



Bellinzona settembre 2024

Nuova “Quindicina gastronomica autunnale” Dal 9 al 30 settembre in 24 ristoranti con un grande concorso

Entusiasmo, passione, qualità nelle scelte enogastronomiche e voglia di reagire alla crisi economica che sta mettendo a dura prova il settore. Sono i pilastri sui quali poggia la decisione di GastroBellinzona Alto Ticino che ha deciso di far tesoro dell'esperienza accumulata in 35 anni di Maggio Gastronomico, ma con l'obiettivo di rinnovarsi; rinnovarsi per fermare sul nascere un certo senso di stanchezza, forse normale dopo 35 anni di successi. Ecco, quindi, che ha deciso di dare una svolta con la nuova “Quindicina gastronomica autunnale” che avrà luogo dal 9 al 30 settembre.

Innanzitutto, il nome: da “Maggio Gastronomico” a “Quindicina gastronomica d'autunno”. E poi lo spostamento temporale della rassegna per poter sfruttare un mese classicamente interessante per la gastronomia, grazie alla disponibilità di molti prodotti autunnali di assoluta eccellenza. Dai funghi alla selvaggina, dalla zucca alle castagne, senza dimenticare le verdure e la frutta di stagione, i formaggi, i salumi e tutte le altre perle del giacimento gastronomico ticinese.

“Questa nuova rassegna - sottolinea Luca Merlo, presidente di GastroBellinzona Alto Ticino - vuole contribuire a mantenere viva e dinamica la ristorazione del Bellinzonese e Tre Valli e, nella sua nuova semplicità, trasmettere entusiasmo e amore per la gastronomia, percorrendo - passo dopo passo, anno dopo anno - i successi del Maggio Gastronomico, ottenuti grazie ai partner, agli chef e agli amici buongustai, che saranno determinanti per la riuscita del nuovo evento”.

Gli obiettivi della Quindicina - spiega il giornalista Alessandro Pesce, ideatore e coordinatore della rassegna - erano due. “Da una parte favorire la ristorazione che è alle prese con una crisi senza precedenti, dando ampia libertà di scelta agli chef. Dall'altra offrire agli appassionati di enogastronomia tante occasioni per gustare un ventaglio di piatti autunnali, espressione sia del territorio che delle tendenze enogastronomiche che si diffondono entro e fuori i nostri confini. In altre parole, soddisfare la voglia di buona tavola! E proprio a questo aspetto si riferisce la seconda parte del nome della rassegna, proprio per mettere in primo piano la tavola e tutti i suoi valori. L'attenzione al territorio è sottolineata dal ‘km 0’ e dal fatto che è stato chiesto ai ristoratori di scegliere almeno un vino ticinese. Mentre la libertà di scegliere anche prodotti o ricette non necessariamente ticinesi la definiamo con un termine che abbiamo scoperto e che ci è piaciuto: il ‘km... ampio’, prodotti non locali ma sempre di qualità ed espressione, comunque, di un dato territorio. Km 0 o km ampio? L'importante che sia un ‘km... buono!’”.

Alla Quindicina partecipano 24 ristoranti (3 ospiti fuori comprensorio quali testimonial); i loro nomi e i piatti si possono scoprire su ticinoatavola.ch.

1. Hotel des Alpes, Airolo
2. Agriturismo Bossi, Ambri
3. Osteria Anzonico, Anzonico
4. Locanda Marco, Bellinzona
5. Ristorante Internazionale, Bellinzona
6. Hotel Ristorante Unione, Bellinzona
7. Locanda Ticinese, Bellinzona
8. Ristorante Il Ritrovo, Campra
9. Ristorante La Pernice, Leontica
10. Antica Osteria del Carlin, Claro
11. Osteria La Baita, Dongio
12. Grotto Dei Due Ponti, Giornico
13. Grotto Sbardella, Giubiasco
14. Albergo Ristorante Defanti, Lavorgo
15. Bistrò 3544, Lumino
16. Ristorante Ostello Curzutt, Monte Carasso
17. Trattoria Er Pipa, Monte Carasso
18. Relais Lucomagno, Olivone
19. Ristorante La Brasera, San Vittore GR
20. Hotel Ristorante Cereda, Sementina
21. Ristorante Al Pesce Azzurro, Sementina
22. Ristorante Mama Mia, Locarno-Muralto
23. Grotto San Martino, Mendrisio
24. Ristorante Della Torre, Morcote



IL PIATTO DELLA SETTIMANA DEL GUSTO

La Settimana del Gusto (dal 12 al 22 settembre 2024) vuole suscitare in ogni persona il desiderio di fare scoperte culinarie, di fermarsi a degustare, di interrogarsi sul nostro rapporto con l'alimentazione, e stimolare la curiosità rispetto all'origine del cibo. Vuole attrarre l'attenzione sul fatto che il tempo speso per mangiare è un tempo che ci permette di ritemperarci, e un momento di piacere.

Ogni anno la Fondazione per la promozione del gusto organizza in tutta la Svizzera eventi legati alla tavola nei ristoranti, scuole, artigiani, ecc.. Anche il Ticino partecipa e maggiori informazioni sugli eventi si possono leggere su gout.ch.

Il tema dell'edizione 2024 per le scuole, scelto in collaborazione con Fourchette verte, sarà «i cereali». Per questo motivo la Quindicina gastronomica autunnale, ha deciso di collaborare con la Settimana del Gusto, invitando i ristoranti a proporre un piatto a base di cereali. Piatti tutti da gustare! Una collaborazione che permette alla Quindicina di farsi conoscere anche oltre San Gottardo.

CONCORSO: SCEGLI LA QUINDICINA E MANGI GRATIS TUTTO L'ANNO

Al posto dell'omaggio ai clienti, sarà messo in palio da GastroBellinzona Alto Ticino un montepremi da 2.500 franchi con lo slogan "Scegli la quindicina e mangi gratis tutto l'anno": il primo premio di questo concorso gratuito sarà infatti di 1.200 franchi in buoni pasto, mentre gli altri saranno 1 da 800 franchi, 2 da 200 e 1 da 100.

Il meccanismo sarà facile: basta andare in un ristorante, richiedere la tesserina e farla timbrare al termine del pranzo o della cena, dopo aver degustato il menu o uno dei piatti della Quindicina o il Piatto della Settimana del Gusto.

Quando la tesserina sarà completa di 4 timbri di 4 ristoranti diversi, basterà consegnarla all'ultimo ristorante visitato. Alla fine della rassegna saranno estratti a sorte i premi principali.

SOCIAL

In palio sui social ci saranno anche oltre 100 buoni da 20 franchi offerti dai ristoranti. Seguite la Quindicina su Facebook e Instagram cercando "Quindicina gastronomica d'autunno". Basterà lasciare un commento al post e si parteciperà all'estrazione gratuita.

Regolamento su ticinoatavola.ch

TESSERINA CONCORSO Quindicina 2024



CONCORSO - Metti 1 timbro del locale dove mangi un piatto della rassegna o il menu. NB - i 4 timbri devono essere di 4 locali diversi, pena la nullità della tesserina. Quando hai raccolto 4 timbri lascia la tesserina al ristorante dove hai raccolto l'ultimo timbro.

Regolamento su ticinoatavola.ch.

Timbro 1	Timbro 2
Timbro 3	Timbro 4

Nome e cognome

Telefono

E-mail

Se non leggibile, cartolina annullata.

FACSIMILE



LA GUIDA

La guida con i ristoranti, i piatti e i menu, si può trovare nei ristoranti iscritti alla Quindicina oppure negli Enti Turistici. Si può anche scaricare dal sito ticinoatavola.ch.

Esempio



HOTEL DES ALPES

AIROLO

Menu di carne della Quindicina	Vino	Menu vegetariano della Quindicina
Benvenuto della casa	Rascana, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Vini Bettoni, Giornico 43 CHF	Benvenuto della casa
Chicche di patate all'aglio orsino su letto di fonduta di formaggio e funghi porcini		Chicche di patate all'aglio orsino su letto di fonduta di formaggio e funghi porcini
Petto di vitello nostrano su crema di mais e castagne al vino	Piatto della Settimana del Gusto	Tortelloni alla crema di Robiola del Caseificio del Gottardo, erbe dell'orto e crema di funghi porcini
Rollè con crema di yogurt di montagna ai pistacchi e cioccolato fondente	Risotto allo Štrachin du Gutàrd e Olio alle nocciole 20 CHF	Rollè con crema di yogurt di montagna ai pistacchi e cioccolato fondente
Prezzo menu di carne 70 CHF		Prezzo menu Vegi 55 CHF

Via della Stazione 35 • 6780 Airolo
091 869 17 22 • info@hoteldesalpes-airolo.ch • hoteldesalpes-airolo.ch
Prenotazione consigliata

PARTNER:

- Banca Stato
- Prodega Transgourmet
- Swiss Gastro Solutions
- Gialdi Vini, Mendrisio
- Vinattieri Ticino, Ligornetto
- GastroTicino
- Ticino a Tavola / Fatto in casa
- Salvioni Edizioni, Bellinzona
- TiPack Group, Agno
- Chicco d'Oro, Balerna
- Chocolat Stella, Giubiasco
- Worldline
- Grünenfelder, Quartino
- Réserve Magazine