

CACCIA AL RISOTTO



11 - 26
settembre 2021

**RASSEGNA
GASTRONOMICA**
nei ristoranti ticinesi



Ticino
a Tavola
**fatto
in casa**
GASTRO**TICINO**



Scopri le nostre specialità e lasciati ispirare dalle ricette dei Matri Salumieri!



RAPELLI.CH



Condividere
il buono della vita

#rapelli |     | rapelli.ch

I ristoranti della “Caccia al risotto”

#ilTicinoNONsiFERMA nemmeno a tavola! Nonostante l'incertezza e le complesse regole legate al COVID-19 abbiano portato all'annullamento della settima edizione dei “Campionati ticinesi del risotto” – che torneranno nel 2022 – c'è voglia di soddisfare le richieste degli appassionati di rassegne e soprattutto di risotto. Ecco perché Ticino a Tavola e GastroTicino, in collaborazione con GastroLagoMaggiore e Valli, organizzeranno l'8ª “Caccia al risotto” che terrà banco dall'11 al 26 settembre. Una rassegna gastronomica di successo che negli anni è cresciuta anche grazie alla bravura e fantasia degli chef che ogni volta propongono decine e decine di risotti diversi. Sarà ancora un'occasione unica per assaporare ricette sia ticinesi classiche che internazionali, ma soprattutto confezionate con quella creatività e passione che contraddistinguono la ristorazione del nostro Cantone.

I - Per maggiori informazioni sugli orari di apertura e chiusura telefonare ai ristoranti.

D - Pour plus d'informations sur les horaires d'ouverture et fermeture appelez les restaurants.

F - Für Informationen über Fahrpläne und Öffnungszeiten bitten wir Sie die Restaurants anzurufen.

GB - For more information about opening and closing hours please call the restaurants.

IMPRESSUM

Coordinatore editoriale: Alessandro Pesce

Organizzazione rassegna: Sonia Franzetti e Alessandro Pesce

Grafica e stampa: Tlpack Group SA, Serocca d'Agno

GASTROTICINO

RÉSERVÉ

MAGAZINE



In Canton Ticino, la ristorazione è

& RÉSERVÉ

www.gastroticino.ch

www.gastroformazione.ch

www.ristoranti.ch

www.ticinoatavola.ch

Ristorazione | Turismo | Attualità

la rivista!

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

Scatta una foto e vinci

Ogni cliente che ordinerà un risotto della rassegna lo potrà fotografare e inviare lo scatto via e-mail a rassegne@gastroticino.ch oppure via **WhatsApp** allo **078 945 93 30**, indicando il nome del piatto e il ristorante, oltre che il proprio contatto. Le foto saranno pubblicate sulla pagina Facebook di Ticino a Tavola.

Al termine della rassegna saranno estratti diversi premi, in due categorie: clienti e ristoranti. In caso di bassa partecipazione i premi saranno utilizzati secondo modalità decise dagli organizzatori.

CLIENTI

- ❖ 2 cestoni "selezione prodotti e grembiule" del valore di chf 100/150 offerti da Rapelli.
- ❖ 30 confezioni di riso da 1 kg offerti dalla Riseria di Taverne/Swiss Gastro Solutions.
- ❖ 2 magnum offerte da Prodega Transgourmet.
- ❖ Altri premi offerti da GastroTicino, Ticino a Tavola, Ticino a Te e Réservé Magazine.

RISTORANTI

Per i ristoranti dove le foto vincenti sono state scattate saranno estratti:

- ❖ 2 buoni acquisto da 150 chf da spendere alla Rapelli.
- ❖ 6 confezioni da 5 kg offerti dalla Riseria di Taverne/Swiss Gastro Solutions.
- ❖ 2 buoni da 150 chf offerti da Prodega Transgourmet.
- ❖ Altri premi offerti da GastroTicino, Ticino a Tavola, Ticino a Te e Réservé Magazine.

GASTRO**TICINO**

GASTRO**LAGOMAGGIORE E VALLI**



la riseria



LOCARNESE E VALLI

ASCONA

➤ Ristorante Monte Verità

T. 091 785 40 40

info@monteverita.org



- ❖ Risotto Dimitri (risotto allo zafferano con coulis di mirtilli, pesto di sedano e riso venere soffiato)
- ❖ Risotto al pesce persico mantecato al timo di limone

CEVIO

➤ Osteria & Pizzeria Castello

T. 091 754 11 65

castellocevio@bluewin.ch



- ❖ Risotto bagnato con "La Magia" (uva bianca, methode champenoise, Bignasco)
- ❖ Risotto al Merlot rosso del Ticino con luganighetta nostrana
- ❖ Risotto allo zafferano con ossobuco di vitello
- ❖ Risotto ai funghi porcini

LOCARNO

➤ Ristorante Hotel America - Caverna degli Dei

T. 091 751 76 35

info@hotelamerica.ch



- ❖ Risotto gamberi e crema di zucchine
- ❖ Risotto funghi porcini
- ❖ Risotto luganighetta, zucca e pomodori secchi

LOCARNO

➤ Ristorante Svizzero

T. 091 751 28 74
ristsvizzero@bluewin.ch

- ❖ Risotto al balsamico e uva americana
- ❖ Risotto alla zucca e mascarpone in cialda di Parmigiano Reggiano
- ❖ Risotto ai porcini mantecato al robiolino



MAGGIA

➤ Osteria del Gin

T. 091 760 91 32
vimpresi@gmail.com

- ❖ Riso venere con gocce di Gorgonzola e di piselli
- ❖ Risotto al vino bianco, fagioli e tocchetti di luganighetta



PORTO RONCO

➤ Ristorante Panoramico La Rocca c/o Boutique-Hotel La Rocca****

Chef di cucina Antonio Nogueira,
Campione ticinese del Risotto in carica
T. 091 785 11 40
info@ristorantepanoramico.ch



- ❖ SPECIALE di Ronco s/Ascona - Risotto del Ghell, allo zafferano e Marsala con rondelle di luganighetta ticinese
- ❖ Risotto estivo con brunoise di verdura, rucola, pomodorini ciliegia
- ❖ Risotto al Gorgonzola e composta di cipolle rosse e rosette di prosciutto crudo
- ❖ Risotto Thai con gamberoni flambati
- ❖ Risotto profumato all'arancia e lavanda

La Rocca
RISTORANTE
PANORAMICO



... proposta
speciale



... presso il
Boutique-Hotel La Rocca****

Via Ronco 61
6613 Porto-Ronco/Ascona
Telefono 091 785 11 40
www.ristorantepanoramico.ch
info@ristorantepanoramico.ch

Scopri i migliori
risotti del Ticino!



Menu degustazione CHF 79 per persona.
3 portate con degustazione risotti, incluso
abbinamento vino e acqua.



Menu degustazione „romantico“ CHF 109 per persona.
Cena romantica in privato nella nostra cantina oppure
in giardino.



I campioni del risotto

VI ASPETTANO A LOCARNO NEL 2022

Antonio Nogueira chef del "Ristorante Panoramico" Hotel La Rocca di Porto Ronco/Ascona (nella foto) è il campione in carica essendosi imposto nel 2019 ai Campionati ticinesi del risotto di Locarno con il "Risotto Ticino al pomodoro e formaggino fresco al blu".

Tra i Gruppi di carnevale aveva vinto il Carnevale di Maggia Re Bacheton con il "Risotto agli estivalis".

A causa del COVID-19 quest'anno i Campionati sono stati annullati e la settima edizione avrà luogo la prossima estate. Seguiteci su ticinoatavola.ch.

ALBO D'ORO

Campionato ticinese del risotto per chef

- ❖ 2014 Jean-Louis Cruau, chef del Parkhotel Brenscino, Brissago
- ❖ 2015 Jean-Louis Cruau, chef del Parkhotel Brenscino, Brissago
- ❖ 2016 Aris de Angelis, chef sostenuto dal Ristorante Pizzo Forno, Chironico
- ❖ 2017 Marino Lanfredini chef dell'Hotel Serpiano, Serpiano
- ❖ 2018 Domenico Fiore chef Ristorante Alchimia, Chiasso
- ❖ 2019-2020 Antonio Nogueira, chef del "Ristorante Panoramico" Hotel La Rocca, Porto Ronco/Ascona

Campionato del risotto per gruppi di carnevale, enti e associazioni

- ❖ 2014 Carnevale di Orselina
- ❖ 2015 Carnevale di Orselina
- ❖ 2016 Carnevale di Prosito
- ❖ 2017 Carnevale di Gordevio Re Painach
- ❖ 2018 Carnevale di Maggia Re Bacheton
- ❖ 2019-2020 Carnevale di Maggia Re Bacheton

TENERO - CONTRA

➤ **Ristorante San Bernardo**
T. 091 745 19 49
info@albergo-san-bernardo.ch



- ❖ La "Sinfonia" del risotto nella forma di Gottardo (minimo 2 persone):
 - con porcini
 - al tartufo

BELLINZONESE E VALLI

AIROLO

➤ **Caseificio Dimostrativo del Gottardo**
T. 091 869 11 80
ristorante@cdga.ch



- ❖ Risotto al Barolo e mascarpone con pere rosse
- ❖ Risotto barbabietole e formaggio di capra
- ❖ Risotto mantecato al rosmarino con medaglione di foie gras d'oca

**Ticino
a Tavola**
**fatto
in casa**
Fait maison
Hausgemacht

Scoprite i ristoranti
che cucinano tutto in casa
su www.ticinoatavola.ch.

Iscrizioni per i locali
sempre aperte.

BELLINZONA

➤ **Locanda Marco**
T. 091 290 84 97
luca.merlo@locandamarco.ch



- ❖ Risotto alle carote
- ❖ Risotto al buscion di capra e miele millefiori

CASTIONE

➤ **Ristorante Tenza**
T. 091 829 13 91
daniel.hecquet@bluewin.ch



- ❖ Risotto alla birra e fontina
- ❖ Risotto alla pancetta e finocchi
- ❖ Risotto al rum e verdure
- ❖ Risotto al Camembert, Calvados e mele
- ❖ Risotto al latte di cocco con code di gamberoni fritti al curry

GIUBIASCO

➤ **Ristorante La Tureta**
T. 091 857 40 40
hotel@latureta.ch



- ❖ Risotto al lime, gambero viola e salvia
- ❖ Risotto con finferli, petto di pernice e riduzione al Merlot

LUGANESE E VALLI

BIRONICO

➤ Antica Osteria Manetti

T. 091 946 11 69

info@anticaosteriamanetti.com



- ❖ Risotto al rosmarino con gamberoni alla Vernaccia di Oristano
- ❖ Risotto ai pomodori secchi e sfilacciato di cervo al ginepro

LUGANO

➤ Ristorante Olimpia

T. 091 922 74 88

info@ristoranteolimpia.ch



- ❖ Risotto Carnaroli mantecato con centrifuga di cavolo rosso, formaggio Zin-carlin, lamelle di tartufo nero estivo, uova di salmone e pistacchio croccante
- ❖ Risotto cremoso profumato al thè nero affumicato con lucioperca manteca-to, formaggio buscion di capra e polvere di nocchie

LUGANO

➤ Wine Bar

T. 091 921 01 86

info@winebarlugano.ch



- ❖ Risotto alla zafferano e luganighetta nostrana
- ❖ Risotto mantecato allo Zin-carlin da la Val da Mücc, chips di prosciutto crudo di Piora

MORCOTE

➤ Ristorante della Torre

T. 091 996 26 36

info@ristorantedellatorre.ch

- ❖ Risotto sfumato al Merlot con luganighetta ticinese
- ❖ Risotto mantecato al lime verde e mascarpone
- ❖ Risotto Arcobaleno (verdure di stagione - brodo vegetale) **Piatto Vegan**




RISTORANTE
DELLA
TORRE
—chez Max—

Specialità
di pesce
e ticinesi

Riveta da la Tor, 6922 Morcote
T +4191 996 26 36 | info@ristorantedellatorre.ch
www.ristorantedellatorre.ch

MONTAGNOLA

➤ **Grotto Circolo Sociale**
T. 091 994 69 19
info@grottocircolosociale.ch



- ❖ Risotto con salsiccia e funghi porcini
- ❖ Risotto con formaggio delle Alpi e aglio orsino
- ❖ Risotto con tartufo nero
- ❖ Risotto con Gorgonzola e noci
- ❖ Risotto con frittura di capretto

PAMBIO-NORANCO

➤ **La Serra**
T. 091 980 31 04
info@laserra.ch



- ❖ Risotto al missultin
- ❖ Risotto alla zucca e cocco

SIGIRINO

➤ **Ristorante Dosso**
T. 091 945 12 27
ristorante-dosso@ticino.com



- ❖ Risotto ai funghi porcini delle nostre valli
- ❖ Risotto al Merlot e formaggio delle Alpi

MENDRISIOTTO E BASSO CERESIO

BALERNA

➤ **Crotto dei Tigli**
T. 091 683 30 81
crottodeitigli@bluewin.ch



- ❖ Risotto ai mirtilli e timo selvatico mantecato allo Zincarlin della Valle di Muggio
- ❖ Risotto con sfilacciato di cinghiale e riduzione all'uva americana

BALERNA

➤ **Grotto Sant'Antonio**
T. 091 683 07 08
grotto.stantonio@gmail.com



- ❖ Risotto mantecato al Piora con riduzione di Merlot
- ❖ Risotto alla Birra Matta

BALERNA

➤ **Ristorante Borgovecchio**
T. 091 682 81 81
info@ristoranteborgovecchio.com



- ❖ Risotto Taleggio e pere
- ❖ Risotto baccalà e fiore del cappero

Scopri e gusta Buono da CHF 25

Vivi il tuo Ticino

Valido per ristoranti, esperienze enogastronomiche e turistiche

Scopri di più su viviiltuoticino.ch

 Repubblica e Cantone Ticino
Dipartimento delle finanze e dell'economia

  Partner di progetto

CASTEL SAN PIETRO

➤ **Grotto Loverciano**
T. 091 646 16 08
info@grottoloverciano.ch

- ❖ Risotto Modenese all'aceto balsamico con scaglie di Parmigiano Reggiano
- ❖ Risotto al rosmarino mantecato con formaggio della Valle di Muggio
- ❖ Risotto al Gorgonzola con scaglie di cioccolato fondente
- ❖ Risotto al lime e menta



CHIASSO

➤ **Ristorante Indipendenza**
T. 091 683 04 04
mariajose60@bluewin.ch

- ❖ Risotto alla barbabietola con speck croccante
- ❖ Risotto allo zafferano con stracotto di ossobuco alla gremolata
- ❖ Risotto agli agrumi e aneto con il nostro salmone marinato
- ❖ Risotto ai funghi porcini, formaggio dell'Alpe Predasca e tartufo nero
- ❖ Risotto alla crema di basilico con pomodori secchi e stracciatella



Un Ristorante unico e moderno in una zona esclusiva del Canton Ticino

Il Grotto Loverciano si trova in una zona particolarmente fortunata alle falde del Monte Generoso a Castel San Pietro. Inserito in una splendida cornice offre 250 posti a sedere all'aperto e 180 all'interno, dispone di comodi parcheggi riservati e parco giochi per bambini.



Grotto Loverciano

Via ai Grotti, 6874 Castel San Pietro
☎ 091 646 16 08 - www.grottoloverciano.ch
Aperto tutto l'anno, 7 giorni su 7. È gradita la riservazione.

CHIASSO

➤ **BahnhofHaus**
T. 091 683 90 50
info@bahnhofhaus.com
info@hotelstazione.ch



- ❖ Risotto ai mirtilli nostrani del Ticino e gamberoni
- ❖ Risotto cacio e pepe con fiori delle Alpi svizzere
- ❖ Risotto alla crema di peperoni e bocconcini di melanzane profumato alla menta fresca
- ❖ Risotto ai porcini, bacon e zafferano

MENDRISIO

➤ **Antico Grotto Ticino**
T. 091 646 77 97
info@grottoticino.ch



- ❖ Risotto alla zucca mantecato al Zincarlin dal Val da Mücc
- ❖ Risotto al timo con mousse di fegatini di coniglio
- ❖ Risotto al vino rosso con rosmarino

MENDRISIO

➤ **Grotto San Martino**
Tel. 091 646 53 12
info@grottosanmartino.ch



- ❖ Risotto al Parmigiano con pesce persico
- ❖ Risotto vino rosso e salsiccia
- ❖ Risotto spinacino e formaggella

MORBIO SUPERIORE

➤ **Ristorante Lattecaldo**
T. 091 684 12 40
info@ristorantelattecaldo.ch



- ❖ Risotto al Parmigiano
- ❖ Risotto allo zafferano
- ❖ Risotto ai funghi porcini
- ❖ Risotto a "L'Ubricco"
- ❖ Risotto "Romagna Mia" - Mantecato allo stracchino con crema di pesto di rucola e vela di prosciutto crudo croccante

NOVAZZANO

➤ **Grotto Moderno**
T. 091 647 12 37
info@grottomoderno.ch



- ❖ Risotto ai mirtilli e porcini
- ❖ Risotto al vino rosso con luganighetta nostrana

SOMAZZO

➤ **Grotto Eremo San Nicolao**
T. 091 646 40 50
info@grottoeremosannicolao.ch



- ❖ Risotto al midollo
- ❖ Risotto alle quaglie

UN ALIMENTO DAI MILLE VOLTI

Il riso è l'alimento perfetto per la cucina moderna. Può essere impiegato in svariati modi e incontra i gusti di un vasto pubblico attento all'alimentazione.

La Riseria è una delle grandi marche distribuite da Swiss Gastro Solutions. Per il piacere del gusto e dell'arte culinaria. Per saperne di più:

Paolo Piccioni, Consulente di vendita
079 9185262

paolo.piccioni@swissgastroolutions.ch

Katiuscia Cirasuolo, Consulente di vendita
079 8303096

katiuscia.cirasuolo@swissgastroolutions.ch

la riseria



swissgastroolutions.ch



Le Ricette



La ricetta vincente
per la gastronomia
e il commercio al dettaglio



www.transgourmet.ch





RISOTTO ALLO ZINCARLIN CON LUGANIGHETTA NOSTRANA

di **Simone Pigozzo**,
chef Ristorante **Lattecaldo, Morbio Superiore**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 gr di riso Carnaroli; 100 gr di burro; 2 bicchieri di vino bianco; 1 l brodo di carne; 100 gr di Parmigiano Reggiano; Zincarlin Valle di Muggio; 200 gr di luganighetta

PREPARAZIONE

A parte prendete la luganighetta e sgranatela, fatela soffriggere in una padella finché non diventa bella dorata, lasciatelo riposare.

Sciogliere in una casseruola 50 grammi di burro e quando sarà sciolto unite un cucchiaio di olio, unite il riso e fatelo tostare per un paio di minuti a fuoco vivace, quindi sfumate con il vino bianco. Lasciate asciugare leggermente sempre mescolando e poi bagnate con un mestolo di brodo di carne bollente, continuando a mescolare con un cucchiaio di legno.

Quando il brodo sarà quasi assorbito assicuratevi che sia salato al punto giusto e aggiungetene un altro mestolo. Procedete in questo modo fino a quando il riso non sarà cotto, poi spegnete il fuoco facendo attenzione che il riso non sia troppo asciutto. Mantecate il riso aggiungendo il restante burro (50 gr), il Parmigiano Reggiano grattugiato, lo zincarlin e la luganighetta sgranata.

Lasciate riposare un minuto e poi servite il risotto.



RISOTTO ALLA LOVERCIANO

Ricetta tradizionale del Grotto Loverciano, Castel San Pietro

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

140 gr riso Arborio; 30 gr cipolla tritata; 40 gr zucchine; 40 gr carote; 40 gr piselli; 50 gr funghi porcini freschi o congelati (affettati, saltati; in padella con olio e aglio); 50 gr burro; 40 gr formaggio grattugiato; 0,75 lt brodo di manzo (o vegetale); 1 dl vino bianco; sale e pepe qb.

PREPARAZIONE

Sbianchire le carote, zucchine, piselli per alcuni minuti in acqua bollente (salato). Raffreddare con acqua e ghiaccio e mettere la verdura da parte. Saltare i funghi porcini con olio e aglio. Intanto far tostare il riso con la cipolla bagnando con il vino bianco, aggiungere il brodo, le verdure prima sbiancate e i funghi saltati in precedenza. Portare a cottura completa per ca. 18 - 20 minuti, ritirare la padella dal fuoco e mantecare il tutto con il burro e il formaggio grattugiato.



RISOTTO AL ROSSO DI RAPA E CREMA DELL'ALPE

Ristorante della Torre, Morcote

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 gr riso Carnaroli; 1 lt di brodo vegetale; 100 gr di rape rosse cotte; 80 gr di panna fresca; 50 gr di Alpe Camadra; 40 gr di Parmigiano Reggiano; 20 gr di burro; 10 gr di scalogno; vino bianco secco qb; sale e pepe qb; olio qb.

PREPARAZIONE

Per la crema dell'Alpe: in un pentolino portare alla temperatura di 80°C la panna, togliere dal fuoco e aggiungere il formaggio dell'Alpe precedentemente grattugiato continuando a mescolare fino a quando non sarà completamente sciolto.

Per la purea di rapa rossa: tagliare grossolanamente la rapa e con l'aiuto di un frullatore e qualche mestolo di acqua ridurla in una purea.

Per il risotto: stufare lo scalogno con poco olio, aggiungere il riso, sfumare con un bicchiere di vino bianco, continuare la cottura con il brodo vegetale e una volta arrivati a 3/4 (circa 15 minuti) aggiungere la purea di rapa rossa. Togliere dal fuoco e mantecare con burro, parmigiano e un filo di olio e lasciare riposare il riso per qualche minuto.

Finitura: impiattare il riso e, con l'aiuto di un cucchiaino, creare su di esso una spirale con la crema dell'Alpe.



RISOTTO ALLA FINANZIERA

di Claudio Panzeri, chef Crotto dei Tigli, Balerna

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Finanziera: 200 g ventrigli di pollo; 200 g fegatini e cuore di pollo; 1 cipolla; 1 pz gambo di sedano; 1 carota; EVO; profumi; 50 g farina; 5 dl vino bianco secco; brodo di carne; 50 g burro; sale e pepe.

Risotto: 300 g risotto Carnaroli; ½ cipolla; 5 dl brodo di verdura; EVO; 100 g Parmigiano grattugiato; 50 g burro.

PREPARAZIONE

Finanziera: Pulire bene da ogni parte di grasso i ventricoli e i cuoricini. Tagliarli a listarelle e lavarli bene sotto acqua corrente. Preparare una bruniose con la cipolla, la carota e il sedano e stufare leggermente in padella. Aggiungere i ventricoli e il cuore infarinati, stufare velocemente. Bagnare con il vino, aggiungere i profumi e il brodo e lasciar cuocere coperto per almeno un'ora lentamente. Una volta ultimata la cottura aggiungere i fegatini e il burro e cuocere senza coperchio ancora per 10/12 minuti lasciando tirare la salsa. Correggere di gusto con sale e pepe.

Risotto: Sudare la cipolla tritata finemente nell'olio d'oliva. Tostare il risotto e bagnarlo con il vino bianco. Bagnare con il brodo poco alla volta fino a cottura "al dente". Mantecare e lasciar riposare un minuto coperto.

Comporre il piatto: Dressare il risotto nel piatto e cospargere con la finanziaria.



RISOTTO ACQUARELLO INVECCHIATO 7 ANNI MANTECATO AL PLANCTON MARINO, CAPASANTA E IL SUO CORALLO

di **Alessandro Boleso**, chef Ristorante **Le Relais e La Rucola** (Grand Hotel Villa Castagnola, Lugano)

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

280 gr di riso Acquarello; 1 l fumetto di pesce, caldo; 2 scalogni; 6 gr di plancton; 4 capasanta con il loro corallo; 20 gr di burro; 1 bicchiere di vino bianco secco; sale & pepe q.b.; Olio E.V.O.

PREPARAZIONE

Carpaccio di capasanta: Affettare con un coltello finemente le capesante ottenendo delle monete sottili. Marinare con sale, olio e pepe.

Risotto: Soffriggere uno scalogno e aggiungere il riso e farlo tostare per ca. 1 min a fuoco basso. Sfumare il riso con un bicchiere di vino, farlo evaporare e bagnare con il fumetto precedentemente riscaldato. Portare a cottura, rimestando e aggiungendo il fumetto man mano (ca. 16 min). Togliere dal fuoco e aggiungere il plancton. Mantecare e a fine preparazione con 1 piccolo cucchiaino di burro e olio E.V.O. aggiungere sale, pepe al fine di esaltarne sapore e profumo. Scottare solo a fine cottura del riso a fiamma viva il corallo delle capesante. Servire in un piatto piano dressare come in foto.



RISOTTO MANTECATO ALLA ZUCCA, OLIO DEI SUOI SEMI, GELATO AL FORMAGGIO DELL'ALPE "GEIRA"

di **Salvatore Sanfilippo**, chef Ristorante **MoAn**, Bellinzona

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Risotto: 330 gr di riso carnaroli; 600 gr di zucca; 100 gr di cipollotto; 1,5 l brodo di zucca; 80 gr di Parmigiano Reggiano; 60 gr di vino bianco; 50 gr di burro; pepe q.b.; sale q.b.; olio EVO q.b.; olio di semi di zucca q.b.

Gelato all'alpe "Geira": 500 ml di panna fresca; 120 gr di zucchero grezzo di canna; 120 gr di formaggio dell'alpe "Geira".

PREPARAZIONE

Gelato all'alpe: In un pentolino unire la panna e lo zucchero e portare a bollore mescolando spesso. Togliere dal fuoco aggiungere il formaggio dell'alpe grattugiato e mescolare fino a quando non sarà completamente sciolto. Lasciare riposare il composto in frigorifero per circa 5 ore. Successivamente in congelatore per altre 5 ore e prima di servirlo di nuovo in frigorifero per un'altra ora.

Crema di zucca: Mettere la zucca tagliata a cubetti a bollire in 2l di acqua salata per 15 minuti. Togliere la zucca e frullare con l'aiuto di un frullatore fino a renderla una purea liscia. Tenere da parte l'acqua di cottura che servirà per bagnare il riso.

Risotto: In una casseruola fare appassire il cipollotto tritato con un filo di olio. Aggiungere il riso e una volta tostato bagnare con il vino bianco. Portare poi a cottura bagnando con il brodo di zucca per circa 15 minuti. Togliere dal fuoco e aggiungere la purea di zucca, il burro e il parmigiano aggiustando di sale e pepe. Servire caldo con al centro una pallina di gelato dell'alpe e intorno qualche goccia di olio di semi di zucca.



RISOTTO AL POMODORO CON STRACCIATELLA ED OLIO AL BASILICO

di Sandro Iseli, chef Ristorante Baia, Ponte Tresa

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 pz. pomodori ramati ticinesi; 4 pz rametti di prezzemolo; 1 lt brodo vegetale; 2 pz scalogno; 30 gr olio extravergine d'oliva; 1 dl vino bianco; 320 gr riso Terreni della Maggia; qb sale; 200 gr stracciatella; 40 gr olio extravergine d'oliva; 8 pz foglie di basilico.

PREPARAZIONE

Lavare i pomodori, tagliarli a metà e privarli dei semi. Ridurli a cubetti. Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle finemente. Scaldare il brodo. In una pentola da minestra far soffriggere a fiamma bassa lo scalogno tritato molto finemente con l'olio. Aggiungere il pomodoro e lasciar insaporire 2 minuti. Aggiungere il riso e farlo tostare un minuto. Bagnare con il vino bianco e lasciare evaporare l'alcool. Unire 4-5 mestoli di brodo bollente. Cuocerlo per 18 minuti continuando ad aggiungere il brodo man mano che viene assorbito, mescolando di tanto in tanto, senza lasciare che il composto si asciughi troppo. A fine cottura spegnere il fuoco e lasciar riposare un minuto. Impiattare creando al centro una piccola conca per mettere un cucchiaino di stracciatella.

Completare con qualche goccia sparsa di olio al basilico ottenuto emulsionando le foglie di basilico nell'olio extravergine con un frullatore a immersione.



RISOTTO AL FOIE-GRAS

di Antonio Ferriroli, chef patron Osteria Ferriroli, Contra

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 gr riso Carnaroli; 1 bicchiere di vino bianco; 4 scaloppe di foie-gras; mezza cipolla; olio di semi; brodo di verdure; burro; Grana Padano; sale e aceto balsamico qb.

PREPARAZIONE RISOTTO

Rosolare in olio di semi mezza cipolla. aggiungere 320 gr di riso Carnaroli, tostare per due minuti circa. Sfumare con un bicchiere di vino bianco e lasciare evaporare l'alcool. Proseguire la cottura aggiungendo il brodo di verdure caldo per 14/15 minuti. Infine, mantecare con due noci di burro e 4 cucchiaini abbondanti di Grana Padano.

PREPARAZIONE FOIE-GRAS

Si consiglia una scaloppa di foie-gras per persona. Scaldare per bene una padella antiaderente, quando è ben calda mettere le scaloppe di foie-gras. rosolare per 2 minuti circa per parte; una volta pronte adagiarle sul risotto già mantecato e impiattato.

A piacimento aggiungere alla scaloppa un filo di aceto balsamico.



RISOTTO SUPERFINO CARNAROLI CON SPINACINI NOVELLI, MIRTILLI DI MONTAGNA E FORMAGGINO DELLA VALLE DI MUGGIO

di **Luigi Aceto**,
Ristorante Montalbano by Mirko Rainer, Stabio

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 gr di riso superfino Carnaroli; 120 gr di formaggio fresco della Valle di Muggio; 25 gr di olio extravergine di oliva; 120 gr di mirtilli; 60 gr di spinacini novelli freschi; 100 gr di vino bianco ticinese; 1,5 l di brodo vegetale.

PREPARAZIONE

Far tostare il riso in una casseruola con olio extravergine di oliva. Sfumare con il vino bianco e far cuocere per circa 13 minuti, bagnando ripetutamente con il brodo vegetale. A fine cottura, mantecare con il formaggio della Valle di Muggio, gli spinacini novelli e i mirtilli. Guarnire con una manciata di mirtilli.

Risotto

AL VINO ROSSO E RADICCHIO TREVISANO CON FILETTINI DI TRIGLIA



di **Jean Louis Cruau**,
chef de cuisine, Ristorante Al Fresco,
Parkhotel Brenscino, Brissago

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

8 filetti di triglia fresca; 1 dl olio d'oliva extra vergine; 2 pomodori; 1 mazzo di basilico; 20 gr pinoli; 250 gr di riso "Terreni alla Maggia"; 1 cipolla; 1 pezzo di radicchio trevisano; 2 dl vino rosso; 1 lt brodo vegetale; 100 gr burro; 150 gr grana grattugiato; sale e pepe qb.

PREPARAZIONE

Per il risotto: fare sudare la cipolla tritata con olio di oliva. Aggiungere il riso e il radicchio trevisano tagliato a Julienne (tenere qualche bella foglia per la decorazione). Bagnare con il vino rosso. Aggiungere il brodo poco a poco durante i 25 minuti di cottura. A fine cottura mantecare con pezzettini di burro fresco ed il grana grattugiato. Nel frattempo tagliare i filetti di triglia in due e condirli con sale e pepe. Saltare i filetti in padella con olio d'oliva, 1 minuto per parte. Aggiungere i pomodori senza pelle tagliati a dadini, sale, basilico tritato, timo fresco sfogliato e pinoli.

COMPOSIZIONE SUL PIATTO

Versare il risotto sul piatto. Adagiarvi sopra i filetti di triglia. Mettere su ogni filetto un cucchiaino di questo ragù di pomodori pinoli e basilico. Decorare con foglie di radicchio trevisano. Da degustare anche con un ottimo vino rosso leggero ticinese.



RISOTTO AL LIMONE CON LUCIOPERCA

Ricetta tradizionale del Ristorante Stazione, Intra

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

10 limoni biologici spremuti; zeste di limone in piccoli pezzi; 10 cucchiaini di zucchero gelatinizzato; fare bollire insieme per 15 minuti; 1 cucchiaino di peperoncini; conservare in frigo.

PREPARAZIONE

Arrostire il risotto Loto con il burro fino a che il colore non sarà dorato. Deglassare con Franciacorta, e continuare a bagnare con brodo vegetale. Cuocere a fuoco lento per 18 minuti, mescolando continuamente. Aggiungere 1 cucchiaino di limoni cotti e mantecare con burro freddo.

Condire il lucioperca con pepe sale e succo di limone. Friggere nel burro, prima dal lato della pelle e poi dall'altro, mantenendolo morbido e glassato.

COMPOSIZIONE SUL PIATTO

Servire il risotto e disporre il lucioperca a piacimento nello stesso piatto.

TIPACK

info@tipack.ch

+41 (0)91 930 67 57

Custom Made

Inflatables

- High Impact Solutions • Events Spaces •
- Experimental Marketing • Creative Stands •
- Exhibitions • Outdoor • And Much More... •





RISOTTO PESTO DI BASILICO, BURRATA E POMODORO CONFIT

Ricetta tradizionale dell'Hotel La Tureta, Giubiasco

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

100 gr olio extravergine d'oliva; 400 gr riso Carnaroli; 500 gr basilico; 50 gr pinoli; 80 gr Parmigiano grattugiato; 60 gr burro; q.b brodo di pollo; 200 gr burrata; 8 pz pomodori Herry; 20 gr vino bianco; 20 gr timo; 2 teste aglio.

PREPARAZIONE DEL PESTO

Frullare in un mixer il basilico insieme ai pinoli, al parmigiano grattugiato e all'olio extravergine d'oliva fino ad ottenere una crema.

PREPARAZIONE DEI POMODORINI

Tagliare i pomodori a metà e metterli in una placca in forno con olio, aglio, timo e sale Maldon. Lasciar cuocere per ca. 1h30 a 70°C.

PREPARAZIONE RISOTTO

Tostare il riso, sfumare con il vino bianco e lasciare evaporare. Aggiungere il brodo a finire di cottura. A cottura ultimata mantecare con burro, parmigiano e il pesto di basilico. Impiattare il risotto con la burrata e i pomodori confit.



PRODOTTI LOCALI?

Li puoi trovare su www.ticinoate.ch e pure nelle Botteghe di Ticino a te.

- > **Bellinzona** (c/o InfoPoint turistico, Piazza Collegiata)
 - > **Chiasso** (Ul Mezanin)
 - > **Morbio Inferiore** (Corte del Vino Ticino, già Casa del Vino)
 - > **Morcote** (Riveta da la Tor)
 - > **Tenero** (Campofelice Camping Village)
- e prossimamente anche a Lugano



TICINO A TE
nostrano e genuino



RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON LUGANIGHETTA NOSTRANA

Wine Bar, Lugano

INGREDIENTI

Riso Carnaroli; cipolla; olio Evo; vino bianco; brodo vegetale; zafferano; ragù di sal-siccia; burro; grana grattugiato; fonduta di Sbrinz.

PREPARAZIONE

Rosolare la cipolla, aggiungere il riso e far tostare poi sfumare con il vino bianco. Una volta evaporato aggiungere brodo e a metà cottura aggiungere lo zafferano e il ragù di salsiccia. A fine cottura mantecare con il burro e il formaggio Grana e infine aggiungere la Fonduta di Sbrinz sul risotto impiattato.



RISOTTO AL GORGONZOLA E PROSCIUTTO CRUDO

Ricetta tradizionale del Ristorante Panoramico La Rocca /
Boutique-Hotel La Rocca, Porto Ronco

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 gr risotto Loto di Ascona; 1 cipolla gialla; 5 cucchiaini da minestra di olio d'oliva; 1 di vino bianco; 1,6 l brodo vegetale; 60 gr Parmigiano (temperatura ambiente); 40 gr burro (temperatura ambiente); 80 gr Gorgonzola dolce (temperatura ambiente); 12 fette di prosciutto crudo di Parma.

PREPARAZIONE

Soffriggere la cipolla per 2 minuti a fuoco lento in olio d'oliva senza farla rosolare troppo, aggiungere il risotto e soffriggere con la cipolla per altri 2 minuti. Versate la metà del vino bianco e lasciatelo asciugare, aggiungete il brodo gradualmente e fate cuocere a fuoco vivo per circa 15 minuti, mescolando continuamente. Quando il risotto è quasi alla cottura che desiderate (1 minuto prima), togliere dal fuoco, aggiungere il burro, il Parmigiano, il vino, e il Gorgonzola in pezzettini. Mescolare ulteriormente e infine lasciare riposare per un minuto. Impiattare il risotto e appoggiare sul risotto le fette di Prosciutto Crudo arrotolate come un fiore.

Buon appetito!



RISOTTO CON ZUCCA, LUGANIGHETTA E POMODORI SECCHI

di Rosario Cancelliere, chef Ristorante Hotel America, Locarno

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

340 gr riso Carnaroli; 600 gr zucca; 250 gr luganighetta; 30 gr vino bianco; 50 gr burro; 40 gr parmigiano; 2l brodo di carne; mezza cipolla; olio qb; sale qb; timo qb.

PER LA ZUCCA:

Tagliare la zucca a cubetti piccoli e condirla con olio, sale, pepe e timo. Metterla su una teglia con carta da forno e cuocere a 180°C per 15 minuti.

PER IL RISOTTO:

Tostare il riso con solo un po' di olio e mettere da parte. In una casseruola aggiungere burro, cipolla e luganighetta, far rosolare il tutto ed a seguire aggiungere il riso e poi il vino bianco. Aggiungere la zucca e coprire con il brodo poco alla volta (lasciar sempre assorbire tra un mestolo e l'altro). Controllare la cottura riso Carnaroli (18-20"). In caso di cottura non ultimata aggiungere altro brodo poco alla volta. A cottura completata togliere dal fuoco e mantecare con burro e parmigiano. Servire con dei pomodorini secchi tagliati a listarelle e dei semi di zucca quale guarnizione.

PERCHÉ LA SALUTE È TUTTO

In ogni caso, facciamo di più per voi. Le nostre ampie soluzioni assicurative vi proteggono in modo ottimale e offrono sicurezza finanziaria – ovunque voi siate. Poiché non c'è nulla di più importante di una vita sana e attiva. Parlate con noi della vostra copertura assicurativa.

SWICA Direzione regionale di Bellinzona
Telefono 091 821 45 45, bellinzona@swica.ch
swica.ch/vantaggi

**VALIDI
NEL
2021**



**DAL 2022
MA VALIDI GIÀ
NEL 2021**

RISTORATORI ACCETTATE E ACQUISTATE I BUONI GASTROTICINO! OLTRE 100MILA FRANCHI PER VOI!

GastroTicino ha lanciato sul mercato i buoni che aiutano i propri associati.

Non rifiutateli, sarebbe un peccato!
Anche perché GastroTicino ve li rimborsa in
BREVISSIMO tempo senza commissioni!

Info: www.gastroticino.ch – info@gastroticino.ch