. Le garanzie sono principalmente di carattere territoriale, siccome l'origine, la produzione, la trasformazione e l'affinamento dei prodotti devono avvenire, per quanto possibile, sul suolo ticinese. Diversi prodotti contrassegnati con il Marchio Ticino sono attualmente in commercio, tra cui lattici, carne, frutta, verdura e molto altro (www.marchioticino.ch). Collaboriamo anche con Alpinavera per il controllo e la certificazione dei prodotti con il Marchio e promuoverne ancora di più la vendita. La promozione viene anche svolta grazie al supporto del Centro di Competenze Agroalimentari Ticino (CCAT), che ha anche permesso di modernizzare la veste grafica del Marchio.

■ ■ Der "Marchio Ticino" ist ein wichtiges Kommunikationselement des Tessiner Bauernverbandes (UCT). Es ermöglicht den Landwirten und deren Produkte die Garantie der Herkunft und Authentizität den Verbrauchern zu übertragen. Das Markenzeichen ist auch ein Mehrwert für die Entwicklung der Region und garantiert die "ticinesità" der lokalen Produkte. Die Garantien sind vor allem territorialer Natur, da die Herkunft, die Produktion, die Verarbeitung und die Veredelung der Produkte, so weit wie möglich innerhalb der Tessiner Grenzen erfolgen müssen. Es gibt verschiedene Produkte, die auf dem Markt mit dem Marchio Ticino zu finden sind, darunter Milchprodukte, Fleisch, Obst, Gemüse und vieles mehr (www.marchioticino.ch). Wir arbeiten auch mit Alpinavera zusammen, um die Produkte mit der Marke zu kontrollieren und zertifizieren und um ihren Verkauf noch mehr zu fördern. Die Absatzförderung wird auch dank der Unterstützung vom Centro di Competenze Agroalimentari Ticino (CCAT) gemacht, das auch ermöglichte, den Look der Marke zu modernisieren.

■ ■ Le "Marchio Ticino" est un important élément de communication de l'Union des Paysans Tessinois (UCT), qui permet aux agriculteurs et leurs produits de transmettre la garantie de leur origine et l'authenticité pour le consommateur. Il est une valeur ajoutée pour le développement de notre région et est le garant de la "ticinesità" des produits locaux. Les garanties sont principalement de nature territoriale, depuis l'origine, la production, la transformation et le raffinement des produits doivent avoir lieu, autant que possible, entre les confins tessinois. Plusieurs produits portant le Marchio Ticino sont actuellement sur le marché, notamment les produits laitiers, la viande, les fruits, les légumes et bien plus encore (www.marchioticino.ch). Nous collaborons aussi avec Alpinavera pour contrôler et certifier les produits avec la marque et promouvoir encore plus leurs ventes. La promotion est aussi faite grâce au soutien du Centro di Competenze Agroalimentari Ticino (CCAT), qui a également permis de moderniser le look de la marque.

■ ■ The "Marchio Ticino" trade mark is an important element of communication used by the Ticino Farmers' Union (UCT) to allow farmers and their products to transmit the guarantee of their origin and genuineness to the consumers. It is an added value to the development of our region and to promote the "ticinesità" of authentic, locally farmed products. The Marchio Ticino guarantees that the origin, production, processing and refining of the products take place, as much as possible, on the ground of Ticino. Several products having the mark are on the market, including dairy, meat, fruits, vegetables and much more (www.marchioticino.ch). We also collaborate with Alpinavera to control and to certify the products with the brand and better promote their sales. The promotion is also done through the support of the Centro di Competenze Agroalimentari Ticino (CCAT), which also made it possible to modernize the mark's look. ➔



TICINO A TE
nostrano e genuino

Valorizziamo i prodotti del territorio ticinese

Chi siamo | Il Centro di Competenze Agroalimentari Ticino (CCAT) nasce dall'esigenza di avere un referente sul piano cantonale per la gestione, la coordinazione e la promozione di progetti nel settore agroalimentare ticinese a favore di tutti i partner coinvolti.

Cosa facciamo | Ci impegniamo a valorizzare la produzione e il consumo di prodotti agroalimentari ticinesi. Abbiamo creato la prima rete agroalimentare «Ticino a te» per facilitare ai consumatori (residenti e turisti), alla gastronomia privata (per esempio Ticino a Tavola) e alla ristorazione collettiva la conoscenza e la reperibilità dei prodotti locali su un'unica piattaforma elettronica: ticinoate.ch. Per i pro-

duttori «Ticino a te» è una vetrina e uno strumento d'informazione verso il grande pubblico e gli addetti ai lavori. Inoltre, promuoviamo un maggior utilizzo dei prodotti agroalimentari ticinesi nelle riefezioni scolastiche. Con il rinnovo della veste grafica del Marchio Ticino (marchio che certifica la provenienza dei prodotti - vedi pag. 41), abbiamo voluto capitalizzare la notorietà turistica del nostro Cantone a sottolineare che l'offerta enogastronomia è una componente importante anche per il settore turistico.

Wir fördern die Produkte des Tessiner Territoriums

 **Wer wir sind** | Das Centro di Competenze Agroalimentari Ticino (CCAT) entstand aus der Notwendigkeit heraus, eine kantonale An-

laufstelle für die Verwaltung, Koordination und Förderung von Projekten im Bereich landwirtschaftlicher Lebensmittel aus dem Tessin zum Nutzen aller beteiligten Partner zu haben.

Was wir tun | Wir fördern die Produktion und den Konsum von landwirtschaftlichen Lebensmitteln aus dem Kanton Tessin. Wir haben das erste Netzwerk für landwirtschaftliche Lebensmittel «Ticino a te» geschaffen, um den Konsumenten (Einheimische und Touristen), der privaten Gastronomie (z.B. Ticino a Tavola) und den Gemeinschaftsküchen die Kenntnis und Auffindbarkeit der lokalen Produkte auf einer einzigen elektronischen Plattform zu ermöglichen: ticinoate.ch. Für die Produzenten von «Ticino a te» handelt es sich um ein Informationsmittel für das grosse Publikum und die Spezialisten der Branche. Ferner fördern wir eine grössere Verwendung der landwirtschaftlichen Produkte aus dem Tessin in den Kantinen der Schulen. Mit der Erneuerung der grafischen Gestaltung der Marke Tessin (Marke, welche die Herkunft der Produkte bezeichnet - siehe Seite 41) wollten wir die touristische Bekanntheit unseres Kantons nutzen, um zu unterstreichen, dass das önogastronomische Angebot auch für die Tourismusbranche eine wichtige Komponente darstellt.

Nous valorisons les produits du territoire tessinois

Qui sommes-nous? | Le CCAT (Centro di Competenze Agroalimentari Ticino) a vu le jour pour répondre à la nécessité de disposer d'un référent à l'échelle du canton afin de gérer, coordonner et promouvoir des projets dans le secteur agroalimentaire tessinois en faveur de tous les partenaires participants.

Nos actions | Nous nous engageons à valoriser la production et la consommation des produits agroalimentaires tessinois. Nous avons créé le premier réseau alimentaire «Ticino a te» pour diffuser la connaissance et faciliter la recherche de produits locaux auprès des

consommateurs (résidents et touristes), de la gastronomie privée (par exemple Ticino a Tavola) et de la restauration collective sur une plateforme électronique unique: ticinoate.ch. Pour les producteurs, «Ticino a te» est une vitrine et un outil d'information à l'attention du grand public et des professionnels du secteur. En outre, nous encourageons une plus grande utilisation des produits agroalimentaires tessinois dans les cantines scolaires. Avec le renouvellement de l'aspect graphique du Label Tessin (label qui certifie la provenance des produits - voir page 41), nous avons voulu accroître la notoriété touristique de notre Canton en soulignant le fait que l'offre énogastronomique est une composante importante notamment pour le secteur touristique.

Promoting products from Ticino

 **About Us** | The Centro di Competenze Agroalimentari Ticino (CCAT) was set up due to the need for a canton-wide reference point for the management, coordination and promotion of projects in Ticino's agricultural sector, benefitting all the partners involved.

What We Do | We are committed to promoting the production and consumption of Ticino's agricultural products. We created «Ticino a te», the first agricultural network designed to make it easier for consumers (residents and tourists), private gastronomy (e.g. Ticino a Tavola) and collective catering to learn more about and source local products on a single electronic platform: ticinoate.ch. «Ticino a te» acts as a showcase for producers and a source of information for the public and those in the trade. We are also working to encourage more extensive use of Ticino's agricultural produce in school canteens. By giving the Ticino Brand (a brand that certifies the provenance of the products - see page 41) a new look, we wanted to capitalise on our canton's popularity as a tourist destination, emphasising that local food and wine is also an important component of the tourism sector. ●

Grotti

Grotti

I grotti, tipici in Ticino, sono locali rustici situati, di regola, in zone discoste e ombreggiate. Caratterizzati da una temperatura bassa e costante tutto l'anno, anche grazie a sfiatatoi nella roccia che soffiano aria fredda, erano i "frigoriferi" nei nostri nonni. Oggi sono trasformati in locali aperti al pubblico, generalmente con tavoli e panche in granito dove si mangia al fresco, sotto alberi frondosi e secolari. Pur con alcune inevitabili concessioni ai gusti moderni, vi si servono solitamente prodotti e piatti nostrani: salumeria della mazza casalinga (salame e mortadella in particolare), minestrone, busecca, risotto, pesce in carpione, vitello tonnato, arrosto (freddo o caldo) con insalata e patate rosolate, polenta con brasato, coniglio, cazzola, funghi, formaggi e formaggini, zabaglione, torta di pane, pesche al vino. Dal boccalino o dal tazzino si sorseggiano Merlot e la tipica gazzosa.

Die für das Tessin typischen Grotti sind lokale Rustici, die in der Regel in abgelegenen und schattigen Zonen anzutreffen sind. Charakteristisch für sie ist die tiefe und konstante Temperatur über das ganze Jahr hinweg. Dank der "Atemlöcher" im Felsen durch welche kühle Luft hereinströmt, waren sie die Kühlsschränke unserer Grosseltern. Heute sind sie öffentlich zugängliche Lokale, in denen man an Tischen und Bänken, die normalerweise aus Granit bestehen, unter Jahrhunderte alten Laubbäumen essen kann. Auch wenn einige unvermeidliche Zugeständnisse an den heutigen Geschmack gemacht wurden, werden nur einheimische Produkte und Gerichte serviert: Wurstwaren aus Hausschlachtung (speziell Salami und Mortadella), Mine-strone, Kutteln, Risotto, Fisch "in carpione" (mit Essig und Kräutern mariniert), Vitello tonnato, Braten (kalt oder warm) mit Salat und gebratenen Kartoffeln, Polenta mit Schmorbraten, Kaninchen, Cazzola (Wirz mit Schweinefleisch), Pilze, Käse und Frischkäse, Zabaione, Brottorten und in Wein eingelegte Pfirsiche. Aus dem Boccalino oder aus dem Tazzino nippt man den Merlot und die typische Gazzosa (Limonade).



Les grotti, typiques au Tessin, sont des bâtisses rustiques, situées généralement dans des endroits ombragés et un peu à l'écart. Caractérisées par une température basse et constante toute l'année, grâce à des ouvertures d'aération dans le rocher qui soufflent naturellement de l'air froid, ils étaient les "frigos" de nos ancêtres. Aujourd'hui, ils sont transformés en établissements ouverts au public, généralement avec des tables et des bancs en granit où l'on mange au frais, sous de magnifiques arbres séculaires à l'épais feuillage. Même avec quelques inévitables concessions aux goûts modernes, l'on y sert d'habitude des produits et plats du pays: charcuterie de la boucherie faite maison (salami et mortadelle du Tessin en particulier), minestrone (épaisse soupe de légumes), busecca (épaisse soupe de tripes et chou frisé), risotto, pesce in carpione (poissons marinés), vitello tonnato (fines tranches de viande de veau, accompagnées d'une sauce à base de mayonnaise et thon, se mange froid), rôti (froid ou chaud), avec salade et pommes de terre sautées, polenta avec boeuf braisé, lapin, "cazzola" (chou et viande de porc cuits à l'étouffée) ou champignons, fromages et petits fromages frais, zabaglione, torta di pane (gâteau de pain), pêches au vin. L'on sert Merlot tessinois et gazzosa (limonade) dans les boccalini et les tazzini.

 Ticino's typical grotti are rustic eateries generally situated in set-back and shady areas. Characterised by a cool temperature, which remains constant all year round, thanks in part to vents in the rock that allow cold air to enter, they were the "fridges" of our grandparents. Today they have been opened to the public and many of them are fitted with granite tables and benches, where you can dine al fresco, beneath age-old, leafy trees. Despite some inevitable concessions to modern tastes, they usually serve local produce and dishes: locally-produced cold meats (particularly salami and mortadella), minestrone, busecca (tripe soup), risotto, pesci in carpione (marinated fish), veal with tuna sauce, roast meat (hot or cold) with salad and fried potatoes, polenta with pot roast, rabbit, casserole, mushrooms, cheeses of various shapes and sizes, zabaione, torta di pane (bread cake), peaches in wine. Merlot and a typical fizzy drink called gazzosa can be sipped from a boccalino (a jug-shaped mug) or a little cup called tazzino. ●

Grotto Pozzasc, Peccia



e

edimen
Power Brands

Via Monte Boglia, 14 6900 Lugano +41 91 970 24 36 edimen@edimen.ch edimen.ch