



# festival del risotto

**Rassegna gastronomica**  
“Caccia al risotto”  
nei ristoranti ticinesi

**19 agosto - 8 settembre 2024**

.....  
Piazza Grande - Locarno

Venerdì 23 agosto – Ore 19:00

**9° Campionato ticinese del risotto**  
con **gli CHEF** che cucineranno dal vivo



.....  
Sabato 24 agosto – Ore 19:00

**9° Campionato ticinese del risotto**  
con **i GRUPPI** di carnevale,  
associazioni, ecc.  
che cucineranno dal vivo



# Your four seasons outdoor destination

[ascona-locarno.com/outdoor](https://ascona-locarno.com/outdoor)

## I ristoranti della “Caccia al risotto”

### 11<sup>esima</sup> edizione della Rassegna

**Tornano** più interessanti e gustosi che mai gli unici e inimitabili “Campionati ticinesi del risotto”, giunti alla 9a edizione. Una manifestazione - ideata dal giornalista Alessandro Pesce - ormai consolidata che vuole soddisfare la voglia di divertirsi di migliaia di buongustai, ma soprattutto la voglia di... risotto.

Ecco perché Ticino a Tavola con GastroTicino, in collaborazione con GastroLagoMaggiore e Valli e Réservé Magazine, organizzeranno anche l'11a **“Caccia al risotto”** che terrà banco dal 19 agosto all'8 settembre. Una rassegna gastronomica di successo che negli anni è cresciuta anche grazie alla bravura e fantasia degli chef che ogni volta propongono decine e decine di risotti diversi. Sarà ancora un'occasione unica per assaporare ricette sia ticinesi classiche che internazionali, ma soprattutto confezionate con quella creatività e passione che contraddistinguono la ristorazione del nostro Cantone.

### ECCO I RISTORANTI E TUTTI I RISOTTI



**Oltre che in questa guida, i ristoranti con i loro risotti si possono scoprire scansionando anche il Qr-code.**

# Campionato ticinese del risotto

Il 23 e 24 Agosto 2024, GastroLagoMaggiore e Valli, in collaborazione con Ticino a Tavola, organizzerà a Locarno **"Il Festival del risotto"**. La manifestazione prevede:

- ❖ **Venerdì 23 Agosto** - 19:00 - 22:00 ➤ Una serata culinaria in Piazza Grande denominata **"9° Campionato ticinese del risotto per chef"**; 10 chef cucineranno i loro risotti dal vivo. Musica, animazioni e wine-bar.
- ❖ **Sabato 24 Agosto** - 19:00 - 22:00 ➤ **"9° Campionato ticinese del risotto"** con 6 gruppi di carnevale, associazioni, ecc.
- ❖ **19 Agosto - 8 Settembre** ➤ 11° Rassegna gastronomica denominata **"Caccia al risotto"** nei ristoranti ticinesi (ticinoatavola.ch).

# Tessiner Grand Prix Risotto

Am 23. und 24. August 2024 organisiert GastroLagoMaggiore und Täler mit Hilfe von Ticino a Tavola das **„Festival del risotto“** in Locarno. Die Veranstaltung beinhaltet:

- ❖ **Freitag 23. August** - 19:00 - 22:00 ➤ Ein kulinarischer Abend auf der Piazza Grande **"9. Tessiner Risotto Meisterschaft"** genannt; 10 Köche werden ihre Risottos live zubereiten. Musik und Animation.
- ❖ **Samstag 24. August** - 19:00 - 22:00 ➤ **"9. Tessiner Grand Prix Risotto"** mit 6 Karnevalsgruppen, Vereine, usw. Musik und Animation.
- ❖ **19 August-8. September** ➤ 11. Gastronomisches Festival **"Caccia al risotto"**, in Tessiner Restaurants (ticinoatavola.ch).

# Championnat tessinoise du risotto

Les 23 et 24 Août 2024 GastroLagoMaggiore e Valli, en collaboration avec Ticino a Tavola, organisera à Locarno le **"Festival du risotto"**. L'événement prévoit:

- ❖ **Vendredi 23 Août** - 19:00 - 22:00 ➤ Une soirée culinaire à Piazza Grande appelée **"9° Championnat tessinoise du risotto"**; 10 chefs cuisineront des risotto que les amateurs de bonne cuisine pourront goûter. Musique et animation.
- ❖ **Samedi 24 Août** - 19:00 - 22:00 ➤ **"9° Grand Prix tessinois du risotto"** avec 6 groupes de carnaval, des associations, etc.. Musique et animations.
- ❖ **19 August - 8 Septembre** ➤ 11° Festival gastronomique de la **"Chasse au risotto"** dans les restaurants du Tessin (ticinoatavola.ch).

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

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

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

## IMPRESSUM

Coordinatore editoriale: Alessandro Pesce

Organizzazione rassegna: Sonia Franzetti e Alessandro Pesce

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

## Il futuro della ristorazione è anche nella cucina del territorio

“**Ticino a Tavola**” non è una rassegna ma un’iniziativa che vuole valorizzare ogni giorno dell’anno i prodotti agroalimentari ticinesi e i ristoranti che li utilizzano per cucinare piatti della tradizione o innovativi.

“**Ticino a Tavola**” è di GastroTicino; un progetto GRATUITO che, attraverso la collaborazione con l’Unione Contadini Ticinesi e la grande distribuzione, vuole favorire la conoscenza e l’utilizzo dei prodotti tipici nella ristorazione.

“**Fatto in casa**” è invece l’iniziativa che valorizza i ristoranti che già preparano, lavorano e cuociono tutto in casa!

In questo senso, i ristoratori, produttori e distributori che vogliono partecipare alle due iniziative possono telefonare al numero

**+41 91 961 83 11** o inviare una mail a [ticinoatavola@gastroticino.ch](mailto:ticinoatavola@gastroticino.ch).

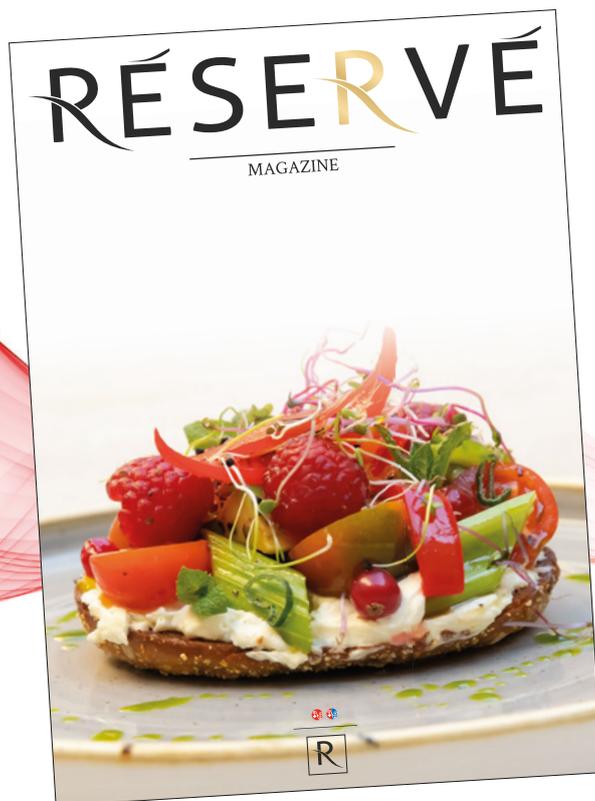


# GASTROTICINO

GastroTicino • Via Gemmo 11 • 6900 Lugano  
T 004191 961 83 11 • [info@gastroticino.ch](mailto:info@gastroticino.ch)



## In Canton Ticino, la ristorazione è



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

GRAZIE A



Città  
di Locarno

 **ASCONA  
LOCARNO**

CHEF E CARNEVALI CUCINANO CON...

**VITOGAZ**

## Scatta una foto e vinci

Ogni cliente che ordinerà un risotto in uno dei ristoranti della rassegna lo potrà fotografare e, scansionando il QR-Code qui sotto riportato, potrà seguire le istruzioni per pubblicare la foto.

Al termine della rassegna saranno estratti diversi premi, in due categorie:

### CLIENTI

- ❖ 3 confezioni di Riso Torricella offerte da Swiss Gastro Solutions
- ❖ altri premi offerti da GastroTicino, Ticino a Tavola e Réservé Magazine

### RISTORANTI

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

- ❖ 3 confezioni di Riso Torricella offerte da Swiss Gastro Solutions
- ❖ altri premi offerti da GastroTicino, Ticino a Tavola e Réservé Magazine

### CONCORSO... SCANSIONA E VINCI





## Summer & Autumn Events 2024

07-17.08  
**Locarno Film  
Festival**

10.09-22.10  
**Autunno  
Gastronomico**  
Lago Maggiore e Valli

06.10  
**Coop  
Familienwanderung**  
Vallemaggia

31.08-01.09  
**Triathlon Locarno**

12-15.09  
**CSI Ascona**

12-13.10  
**Ascona-Locarno Run**

31.08-08.10  
**Settimane  
Musicali di Ascona**  
Ascona/Locarno

29.09-24.11  
**Sapori Ticino**  
Ascona/Locarno/  
Orselina

17-20.10  
**Ascona Locarno  
Golden Trail Finals**  
Locarno-Cardada

06-08.09  
**Ascona Polo Cup**

05.10/12.10  
**Sagra d'Autunno e  
Festa delle Castagne**  
Ascona

29.10-02.11  
**Red Bull Dual Ascent**  
Diga della Verzasca

More Events on [ascona-locarno.com/events](https://ascona-locarno.com/events)

## RISTORANTI DELLA RASSEGNA “CACCIA AL RISOTTO” 2024

### AGNO

#### ➤ **Grott dal Fuin**

Tel. 091 604 68 57

- ❖ Risotto ai funghi porcini
- ❖ Risotto alle chanterelles e formaggella d'alpeggio

### AIROLO

#### ➤ **Ristorante Caseificio del Gottardo**

Tel. 091 869 11 80

- ❖ Risotto all'Amarone, formaggio Gottardo e yogurt
- ❖ Risotto ai gallinacci, pancetta e porri
- ❖ Risotto ai fegatini di pollo

### BALERNA

#### ➤ **Crotto Dei Tigli**

Tel. 091 683 30 81

- ❖ Risotto animella di vitello, fichi caramellati e ristretto al Gin Bisbino
- ❖ Risotto mantecato con burro alla brace e olivello spinoso

### BALERNA

#### ➤ **Crotto Sant'Antonio**

Tel. 091 683 07 08

- ❖ Risotto allo zafferano, porcini trifolati e crema alla cipolla rossa
- ❖ Risotto allo zenzero e anguilla marinata alla salsa di soia

### BELLINZONA

#### ➤ **Locanda Marco**

Tel. 091 290 84 97

- ❖ Risotto alle chanterelles e chips di prosciutto crudo

## CAPOLAGO

### > Grotto Eguaglianza

Tel. 091 630 56 17

- ❖ Risotto "Riserva San Massimo" mantecato alla salvia e limone con crudité di gambero
- ❖ Risotto "Riserva San Massimo" mantecato al fegato alla veneta e fondo di carne
- ❖ Risotto "Riserva San Massimo" al Bleu di mucca ticinese, lardo e miele BIO

## CAPOLAGO/MONTE GENEROSO

### > Grotto Buffet Bellavista

Tel. 091 649 33 33

- ❖ Risotto cremoso alla zucca con pancetta piana arrostita e pepe della Valle Maggia
- ❖ Risotto con luganiga ticinese, riduzione al Merlot, rosmarino e croccante di Sbrinz

## CASTEL SAN PIETRO

### > Grotto Loverciano

Tel. 091 646 16 08

- ❖ Risotto al Merlot e luganighetta
- ❖ Risotto mantecato al sugo del brasato con dadini di brasato al Merlot
- ❖ Risotto al Gorgonzola e pere
- ❖ Risotto al Taleggio e radicchio
- ❖ Risotto allo zafferano, zucchine e funghi porcini
- ❖ Risotto modenese all'aceto balsamico con scaglie di Parmigiano Reggiano

## CEVIO

### > Castello Osteria & Pizzeria

Tel. 091 754 11 65

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

## CHIASSO

### > Ristorante Indipendenza

Tel. 091 683 04 04

- ❖ Risotto alla zucca, pancetta croccante e pomodorini secchi
- ❖ Risotto alla parmigiana con rana pescatrice al burro e salvia
- ❖ Risotto allo zafferano e ossobuco di vitello
- ❖ Risotto agli agrumi e tartare di gamberoni
- ❖ Risotto alla barbabietola e crema di Taleggio

## LAMONE

### > Ristorante Serta

Tel. 091 945 02 35

- ❖ Risotto "Musso DOP" al Merlot "Sanzeno" e salsiccia
- ❖ Risotto "Musso DOP" con pomodoro del Gargano, burrata, briciole di basilico e pepe della Vallemaggia
- ❖ Risotto "Musso DOP" al Prosecco Superiore DOCG "Divigna" BIO con tartufo estivo
- ❖ Risotto "Musso DOP" al bergamotto con tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo

## LOCARNO

### > Hotel Ristorante America

Tel. 091 751 76 35

- ❖ Risotto alla burrata e crudité di gamberi di Sicilia
- ❖ Risotto con provola affumicata, Prosecco e guanciale croccante

## LOCARNO

### > Ristorante Perbacco

Tel. 091 601 07 99

- ❖ Risotto ai crostacei, con crudo di gamberi di Mazara e lime
- ❖ Risotto al Merlot e luganighetta

## LOCARNO

### ➤ Ristorante Svizzero

Tel. 091 751 28 74

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

## LOCARNO

### ➤ Isolino Ristorante Wine Bar

Tel. 091 223 47 47

- ❖ Risotto BIO allo zafferano e funghi bio (anche piccola porzione)
- ❖ Risotto BIO al tartufo nero estivo tagliato a tavola e bocconcini di filetto di manzo
- ❖ Risotto BIO ai funghi porcini trifolati freschi (secondo arrivo e solo ticinesi o grigionesi)
- ❖ Risotto BIO allo Zincarlin (anche piccola porzione)
- ❖ Fegato di vitello alla veneziana con risotto BIO allo zafferano

## LOSONE

### ➤ Grotto Contrattempi

Tel. 091 745 20 11

- ❖ Risotto ai funghi porcini alla moda vecchia
- ❖ Risotto al Castelmagno e pere
- ❖ Risotto all'Hermitage albicocca e mascarpone

## LUGANO

### ➤ Ristorante L'Olivo Food&Wine

Dal 26 agosto, Tel. 091 220 71 38

- ❖ Risotto Riserva San Massimo all'acqua di pomodoro mantecato con straciatella vaccina, emulsione di pomodoro crudo e basilico
- ❖ Risotto Riserva San Massimo ai crostacei con zucchine, fiori di zucca, crudité di mare e limone candito

## MENDRISIO

### ➤ Grotto San Martino

Tel. 091 646 53 12

- ❖ Risotto pere e Taleggio
- ❖ Risotto vino rosso e salsiccia
- ❖ Risotto spinacino e formaggella
- ❖ Risotto allo zafferano e funghi porcini

## MENDRISIO

### ➤ Ristorante Pizzeria Stella

Tel. 091 646 72 28

- ❖ Risotto carnaroli con finferli, petali di speck e nocciole
- ❖ Risotto carnaroli con pomodoro, crema di bufala e bottarga di ombrina

## MENDRISIO

### ➤ Antico Grotto Ticino

Tel. 091 646 77 97

- ❖ Risotto mantecato con melanzane, pomodoro e basilico
- ❖ Risotto mantecato al Martini e tartare di gamberi
- ❖ Risotto mantecato con luganighetta e gallinacci

## MENDRISIO

### ➤ Albergo Ristorante Milano

Tel. 091 646 57 41

- ❖ Risotto con crema di zucchine, fiori di zucca e Zincarlin
- ❖ Risotto alla barbabietola, guancialetto e burrata

## MERIDE

### ➤ Osteria la Guana

Tel. 091 646 47 91

- ❖ Risotto allo Zincarlin della Valle di Muggio, miele e noci
- ❖ Risotto mantecato al fegato di vitello, con lenticchie croccanti e tarassaco

## MONTE CARASSO

### ➤ **Ristorante Ostello Curzutt**

Tel. 091 835 57 23

- ❖ Risotto "Camuffato" con la sua cialda di Parmigiano e ragù bianco di luganighetta di bove Km 0
- ❖ Risottino al verde di zucchine con funghi porcini, polvere di cacao e caffè, salsa al robiolino di capra e melanzana

## MONTE CARASSO

### ➤ **Trattoria Er Pipa**

Tel. 091 826 45 03

- ❖ Risotto salsiccia e zucca
- ❖ Risotto al rosmarino

## MORBIO INFERIORE

### ➤ **Corte del Vino Ticino**

Tel. 091 695 75 52

- ❖ Risotto con fiori di zucca, fegatini di pollo trifolati e pecorino nostrano
- ❖ Risotto fave e lardo nostrano, sfumato alla Tisana dei ghiacci Erbe Ticino e pepe della Vallemaggia

## MORBIO SUPERIORE

### ➤ **Ristorante Lattecaldo**

Tel. 091 684 12 40

- ❖ Risotto al Merlot, mantecato al Zincarlin con perle di luganighetta
- ❖ Risotto al parmigiano con cuore di caponata con pinoli "fatta in casa"

## MURALTO

### ➤ **Ristorante Mama Mia**

Tel. 091 759 11 22

- ❖ Risotto allo zafferano e porcini
- ❖ Risotto al pesto di aglio orsino, carpaccio di gambero rosso e mandorle affumicate al legno di ginepro
- ❖ Risotto "La mia terra"

## MUZZANO

### ➤ **Ristorante Filettè**

Tel. 091 980 96 42

- ❖ Risotto alla crema di lamponi freschi, stracciatella e tartare di gambero rosso di Mazara in crudité
- ❖ Risotto ai funghi porcini, miele d'acacia e lardo di Colonnata
- ❖ Risotto al parmigiano e caviale di Mojito e zest di limone

## PARADISO-LUGANO

### ➤ **Osteria Calprino**

Tel. 078 240 33 33

- ❖ Risotto finferli e pesce persico
- ❖ Risotto spinaci, büsciön di capra e pancetta croccante

## RONCO SOPRA ASCONA

### ➤ **Ristorante Panoramico La Rocca**

Tel. 091 785 11 40

- ❖ Speciale di Ronco s/Ascona - Risotto del Ghell, allo zafferano e Marsala con rondelle di luganighetta ticinese
- ❖ Risotto ai funghi porcini
- ❖ Risotto al Merlot e prosciutto crudo della Mesolcina
- ❖ Risotto alla zucca e funghi trifolati
- ❖ Risotto al tartufo
- ❖ Risotto alle castagne e mascarpone

## SEMENTINA

### ➤ **Albergo Cereda**

Tel. 091 851 80 80

- ❖ Risotto Carnaroli al verde di spinacino, crudité di porcini marinati alle erbetto di montagna e gocce di yogurt naturale
- ❖ Risotto alla barbabietola con caprino e mela verde

## SERPIANO

### ➤ Hotel Serpiano

Tel. 091 986 20 00

- ❖ Risotto in crema di barbabietola e Novena Blu del Caseificio di Rita, bottarga d'uovo sfumato all'Ora Bianco
- ❖ Risotto alla crema di datterino e Taleggio

## SOLDUNO-LOCARNO

### ➤ La Pergola di Napoleone

Tel. 091 752 05 65

- ❖ Risotto mare e monti
- ❖ Risotto Prosecco e porcini
- ❖ Risotto al limone

## TESSERETE

### ➤ Ristorante Stazione

Tel. 091 943 15 02

- ❖ Risotto mantecato alla mela verde con burrata e menta
- ❖ Risotto cacio e pepe, lime e gamberetti

## VERDASIO

### ➤ Alla Capanna

Tel. 091 798 18 04

- ❖ Risotto ai mirtilli con büscion di capra
- ❖ Risotto alle erbe con le nostre luganighe fatte in casa

## VICO MORCOTE

### ➤ Ristorante Vicania

Tel. 091 980 24 14

- ❖ Risotto ai porcini con emulsione di rafano
- ❖ Risotto erborinato e fichi

## VIGANELLO

### ➤ Ristorante Piccolo Vigneto

Tel. 091 972 39 85

- ❖ Risotto ai funghi porcini e prezzemolo liquido
- ❖ Risotto allo zafferano con ossobuco di vitello ai piccoli ortaggi

## Il Campionato del risotto è... “It's Ready”

“It's Ready” è una certificazione di qualità nata in Canton Ticino per manifestazioni ed eventi che mettono in atto misure di promozione della salute, di protezione della gioventù e di prevenzione dal consumo precoce di alcol, tabacco e derivati, sigarette elettroniche e prodotti simili. Il Label tiene conto anche degli aspetti

organizzativi, di sicurezza, della gestione del suolo pubblico, di aspetti generali riguardanti la salute e l'ambiente.

Anche il Campionato ticinese del risotto ha aderito al progetto ed è certificato.



# LA CHICCA A OGNI PORTATA



## I campioni del risotto

### VI ASPETTANO A LOCARNO

Nella splendida cornice di Piazza Grande a Locarno, si sfideranno fino all'ultimo chicco chef e gruppi di carnevale per conquistare il titolo di Campione ticinese del risotto. Seguiteci su [ticinoatavola.ch](https://www.ticinoatavola.ch).

## ALBO D'ORO

### Campionato ticinese del risotto per chef

- ❖ 2014 Jean-Louis Cruau, chef del Parkhotel Brenscino, Brissago
- ❖ 2015 Jean-Louis Cruau, chef del Parkhotel Brenscino, Brissago
- ❖ 2016 Aris de Angelis, chef sostenuto dal Ristorante Pizzo Forno, Chironico
- ❖ 2017 Marino Lanfredini chef dell'Hotel Serpiano, Serpiano
- ❖ 2018 Domenico Fiore chef Ristorante Alchimia, Chiasso
- ❖ 2019-2020 Antonio Nogueira, chef del "Ristorante Panoramico" Hotel La Rocca, Porto Ronco/Ascona
- ❖ 2020-2021 Annullato causa COVID-19
- ❖ 2022 Stefano Bernasconi, chef Grotto Ostini, Claro
- ❖ 2023 Raffaele Giannone, Bottegone del Vino, Lugano

### Campionato del risotto per gruppi di carnevale, enti e associazioni

- ❖ 2014 Carnevale di Orselina
- ❖ 2015 Carnevale di Orselina
- ❖ 2016 Carnevale di Prosito
- ❖ 2017 Carnevale di Gordevio Re Painach
- ❖ 2018 Carnevale di Maggia Re Bacheton
- ❖ 2019-2020 Carnevale di Maggia Re Bacheton
- ❖ 2020-2021 Annullato causa COVID-19
- ❖ 2022 Carnevale di Maggia Re Bacheton
- ❖ 2023 Annullato causa maltempo



Ora sullo Shop online

CARNE DELLA BOTTEGA



Approfittane subito!



Consegna gratuita  
in tutta la Svizzera



SHOP.RAPELLI.CH



SHOP.RAPELLI.CH



#rapelli | rapelli.ch



Le Ricette





## RISOTTO MARE E MONTI

di **Claudio Napoleone**,  
chef La Pergola di Napoleone, Solduno

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g di Risotto Carnaroli; 150 g di funghi; 150 g di pomodorini; 300 g di pesce misto (seppie, calamari, polpo, gamberi, gamberoni, vongole e cozze); 1 scalogno; una presa di zafferano; 600 g di brodo vegetale (50 g sedano, 50 g carote, 1 cipolla, 1 foglia di alloro, 10 g di prezzemolo); 1 bicchiere di vino bianco Ticinello; pepe aromatizzato in Vallemaggia; prezzemolo ed erba cipollina per decorare; sale; olio di oliva extra-vergine q.b.; burro 50 g.

### PREPARAZIONE

Tostare il riso con un cucchiaino di olio, 1 scalogno, una noce di burro e una foglia di alloro. Bagnare con il vino bianco, aggiungere il pesce misto (senza le cozze, le vongole e i gamberoni), i funghi, i pomodorini e poco alla volta il brodo. A circa 12 minuti di cottura, aggiungere cozze, vongole, gamberoni sgusciati con la testa e zafferano, un filo di olio evo, una noce di burro, aggiustare di sale e pepe, lasciare riposare ancora 3 minuti e decorare con prezzemolo ed erba cipollina.



## RISOTTO AI MIRTILLI CON BÜSCION DI CAPRA

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

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

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

### PREPARAZIONE

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

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

Con i Pacchetti  
**BancaStato**  
**100 franchi**  
di sconto sul tuo  
**abbonamento**  
**Arcobaleno**



bancastato.ch/arcobaleno

 **BancaStato**

in collaborazione con

 **Arcobaleno**  
Comunità tariffaria



## RISOTTO LOTO DELLA MAGGIA MANTECATO AI TRE ORTAGGI E CREMA AL BLU TICINO

di **Lorenzo Cristofaro e Matteo Gandola**,  
chef Ristorante Cereda, Sementina

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g di riso Terreni della Maggia; 1 zucchina; 1 melanzana; datterino rosso; 60 g Blu Ticino; basilico fresco; brodo vegetale; olio extravergine di oliva; panna 2 dl; burro 50 g; Grana padano grattugiato 50 g; olio girasole 3 dl; sale; pepe.

### PREPARAZIONE

In un tegame aggiungere il riso e farlo tostare per 2 minuti, successivamente sfumare con brodo di verdure e fare cuocere per 18 minuti. Nel frattempo, cuocere la melanzana in forno 200 gradi per 10 minuti; poi con l'aiuto di un mixer frullare solo la sua polpa interna con ghiaccio e olio di girasole fino ad ottenere una crema omogenea. Per quel che riguarda la zucchina sbollentarla 2 minuti in acqua salata a pezzetti, raffreddare e mixare come appena fatto con la melanzana. In ugual modo, ma ha crudo, con i datterini. In una bacinella, bagnomaria, con l'aiuto di un frustino unire la panna e il formaggio Blu Ticino finché non sarà omogeneo e poi trasferirlo in un recipiente con pipetta; consigliamo tali recipienti anche per le altre creme. Quando il risotto sarà al dente spegnere il fornello, aggiustarlo con il sale e mantecarlo con burro e Grana padano.

**Consiglio per l'impiattamento:** usare una fondina e nel suo fondo mettere i tre ortaggi in crema (oppure metterli sopra come nella foto). In seguito sopra al risotto le gocce di Blu Ticino con l'aiuto della pipetta.

**Decorazione:** germogli o foglioline di prezzemolo e del pepe aromatizzato in Vallemaggia.



## TUTTO IL MONDO DEL RISO

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

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

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



swissgastro solutions.ch

## IL NOSTRO ASSORTIMENTO

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



### TORRICELLA RISO CARNAROLI

Numero di articolo: 11007239  
Codice EAN: 7616500927162  
Unità: 5kg



### TORRICELLA RISO LONGGRAIN PARBOILED

Numero di articolo: 11007483  
Codice EAN: 7616500927186  
Unità: 10 kg



### TORRICELLA RISO LONGGRAIN PARBOILED

Numero di articolo: 11007524  
Codice EAN: 7616500927230  
Unità: 25 kg



### TORRICELLA RISO BASMATI

Numero di articolo: 11007517  
Codice EAN: 7616500927193  
Unità: 10 kg



### TORRICELLA RISO JASMIN

Numero di articolo: 11007520  
Codice EAN: 7616500927223  
Unità: 10 kg



### TORRICELLA RISO ARBORIO GRANRISOTTO

Numero di articolo: 11007389  
Codice EAN: 7616500927179  
Unità: 5 kg



### TORRICELLA RISOTTO D'ITALIA

Numero di articolo: 11007360  
Codice EAN: 7616500927254  
Unità: 10 kg



### TORRICELLA RISO SELVATICO MIX

Numero di articolo: 11007502  
Codice EAN: 7616500927209  
Unità: 10 kg



### TORRICELLA FARINA DI RISO TYP 15000

Numero di articolo: 11007503  
Codice EAN: 7616500927216  
Unità: 5 kg



### FARINA DI RISO GEMMA BIO 15000

Numero di articolo: 10191434  
Codice EAN: 7613063003296  
Unità: 25 kg



swissgastro solutions.ch



## RISOTTO ALL'ACQUA DI POMODORO MANTECATO CON STRACCIATELLA VACCINA, EMULSIONE DI POMODORO CRUDO E BASILICO

di **Simeone Larosa**,  
chef Ristorante L'Olivo Food&Wine Lugano

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

360 gr riso Riserva San Massimo; 300 gr pomodori misti; 200 gr black cherry delle valli di Bellinzona; 80 gr burro; 60 gr Parmigiano Reggiano; 50 gr Stracciatella; 50 gr olio di vinacciolo; 20 gr basilico; QB bianco di Merlot del Ticino.

### PREPARAZIONE

**Per l'acqua di pomodoro:** condire 400 gr di pomodori e condirli con sale, olio, basilico, aglio e peperoncino, lasciarli a macerare per 4 h, successivamente frullare e filtrarli finemente con un panno per poter estrarre l'acqua di pomodoro.

**Per l'olio al basilico:** sfogliare il basilico e frullare con olio di vinaccioli, poi mettere in una pentola e portare l'olio a 115 gradi, filtrare e lasciar raffreddare.

**Per il risotto:** tostare il riso, sfumarlo con il Merlot del Ticino bianco e bagnare con acqua di pomodoro, far cuocere per 16/18 minuti e poi mantecare con burro, Parmigiano e stracciatella.

**Per l'impiattamento:** adagiare il risotto in una fondina, aggiungere stracciatella, pomodorini e olio al basilico.



## RISOTTO FAVE E LARDO NOSTRANO, SFUMATO ALLA TISANA DEI GHIACCI E PEPE DELLA VALLEMAGGIA

di **Fabio Spina**,  
chef del Ristorante Corte del Vino Ticino, Morio Inferiore

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g riso; 125 cl vino bianco; 1 bustina Tisana dei ghiacci Erbe Ticino; 600 ml acqua; 200 g burro; 150 g Parmigiano; 200 g crema di fave; 100 g di fave; 240 g lardo; sale qb; pepe della Vallemaggia qb.

### PREPARAZIONE

In una casseruola tostare il riso e in un'altra pentola mettere l'acqua a bollire. Una volta portata a bollore aggiungere la bustina di tisana con un pizzico di sale.

Dopo aver tostato il riso, sfumare con il vino bianco e bagnare con l'acqua aromatizzata alla Tisana dei ghiacci e aggiungere le fave; il riso dovrà cuocere per 12 minuti (o secondo i minuti indicati sulla confezione). A metà cottura aggiungere la crema di fave e amalgamare il tutto.

Terminata la cottura mantecare il risotto con il burro e Parmigiano. Servire il risotto e terminarlo con alcune fettine di lardo e il pepe della Vallemaggia.

**SWISS WINE TOUR TICINO**



**Una selezione di esperienze  
enoturistiche perfetta  
per gli amanti del vino.**



[ticino.ch/swisswinetour](https://ticino.ch/swisswinetour)



@photolocatelli.ch per Ticino a te



Scopri le *agriesperienze!* Esperienze semplici e autentiche.  
[agriesperienze.ch](https://agriesperienze.ch)



## **RISOTTO AL MERLOT CON GAMBERONI ALLE ERBE AROMATICHE**

**di Yves Bussi,  
chef Hotel Ristorante La Perla, Sant'Antonino**

### **INGREDIENTI PER IL RISOTTO PER 4 PERSONE**

320 g riso Loto (Terreni alla Maggia); 50 g burro; 100 g cipolle; 3 dl vino rosso; 1 lt brodo; 100 g grana padana; 50 g burro.

### **PREPARAZIONE RISOTTO**

Far stufare le cipolle tritate fini nel burro, aggiungere il riso e fare tostare 2-3 minuti finché il riso sia trasparente. Bagnare con il vino rosso, lasciar evaporare e continuare a bagnare con il brodo caldo a poco a poco fino a fine cottura. Il riso deve rimanere al dente. Togliere dal fuoco e mantecare con il burro e il Grana padano.

### **INGREDIENTI GAMBERONI**

Che vengono posti sopra al risotto alla fine.  
12 pz gamberoni; 1 dl vino bianco; 100 g burro alle erbe.

### **PREPARAZIONE GAMBERONI**

Tagliare la parte grossa dei gamberoni in due e saltare con olio d'oliva, togliere dal fuoco e bagnare con il vino bianco, lasciare poi sbollire un minuto e aggiungere il burro alle erbe.



Cetra  
Alimentari



# Formaggio d'Alpe Ticinese

Il formaggio d'alpe ticinese è molto più di un cibo meraviglioso, è l'espressione autentica di uno dei migliori prodotti gastronomici legati al territorio. E' un'arte, uno stile di vita, una cultura e un patrimonio prezioso.



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



## RISOTTO AI FORMAGGI DEL MONTE SAN GIORGIO E I SUOI FUNGHETTI

di **Marino Lanfredini**,  
chef dell'Hotel Serpiano

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

360 griso Carnaroli o acquerello; 350 g formaggella morbida; 200 g büscion (formaggio); 400g mix di funghi porcini e finferli; 90 g burro; 3 cucchiaini olio EVO; 1 cucchiaino aceto bianco; 1 bicchiere vino bianco secco; 2 l brodo vegetale circa; 1 cucchiaino prezzemolo liscio tritato; sale e pepe q.b.

### PREPARAZIONE

Portare il brodo a ebollizione. Tostare il riso con un cucchiaino di olio per circa 3 minuti a fuoco basso, sfumare con il vino e lasciare evaporare la parte alcolica; bagnare con il brodo, aggiungere a metà cottura del riso i funghi precedentemente tritati. A cottura terminata mantecare con burro freddo e il rimanente olio EVO, l'aceto e il formaggio.

**N.B.:** il tempo di cottura del riso può variare in base alla qualità del riso usato. È consigliabile cuocerlo per 13-14 minuti e lasciar riposare per altri 3-4 minuti prima di servirlo.



# economy



**Grande esposizione**  
nel vostro mercato Prodega  
2-15.9.2024

## CONCORSO

Partecipare e vincere!

**Sempre conveniente – sempre buono**  
Festeggiate con noi i migliori prezzi!

**Premio principale**  
**11 vincitrici e vincitori riceveranno un'offerta di ben 11 mesi del loro prodotto Economy più acquistato!**

**Se vi registrate adesso, partecipate automaticamente all'estrazione!**

**In bocca al lupo!**



**Fine del concorso: 30.11.2024**  
I vincitori saranno informati personalmente per iscritto.



## RISOTTO AI FINFERLI E TALEGGIO

**di Daniele Cerliani,**  
**chef Ristorante al Piazza, Ascona**

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

380 g di riso Carnaroli; 2 l di brodo vegetale; 200 g di finferli; aglio e prezzemolo; 120 g di Taleggio; 80 g di burro; 40 g di Parmigiano grattugiato.

### PREPARAZIONE

Fare tostare il riso, sfumando con vino bianco e bagnare con il brodo poco alla volta. A metà cottura aggiungere i finferli precedentemente saltati con aglio, olio e prezzemolo. A fine cottura aggiungere il Taleggio a dadini, il burro e il Parmigiano, e mantecare fuori dal fuoco.

Decorare con qualche fungo e prezzemolo tritato.

# GLI SPONSOR

GASTRO**TICINO**

GASTRO**LAGOMAGGIORE E VALLI**

 **ASCONA  
LOCARNO**



Città  
di Locarno

 **TRANSGOURMET  
PRODEGA**

**TIPACK**  
group

**fizzy**<sup>®</sup>  
gazzosa ticinese

**Rapelli**  
dal 1929

  
**TICINO A TE**

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

**SWICA**

 **BancaStato**

**valais**<sup>+</sup>  
Mineralwasser still

**VITOGAZ**



  
**Cetra  
Alimentari**

  
**TORRICELLA**  
.....



**SES**  
Società Elettrica Sopracenerina

**RÉSERVÉ**  
MAGAZINE

# CI SONO MODI MIGLIORI PER RISPARMIARE ENERGIA



## RISOTTO ALLO ZINCARLIN CON LUGANIGHETTA NOSTRANA

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

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

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

### PREPARAZIONE

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

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

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

Lasciate riposare un minuto e poi servite il risotto.



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





## RISOTTO ALLA BARBABIETOLA, GUANCIALE CROCCANTE E BURRATA

di Christian Sepe e Jonny Mazzone,  
Hotel Milano, Mendrisio

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 gr di riso carnaroli Riserva San Massimo; 1 l di brodo vegetale; 200 gr di crema di barbabietola; 120 gr di guanciales; 80 gr di burrata; 70 gr di burro acido; 70 gr di Parmigiano Reggiano; Vino bianco; Sale qb; Pepe qb.

### PREPARAZIONE

Inizia tagliando il guanciales a listarelle e mettilo in una padella antiaderente a fuoco medio. Lascia che si rosoli fino a quando non diventa croccante. Nel frattempo, in un'altra pentola, porta il brodo vegetale a ebollizione. In una padella capiente, aggiungi il riso carnaroli. Lascialo tostare per un paio di minuti, mescolando di tanto in tanto e sfumando con del vino bianco (possibilmente frizzante). Quando il riso è ben tostato, inizia ad aggiungere il brodo vegetale caldo, un mestolo alla volta, mescolando continuamente. Assicurati che ogni mestolo di brodo sia assorbito prima di aggiungerne un altro. Dopo circa 15 minuti, quando il riso è quasi cotto, aggiungi la crema di barbabietola e mescola bene. Continua a cuocere il riso, aggiungendo brodo quando necessario, fino a quando il riso è al dente. Togli la padella dal fuoco e aggiungi il Parmigiano Reggiano grattugiato e il burro acido. Mescola bene fino a quando il formaggio non si è completamente sciolto. Aggiusta di sale e pepe secondo il tuo gusto. Servi il risotto in piatti individuali, aggiungi il guanciales croccante e una porzione di burrata su ciascun piatto. Il tuo risotto con crema di barbabietola, guanciales e burrata è pronto per essere gustato!



## RISOTTO "LA MIA TERRA"

di Marco D'Amico,  
chef del Ristorante Pizzeria Mama Mia, Locarno-Muralto

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g riso carnaroli; 100 g cipolla bianca; 200 g cozze fresche; 160 g zucchine; 120 g patate; 80 g pomodorini ciliegino; 5 g erbe fresche aromatiche; 1 l brodo vegetale; 2,5 dl fondo di pesce; 2 dl vino bianco; 2,5 dl olio extra vergine di oliva; 50 g burro; 50 g Pecorino romano; 5 g pepe nero macinato fresco.

### PREPARAZIONE

Preparare una brunoise di zucchine e patate, circa 20g ciascuno, sbianchire in acqua calda leggermente salata, e raffreddare in acqua con ghiaccio per conservare la loro texture e colore. Con il resto delle zucchine e della patata, preparare due creme distinte con l'aggiunta di 15 g di cipolla per ognuno delle due, cuocendole con del brodo vegetale. A parte pulire e cuocere le cozze rapidamente; sfumare con del vino bianco, olio all'aglio e limone. Togliere dal guscio, aromatizzare con le erbe fresche, olio extravergine e pepe nero macinato fresco. Coprire con della pellicola e tenere in caldo con la loro acqua di cottura. Tostare il riso con dell'olio extravergine e della cipolla, sfumare con del vino bianco e coprire con del brodo vegetale. Ultimare la cottura con del fondo di pesce, aggiungere la brunoise di zucchine e patata, i pomodorini e le cozze. Mantecare infine con del burro e del Pecorino romano, pepare e lasciar riposare il risotto qualche minuto prima di impiattare.

Dressare il piatto iniziando con alternare sul fondo le due creme di verdura; poi il risotto ed infine decorare con le erbe aromatiche, un filo di olio extravergine e del pepe nero macinato fresco.



# PROTEZIONE ASSICURATIVA PER LA GASTRONOMIA.

Quale partner assicurativo della federazione GastroSuisse, SWICA offre soluzioni assicurative di prim'ordine e conformi al CCNL per l'indennità giornaliera di malattia e gli infortuni. Maggiori informazioni: [gastroassicurazioni.ch](http://gastroassicurazioni.ch)

 GASTROSOCIAL

PERCHÉ LA SALUTE  
È TUTTO

 SWICA



## RISOTTO ALLA LOVERCIANO

Ricetta tradizionale del Grotto Loverciano, Castel San Pietro

### INGREDIENTI PER 2 PERSONE

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

### PREPARAZIONE

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

**valais**  
Mineralwasser still

**Enio Di Biase**

Consulente di vendita | Business Unit Drinks

Fresh Food & Beverage Group

Aproz Sources Minérales SA | Route de Riddes | 1994 Aproz, Suisse

Tel. +41 79 281 90 38 - enio.dibiase@ffb-group.ch

www.aproz.ch



## RISOTTO ALLA FINANZIERA

di **Claudio Panzeri**,  
chef **Crotto dei Tigli**, Balerna

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

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

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

### PREPARAZIONE

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

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

**Consiglio per l'impiattamento:** Dressare il risotto nel piatto e cospargere con la finanziaria.

## Idee in movimento

quadrato



rettangolo



stick



stikko



tristick



cuore



casetta



Le idee non hanno un'unica forma...  
e neppure le nostre bustine!

**TIPACK**  
group sa

info@tipack.ch | www.tipack.ch



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

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

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

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

#### PREPARAZIONE

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

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

# RÉSERVÉ

MAGAZINE



## — ABBONATI! —

Opportunità da non perdere per gli amanti dell'enogastronomia e delle tradizioni del Canton Ticino e svizzere. Per gli appassionati di cucina, turismo e lifestyle è disponibile il magazine "Réserve", sostenuto da GastroTicino. Per maggiori informazioni e per gli abbonamenti inviare un'e-mail a: [info@reserve.ch](mailto:info@reserve.ch)

*Eine Gelegenheit, die sich Liebhaber der Önologonomie und der Traditionen des Kantons Tessin und der Schweiz nicht entgehen lassen sollten. Für Liebhaber der Küche, des Tourismus und des Lebensstils gibt es die Zeitschrift "Réserve", die von GastroTicino unterstützt wird. Für weitere Informationen und die Abonnements senden Sie eine E-Mail an: [info@reserve.ch](mailto:info@reserve.ch)*

Une opportunité à ne pas manquer pour les amoureux d'oeno-gastronomie et des traditions tessiноises et suisses. Pour les amateurs de cuisine, de tourisme et d'art de vivre, le magazine "Réserve" est disponible, avec le soutien de GastroTicino. Pour plus d'informations et pour les abonnements, veuillez envoyer un e-mail à: [info@reserve.ch](mailto:info@reserve.ch)

*Dear lovers of the food and wine and traditions of Canton Ticino and Switzerland, don't miss this opportunity! For food, tourism and lifestyle enthusiasts, the magazine "Réserve," supported by GastroTicino, is available. For further information and subscriptions please send an e-mail to: [info@reserve.ch](mailto:info@reserve.ch)*

con il patrocinio di

**GASTROTICINO**

Federazione Esercenti Albergatori Ticino

Réserve Media Group  
c/o GastroTicino  
via Gemmo 11, 6900 Lugano  
[info@reserve.ch](mailto:info@reserve.ch)  
[www.reserve.ch](http://www.reserve.ch)



## RISOTTO AL POMODORO CON STRACCIATELLA E OLIO AL BASILICO

di **Sandro Iseli**,  
chef Ristorante Baia, Ponte Tresa

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

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

### PREPARAZIONE

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

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



## RISOTTO ACQUERELLO MANTECATO ALL'ESSENZA DI FRUTTO DELLA PASSIONE E MANGO, CON CAPESANTE SCOTTATE

di Filipe Pina,  
chef The Mira View, Losone

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

280 g riso Acquerello; 1 l brodo di verdura; 1 pz scalogno tritato; 1/2 bicchiere di vino bianco; 50 g burro; 15 g polpa di mango; 15 g polpa di frutto della passione; 100 g Parmigiano grattugiato; sale/pepe/olio EVO; 12/16 pz capesante; germogli di piselli per guarnizione.

### PREPARAZIONE

In una casseruola fare rinvenire lo scalogno in un filo di olio EVO. Aggiungere il riso e tostare leggermente, sfumare con il vino e continuare con il brodo fino a cottura ultimata (circa 15/20 min). In una padella antiaderente scottare leggermente le capesante. Mantecare usando 10 g di polpa di mango, 10 g di polpa di frutto della passione, burro e Parmigiano (o olio EVO) a piacere.

### CONSIGLIO PER L'IMPIATTAMENTO

Versare nel piatto, spargendo alla fine le polpe rimaste e adagiare 3 o 4 pz capesante per persona; guarnire usando i germogli di pisello.



## RISOTTO ALLO ZAFFERANO, LUGANIGHETTA TICINESE SBRICCIOLATA E CIALDINE CROCCANTI DI SBRINZ

Ristorante Fiore di Pietra,  
Monte Generoso

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

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

### PREPARAZIONE RISOTTO

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

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

### PREPARAZIONE CIALDE

70 gr di Sbrinz, 30 gr di Grana.

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



## RISOTTO CON ZUCCA, LUGANIGHETTA E POMODORI SECCHI

di Rosario Cancelliere,  
chef Ristorante Hotel America, Locarno

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

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

### PER LA ZUCCA:

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

### PER IL RISOTTO:

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



# economy



## Ride bene ... chi ride ultimo!



*Ora sullo Shop online*

IDEE REGALO DEL NOSTRO TERRITORIO



*Approfittane subito!*



Consegna gratuita  
in tutta la Svizzera



SHOP.RAPELLI.CH



SHOP.RAPELLI.CH



#rapelli | rapelli.ch