



Caseificio Agroval Airolò

# 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 il Centro di Competenze Agroalimentari Ticino (CCAT), l'Unione Contadini Ticinesi e la grande distribuzione, vuole favorire la conoscenza e l'utilizzo dei prodotti ticinesi nella ristorazione. In questo senso, i ristoranti, produttori e distributori che vogliono partecipare al progetto possono telefonare al numero +41 91 961 83 11 o inviare una e-mail a [ticinoatavola@gastroticino.ch](mailto:ticinoatavola@gastroticino.ch). "Ticino a Tavola" prevede che i ristoranti che credono nel terroir ticinese tengano in carta tutto l'anno quattro piatti e/o un menu (che variano in base alle necessità o stagioni) preparati con prodotti ticinesi ▼ (sono previste eccezioni quando l'impegno a favore dei prodotti e/o dei vini

**del territorio giustifica un'offerta diversa dal disciplinare);** piatti che il buongustaio può abbinare a vini del nostro Cantone.

In un'epoca nella quale la globalizzazione rischia 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 scoprirle. A questo proposito, è possibile individuare i ristoranti che partecipano all'iniziativa su questa guida, o consultando il sito [ticinoatavola.ch](http://ticinoatavola.ch).

■ Es handelt sich nicht um eine Ausstellung, sondern um ein Projekt, das die Tessiner Agrarprodukte und Restaurants, die diese für ihre traditionellen oder innovativen Gerichte verwenden, dauerhaft, sprich täglich, in den Mittelpunkt rückt. Die Initiative «Ticino a Tavola» (Tessin zu Tisch) gehört zu GastroTicino; ein

Projekt, das darauf abzielt – mittels der Zusammenarbeit mit dem Tessiner Kompetenzzentrum für Agrarprodukte (CCAT), dem Tessiner Bauernverband und den Grossverteilern – die Kenntnisse und den Verbrauch von Tessiner Produkten in der Restauration zu fördern.

In diesem Sinne können Restaurateure, Produzenten und Vermarkter, welche an dem Projekt teilnehmen wollen, sich unter der Nummer +41 91 961 83 11 melden oder per E-Mail an [ticinoatavola@gastroticino.ch](mailto:ticinoatavola@gastroticino.ch) Kontakt aufnehmen. «Ticino a Tavola» sieht vor, dass die Restaurateure – die an die Region Tessin glauben – ganzjährig in ihrer Karte vier Gerichte und/oder ein Menü anbieten (nach Bedarf oder Saison angepasst), die mit Tessiner Produkten zubereitet werden ▼ **(es sind Ausnahmen vorgesehen, wenn der Einsatz für die Produkte und/oder Weine aus der Region ein anderes Angebot als vorgesehen rechtfertigt)**;

Gerichte, die der Gourmet mit Weinen aus unserem Kanton verbinden kann.

In einer Zeit, in der wir aufgrund der Globalisierung riskieren, dass sich nicht nur die Geschmäcker, sondern auch die Traditionen vereinheitlichen, präsentiert sich «Ticino a Tavola» wie ein Schlüssel, der die Türen zur Wertschätzung der Vielfalt der Agrarprodukte unseres Kantons öffnet. Er wird demjenigen geschenkt, der den Wunsch und den Willen hat, sie zu entdecken. Diesbezüglich ist es auch möglich, alle Restaurants, die an der Initiative teilnehmen, direkt über [ticinoatavola.ch](http://ticinoatavola.ch) abzufragen.

■ ■ Il ne s'agit pas d'un festival, mais d'un projet qui souhaite valoriser de façon durable, chaque jour de l'année, les produits agroalimentaires tessinois et les restaurants qui les utilisent pour cuisiner des plats traditionnels ou innovants. L'initiative "Ticino a Tavola" ("le Tessin à table") est organisée par GastroTicino: un projet qui, à travers la collaboration avec le Centre de compétences agroalimentaires du Tessin (CCAT), l'Union des paysans tessinois et la grande distribution, veut favoriser la connaissance et l'usage des produits tessinois dans la restauration. À cet égard, les restaurateurs, producteurs et distributeurs souhaitant participer au projet peuvent téléphoner au numéro +41 91 961 83 11 ou envoyer un e-mail à [ticinoatavola@gastroticino.ch](mailto:ticinoatavola@gastroticino.ch). "Ticino a Tavola" prévoit que les restaurateurs qui croient au terroir tessinois proposent toute l'année sur leur

carte quatre plats et/ou un menu (variant en fonction des besoins ou des saisons) préparés avec des produits tessinois ▼ **(des exceptions sont prévues lorsque l'engagement en faveur des produits et/ou des vins du terroir justifie une offre différente de celle du cahier des charges)**, que les gourmets peuvent accompagner de vins de notre canton.

À une époque où la mondialisation risque d'aplatir non seulement les saveurs, mais aussi les traditions, "Ticino a Tavola" se présente comme la clé ouvrant la porte à une valorisation des trésors agroalimentaires que notre canton offre à ceux qui ont l'envie et le désir de les découvrir. À ce propos, il est possible de connaître les restaurants qui participent à cette initiative en consultant ce guide ou le site [ticinoatavola.ch](http://ticinoatavola.ch).



It's not meant to be a fair, but a project aimed at sustainably promoting agri-food products grown in Ticino and restaurateurs who use them as a basis for traditional or innovative recipes throughout the year. "Ticino a Tavola" is an initiative launched by GastroTicino with the aim of increasing the knowledge and the use of typical goods from Ticino in the restaurant industry, including through collaborations with the Centre of Agro-Food Competence Ticino (CCAT), UCT (Ticino farmers' union), and large retailers. Restaurateurs, manufacturers, and retailers interested in taking part in the project can either call +41 91 961 83 11, or send an e-mail to [ticinoatavola@gastroticino.ch](mailto:ticinoatavola@gastroticino.ch). "Ticino a Tavola" is calling for restaurateurs who believe in the terroir of Ticino to keep four dishes and/or a set menu of the day (which will vary depending on requirements and seasonal availability) made with local products on the menu throughout the year ▼ **(exceptions can be made when the commitment to favouring local products and/or wines justifies offering something different)**; these should be dishes foodies can pair with one of the many wines from Ticino.

At a time when not only flavours, but also traditions are at risk of being flattened out by globalization, "Ticino a Tavola" opens the door to promoting the agricultural treasures our Canton has to offer those who want to discover them. To this end, you can find the restaurants and grottos participating in the initiative in this guide or on the website [ticinoatavola.ch](http://ticinoatavola.ch). ●



# Fatto in casa

*Hausgemacht*

*Fait maison*

*Home-made*

■ ■ Interesse e commenti positivi per “Fatto in casa”, l’iniziativa lanciata da GastroTicino e Ticino a Tavola. L’iniziativa valorizza i ristoranti che già preparano, lavorano e cuociono tutto in casa! Le iscrizioni a “Fatto in casa” sono sempre aperte; gli esercenti che fossero interessati ad aderire possono scaricare i documenti dal sito [fattoincasaticino.ch](http://fattoincasaticino.ch)!

■ ■ Die von Gastro Ticino und Ticino a Tavola lancierte Initiative „Hausgemacht“ erweckt Interesse und verzeichnet positive Kommentare. Die Initiative wertet jene Gaststätten auf, in welchen schon jetzt alle Gerichte im Lokal vorbereitet, bearbeitet und gekocht werden! Anmeldungen zur Teilnahme an „Hausgemacht“ sind jederzeit möglich; Gastwirte, die an einer Beteiligung interessiert sind können die Dokumente von der Webseite [fattoincasaticino.ch](http://fattoincasaticino.ch) herunterladen!

■ ■ Des intérêts et des commentaires positifs pour “Fait maison”, l’initiative lancée par GastroTicino et Ticino a Tavola. L’initiative valorise les restaurants qui préparent, travaillent et cuisinent déjà tout dans leur cuisine! Les inscriptions à “Fait maison” sont toujours ouvertes; les restaurateurs intéressés à adhérer au projet peuvent télécharger les documents sur le site [fattoincasaticino.ch](http://fattoincasaticino.ch)

■ ■ Interest in and positive feedback on “Home-made”, the project launched by GastroTicino and Ticino a Tavola. It highlights the worth of restaurants that already prepare and cook food in the restaurant’s kitchen! Enrollment to “Home-made” is open on an ongoing basis. Those who are interested in enrolling can download the relative documents from [fattoincasaticino.ch](http://fattoincasaticino.ch)! ●

*Prodotti tipici ticinesi*

# Cereali e riso

*Getreide und der Reis*

*Céréales et riz*

*Cereals and rice*

■ ■ Distese di grano a perdita d'occhio? No, in Ticino la coltivazione dei cereali e del riso è di nicchia, con alcune eccellenze che fanno la gioia dei buongustai. Eccone alcune.

## **L'affascinante rilancio delle farine locali**

Per quanto concerne le farine, negli ultimi due decenni Paolo Bassetti ha avuto un ruolo decisivo avviando diversi progetti di rilancio. Nel 2000, riprende a suo rischio e responsabilità il progetto "Mais per polenta ticinese" iniziato nel 1998 e frutto di prove condotte presso il Centro di Cadenazzo delle Stazioni federali di ricerche agronomiche. La farina per polenta ticinese viene così prodotta e commercializzata in modo professionale e l'azienda si occupa in questi primi anni di ampliarne la sua diffusione. Parallelamente sin dai primi anni si diversifica la produzione e alla farina per polenta vengono affiancati ulteriori prodotti, in ordine cronologico: il grano saraceno BIO (2002), la farina per polenta Rosso del Ticino (2004), il grano saraceno PI (2005) e nel 2006 la farina di castagne ticinesi. Il progetto per la reintroduzione del Mais Rosso Ticino, in particolare, è iniziato nel 2002 grazie ai semi recuperati da Pro Specie rara negli anni '70-'80 da anziani che lo coltivavano ancora per il proprio fabbisogno. Dal 2004 è iniziata la coltivazione in aziende biologiche ticinesi per la produzione di farina da polenta. Attualmente la gamma va da quella classica di mais giallo a quella con grano saraceno, alla farina da polenta gialla precotta a quella di mais rosso e quella di mais nero o "corvina", che dà alla polenta cotta un gradevole e curioso colore violaceo. Info: [basset-ti.ch](http://basset-ti.ch).

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 delle varie zone del Cantone, fiocchi per la prima colazione, ma anche le paste frolle della Val Bedretto e la Spampezia leventinese. Altri prodotti che si trovano in Ticino a base di farine sono i fiocchi di castagne, i pizzoccheri ticinesi, i grani di mais per pop-corn o per polenta, castagne seche, gallette e molto altro ancora.



Farina Bóna

## **Da antichi mulini la "Farina Bóna"**

A partire dal mais è prodotta in Valle Onsernone la tradizionale "Farina Bóna", ottenuta macinando finemente la granello precedentemente tostata; un prodotto molto versatile - la cui riscoperta la si deve alla passione di Ilario Garbani Marcantini in collaborazione con il Museo Onsernonese - che si presta alla preparazione di molte pietanze che vanno dalla pasta al gelato, dai biscotti alle gallette, dalla minestra alla birra. In passato la Farina Bóna integrava quotidianamente la dieta degli Onsernonesi accompagnata con latte, acqua o vino. Il cambiamento delle abitudini alimentari intervenuto nel secondo dopoguerra ne fece diminuire progressivamente l'importanza. La produzione venne poi completamente abbandonata alla fine degli anni '60 (del Novecento), dopo la cessazione dell'attività degli ultimi mugnai onsernonesi (Annunciata Terribilini e Remigio Meletta). Le iniziative e le ricerche sviluppatasi in seguito al restauro del mulino di Loco, realizzato dal Museo Onsernonese nel 1991, sono riuscite a riportare alla memoria questo antico prodotto e a farne riprendere timidamente la produzione. Dieci anni più tardi la segnalazione nell'Arca del gusto di Slow Food e l'impegno di Ilario Garbani Marcantini con il coinvolgimento dell'istituto scolastico valterano hanno permesso di approfondirne la conoscenza storica, creare le premesse per un incremento della produzione e far conoscere la farina bóna al di là dei confini della Valle Onsernone. Oggi la Farina Bóna viene interamente prodotta a Vergeletto, mentre a Loco si macina il mais (non tostato) per la polenta.




Attualmente sono una decina i prodotti in vendita contenenti questa farina: ultime nate le "Galette bóna bóna" dette anche "Galett de Carlon". L'associazione Farina Bóna ha promosso un importante ripristino di campi coltivati a Russo fino agli anni Cinquanta con lo scopo di sviluppare nuovi prodotti. Info: farinabona.ch.

### **Il riso più a nord d'Europa**

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 ampliò la produzione coltivando il 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, e nella particolare filosofia aziendale. Proprio perché l'azienda è situata in uno dei paesaggi naturali più belli della Svizzera, tutto è coltivato nel rispetto della natura. Il riso è coltivato a secco: le piante vengono annaffiate solo quando necessario. In questo modo si risparmia acqua e da oltre 20 anni si garantisce il gusto inconfondibile del primo risotto coltivato nella Confederazione. L'azienda produce - rispettando i dettami della coltivazione integrata - anche vini premiati di diversi vitigni, grappe, gin e whisky, orzo e luppolo per la birra (anche di riso), così come grano duro e mais. Dalla Terreni alla Maggia proviene dunque anche il prodotto tradizion-

ale ticinese per eccellenza: una polenta integrale unica nel suo genere. Il mais - rosso, corvino, bianco e giallo - non solo viene coltivato nella tenuta, ma anche macinato in Ticino. La robustezza del grano duro permette di produrre penne, spaghetti e tagliatelle aromatizzate. Tutti prodotti che si possono trovare nell'elegante Enoteca alimentare nel cuore delle piantagioni sul Delta della Maggia ad Ascona. Info: terreniallamaglia.ch.

 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.

### **Die faszinierende Wiederbelebung lokaler Mehlsorten**

Was die Mehlsorten betrifft, spielte Paolo Bassetti in den vergangenen beiden Jahrzehnten eine entscheidende Rolle in verschiedenen Projekten zur Neubelebung der Sorten. Im Jahre 2000 übernahm er auf eigenes Risiko und eigene Verantwortung das Projekt «Mais per polenta ticinese» (Mais für Tessiner Polenta), das 1998 ins Leben gerufen wurde und das Ergebnis von Versuchen war, die im Zentrum der eidgenössischen Stationen für agronomische Forschung in Cadenazzo durchgeführt wurden. Auf diese Weise wird das Mehl für Tessiner Polenta professionell hergestellt und in Verkehr gebracht und das Unternehmen kümmert sich in diesen ersten Jahren darum, seine Verbreitung zu erhöhen.

Parallel dazu wird bereits ab den ersten Jahren die Produktion diversifiziert und zum Polentamehl kommen weitere Produkte, in chronologischer Reihenfolge: Echter Buchweizen BIO (2002), Mehl für Polenta «Rosso del Ticino» (2004), Echter Buchweizen PI (2005) und 2006 Tessiner Kastanienmehl.

Das Projekt zur Wiedereinführung von rotem Tessiner Mais wurde 2002 insbesondere dank Samen gestartet, die Pro Specie Rara in den 1970er bis 1980er Jahren von älteren Leuten beziehen konnte, die ihn noch für den Eigenbedarf anbauten. 2004 begann der Anbau in Tessiner Biunternehmen für die Produktion von Polentamehl. Derzeit bewegt sich die Produktpalette von klassischem gelben Mais zu Produkten mit Buchweizen, von gelber vorgekochter Polenta zu Polenta aus rotem Mais und Polenta aus schwarzem Mais oder «corvina», der der gekochten Polenta eine angenehme und interessante violette Farbe verleiht. Info: basset-ti.ch

Unter den verschiedenen handwerklichen Zubereitungen von Getreidederivaten können wir den Panettone mit dem Qualitätssiegel SMPPC (Vereinigung der Tessiner Bäckermeister, Pâtisseries und Confisseries) aufführen, die «Colomba», die für die verschiedenen Regionen des Kantons typischen Brote, die Frühstücksflocken, aber auch den Mürbeteig aus dem Val Bedretto und die «Spampezia leventinese». Weitere Tessiner Produkte auf Mehlbasis sind Kastanienflocken, Piz-zoccheri ticinesi, Maiskörner für Popcorn oder für Polenta, getrocknete Kastanien, Waffeln und vieles mehr.

### **«Farina Bóna» aus alten Mühlen**

Abgesehen vom Mais wird im Valle Onsernone das traditionelle «Farina Bóna» hergestellt, dieses Mehl entsteht, indem die vorher gerösteten Körner fein gemahlen werden; ein sehr vielseitiges Produkt – dessen Wiederentdeckung der Leidenschaft von Ilario Garbani Marcantini in Zusammenarbeit mit dem Museo Onseronese zu verdanken ist – das sich der Zubereitung vieler Gerichte verschrieben hat, die von Nudeln zum Eis, von Keksen zu Waffeln, von Suppe zu Bier reichen. In der Vergangenheit ergänzte das Farina Bóna täglich die Kost der Onserneser, begleitet von Milch, Wasser oder Wein. Die Änderung der Lebensmittelgewohnheiten im zweiten Weltkrieg führte dazu, dass seine Bedeutung allmählich nachliess. Die Produktion wurde anschliessend Ende der 1960er (des 20. Jhs.) vollständig aufgegeben, nachdem die letzten Müller aus Onsernone (Annunciata Terribilini und Remigio Meletta) ihre Tätigkeit eingestellt hatten. Durch die entstandenen Initiativen und Forschungen nach der Restaurierung der Mühle von Loco durch das Museo Onseronese im Jahr 1991 gelang es, dieses alte Produkt in Erinnerung zu rufen und seine Produktion vorsichtig wiederaufzunehmen. Zehn Jahre später ermöglichten die Erwähnung in Arca del gusto von Slow Food und der Einsatz von Ilario Garbani Marcantini unter Beteiligung des schulischen Instituts Vallerano eine entsprechende Vertiefung der historischen Erkenntnisse, die Schaffung der Voraussetzungen für eine Produktionssteigerung und eine Verbreitung der farina bóna jenseits der Grenzen des Valle Onsernone. Heute wird die Farina Bóna vollständig in Vergeletto hergestellt, während in Loco der Mais (nicht geröstet) für die Polenta gemahlen wird.

Momentan werden etwa zehn Produkte verkauft, die dieses Mehl enthalten: die neuesten sind «Galette bóna bóna» auch «Galett de Carlon».

Der Verband Farina Bóna hat bis in die 1950er Jahre die wichtige Wiederherstellung der Felder, die in Russo bebaut wurden, gefördert, mit dem Ziel, neue Produkte zu entwickeln. Info: [www.farinabona.ch](http://www.farinabona.ch).

### **Der nördlichste Reis Europas**

Er ist eine echte Kuriosität: der Reis, der in Europa am nördlichsten wächst. 1997 wurden die ersten Reispflanzen von der Firma «Terreni alla Maggia» aus Ascona auf einer Fläche von ca. 2 Hektar ausgesät. Ziemlich bald wurde die Produktion erweitert, indem auch die Sorte «Loto» angebaut wurde, die sich hervorragend für Risottos eignet. Das Geheimnis dieses Erfolgs liegt in der Beschaffenheit des Bodens, 197 m über dem Meeresspiegel, der niedrigste Punkt der gesamten Schweiz, und in der besonderen Unternehmensphilosophie. Gerade weil das Unternehmen seinen Sitz in einer der schönsten natürlichen Landschaften der Schweiz hat, wird alles im Einklang mit der Natur angebaut. Der Reis wird trocken angebaut: Die Pflanzen werden nur bei Bedarf bewässert. Auf diese Weise lässt sich Wasser sparen und der unverwechselbare Geschmack des ersten Risottos, das in der Eidgenossenschaft angebaut wurde, seit mehr als 20 Jahren bewahren. Das Unternehmen produziert – unter Beachtung der Vorgaben des integrierten Anbaus – auch prämierte Weine verschiedener Rebsorten, Grappa, Gin und Whiskey, Gerste und Hopfen für die Bierproduktion (auch Reis) sowie Hartweizen und Mais. Von Terreni alla Maggia stammt somit auch das traditionelle Tessiner Produkt par excellence: eine einzigartige Vollkornpolenta. Der Mais - roter, corvino Mais, weisser und gelber Mais – wird nicht nur vor Ort angebaut, sondern auch im Tessin gemahlen. Dank des robusten Hartweizens können Penne, Spaghetti und aromatisierte Tagliatelle hergestellt werden. Alle Produkte, die man in der eleganten Lebensmittelhandlung im Herzen der Plantagen am Maggia-Delta in Ascona finden kann. Info: [terreniallamaggia.ch](http://terreniallamaggia.ch).

■ ■ Des étendues de blé à perte de vue? Non, au Tessin la culture des céréales et du riz est de niche, avec quelques excellences qui font la joie des gourmets. En voici quelques-unes.

### **L'incroyable relance des farines locales**

En ce qui concerne les farines, Paolo Bassetti a eu un rôle décisif au cours des 20 dernières années, en mettant en place différents projets de

relance. En 2000, il reprend à ses propres risques et sous sa propre responsabilité le projet "Mais per polenta ticinese", lancé en 1998 et fruit d'essais réalisés au sein du Centre de Cadenazzo des stations fédérales de recherches agronomiques. La farine de polenta tessinoise est ainsi produite et commercialisée de façon professionnelle, et l'entreprise se charge, au cours de ces premières années, d'étendre sa distribution.

Parallèlement, la production se diversifie dès le début et d'autres produits viennent s'ajouter à la farine de polenta, comme, par ordre chronologique, le sarrasin BIO (2002), la farine de polenta rouge du Tessin (2004), le sarrasin PI (2005) et en 2006 la farine de châtaigne tessinoise.

Le projet pour la réintroduction du maïs rouge du Tessin a notamment été lancé en 2002 grâce aux graines récupérées par ProSpecieRara dans les années 70/80, auprès de personnes âgées qui le cultivaient encore pour leurs propres besoins. En 2004 a débuté la culture dans les exploitations biologiques tessinoises pour la production de farine de polenta. Actuellement, la gamme comprend la farine classique de maïs jaune, celle de sarrasin, mais aussi celle de polenta jaune précuite, celle de maïs rouge et enfin celle de maïs noir (appelée également "corvina"), qui donne à la polenta cuite une agréable et curieuse couleur violacée. Infos: [basset-ti.ch](http://basset-ti.ch).

Parmi les nombreuses préparations artisanales dérivées des céréales, nous pouvons citer le panettone avec le label qualité de la SMPPC (société des artisans boulangers, pâtisseries et confiseurs du canton du Tessin), la colombe, les pains typiques des différentes régions du canton, les flocons pour le petit-déjeuner, mais aussi les pâtisseries sablées du Val Bedretto et la "Spampezia" de la Léventine.

Les autres produits à base de farines qu'on trouve au Tessin sont les flocons de châtaigne, les pizzoccheri tessinois, les grains de maïs pour le pop-corn ou la polenta, les châtaignes sèches, les galettes et bien d'autres encore.

### **La "farina bóna" des anciens moulins**

Dans le Val Onsernone, la traditionnelle "farina bóna" est obtenue à partir du maïs, en moulant finement le grain précédemment torréfié. Il s'agit d'un produit très versatile, dont on doit la redécouverte à la passion d'Ilario Garbani Marcantini, en collaboration avec le Museo Onsernonese, qui se prête à la préparation de nombreux plats, comme les pâtes, la glace, les biscuits, les galettes, ou encore la soupe et la bière. Autrefois, la



"farina bóna" faisait partie de l'alimentation quotidienne des habitants d'Onsernone, accompagnée de lait, d'eau ou de vin. Le changement des habitudes alimentaires après la Seconde Guerre mondiale entraîne un déclin progressif de son importance. La production est ensuite complètement abandonnée à la fin des années 60, après que les derniers meuniers d'Onsernone (Annunciata Terribilini et Remigio Meletta) ont cessé leur activité. Les initiatives et les recherches qui se sont multipliées à la suite de la restauration du moulin de Loco par le Museo Onsernonese en 1991, ont permis de ramener à la mémoire cet ancien produit et de faire repartir timidement sa production. Dix ans plus tard, l'inscription à l'Arche du goût de Slow Food et les efforts d'Ilario Garbani Marcantini, avec l'implication de l'institut scolaire de la vallée, ont permis d'approfondir la connaissance historique de la "farina bóna", de créer les conditions d'une augmentation de sa production et de la faire connaître au-delà des frontières du Val Onsernone. Aujourd'hui, la "farina bóna" est entièrement produite à Vergeletto, tandis qu'à Loco le maïs (non torréfié) est moulu pour la polenta.


Actuellement, on compte une dizaine de produits en vente contenant cette farine, et notamment un nouveau, les "gallette bóna bóna", appelées aussi "Galett de Carlon". L'association Farina bóna a promu une importante restauration des champs cultivés à Russo jusqu'aux années 50, dans le but de développer de nouveaux produits. Infos: [farinabona.ch](http://farinabona.ch).



### **Le riz le plus nordique d'Europe**

Et puis une véritable curiosité: le riz qui pousse le plus au nord de l'Europe. En 1997, les premiers plants de riz sont semés sur un terrain d'environ 2 hectares de l'exploitation "Terreni alla Maggia", à Ascona. Très vite, la production s'étend à la culture du riz "Loto", excellent pour le risotto. Le secret de ce succès réside dans les caractéristiques du terrain, situé à 197 mètres au-dessus du niveau de la mer, le point le plus bas de toute la Suisse, et dans la philosophie particulière de l'entreprise. C'est justement parce que l'exploitation est basée au cœur d'un des paysages naturels les plus beaux de Suisse que tout est cultivé dans le respect de la nature. Le riz est cultivé à sec: les plants sont arrosés uniquement lorsque c'est nécessaire. Cette méthode permet d'économiser de l'eau et, depuis plus de 20 ans, elle garantit le goût inimitable du premier risotto cultivé dans la Confédération. L'entreprise produit également – en respectant les préceptes de la culture intégrée – des vins primés de différents cépages, des eaux-de-vie, du gin et du whisky, de l'orge et du houblon pour la bière (y compris de riz), ainsi que du blé dur et du maïs. Terreni alla Maggia produit donc le plat traditionnel tessinois par excellence: la polenta complète unique en son genre. Le maïs –

rouge, noir, blanc et jaune – est non seulement cultivé au sein de l'exploitation, mais il est aussi moulu au Tessin. La robustesse du blé dur permet de produire des pâtes aromatisées, comme les penne, les spaghetti et les tagliatelles. Tous ces produits sont en vente dans l'élégante cœnothèque alimentaire située au cœur des plantations sur le delta de la Maggia à Ascona. Infos: [terreniallamaggia.ch](http://terreniallamaggia.ch)

 Expanses of wheat as far as the eye can see? No, in Ticino grain and rice farming is a niche industry, producing a few speciality products for the enjoyment of gourmets. Here are just a few of them.

### **The fascinating revival of local flours**

When it comes to flour, Paolo Bassetti has played a decisive role over the last two decades, launching several revival projects. In 2000, at his own risk and under his own responsibility, he took on the project "Corn for Ticino polenta", which had been launched in 1998 and was the result of tests conducted at the Cadenazzo Centre of the Federal Agronomic Research Stations. The project ensures that the flour for ticinese polenta is produced and marketed professionally and the company undertook to expand the market for it



in these early years. At the same time, production was diversified right from the beginning and other products were added in addition to polenta flour, in chronological order: organic buckwheat (2002), Rosso del Ticino polenta flour (2004), PI buckwheat (2005), and traditional Ticino chestnut flour (2006).

The project for the reintroduction of Ticino Red Corn, in particular, was launched in 2002 thanks to the seeds recovered by ProSpecieRara in the 1970s and 1980s from elderly people who still cultivated it to meet their own needs. Organic farms in Ticino began growing grains for the production of polenta flour in 2004. Currently, the assortment ranges from the classic polenta flour made from yellow corn to buckwheat flour, pre-cooked yellow polenta flour, red corn flour, and flour made from black or "corvina" corn, which gives the cooked polenta a pleasant and unusual purple colour. Info: [basset-ti.ch](http://basset-ti.ch)

The numerous artisanal baked goods made from locally-grown grains include panettone with the SMPPC (Association of Master Bakers of Canton Ticino) quality label, colomba Easter cake, typical breads from various parts of the canton, and breakfast flakes, as well as shortcrust pastry from Val Bedretto and Spamezia pastry from the Leventina region. Other flour-based products found in Ticino include chestnut flakes, Ticino pizzoccheri buckwheat pasta, corn kernels for popcorn or polenta, dried chestnuts, crackers, and many more.

### ***"Farina Bóna" from ancient mills***

The traditional "Farina Bóna" ("good flour") is made from corn in Valle Onsernone by finely grinding the grain after it has been roasted. This highly versatile product has been rediscovered thanks to Ilario Garbani Marcantini's passion for it, in collaboration with the Onsernone Museum, and can be used to make numerous dishes ranging from pasta to ice cream, from biscuits to crackers, from soup to beer. In the past, Farina Bóna was part of the everyday diet of the people of Onsernone, who had it with milk, water, or wine. As the eating habits of the population changed in World War II, the importance of Farina bóna gradually faded. Production of the flour was fully abandoned at the end of the 1960s, when the last millers in Onsernone (Annunziata Terribilini and Remigio Meletta) retired. The initiatives and research carried out following the restoration of the Loco mill by the Onsernone Museum in 1991 succeeded in reviving the memory of this

ancient product and in slowly restoring production of it. Ten years later, thanks to being listed in Slow Food's Ark of Taste and to Ilario Garbani Marcantini's commitment, with the involvement of the Onsernone school, it has been possible to deepen the historical knowledge of this product and lay the foundations for increasing production of Farina bóna and promoting it even beyond the borders of the Onsernone valley. Today, Farina Bóna is entirely produced in Vergeletto, while (unroasted) corn for polenta is ground in Loco.

Currently, there are about ten products on sale that contain this flour, with the latest addition being "Galette bóna bóna" crackers, also known as "Gallett de Carlon". The Farina Bóna association has promoted a major project to restore the fields in Russo that were used for growing crops until the 1950s, with the aim of developing new products. Info: [farinabona.ch](http://farinabona.ch).

### ***The northernmost rice in Europe***

And then there is a real curiosity: the rice variety that grows the furthest north in Europe. The first rice plants were sown in 1997 on about 2 hectares of land belonging to the "Terreni alla Maggia" farm in Ascona. Production was soon expanded to include "Loto" rice, which is excellent for risottos. The secret of this success lies in the properties of the terrain itself, which is located at 197 meters above sea level, the lowest point in all of Switzerland, and in the farm's unique philosophy. Precisely because the farm is located in one of the most beautiful natural landscapes in Switzerland, everything is cultivated with respect for nature. The rice is grown "dry": the plants are only watered when necessary. This saves water and has guaranteed the unmistakable flavour of the first risotto rice grown in the Confederation for over 20 years. Following the principles of integrated farming, the farm also grows award-winning wines of various varieties, grappa, gin and whiskey, barley and hops for beer (including rice beer), as well as durum wheat and corn. Terreni alla Maggia thus also produces the traditional Ticino product par excellence: a unique wholegrain polenta. The corn of various varieties - red, corvina, white, and yellow - is not only grown on the farm, but also ground in Ticino. The robustness of durum wheat makes it suitable for producing flavoured penne, spaghetti, and tagliatelle: all products that can be found in the elegant Enoteca alimentare shop and wine bar in the heart of the plantations on the Maggia delta in Ascona.

Info: [terreallamaggia.ch](http://terreallamaggia.ch). ●



*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 bacciate 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'immane 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 che sposano carni e formaggi. Scegliere gli ortaggi e la frutta ticinese e di stagione, non solo permette di apprezzare il gusto e la genuinità di prodotti raccolti da poche ore, ma signi-

fica anche tutelare e valorizzare il paesaggio, garantendo il futuro alle aziende orticole.

■ ■ In einer Zeit, in der alles globalisiert wird (inklusive des Geschmacks), interessiert den Konsumenten die kurze Nahrungskette immer mehr. Er schenkt Produkten vermehrt Beachtung, die gesund und Ausdruck der Region sind, aus der sie stammen. Im Sottoceneri und in der Magadinoebene, auf freiem Feld oder in modernen Gewächshäusern wachsen Tomaten (das führende Gemüse unseres Kantons), Zucchetti, Salate, Auberginen, Karotten, Kartoffeln, Blumenkohl und viele andere von der Sonne des Tessins geküsste Gemüsesorten. Der Vorzug unseres Gemüses ist nicht nur der authentische Geschmack, sondern auch seine Unverfälschtheit (ohne GVO und unter Verwendung von umweltschonenden Anbaumethoden) und die Frische eines sonnigen Gemüsegartens, der dem natürlichen 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 andere Gärten werden – ausser von den nicht

wegzudenkenden Reben – auch noch von Kirsch-, Feigen- und Kakibäumen geziert. Neben den nach Hausfrauenart produzierten Konfitüren, Gelees und Kompotten lohnt es sich, auch den in Senfsauce eingelegten Gemüsesorten und Früchten Beachtung zu schenken. 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.

■ ■ À une époque où tout est mondialisé, y compris le goût, le consommateur est de plus en plus attentif à la chaîne alimentaire courte, et recherche des produits sains et caractéristiques du territoire dans lequel ils sont cultivés. Dans le Sottoceneri et la plaine de Magadino, en plein champ ou dans des serres modernes, poussent des tomates (légume leader de la production cantonale), des courgettes, des salades, des aubergines, des carottes, des pommes de terre, des choux-fleurs et bien d'autres légumes gorgés du soleil du Tessin. La valeur des légumes locaux ne réside pas seulement dans leur saveur authentique, mais aussi dans leur pureté (absence d'OGM et emploi de méthodes de culture respectueuses de l'environnement) et dans la fraîcheur d'un potager ensoleillé qui suit le lent changement des saisons. La production de fruits est également de niche, en particulier les poires et les pommes, à partir desquelles on obtient un excellent jus, et les petites cultures de fraises et de myrtilles; dans beaucoup de potagers et jardins, où les pieds de vigne sont incontournables, il est fréquent que les cerisiers, les figuiers et les arbres à kaki colorent les saisons. Outre les confitures, gelées et compotes artisanales et maison, les moutardes de légumes et de fruits qui se marient parfaitement avec les viandes et les fromages sont à découvrir. Choisir des fruits et légumes tessinois et de saison permet non seulement d'apprécier le goût et l'authenticité des produits récoltés quelques heures auparavant, mais signifie aussi protéger et valoriser le paysage, en garantissant l'avenir des exploitations horticoles.



🇬🇧 In a world where everything is globalized, including our taste buds, consumers are increasingly seeking out products with a short supply chain, full of goodness and typical of the region where 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, including tomatoes (the most common vegetable grown in the canton), courgettes, lettuces, aubergines, carrots, potatoes, and cauliflowers. The local produce is not only prized for its authentic flavour, but also its naturalness (it is 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-growing sector, especially apples and pears (both of which can be turned into wonderful juice), as well as small strawberry and blueberry crops; in many gardens, the omnipresent grape vines are often grown alongside cherry, fig, and persimmon trees, with colours that change with the seasons. As well as traditional handmade jams, jellies, and compotes, the fruit and vegetable mustards are also worth investigating and go well with 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 also helps to protect and enhance the landscape, guaranteeing growers a prosperous future. ●

*Prodotti tipici ticinesi*

# 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 seccare le castagne: dalle selve castanili erano portate nelle "grà", 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 bollite 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 unangetastet. Und heu-



te 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", petites bâ-

tisses 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. ●

**Ticino**  
**a Tavola**  
**fatto**  
**in casa**



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



[www.ticinoatavola.ch](http://www.ticinoatavola.ch)

*Prodotti tipici ticinesi*

# 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, cavallo, 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 zampono 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.

Senza dimenticare i Cicitt, salsicce di capra da arrostitire molto lunghe e sottili, originarie delle Valli del Locarnese e uno dei tre Presidi di Slow Food.

■ ■ Eine der wichtigsten und am stärksten verwurzelten Esstraditionen im Tessin ist die «mazza» (Schlachtfest). Ein Ritual, das früher die Familien und Dorfgemeinschaften vereint hat, «zelebriert» durch einen Metzger, dessen Ruf sich von Dorf zu Dorf weiterverbreitete. Der Wandels unseres Lebensstils und die Notwendigkeit, Vorschriften 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 Traditi-



Foto: Rapelli


on. In den letzten Jahren haben zahlreiche Bauern mit Erfolg in die Zucht von Fleischrindern investiert, welche ihnen jetzt schmackhafte und erlesene 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 für tolle Geschmackserlebnisse sorgen), die 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).

Nicht zu vergessen, die Cicitt, lange und dünne zu bratende Ziegenwürste, die aus den Locarno-Tälern stammen, einem der drei Slow Food Presidi.

■ ■ L'une des plus importantes et anciennes traditions alimentaires du Tessin est la “mazza” (transformation de la viande). Un rituel qui,

autrefois, réunissait les familles et les communautés des villages, "célébré" par des bouchers dont la renommée se répandait de village en village. L'évolution de notre style de vie et les exigences réglementaires liées à la production de charcuterie ont déplacé cette "fête du goût" des cours de ferme aux abattoirs; cependant, les saveurs et le savoir de cette belle tradition restent intacts. Ces dernières années, beaucoup d'agriculteurs se sont lancés avec succès dans l'élevage de races bovines à viande, qui fournissent des morceaux prisés et succulents. Parmi la charcuterie et les produits dérivés de la viande, le saucisson et les petits saucissons de porc, de cheval, de cerf et de sanglier plaisent de plus en plus et sont de véritables incontournables dans les grottos. Tout aussi excellents, citons la viande séchée (de bœuf et de cheval), la coppa, le lard, la pancetta plate ou roulée, la saucisse "luganiga", la saucisse "luganighetta", délicieuse aussi bien grillée que dans le risotto, la mortadelle de foie (crue ou cuite), le "zampone" (pied de porc farci de chair à saucisse) et le "violino di capra" (jambon de chèvre). D'autres plats font la joie des gourmets: l'osso buco, la viande braisée et le jarret de porc, accompagnés de polenta ou de risotto, les côtes de porc grillées, le chevreau et l'agneau de nos pâturages, et la "busecca" (soupe aux tripes).

Sans oublier les "ciccitt", des saucisses de chèvre à griller, longues et fines, provenant des vallées de Locarno et constituant l'un des trois Presidi Slow Food.

 One of the most important and longest-standing culinary traditions in Ticino is the "mazza", meaning the pig slaughter. 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 the 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 that are part of this great tradition have not been lost. In recent years, many farmers have also begun to successfully rear beef cattle, producing succulent, prized cuts of meat. Among the selection of cured meats and other meat products made, salami and salametti (cured sausages) made from pork, horse, venison and wild boar are becoming increasingly popular and are a fixture

in every grotto (traditional taverns that developed around the caves used to store meat and cheese). Other delicacies include dried meat (beef and horse), cappelletto cured pork, lard, flat and rolled pancetta, luganiga sausage, luganighetta sausage (fantastic barbecued or in a risotto), raw or cooked liver mortadella, pig trotters, and violino di capra (goat prosciutto). Other dishes beloved by foodies are ossobuco (cross-cut veal shank), braised meat and shin, served with polenta or risotto, barbecued baby back pork ribs, goat and lamb from the local pastures, and busecca (tripe stew). Not to forget ciccitt, very long and thin goat sausages for roasting that originated in the valleys of Locarno and are considered one of the three Slow Food Presidia. ●





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 solatie, 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 patrimoine



qui se retrouve dans la tradition culinaire régionale, capable de mettre en valeur chaque type de poisson. Des pêcheurs 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 pêcheurs 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, i sali aromatizzati e quelli al Merlot, alla Bondola e all'Uva Americana, per rendere speciali i vostri regali.

**Info e ordini: [ticinosali@gmail.com](mailto:ticinosali@gmail.com)**

*Prodotti tipici ticinesi*

# 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 alpeggi 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 i pregiatissimi formaggi d'Alpe DOP, caratterizzati dalla particolarità di essere prodotti e trasformati con latte crudo, direttamente in loco. Nel patrimonio culinario ticinese annoveriamo certamente anche le formaggelle grasse e semi-grasse, 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 della Val da Mücc", presidio Slow Food, formaggio fresco a cui vengono aggiunti sale e pepe macinato; viene stagionato e lavorato per oltre due mesi con vino bianco secondo un metodo antico. Moltissimi formaggi ticinesi possono inoltre vantare il marchio Ticino regio.garantie.

I caseifici nel Canton Ticino sono circa 200, di questi, quasi centinaio si trovano sugli alpeggi. La produzione annua di formaggio è di circa 1'500 tonnellate.

■ ■ Versteckt im Schutz 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 Untermauerung eines Lebens auf der Alp, das dem langsamen 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 den Alpen-Mutterwurz, den Wegerich und die verschiedenen Kleesorten. Es handelt sich um wertvollsten Alpkäse mit geschützter Ursprungsbezeichnung (DOP), der so besonders ist, da er mit Rohmilch direkt vor Ort

hergestellt und verarbeitet wird. Zu den kulinarischen Schätzen des Tessins gehören gewiss auch Formagella (fett und halbfett), aber auch die sogenannten «Käse der Käserei» (halbhart und fett). Ebenso bekannt sind die Formaggini aus Kuh- oder Geissmilch (flache oder Typ «büscion»), die übersät mit gemahlenem Pfeffer und etwas nativem Olivenöl frisch gegessen werden. Die authentischen Ziegenkäse werden mit dem speziellen Label «Capra Ticino» ausgewiesen. Exzellent ist auch der «Zincarlin aus dem Val da Mücc-Tal», einem Slow Food Presidio; dabei handelt es sich um einen Frischkäse, dem Salz und gemahlener Pfeffer beigegeben wird; er reift weitere 2 Monate und wird regelmässig nach einer altbewährten Methode mit Weisswein versetzt. Viele Käsesorten aus dem Tessin können zudem die Bezeichnung Ticino regio.garantie vorweisen. Im Kanton Tessin gibt es ca. 200 Käsereien, davon befinden sich fast 100 auf den Almen. Die jährliche Käseproduktion beträgt ca. 1'500 Tonnen.

■ ■ Cachés dans l'écrin d'une nature luxuriante, les alpages préservés qui s'étendent sur les 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 bande sonore de la vie qui, sur les Alpes, suit le lent changement des saisons. Et lors d'une promenade à travers les alpages, il est impossible de résister à la tentation de goûter les produits confectionnés par les habiles mains des fromagers. Le lait utilisé confère au fromage des arômes et des saveurs spécifiques, selon les herbes du pâturage dont se nourrissent les vaches: mutelline, crépide dorée, plantain, sans oublier les différents types de trèfle alpin. Il s'agit des prestigieux fromages d'alpage DOP, caractérisés par le fait d'être produits et transformés avec du lait cru, directement sur place. Le patrimoine culinaire tessinois comprend également les "formagelle", grasses et demi-grasses, mais aussi les fromages dits de fromagerie, mi-durs et gras. Les "formaggini" produits avec du lait de vache ou de chèvre, plats ou de forme cylindrique ("büscion") qui se mangent frais, saupoudrés de poivre moulu et accompagnés d'un trait d'huile d'olive extra vierge, sont tout aussi célèbres. Les authentiques "caprini" portent le label spécial "Capra Ticino" (chèvre du Tes-

sin). Le "Zincarlin della Val da Mücc", Slow Food Presidio, est également excellent: il s'agit d'un fromage frais auquel sont ajoutés sel et poivre moulu, il est affiné et travaillé pendant plus de deux mois avec du vin blanc selon une ancienne méthode. De nombreux fromages tessinois peuvent en outre se targuer de porter le label Ticino regio.garantie. Le canton du Tessin compte environ 200 fromageries, dont près d'une centaine sont situées dans les alpages. La production annuelle de fromage est d'environ 1'500 tonnes.

 Hidden in a treasure trove of natural abundance, the pristine pastures nestled on the mountain slopes are the crown jewels of Ticino, an exceptionally beautiful and unspoiled rural alpine region. The clanging of cowbells is the soundtrack to an alpine lifestyle that follows the slow progression of the seasons. Anyone walking through the mountain pastures will find it impossible to resist trying the products crafted by the skilful hands of cheesemakers.

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. What makes these highly prized DOP Alpine cheeses unique is that they are made from raw milk and crafted right on the pastures. Of course, the culinary heritage of Ticino also includes 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's or goat's milk are equally renowned. They come either flat or in a "büscion" (cylinder) 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" label. Another excellent cheese is "Zincarlin della Val da Mücc", a fresh cheese with added salt and ground pepper that's a Slow food Presidia; it is left to mature for more than two months and treated with white wine according to an ancient recipe.

Numerous cheeses made in Ticino can also boast the Ticino regio.garantie label. There are about 200 cheese dairies in the Canton of Ticino, of which almost a hundred are located on the Alpine pastures. About 1,500 tons of cheese are produced annually. ●

## Prodotti tipici ticinesi

# 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 corposo, ma essenze di fioriture secondarie possono attribuirgli sfumature di colore e gusto differenti. Il miele di robinia o di acacia, raccolto soprattutto nel Sottoceneri, è quasi incolore, dal profumo e gusto fine e delicato. Il miele di tiglio è marrone chiaro, ed è in genere apprezzato da chi trova troppo dolce quello 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 bescheren nicht vergessen: Pappa reale besser bekannt als Gelée Royale, Pollen und Propolis. Wegen des nahen Verhältnisses der Bienen zu der Umgebung in der sie leben, sind ihre Produkte quasi 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 wieder. Dieser weist, je nach Gebiet aus dem er stammt,




sehr unterschiedliche Charakteristiken auf. Als Tessiner Honig schlechthin wird der Kastanienhonig bezeichnet; sein Aroma ist sehr markant und voll, aber dank der Essenzen einer zweiten Blütezeit können einige Farbunterschiede und leichte Geschmacksveränderungen 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 distracts 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 rapport entre les abeilles et le territoire dans lequel elle vivent, leurs produits sont comme l'empreinte 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 différenciées 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 différenciés. 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 pollina-

tor. 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. ●



### *Prodotti tipici ticinesi*

# Olio, pepe, sale e aceto balsamico

*Öl, Pfeffer, Salz und Aceto balsamico*

*Huile, poivre, sel et vinaigre balsamique*

*Oil, pepper, salt 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 Vallemaggia è aromatizzato con vino bianco, spezie e liquori; non mancano anche coltivazioni di erbe aromatiche e officinali. È una realtà anche la coltivazione di peperoncino e la produzione da parte di TiChef di sali del Jura aromatizzati al Merlot del Ticino, Bondola, Uva Americana e alle erbe ticinesi (ticinosali@gmail.com).

■ Die Geschichte des Olivenöls im Tessin hat ihren Ursprung im 16. Jahrhundert. Zeugen davon sind die Ölpresen, die im Mauerwerk einiger Häuser 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. Die Neuentdeckung 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 Verbände.

Neben einer kleinen Eigenproduktion von Wein- und Apfelessig hat die Cantina Delea in Losone vor einigen Jahren mit der Produktion von Tessiner Aceto balsamico aus Americano-Trauben begonnen. Dieser Essig aus gekochtem Weinmost wird in vier Arten hergestellt – gemäss der Methode unterschiedlicher Lagerungsserien in verschiedenen erlesenen Holzfässchen; «der Junge» mit 2 Jahren Lagerung, «der Reife» mit mehr als 6 Jahren Lagerung, «der Vecchio» mit über 10 Jahren Lagerung und «der Extra Vecchio» 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. Zudem werden auch aromatische Kräuter und Arzneipflanzen angebaut ebenso wie Peperoncino. Darüber hinaus werden von TiChef Salze aus dem Jura hergestellt, aromatisiert mit Tessiner Merlot, Bondola, Americana-Trauben und Tessiner Kräutern.

■ ■ L'histoire alimentaire de l'huile d'olive au Tessin remonte au XVIII<sup>e</sup> siècle, comme en témoignent les meules pour le pressurage des olives, retrouvées dans la maçonnerie des habitations. L'intérêt pour l'olivier et l'huile d'olive s'est ravivé, si bien que le Tessin produit aujourd'hui une huile d'olive extra vierge très fine, légère, fruitée et délicate. Parallèlement, la redécouverte d'anciennes traditions a donné lieu à des initiatives comme la création du "Sentier de l'olivier", qui relie Castagnola à Gandria, des cours de taille et de culture de l'olivier et des associations.

Outre de petites productions artisanales de vinaigre de vin et de pomme, il convient de mentionner que, depuis quelques années, la Cantina Delea a lancé à Losone la production de vinaigre balsamique du Tessin à partir de raisin d'Amérique; un vinaigre à base de moût cuit, produit en 4 versions selon la méthode de vieillissement en batterie dans différents petits fûts de bois nobles: "le jeune" avec 2 ans de vieillissement, "l'adulte" avec plus de 6 ans de vieillissement, "le vieux" avec plus de 10 ans de vieillissement



I primi sali ai vini del Ticino prodotti da TiChef [ticosali@gmail.com](mailto:ticosali@gmail.com): Merlot, Bondola, Americana

et "l'extra vieux" avec plus de 15 ans de vieillissement. Le poivre aussi, aromatisé avec du vin blanc, des épices et des liqueurs dans la Vallemaggia, est en train de devenir un produit tessinois à part entière. On compte également des cultures d'herbes aromatiques et médicinales et de piment, ainsi que la production par TiChef de sel du Jura aromatisé au Merlot du Tessin, au Bondola, au raisin d'Amérique et aux herbes tessinoises.

🇬🇧 The culinary history of olive oil in Ticino dates back to the 17th century, as evidenced 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. At the same time, 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. In addition to small-scale artisanal production of wine vinegar and apple cider vinegar, it is worth noting that the Cantina Delea started producing Ticino Balsamic Vinegar in Losone using Isabella grapes a few years ago. This vinegar made from cooked must is available in four different varieties aged in batches 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, "the old vinegar" aged for at least 10 years, and "the extra old vinegar" aged more than 15 years. Pepper is also becoming a local speciality product in all respects. In Vallemaggia, it is flavoured with white wine, spices, and liqueurs. Both aromatic and medicinal herbs are also grown in the region, as well as chillis. TiChef also makes Jura salt here flavoured with Merlot del Ticino, Bondola, Isabella grapes, and herbs from Ticino. ●

*Prodotti tipici ticinesi*

# Il vino

*Wein*

*Vin*

*Wine*

■ ■ Il Ticino vitivinicolo ha un'antica storia, ma è con la prima metà del secolo scorso che inizia la prima rivoluzione della viticoltura e la nascita di quella che possiamo definire la viticoltura moderna come la conosciamo oggi. Con 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 in qualche decennio è 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 importate inconsapevolmente dalle Americhe che, anche a sud delle Alpi, hanno causato danni incalcolabili. Con i cambiamenti climatici le vendemmie si sono anticipate rispetto alla fine del '900: 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, arrostiti 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 a 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 Tici-



Mendrisiotto Turismo

no produce una ragguardevole quantità di vino bianco grazie alla vinificazione "in bianco" del Merlot. Questa 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, 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 der Revolution des Weinbaus und der Einführung des modernen Weinbaus, wie wir ihn heute kennen. Im Speziellen die Einführung der Merlot-Rebstöcke, mit denen die ersten Versuche um 1906 durchgeführt wurden, hat in wenigen Jahren die Struktur und die Tätigkeit des Weinbaus im Tessin radikal verändert. Dank hervorragender Ergebnisse bei den Versuchen



wurde der Merlot innerhalb weniger Jahrzehnte zur meistangebauten Rebsorte im Tessin, wobei die Vielfalt der angebauten Sorten Ende des 18. Jahrhunderts durch verschiedene, ahnungslos aus Amerika eingeführte Krankheiten und, in deren Folge, nach Zerstörung des europäischen Weinanbaus reduziert wurde und dies hat auch auf der Alpensüdseite unkalkulierbare Schäden angerichtet. Mit den klimatischen Veränderungen verschiebt sich die Weinernte verglichen mit dem Ende des 20. Jhs. nach vorn. 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 Almen der Tessiner Berge hergestellt werden. Er eignet sich für die Reifung in kleinen Eichenfässern und für eine nicht zu lange Lagerung. 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.

■ ■ Le Tessin vitivinicola a une histoire ancienne, mais c'est lors de la première moitié du siècle dernier que commence la première révolution de la viticulture et la naissance de ce que nous pouvons appeler la viticulture moderne,



La Palma Au Lac Locarno

telle que nous la connaissons aujourd'hui. L'introduction du cépage Merlot, qui fait l'objet de premières expérimentations dès 1906, a transformé radicalement et en quelques années seulement la structure et la vocation viticole du canton. Les excellents résultats obtenus lors des différentes expériences ont permis au Merlot de devenir en quelques décennies le cépage le plus cultivé au Tessin, remplaçant ainsi les variétés plantées imprudemment à la fin du XIXe siècle, à la suite de la destruction du vignoble européen par des maladies importées sans le vouloir d'Amérique, qui, y compris au sud des Alpes, ont causé des dégâts incalculables.

En raison des changements climatiques, les vendanges sont plus précoces qu'à la fin du XXe siècle: au Tessin, les grappes arrivent à pleine maturité vers fin septembre. Elles se présentent avec des grains moyens, sphériques, à la peau de couleur bleu-noir. Le raisin vinifié donne un vin à la couleur rubis intense et vive, et au corps équilibré et affirmé. En fonction de son terroir d'origine et de la méthode de vinification adoptée, le Merlot se marie parfaitement avec des plats de pâtes aux sauces riches et savoureuses, des viandes rouges grillées, rôties ou braisées, du gibier à poils et les excellents fromages d'alpage produits sur les montagnes tessinoises. Il se prête bien à un élevage en petits tonneaux de chêne et présente un bon potentiel de vieillissement. Il doit être servi à une température de 16-18 °C, dans

 **Ticinowine**  
promozione vitivinicola ticinese

[www.ticinowine.ch](http://www.ticinowine.ch)



de grands verres. Le Tessin est caractérisé par deux différentes typologies de sols qui correspondent géographiquement au Sopraceneri et au Sottoceneri, et qui caractérisent par conséquent les vins qui y sont produits. Les cépages cultivés sont, par ordre d'importance, le Merlot (82%), le Cabernet Franc et Sauvignon, le Gamaret, la Bondola et le Pinot Noir. Les cépages blancs représentent seulement 8% de la production, avec notamment 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. Depuis 1997, le Merlot du Tessin bénéficie de la DOC, l'appellation d'origine contrôlée, en reconnaissance de la production et de la qualité du vin.

 Wine production has ancient roots in the Ticino area, but it was in the first half of the last century that the wine-growing revolution began, resulting in the development of what we can think of as modern viticulture as we know it today. Following experimentation begun in 1906, the introduction of the Merlot variety 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 became the most widely cultivated variety in Ticino within a few decades, replacing the varieties planted without much consideration at the end of the 19th century following the destruction of European vineyards by diseases imported unwittingly from the Americas, which caused incalculable

damage even south of the Alps.

The grape-harvesting season is early than at the end of the 20th century due to changes in the climate; grapes in Ticino generally ripen towards the end of September and are medium sized and round, with a bluish black colour. The vinified grapes produce an intense and vibrant 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 in large goblets at a temperature of 16-18 °C. There are two distinct types of terrain in Ticino, which correspond geographically to the Sopraceneri and the Sottoceneri (the areas to the north and south of the Monte Ceneri Pass respectively), and therefore characterise the wines produced in these regions. 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, among which Chardonnay and Sauvignon Blanc stand out in particular. 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 high quality and production methods. ●

*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 gazzose ai 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 Drinks 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 mittlereweile Traditionsstatus. 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 Geschmacksorten 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 environs 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'excessives 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 homemade 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 height-ening – without altering – the taste of foods.●



### *Prodotti tipici ticinesi*

## La birra

*Bier*

*Bière*

*Beer*


**■ ■** In Ticino la birra artigianale sta conquistando sempre più spazio. Il numero dei birrifici è in costante crescita; ne contiamo quattro che hanno raggiunto dimensioni e qualità della produzione riconosciute a livello nazionale.

Il Ticino conta oggi anche un maltificio, nel quale sono lavorati i cereali biologici per la produzione di birra, tutti coltivati a sud delle Alpi. Esperimenti di coltivazione di luppolo sono in corso, per cui la birra ticinese a chilometro zero sta diventando realtà. Già oggi ci sono birre che possono avere il marchio Ticino a Te poiché per queste l'ingrediente principale è il malto.

A fine 2022 il primo birrificio ticinese è diventato membro dell'Associazione Svizzera dei Birrifici così come azienda formatrice nel settore, per cui a breve avremo i primi apprendisti birrai nel cantone.

Il mondo birrario ticinese non ha più quindi nul-

la da invidiare a quello del resto della Svizzera; l'intenso lavoro fatto da diversi attori negli ultimi 20 anni sta dando i propri frutti e il futuro si presenta con eccellenti prospettive.

 Im Tessin nimmt das Bier einen immer wichtigeren Platz ein. Die Anzahl der Brauereien nimmt stetig zu, wir zählen derer vier, welche eine Grösse und eine Qualität in der Produktion erreicht haben, die national anerkannt sind.

Das Tessin hat auch eine eigene Mälzerei, wo biologisches Getreide für die Bierproduktion, dessen Anbau südlich der Alpen stattfindet, vermälzt wird. Es gibt Versuche im Bereich des Hopfenanbaus, so dass das erste aus rein regionalen Zutaten gebraute Tessiner Bier immer näher rückt. Bereits heute gibt es Biere, die die Bezeichnung «Ticino a Te» erhalten können, da ihr Hauptbestandteil Malz ist.

Ende 2022 ist auch die erste Tessiner Brauerei Mitglied des Schweizerischen Brauereiverbandes geworden, welche zudem Ausbildungsbetrieb für Bierbrauer wird, so dass es im Kanton bald die ersten Brauerlehrlinge geben wird.

Die Tessiner Bierwelt steht somit derjenigen der übrigen Schweiz in nichts mehr nach, die

sehr intensiven Bemühungen der letzten 20 Jahre tragen Früchte und die Zukunft sieht hervorragend aus.

■ ■ Au Tessin, la bière artisanale a de plus en plus de succès. Le nombre de brasseries ne cesse de croître; quatre d'entre elles ont déjà atteint les dimensions et la qualité de la production reconnues au niveau national.

Le Tessin compte aujourd'hui également une malterie, où sont transformées les céréales biologiques destinées à la production de bière, qui sont toutes cultivées au sud des Alpes. Des expériences de culture du houblon sont en cours, par conséquent la bière tessinoise "zéro kilomètre" est en train de devenir une réalité. Aujourd'hui déjà, certaines bières peuvent bénéficier du label Ticino a Te, lorsque leur ingrédient principal est le malt.

Fin 2022, la première brasserie tessinoise est devenue membre de l'Association suisse des brasseries ainsi qu'une entreprise formatrice du secteur: nous aurons donc bientôt les premiers apprentis brasseurs du canton.

L'univers brassicole tessinois n'a ainsi plus rien à envier au reste de la Suisse, le dur labeur accompli par les différents acteurs au cours de ces 20 dernières années est en train de porter ses fruits et l'avenir se présente sous les meilleurs auspices.

🇬🇧 Craft beer is gaining an increasing foothold in Ticino. The number of breweries is constantly growing; there are now four that have achieved a size and production quality recognized at the national level.

Ticino is also now home to a malt house, where organic grains, all grown south of the Alps, are processed to make beer. Experiments in growing hops are underway, so zero-kilometre Ticino beer is on its way to becoming a reality. Today, there are already beers that qualify for the "Ticino a Te" label, since their main ingredient is malt.

The first Ticino brewery became a member of the Swiss Brewery Association, as well as a training company in the sector, at the end of 2022, so soon we will have the first apprentice brewers in the canton.

The brewing landscape in Ticino can thus now compete with the rest of Switzerland; the hard work carried out by various figures over the last 20 years is bearing fruit and the future looks highly promising. ●



# Gastronomia ticinese

*Tessiner Gastronomie*  
*Gastronomie tessinoise*  
*Gastronomy in Ticino*

■ ■ 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, Osterien 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 geniessen sind.

■ ■ Région privilégiée sur le plan gastronomique et fidèle à une tradition remontant au Moyen Âge qui la dépeint comme une terre de grands chefs cuisiniers, le Tessin fait honneur à la culture culinaire, comme en témoignent ses excellents restaurants récompensés d'étoiles, de soleils et de toques par les plus prestigieux guides gastronomiques. Mais il ne s'agit pas seulement de haute gastronomie. Les grottes, les tavernes et les "canvetti" (établissements simples et rustiques typiquement tessinois) proposent essentiellement des plats locaux qui mettent en valeur les produits du terroir et que l'on peut difficilement déguster ailleurs.



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, living up to its tradition as a land of great chefs since the Middle Ages.

However, it is not just a place of haute cuisine. The grotti, taverns, and cavetti (simple, rustic venues, packed with traditional Ticino style and character) primarily serve local dishes that make the most of local produce and would be very difficult to find elsewhere. ●

# 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 latticini, carne, frutta, verdura e molto altro ([marchioticino.ch](http://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 Veredlung 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 ([marchioticino.ch](http://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 raffinage 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 ([marchioticino.ch](http://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 ([marchioticino.ch](http://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.




# 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 [agricitino.ch](http://agricitino.ch) si possono trovare tutte le attività, i servizi e le notizie aggiornate relative all'UCT, che gestisce anche l'agriturismo in Ticino ([agriturismo.ch](http://agriturismo.ch)), a cui al momento partecipano circa 80 aziende agricole ubicate su tutto il territorio.

 Der Tessiner Bauernverband (UCT) vertritt 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 kennenlernt. Zu diesen Mitteln gehören verschiedene Programme und Dienste, wie die wöchentliche Zeitschrift *Agricoltore Ticinese*, der *Marchio Ticino*, die Schule auf dem Bauernhof, das *Agri-viva* 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 [agricitino.ch](http://agricitino.ch) aufrufen, wo auch die neusten Nachrichten im Zusammenhang mit dem UCT zu finden sind. Der UCT leitet auch die Dienstleistung *Agrotourismus* ([agriturismo.ch](http://agriturismo.ch)), die sich zurzeit ca. 80 Tessiner Betriebe zunutze machen.

 L'Union des Paysans Tessinois (UCT) représente le secteur primaire du Tessin et agit 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 continuellement 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 [agricitino.ch](http://agricitino.ch). Enfin l'UCT dirige également l'agritourisme en Tessin ([agriturismo.ch](http://agriturismo.ch)), projet au quel 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 just a 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 School at the farm, 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 [agricitino.ch](http://agricitino.ch). Finally, the UCT also conducts and promotes the *agritourism* in Ticino ([agriturismo.ch](http://agriturismo.ch)); currently approx. 80 farms located throughout the entire territory participate in this program.

# 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 sfiatoi 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, pesci in carpione, vitello tonnato, arrosto (freddo o caldo) con insalata e patate rosolate, polenta con brasato, coniglio, cazzola, funghi, formaggi e formaggini, zabaiglione, 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 Kühlschränke 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), Minestrone, 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

Grotto Loverciano, Castel San Pietro



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, zabaiglione, 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 gaz-zosa can be sipped from a boccalino (a jug-shaped mug) or a little cup called tazzino. ●

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

Scoprite i ristoranti  
che cucinano tutto in casa  
su [www.ticinoatavola.ch](http://www.ticinoatavola.ch).

Iscrizioni per i locali  
sempre aperte.