



festival del risotto

Rassegna gastronomica
“Caccia al risotto”
nei ristoranti ticinesi

22 agosto - 11 settembre 2022

.....
Piazza Grande - Locarno

Venerdì 26 agosto – Ore 19:00

7° Campionato ticinese del risotto
con **14 CHEF** che cucineranno dal vivo



.....
Sabato 27 agosto – Ore 19:00

7° Campionato ticinese del risotto
con **6 GRUPPI** di carnevale,
associazioni, ecc.
che cucineranno dal vivo





I ristoranti della “Caccia al risotto”

#ilTicinoNONsiFERMA Dopo due anni di pausa forzata a causa del COVID, tornano più interessanti e gustosi che mai i “Campionati ticinesi del risotto”. Una manifestazione che vuole soddisfare la voglia di divertirsi di migliaia di buongustai, ma soprattutto la voglia di... risotto. Ecco perché Ticino a Tavola e GastroTicino, in collaborazione con GastroLagoMaggiore e Valli e Réservé Magazine, organizzeranno la 9a “Caccia al risotto” che terrà banco dal 22 agosto all’11 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. Non perdetevi gli oltre 100 risotti diversi negli oltre 40 ristoranti iscritti.

L'ELENCO COMPLETO SI TROVA SU WWW.TICINOATAVOLA.CH.

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.

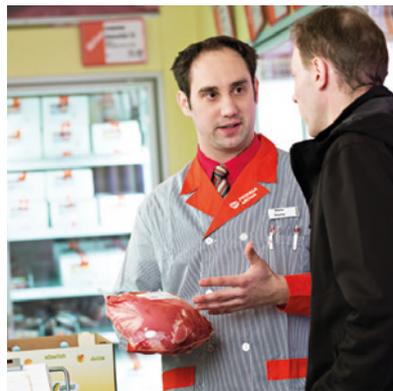
GB - For more information about opening and closing hours please call the restaurants.

IMPRESSUM

Coordinatore editoriale: Alessandro Pesce

Organizzazione rassegna: Sonia Franzetti e Alessandro Pesce

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



La ricetta vincente per la gastronomia e il commercio al dettaglio

Campionato ticinese del risotto

Il 26 e 27 Agosto 2022, GastroLagoMaggiore e Valli, in collaborazione con Ticino a Tavola, organizzerà a Locarno **“Il Festival del risotto”**.

- ❖ **Venerdì 26 Agosto** - 19:00 - 22:00 ➤ Una serata culinaria in Piazza Grande denominata **“7° Campionato ticinese del risotto per chef”**; 14 chef locali e ospiti cucineranno risotti che i buongustai potranno assaporare, partecipando all'estrazione di ricchi premi. Musica, animazioni e wine-bar.
- ❖ **Sabato 27 Agosto** - 19:00 - 22:00 ➤ **“7° Campionato ticinese del risotto per gruppi di carnevale”, associazioni, enti, ecc.** Musica, animazioni e wine-bar.
- ❖ **22 Agosto - 11 Settembre** ➤ 9° Rassegna gastronomica denominata **“Caccia al risotto”** nei ristoranti ticinesi (ticinoatavola.ch).

Tessiner Grand Prix Risotto

Am 26. und 27. August 2022 organisiert GastroLagoMaggiore und Täler mit Hilfe von Ticino a Tavola das **„Festival del risotto“** in Locarno.

- ❖ **Freitag 26. August** - 19:00 - 22:00 ➤ Ein kulinarischer Abend auf der Piazza Grande **“7° Tessiner Risotto Meisterschaft”** genannt; einheimische und geladene Chefköche kochen Risotti, welche die Feinschmecker kosten können, während sie an der Auslosung von tollen Preisen teilnehmen. Musik und Animation.
- ❖ **Sonntag 27. August** - 19:00 - 22:00 ➤ **“7. Tessiner Grand Prix Risotto”** mit Karnevalsgruppen, Vereine, usw. Musik und Animation.
- ❖ **22 August-11. September** ➤ 9. Gastronomisches Festival **“Caccia al risotto”**, in Tessiner Restaurants (ticinoatavola.ch).

Championnat tessinoise du risotto

Les 26 et 27 Août 2022 GastroLagoMaggiore e Valli, en collaboration avec Ticino a Tavola, organisera à Locarno le **“Festival du risotto”**.

- ❖ **Vendredi 26 Août** - 19:00 - 22:00 ➤ Une soirée culinaire à Piazza Grande appelée **“7° Championnat tessinoise du risotto”**; des chefs locaux et invités cuisineront des risotto que les amateurs de bonne cuisine pourront goûter, tout en participant à l'extraction de nombreux prix. Musique et animation.
- ❖ **Samedi 27 Août** - 19:00 - 22:00 ➤ **“7° Grand Prix tessinois du risotto”** avec des groupes de carnaval, des associations, etc.. Musique et animations.
- ❖ **22 August - 11 Septembre** ➤ 9° Festival gastronomique de la **“Chasse au risotto”** dans les restaurants du Tessin (ticinoatavola.ch).



Info: www.ticinoatavola.ch

Scatta una foto e vinci

Ogni cliente che ordinerà un risotto della rassegna lo potrà fotografare e pubblicare lo scatto su Instagram **#risotticino**, indicando in modo obbligatorio il nome del piatto e il ristorante, oltre che il proprio contatto. Al termine della rassegna saranno estratti diversi premi, in due categorie:

CLIENTI

- ❖ 2 cestoni "selezione prodotti e grembiule" del valore di chf 100/150, offerti da Rapelli, Stabio.
- ❖ confezioni di Riso Torricella offerte da Swiss Gastro Solutions
- ❖ altri premi offerti da GastroTicino, Ticino a Tavola 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
- ❖ confezioni di Riso Torricella offerte da Swiss Gastro Solutions
- ❖ altri premi offerti da GastroTicino, Ticino a Tavola e Réservé Magazine



**TRANSGOURMET
PRODEGA**



VITOGAZ



**SWISS
GASTRO
SOLUTIONS**



Rapelli
dal 1929



TORRICELLA



TICINO A TE

LOCARNESE E VALLI

ASCONA

➤ **Ristorante Monte Verità**

Strada Collina 84, 6612 Ascona

T. 091 785 40 40, info@monteverita.org

- ❖ Risotto Dimitri allo zafferano con coulis di mirtilli, pesto di sedano e riso venere soffiato
- ❖ Risotto al basilico con chips al pomodoro

ASCONA

➤ **Monte Carlo Living**

Via B. Papio 1, 6612 Ascona

T. 091 791 00 10, montecarlo@livingascona.ch

- ❖ Risotto ai gamberi rossi con crema di burrata agli agrumi
- ❖ Risotto alla parmigiana con midollo di vitello cotto a bassa temperatura, gel di pistilli di zafferano

BRISSAGO

➤ **Caesar's Restaurant**

Via Gabbietta 3, 6614 Brissago

T. 091 793 27 66, brissago@sunstar.ch

- ❖ Risotto luganiga e Merlot
- ❖ Risotto al limone, cozze saltate e Prosecco
- ❖ Risotto al nero di seppia, tartare di trota di lago e crema di piselli

CEVIO

➤ **Castello Osteria & Pizzeria**

Via Strada Vecchia 10, 6675 Cevio

T. 091 754 11 65, castellocevio@bluewin.ch

- ❖ Risotto al Merlot rosso del Ticino con büscion di capra e luganighetta nostrana
- ❖ Risotto allo zafferano con ossobuco di vitello
- ❖ Risotto ai funghi porcini

CONTRA

➤ **Ristorante San Bernardo**

Via Contra 725, 6646 Contra
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

LOCARNO

➤ **Ristorante Hotel America - Caverna degli Dei**

Via Torretta 3, 6600 Locarno
T. 091 751 76 35
info@hotelamerica.ch

- ❖ Risotto ticinese allo zafferano
- ❖ Risotto ai funghi porcini
- ❖ Risotto con zucca e luganighetta

LOCARNO

➤ **Isolino Ristorante Wine Bar**

Via della Posta 24, 6600 Locarno
T. 091 223 47 47
info@isolino.ch

- ❖ Risotto Carnaroli "Acquerello" ai gamberoni svizzeri di Rheinfelden
- ❖ Risotto Carnaroli "Acquerello" Regina Margherita - La storia di una pizza che divenne risotto
- ❖ Risotto Carnaroli "Acquerello" ai funghi porcini freschi trifolati
- ❖ Fegato di vitello alla veneziana con risotto al formaggio d'Alpe Vallemaggia DOP

**ASCONA
LOCARNO**

Summer & Autumn Events 2022

3-13.8

**Locarno Film
Festival**

27.8-8.10

**Settimane
Musicali
di Ascona**

Ascona/Locarno

2-4.9

Ascona Polo Cup

3-4.9

Triathlon Locarno

8-11.9

**Longines CSI
Ascona**

13.9-23.10

**Autunno
Gastronomico**

Lago Maggiore
e Valli

26.9-15.11

Sapori Ticino

Regione
Lago Maggiore

1.10/8.10

**Sagra d'Autunno
e Festa delle
Castagne**

Ascona

15-16.10

**Ascona-Locarno
Run**

Locarno Film Festival

More Events on
ascona-locarno.com/events

LOCARNO

➤ Ristorante Svizzero

Largo Zorzi 18, 6600 Locarno
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

PORTO RONCO

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

Chef di cucina Antonio Nogueira, Campione ticinese del Risotto in carica
Via Ronco 61, 6613 Porto Ronco / Ascona
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 ai funghi porcini
- ❖ Risotto al Gorgonzola e composta di cipolle rosse e rosette di prosciutto crudo
- ❖ Risotto Thai con gamberoni flambati
- ❖ Risotto profumato all'arancia e lavanda

VERDASIO

➤ Alla Capanna

Monte Comino, 6655 Verdasio
T. 091 798 18 04
info@montecomino.ch

- ❖ Risotto alle erbe con luganighe fatte in casa
- ❖ Risotto ai mirtilli con büscion capra
- ❖ Risotto al limone

Cadenazzo
17 settembre 2022



1a FESTA CANTONALE TICINESE di LOTTA SVIZZERA

Con il sostegno di



**Cetra
Alimentari**



**Buono per una bibita o
birra da consumare
durante la Festa.**

Sono esclusi i vini



La Rocca
RISTORANTE
PANORAMICO



Scopri i migliori
risotti del Ticino!



... proposta
speciale



Volete regalarvi una cena romantica con una magica vista sul Lago Maggiore?

Venite al Ristorante Panoramico!

Il nostro Chef Antonio è sempre pronto a sorprendervi con specialità regionali preparate con prodotti locali e sempre in linea con la stagione!

Provate il nostro Risotto profumato all'arancia e lavanda, ai funghi porcini o al gorgonzola ... e molti altri ancora da scoprire.

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

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



I campioni del risotto

VI ASPETTANO A LOCARNO

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".

Seguitemi 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 Prossito
- ❖ 2017 Carnevale di Gordevio Re Painach
- ❖ 2018 Carnevale di Maggia Re Bacheton
- ❖ 2019-2020 Carnevale di Maggia Re Bacheton

BELLINZONESE E VALLI

AIROLO

➤ Caseificio Dimostrativo del Gottardo

Via Fontana 3, 6780 Airolo
T. 091 869 11 80
ristorante@cdga.ch

- ❖ Risotto ai fiori di zuccina mantecato al büscion di capra
- ❖ Risotto alla barbabietola, Gorgonzola e noci
- ❖ Risotto ai funghi chanterelle e speck

BELLINZONA

➤ Locanda Marco

Via Nocca 20 - CP 2383, 6500 Bellinzona
T. 091 290 84 97
luca.merlo@locandamarco.ch

- ❖ Risotto ai funghi porcini con prosciutto crudo croccante e crema al Parmigiano

CLARO

➤ Grotto Ostini

Ai Crott 2, 6702 Claro
T. 091 863 48 13
grottostiniclaro@gmail.com

- ❖ Risotto Ostini (riso carnaroli, Merlot Mattirolo rosso Cantina Valsangiaco, funghi porcini, rosmarino, mantecato al formaggio d'Alpe)
- ❖ Risotto al Maialotto e limone (riso carnaroli, Merlot Ido Cantina i Fracc, luganighetta, timo, limone, mantecato al formaggio d'Alpe)

DALPE

➤ Ristorante Hotel Des Alpes

Piazza Cornone 1, 6774 Dalpe
T. 091 881 10 14
hda-dalpe@outlook.com

- ❖ Risotto castagne e zafferano, funghi porcini
- ❖ Risotto a sorpresa giornaliera

DONGIO

➤ Osteria La Baita

Piazza San Domenico 2, 6715 Dongio
T. 091 871 15 92
natale.iacobelli@gmail.com

- ❖ Risotto al profumo di primavera (non vegetariano)
- ❖ Risotto al Merlot ticinese con Trevisana e formaggella della Valle

LAVORGO

➤ Hotel Ristorante Defanti

Via Petronilla 81, 6746 Lavorgo
T. 091 865 14 34
defanti.hotel@bluewin.ch

- ❖ Risotto ai cinque gusti (anche vegetariano)

MONTE CARASSO

➤ **Ristorante Ostello Curzutt**

Via i Fracc 1, 6513 Monte Carasso

T. 091 835 57 23

curzutt@gastrosos.ch

- ❖ Risotto bicolore
- ❖ Risotto al Blu Ticinese e noci
- ❖ Risotto ai funghi porcini, luganighetta e zafferano

SEMENTINA

➤ **Ristorante Albergo Cereda**

Via Locarno 10, 6514 Sementina

T. 091 851 80 80

info@hotelcereda.ch

- ❖ Risotto Loto della Maggia al profumo di basilico, limone e pesce persico in crosta di cocco
- ❖ Risotto Loto della Maggia mantecato al formaggio Alpe Piora e alla birra Specialina Gottardo, terrina di coniglio lardellata e il suo jus



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

Iscrizioni per i locali
sempre aperte.



**BancaStato
è la Banca
di riferimento
in Ticino**

noi per voi

 **BancaStato**

LUGANESE E VALLI

LAMONE

➤ **Ristorante Sertà**

Via Sertà 6, 6814 Lamone
T. 079 218 07 93
info@serta.ch

- ❖ Risotto "Musso D.O.P" con pomodoro, filetti di triglia e gocce di basilico
- ❖ Risotto "Musso D.O.P" al Merlot e luganighetta
- ❖ Risotto "Musso D.O.P" con curcuma, zucchine e prosciutto San Daniele

LUGANO

➤ **Antica Osteria del Porto**

Via Foce 9, 6900 Lugano
T. 079 193 91 80
adriana@anticaosteriadelporto.ch

- ❖ Risotto aglio olio peperoncino e moscardini
- ❖ Risotto finferli e ragout di anatra bianco

LUGANO

➤ **Hotel Delfino Lugano**

Via Cassarinetta 6, 6902 Lugano
T. 091 985 99 99
info@hoteldelfinolugano.ch

- ❖ Risotto "Loto" Terreni alla Maggia al Merlot con medaglioni di quaglia disossata e farcita
- ❖ Perle di Carnaroli "Riso Gallo Gran Riserva" con lamelle di porcini e pistilli di zafferano Bio Collina D'Oro coltivato a Como

LUGANO

➤ **Ristorante Le Relais c/o Grand Hotel Villa Castagnola**

Viale Castagnola 31, 6906 Lugano
T. 091 973 25 55
info@villacastagnola.com

- ❖ Risotto Carnaroli, melanzane affumicate, cozze, origano

LUGANO

➤ **Ristorante La Rucola c/o Grand Hotel Villa Castagnola**

Viale Castagnola 31, 6906 Lugano
T. 091 973 25 55
info@villacastagnola.com

- ❖ Risotto con gamberoni mantecato al lime

LUGANO

➤ **Osteria Trani**

Via Cattedrale 12, 6900 Lugano
T. 091 922 05 05
info@trani.ch

- ❖ Risotto alle cozze, lime e bottarga
- ❖ Risotto al Merlot mantecato al Castelmagno con croccante di pancetta e timo

PARADISO-LUGANO

➤ **Osteria Calprino**

Via Carona 28, 6900 Paradiso-Lugano
T. 078 240 33 33
contatto@osteria-calprino.ch

- ❖ Risotto con lucciopeca e chanterelle
- ❖ Risotto con "La novena della Rita"

MELIDE

➤ Ristorante Cala Melide

Via alla Bola 12, 6815 Melide
T. 091 226 16 99
info@calamelide.ch

- ❖ Risotto alla zucca Delica con formaggio del Gottardo e liquirizia
- ❖ Risotto nella forma di Grana con mascarpone e lamponi

MELIDE

➤ Le Lac Restaurant

Lungolago Giuseppe Motta 9, 6815 Melide
T. 091 649 70 41
info@lachotel.ch

- ❖ Risotto con caviale di lago
- ❖ Risotto al limone e bufala

MORCOTE

➤ Ristorante della Torre

Riveta da la Tor 1, 6922 Morcote
T. 091 996 26 36
info@ristorantedellatorre.ch

- ❖ Risotto alla Margherita (risotto al pomodoro con burattina, pesto di basilico e pane tostato)
- ❖ Risotto al caprino fresco con centrifuga di sedano mela e lime, crudité di gambero, capperi fritti e menta piperita

Lac Hotel

Le Lac Restaurant

Champagne & fine food

Un Boutique Hotel in uno scenario pittoresco



www.lachotel.ch / www.laclacrestaurant.ch
079 911 82 59 / +41 91 649 70 41
Lungolago Giuseppe Motta, 9 6815 Melide, Svizzera




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

PONTE TRESA

➤ **Baia Ristorante Panoramico**

Via Lugano 18, 6988 Ponte Tresa

T. 091 611 27 00

info@tresabay.ch

- ❖ Risotto alla zucca mantecato con pestata di lardo e rosmarino
- ❖ Risotto alla trota affumicata e limone
- ❖ Risotto ai funghi porcini con granella di bacon
- ❖ Risotto ai mirtilli con fonduta di caprino
- ❖ Risotto al pomodoro e basilico con burrata

SONVICO

➤ **Grotto Arla da Covin**

Via Madonna d'Arla, 6968 Sonvico

T. 091 943 21 37

ibekki@outlook.com

- ❖ Risotto al pecorino di Rosone e pancetta croccante
- ❖ Risotto al Taleggio
- ❖ Risotto ai funghi porcini

VITOGAZ



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



RAPELLI.CH



Condividere il buono della vita

TESSERETE

> Ristorante Stazione

Via Pietro Fontana 12, 6950 Tesserete

T. 091 943 15 02

besomi.stazione@ticino.com

- ❖ Risotto al Merlot con crema di Gorgonzola e pera caramellata
- ❖ Risotto ai gamberetti, pomodoro fresco concassé e straccetti di mozzarella di bufala

VIGANELLO

> Ristorante Piccolo Vigneto

Al Roccolo 19, 6962 Viganello

T. 091 972 39 85

info@piccolo-vigneto.ch

- ❖ Risotto allo zafferano con ossobuco di vitello ai piccoli ortaggi
- ❖ Risotto alle erbe aromatiche, carpaccio di manzo e funghi porcini



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

Iscrizioni per i locali sempre aperte.

LA “CARTA REGALO” DI GASTROTICINO

Lunch-Check: un regalo “ticinese” sempre gradito per privati e aziende



- FACILE DA USARE
- SENZA SCADENZA
- SPENDIBILE PER ORA IN OLTRE 200 RISTORANTI IN TUTTO IL CANTONE.

Regalate a familiari, amici, conoscenti e dipendenti la nuova Carta Regalo Lunch-Check che Gastro Ticino - in collaborazione con Réservé Media Group Sagl - utilizza per promuovere la gastronomia ticinese.

La Carta di GastroTicino con Lunch-Check è il regalo ideale per qualsiasi ricorrenza speciale: una promozione, un compleanno o un anniversario. Sarete sempre certi di fare un regalo di buon gusto. Anche le aziende hanno interessanti vantaggi se le utilizzano per i collaboratori.

MENDRISIOTTO E BASSO CERESIO

BALERNA

➤ Crotto dei Tigli

Viale Attilio Tarchini 53, 6828 Balerna

T. 091 683 30 81

crottodeitigli@bluewin.ch

- ❖ Risotto ai mirtilli e timo selvatico mantecato allo Zincarlin della Valle di Muggio
- ❖ Risotto zafferano, carpaccio di lingua di vitello, ristretto al cacao
- ❖ Risotto tartare di lucioperca e menta

CAPOLAGO

➤ Ristorante Fiore di Pietra

Ferrovia Monte Generoso, Via Lüera 1

T. 091 630 51 11

info@montegeneroso.ch

- ❖ Risotto carnaroli allo zafferano, luganighetta ticinese sbriciolata e cialdine di Sbrinz
- ❖ Risotto carnaroli al limone candito con tartare di pesce persico marinato al profumo di mare e gel al Gin Bisbino
- ❖ Risotto carnaroli mantecato all'aglio nero con straciatella ticinese del caseificio Ticino e pomodorini datterini confit



TICINO A TE

nostrano e genuino



I frutti del Ticino più vicini a te.



GUARDA IL VIDEO

e scopri i sapori genuini
della tradizione.



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.

TRATTORIA DELLA ZOCCA

- dal 1905 -

Corso S. Gottardo 103, 6830 Chiasso

tel. +41 (0) 91 223 68 30

info@trattoriadellazocca.ch
www.trattoriadellazocca.ch

chiuso il Lunedì

RISTORANTE SERPIANO sul Monte San Giorgio

Terrazza con vista sul Lago di Lugano
Cucina tipica locale, piatti vegetariani e vegani. Ampia scelta di vini locali. Location per eventi e banqueting.

APERTO TUTTE LE SERE

091 986 20 00
info@serpiano.ch
www.serpiano.ch
Serpiano



CASTEL SAN PIETRO

> Grotto Loverciano

Via ai Grotti 5, 6874 Castel San Pietro
T. 091 646 16 08
info@grottoloverciano.ch

- ❖ Risotto al Merlot e Luganighetta
- ❖ Risotto Williams con Gorgonzola e pere
- ❖ Risotto Campagnolo con zaferano, zucchine e pancetta croccante
- ❖ Risotto ai 4 formaggi con Gorgonzola, Taleggio, Parmigiano, formaggio della Valle di Muggio
- ❖ Risotto dell'orto con basilico e pomodorini

CHIASSO

> Ristorante Indipendenza

Via Bossi 2, 6830 Chiasso
T. 091 683 04 04
mariajose60@bluewin.ch

- ❖ Risotto alla birra scura e luganighetta della Val Mara
- ❖ Risotto alle mele e noci mantecato al Taleggio
- ❖ Risotto agli agrumi e salmone marinato da noi
- ❖ Risotto ai funghi porcini mantecato al formaggio dell'Alpe Predasca
- ❖ Risotto allo Zincarlin della Valle di Muggio e pinoli mantecato al miele

CHIASSO

> Trattoria della Zocca

Corso San Gottardo 103, 6830 Chiasso
T. 091 223 68 30
info@trattoriadellazocca.ch

- ❖ Risotto fichi e rosmarino
- ❖ Risotto al nero di seppia con pomodorini secchi e bottarga
- ❖ Risotto agli agrumi e cioccolato di Modica

Bisbino

You, Me and **Bio**



By **Bisbino** You, Me and **Bio**

Via dell'unione 5 / 6839 Sagno
info@bisbino.ch / www.bisbino.ch

MENDRISIO

➤ Antico Grotto Ticino

Via alle Cantine 20, 6850 Mendrisio
T. 091 646 77 97
info@grottoticino.ch

- ❖ Risotto alla zucca mantecato al Zincarlin dal Val da Mücc
- ❖ Risotto al pomodoro e melanzane fritte
- ❖ Risotto al vino rosso con rosmarino
- ❖ Risotto ai funghi porcini

MENDRISIO

➤ Grotto San Martino

Viale alle Cantine 30, 6850 Mendrisio
Tel. 091 646 53 12
info@grottosanmartino.ch

- ❖ Risotto pere e taleggio
- ❖ Risotto spinacino e formaggella di Nante
- ❖ Risotto giallo e porcini con cialda e vino rosso da mantecare nel piatto

MENDRISIO

➤ Ristorante Pizzeria Liceo

Via Agostino Maspoli 37, 6850 Mendrisio
T. 091 646 20 22
onustiigor@ticino.com

- ❖ Risotto alla luganighetta mantecato con formaggio dell'alpe Predasca
- ❖ Risotto alla Luganese con porri e cipolla mantecato con formaggio Emmental e Gruviera con saltimbocca alla romana

MENDRISIO

➤ Ristorante Pizzeria Stella

Via Stella 13, 6850 Mendrisio
T. 091 646 72 28
Info@stellamendrisio.ch

- ❖ Risottino al limone con pesce persico dorato
- ❖ Risotto con finferli, petali di speck e nocchie



TUTTO IL MONDO DEL RISO

Da anni Torricella è la simpatica marca del Ticino che consente ai ristoratori e ai loro clienti di gustare l'intero universo del riso. Per rafforzare ulteriormente la marca, Swiss Gastro Solutions convertirà tutto l'assortimento di riso nella marca Torricella.

- Passione, qualità svizzera e tradizione dal 1905
- Assortimento forte e coerente con una qualità del prodotto invariata
- Partnership pluriennali all'origine del riso
- Produzione sostenibile senza sprechi. Eventuali rotture vengono trasformate in farina di riso o mangime per animali.

Per il piacere del gusto e dell'arte culinaria. Per saperne di più:
Paolo Piccioni, Consulente di vendita, 079 918 52 62, paolo.piccioni@swissgastro solutions.ch
Katuscia Cirasuolo, Consulente di vendita, 079 830 30 96, katuscia.cirasuolo@swissgastro solutions.ch



swissgastro solutions.ch

IL NOSTRO ASSORTIMENTO

Torricezza è sponsor del Festival del Risotto e augura a tutti i partecipanti ogni successo con il nostro riso Carnaroli



TORRICELLA RISO CARNAROLI

Numero di articolo: 11007239000
Codice EAN: 7616500927162
Unità: 5kg



TORRICELLA RISO LONGGRAIN PARBOILED

Numero di articolo: 11007483000
Codice EAN: 7616500927186
Unità: 10 kg



TORRICELLA RISO LONGGRAIN PARBOILED

Numero di articolo: 110075240000
Codice EAN: 7616500927230
Unità: 25 kg



TORRICELLA RISO BASMATI

Numero di articolo: 110075170000
Codice EAN: 7616500927193
Unità: 10 kg



TORRICELLA RISO JASMIN

Numero di articolo: 110075200000
Codice EAN: 7616500927223
Unità: 10 kg



TORRICELLA RISO ARBORIO GRANRISOTTO

Numero di articolo: 110073890000
Codice EAN: 7616500927179
Unità: 5 kg



TORRICELLA RISOTTO D'ITALIA

Numero di articolo: 110073600000
Codice EAN: 7616500927254
Unità: 10 kg



TORRICELLA RISO SELVATICO MIX

Numero di articolo: 110075020000
Codice EAN: 7616500927209
Unità: 10 kg



TORRICELLA FARINA DI RISO TYP 150.000

Numero di articolo: 110075030000
Codice EAN: 7616500925574
Unità: 5 kg



FARINA DI RISO BIO 150.000

Numero di articolo: 101914280000
Codice EAN: 7613063003470
Unità: 25 kg



SEMOLA DI RISO TYP 400.150

Numero di articolo: 101914180000
Codice EAN: 7616500925557
Unità: 25 kg



swissgastro solutions.ch

MERIDE

➤ Osteria La Guana

Via ala Caraa 8, 6866 Meride

T. 091 646 47 91

info@osterialaguana.ch

- ❖ Risotto ai funghi porcini e animelle
- ❖ Risotto bianco al Parmigiano affumicato, gamberi d'acqua dolce e lime

MORBIO SUPERIORE

➤ Ristorante Lattecaldo

Via Lattecaldo 1, 6835 Morbio Superiore

T. 091 684 12 40

info@ristorantelattecaldo.ch

- ❖ Risotto carnaroli gamberi, zucchine e lime
- ❖ Risotto "Romeo & Giulietta" - Carnaroli sfumato al Valpolicella Ripasso mantecato con Asiago Monte Veronese DOP

SAN PIETRO DI STABIO

➤ Ristorante Montalbano by Mirko Rainer

Via Montalbano 34c, 6854 San Pietro di Stabio

T. 091 647 12 06

info@ristorasntemontalbano.ch

- ❖ Risotto con primizie di stagione, foglie di fico, zenzero e lemongrass

SERPIANO

➤ Ristorante Hotel Serpiano

Via Serpiano, 6867 Serpiano

Tel. 091 986 20 00

info@serpiano.ch

- ❖ Risotto alla Novena Blu del Caseificio di Rita con zucchine, aspreto al lampone e gocce di brasato, sfumato allo spumante Marcperler della Cantina Agriloro
- ❖ Risotto al gamberone e paglierino di porro fritto sfumato alle bollicine Bio



Quality



Il re dei funghi

I funghi porcini conquistano per il loro delicato, ma allo stesso tempo, intenso aroma di noci. Non è più necessario andare nei boschi per raccogliere i funghi: grazie alla nostra marca propria Quality, i porcini secchi raffinanò il classico risotto donandogli un gusto particolarmente aromatico.

transgourmet.ch/quality



GASTRO**TICINO**



In Canton Ticino, la ristorazione è

www.gastroticino.ch

www.gastroformazione.ch

www.ristoranti.ch

www.ticinoatavola.ch

RÉSERVÉ
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 vogliano partecipare alle due iniziative possono telefonare al numero +41 91 961 83 11 o inviare una e-mail a ticinoatavola@gastroticino.ch.

Ticino a Tavola
fatto in casa
Fait maison
Hausgemacht

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

GLI SPONSOR

GASTRO TICINO

GASTRO LAGOMAGGIORE E VALLI

ASCONA
LOCARNO



Città
di Locarno

TRANS
GOURMET
PRODEGA

TIPACK
group



TICINO A TE

Ticino
a Tavola
fatto
in casa

SWICA

BancaStato



VITOGAZ

Amaro
GENEROSO
BIO

Cetra
Alimentari

TORRICELLA

fizzy
gazzosa ticinese

SES
Società Elettrica Sopracenerina

RÉSERVÉ
MAGAZINE

Your friendly Info-points

ascona-locarno.com



Ascona



WELLNESS
Destination



FAMILY
Destination

Ascona
Viale Papio 5
Avegno
Via Vallemaggia 10
Brissago
Via Leoncavallo 25

Locarno-Muralto
Stazione FFS/SBB/CFF
Tenero
Via Brere 3a
Vira Gambarogno
Via Cantonale 29



Le Ricette





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 capasante 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. Scattare solo a fine cottura del riso a fiamma viva il corallo delle capasante. 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.

LA NOSTRA ENERGIA

SES

Società Elettrica Sopracenerina



Scopri di più!



Rosario
Coordinatore installazioni
e metering

PER VOI



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 FREDDO CON BOTTARGA E CAVIALE DI LAGO

di Luca Torricelli,
chef Le Lac Restaurant, Melide

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

280 gr di riso Carnali di ottima qualità; 1 stecca di lemongrass; 15 foglie di kaffir lime; 100 gr di crème fraîche; 30 gr erba cipollina; olio extravergine di oliva qb; pepe bianco fresco a piacere; caviale di lago a piacere; bottarga di lago a piacere.

PREPARAZIONE

Preparare un brodo mettendo 1l di acqua a bollire per circa 20 minuti con 8 gr di sale, la stecca di lemongrass e le foglie di kaffir lime.

Tostare il riso e portare a cottura col brodo precedentemente preparato, avendo cura di tenere il riso molto al dente in maniera tale che una volta raffreddato sia ancora ben consistente. Raffreddare il riso cotto al dente. Tagliare l'erba cipollina in rondelle finissime. Condire la crème fraîche con olio extra vergine delicato, erba cipollina e una macinata di pepe bianco fresco.

Una volta raffreddato il risotto, mantecare con la crème fraîche e la bottarga di lago. Disporre nel piatto e finire con il caviale di salmerino, erba cipollina, bottarga di lago e olio extravergine.

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. Adagiarsi 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.

fizzy
gazzosa ticinese

**LA CHICCA
A OGNI
PORTATA**



RISOTTO AL LIMONE CON LUCIOPERCA

Ricetta tradizionale del Ristorante Stazione, Intragna

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.



RISOTTO AI MIRTILLI CON BÜSCION DI CAPRA

di Peter Heidelberger,
Ristorante & Albergo Alla Capanna, Monte Comino (Verdasio)

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g di riso per risotti (ad es. Carnaroli); 1 cipolla; 1 cucchiaino di olio d'oliva; 2 dl di Merlot bianco; 8 dl di brodo vegetale; 1 foglia di alloro; 200 g di mirtilli; 40 g di burro; 40 g di parmigiano grattugiato; 50 ml di panna; 2 büscion di Capra; 1 rametto di timo fresco.

PREPARAZIONE

Tagliare finemente le cipolle e soffriggerle nell'olio d'oliva. Aggiungere il riso e soffriggere brevemente finché il riso non diventa traslucido. Deglassare con il vino bianco e far bollire quasi completamente. Deglassare con un po' di brodo. Aggiungere la foglia di alloro. Versare gradualmente il brodo. Fare sobbollire lentamente per 15 minuti, mescolando delicatamente con un cucchiaino di legno di tanto in tanto; togliere la foglia di alloro. Aggiungere metà dei mirtilli e finire di cuocere il risotto al dente, aggiungendo il brodo rimanente e mescolando continuamente, deve avere una consistenza cremosa. Incorporare il burro, il formaggio grattugiato e la panna, e aggiungere i restanti mirtilli.

Mettere il risotto in un piatto fondo, adagiare su ognuno mezzo büscion tagliato a quarti e guarnire con foglie e rametti di timo freschi e spuntati.



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 dl 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.

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 ALLO ZAFFERANO, LUGANIGHETTA TICINESE SBRICCIOLATA E CIALDINE CROCCANTI DI SBRINZ

Ristorante Fiore di Pietra, Monte Generoso

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g di riso Carnaroli; 250 g di luganighetta; 1 l di brodo vegetale; 70 g di burro; 20 cl di vino bianco; 4 g di zafferano; 80 g di Sbrinz.

PREPARAZIONE RISOTTO

Tostare il riso (tostatura a secco). A tostatura ultimata, sfumare con il vino bianco e lasciar asciugare. Iniziare a bagnare con brodo caldo e rabboccare mano a mano fino al raggiungimento della cottura (16/17 min.)

A fuoco spento, aggiungere poi lo zafferano, la luganighetta e mantecare con il burro, poi il formaggio, mischiando energicamente "all'onda". Assaggiare e aggiustare di sale e pepe, lasciar riposare 1 minuto. Impiattare disponendo 4 cialde sul risotto e servire ben caldo.

PREPARAZIONE CIALDE

70 gr di Sbrinz, 30 gr di Grana.
Mischiare i due formaggi, disporre su un piattino con carta forno sotto, dare la forma desiderata e mettere al microonde per circa 1min, fino a che non sfrigola. Ritirare e lasciar raffreddare per rendere le cialde croccanti.



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

FACCIAMO SEMPRE DI PIÙ PER VOI?

PERCHÉ LA SALUTE
È TUTTO

SWICA

SWICA non solo offre soluzioni assicurative di prim'ordine, ma è anche un partner affidabile per tutte le questioni inerenti alla sua salute. Siamo sempre a vostra disposizione personalmente.

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



Condividere
il buono della vita