



RICETTARIO

festival del risotto

Rassegna gastronomica

“Caccia al risotto”

nei ristoranti ticinesi

18 agosto - 7 settembre 2025

Piazza Grande - Locarno

Venerdì 22 agosto – Ore 19:00

10° Campionato ticinese del risotto

con **gli CHEF** che cucineranno dal vivo



Sabato 23 agosto – Ore 19:00

10° Campionato ticinese del risotto

con **i GRUPPI** di carnevale,
associazioni, ecc.

che cucineranno dal vivo



Your four seasons outdoor destination

ascona-locarno.com/outdoor

📍 Salei, Valle Onsernone

 **ASCONA
LOCARNO**

I ristoranti della “Caccia al risotto” 12^a edizione della Rassegna

Tornano più interessanti e gustosi che mai gli unici e inimitabili “Campionati ticinesi del risotto”, giunti alla 10^a 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 GastroLago Maggiore e Valli e Réservé Magazine, organizzeranno anche la 12^a **“Caccia al risotto”** che terrà banco dal 18 agosto al 7 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.

**OLTRE CHE IN QUESTA GUIDA,
I RISTORANTI CON I LORO RISOTTI
SI POSSONO SCOPRIRE SUL SITO
WWW.TICINOATAVOLA.CH**

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

Campionato ticinese del risotto

Il 22 e 23 Agosto 2025, GastroLagoMaggiore e Valli, in collaborazione con Ticino a Tavola, organizzerà a Locarno **"Il Festival del risotto"**. La manifestazione prevede:

- ❖ **Venerdì 22 Agosto** - 19:00 - 22:00 ➤ Una serata culinaria in Piazza Grande denominata **"10° Campionato ticinese del risotto per chef"**; 10 chef cucineranno i loro risotti dal vivo. Musica, animazioni e wine-bar.
- ❖ **Sabato 23 Agosto** - 19:00 - 22:00 ➤ **"10° Campionato ticinese del risotto"** con 6 gruppi di carnevale, associazioni, ecc.
- ❖ **18 Agosto - 7 Settembre** ➤ 12ª Rassegna gastronomica denominata **"Caccia al risotto"** nei ristoranti ticinesi (ticinoatavola.ch).

Tessiner Grand Prix Risotto

Am 22. und 23. August 2025 organisiert GastroLagoMaggiore und Täler mit Hilfe von Ticino a Tavola das **„Festival del risotto“** in Locarno. Die Veranstaltung beinhaltet:

- ❖ **Freitag 22. August** - 19:00 - 22:00 ➤ Ein kulinarischer Abend auf der Piazza Grande **"10. Tessiner Risotto Meisterschaft"** genannt; 10 Köche werden ihre Risottos live zubereiten. Musik und Animation.
- ❖ **Samstag 23. August** - 19:00 - 22:00 ➤ **"10. Tessiner Grand Prix Risotto"** mit 6 Karnevalsgruppen, Vereine, usw. Musik und Animation.
- ❖ **18 August-7. September** ➤ 12. Gastronomisches Festival **"Caccia al risotto"**, in Tessiner Restaurants (ticinoatavola.ch).

Championnat tessinoise du risotto

Les 22 et 23 Août 2025 GastroLagoMaggiore e Valli, en collaboration avec Ticino a Tavola, organisera à Locarno le **"Festival du risotto"**. L'événement prévoit:

- ❖ **Vendredi 22 Août** - 19:00 - 22:00 ➤ Une soirée culinaire à Piazza Grande appelée **"10° Championnat tessinoise du risotto"**; 10 chefs cuisineront des risotto que les amateurs de bonne cuisine pourront goûter. Musique et animation.
- ❖ **Samedi 23 Août** - 19:00 - 22:00 ➤ **"10° Grand Prix tessinois du risotto"** avec 6 groupes de carnaval, des associations, etc.. Musique et animations.
- ❖ **18 August - 7 Septembre** ➤ 12° 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 vogliano partecipare alle due iniziative possono telefonare al numero

+41 91 961 83 11 o inviare una mail a ticinoatavola@gastroticino.ch.

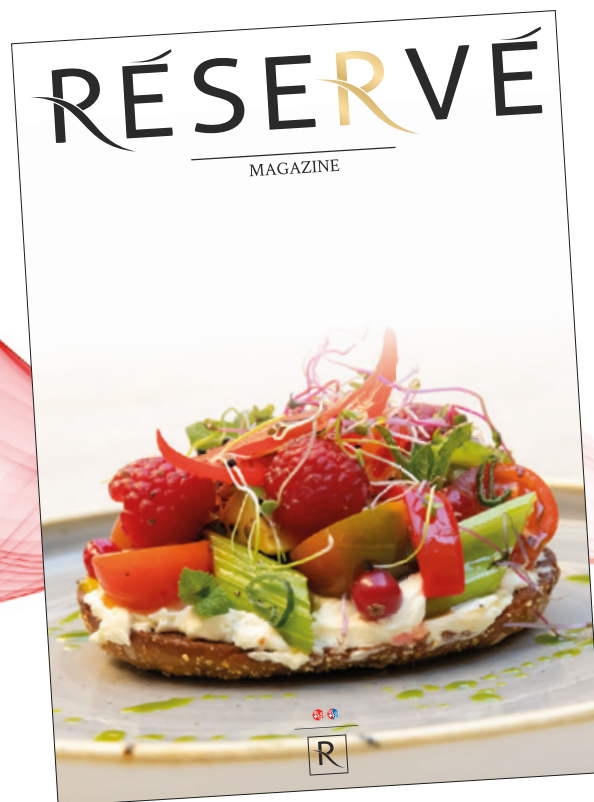


GASTROTICINO

GastroTicino • Via Gemmo 11 • 6900 Lugano
T 004191 961 83 11 • info@gastroticino.ch



In Canton Ticino, la ristorazione è



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 offerte da Riso Gallo
- ❖ 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 offerte da Riso Gallo
- ❖ altri premi offerti da GastroTicino, Ticino a Tavola e Réservé Magazine

CONCORSO... SCANSIONA E VINCI





Locarno Film Festival

Summer & Autumn Events 2025

06-16.08
Locarno Film Festival

06-07.09
Triathlon Locarno

05.10
**Coop Familienwanderung
Vallemaggia**

22-23.08
**Festival del Risotto
Locarno**

11-14.09
CSI Ascona

11-12.10
Ascona-Locarno Run

29-30.08
**City of Guitars
Locarno**

16.09-26.10
**Autunno Gastronomico
Lago Maggiore e Valli**

31.10-01.11
**RunThrough Trails
Ascona-Locarno**

02.09-23.10
**Settimane Musicali
di Ascona**
Ascona, Locarno

18-20.09
SunIce Festival
Ascona

11.2025-01.2026
Winterland
Locarno

05-07.09
Ascona Polo Cup

04.10/11.10
**Sagra d'Autunno
e Festa delle Castagne**
Ascona

More Events on ascona-locarno.com/events

RISTORANTI DELLA RASSEGNA “CACCIA AL RISOTTO” 2025

AGNO

➤ Grott dal Fuin

Via Pezza 13, 6982 Agno

T. 091 604 68 57; info@grottdalfuin.ch; www.grottdalfuin.ch

- ❖ Risotto mirtilli & Blue ticinese
- ❖ Risotto ai funghi porcini

AIROLO

➤ Caseificio dimostrativo del Gottardo

Via Fontana 3, 6780 Airolo

T. 091 869 11 80, ristorante@cdga.ch, www.caseificiodelgottardo.ch

- ❖ Risotto mirtilli e funghi porcini
- ❖ Risotto gamberi e pompelmo rosa
- ❖ Risotto al cipollotto brasato al vino rosso e noci

BALERNA

➤ Crotto Dei Tigli

Viale A. Tarchini 53, 6828 Balerna

T. 091 683 30 81, crottodeitigli@bluewin.ch, www.crottodeitigli.ch

- ❖ Risotto ai mirtilli e timo mantecato allo Zincarlin della Valle di Muggio
- ❖ Risotto alle foglie di castagne affumicate, robiola di capra e olio al pino mugò

BELLINZONA

➤ Hotel & SPA Internazionale

Viale Stazione 35, 6500 Bellinzona

T. 091 825 43 33, info@hotel-internazionale.ch, www.hotel-internazionale.ch

- ❖ Risotto alla bisque di gamberi con fiori di zuccina, gamberi saltati e lime
- ❖ Risotto ai funghi porcini al verde di spinacino

BELLINZONA

➤ Hotel Ristorante Unione

Via Henri Guisan 1, 6500 Bellinzona

T. 091 825 55 77, info@hotelunione.ch, www.hotelunione.org

- ❖ Risotto Carnaroli alla mela verde, jus ridotto e quaglia brasata
- ❖ Risotto Carnaroli con funghi porcini trifolati e fiocchi di Zincarlin della Valle di Muggio

CAPOLAGO

➤ Grotto Buffet Bellavista

Via Lüera 1, 6825 Capolago

T. 091 649 33 33, bellavista@montegeneroso.ch, www.montegeneroso.ch

- ❖ Risotto alla luganiga ticinese con riduzione al Merlot e rosmarino
- ❖ Risotto della JusTIZia

CAPOLAGO

➤ Grotto Eguaglianza

Via Municipio 20, 6825 Capolago

T. 091 630 56 17, grottoeguaglianza@hotmail.com, www.eguaglianza.ch

- ❖ Risotto "Riserva San Massimo" al pesto di basilico, crudité di capasanta e limone candito
- ❖ Risotto "Riserva San Massimo" mantecato al fegato di vitello alla veneta
- ❖ Risotto "Riserva San Massimo" alla crema di piselli, burrata e crumble di oliva nera

CASTEL SAN PIETRO

➤ Grotto Loverciano

Via ai Grotti 5, 6874 Castel San Pietro

T. 091 646 16 08, info@grottoloverciano.ch, www.grottoloverciano.ch

- ❖ Risotto alla barbabietola e fonduta di Gorgonzola
- ❖ Risotto al Taleggio e radicchio
- ❖ Risotto allo zafferano, zucchine e funghi porcini
- ❖ Risotto Modenese all'Aceto balsamico con scaglie di Parmigiano Reggiano

CEVIO

➤ Osteria Castello

Via Strada Vecchia 10, 6675 Cevio

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

- ❖ Risotto ai porcini con ossobuco di vitello
- ❖ Risotto al Merlot del Ticino con scaloppina di vitello al Marsala

CHIASO

➤ Ristorante Indipendenza

Via Bossi 2, 6830 Chiasso

T. 091 683 04 04, mariajose60@bluewin.ch, www.ristoranteindipendenza.com

- ❖ Risotto alla parmigiana con filetti di pesce persico dorati nel burro e salvia
- ❖ Risotto ai mirtilli mantecato al formaggio dell'alpe Pian Segno - Lucomagno
- ❖ Risotto alla birra rossa, Gorgonzola, gherigli di noci e luganighetta ticinese
- ❖ Risotto al lime con salmone marinato agli agrumi

GIUBIASCO

➤ Grotto Sbardella

Contrada Palasio 18, 6512 Giubiasco

T. 091 857 53 20, info@grottosbardella.net, www.grottosbardella.net

- ❖ Risotto Maialotto limonato (riso Carnaroli in purezza "Meracinq" al Merlot rosso Sbardella e luganighetta, mantecato al burro e formaggio dell'Alpe e timo limone) - Vincitore Campionato 2022)
- ❖ Risotto 2 Continenti (riso Carnaroli in purezza "Meracinq" al Merlot bianco Sbardella, mantecato al lime, Martini bianco e Grana Padano)

LOCARNO

➤ Hotel Ristorante America

Piazza Grande, 6600 Locarno

T. 091 751 76 35, info@hotelamerica.ch, www.hotelamerica.ch

- ❖ Risotto alla barbabietola con crema di burrata
- ❖ Risotto ai funghi porcini

LOCARNO

➤ Bottega del Gusto Locarno

Largo Franco Zorzi 14, 6600 Locarno
T. 091 786 96 86, bottegalocarno@seven.ch,
www.seven.ch/restaurants/bottegadelgustolocarno

- ❖ Risotto zafferano e luganighetta
- ❖ Risotto ai porcini e Sbrinz

LOSONE

➤ Osteria Grotto Contrattempi

Vicolo Contrattempi 3, 6616 Losone
T. 091 745 20 11, robi.balemi@gmail.com, www.grottocontrattempi.ch

- ❖ Risotto alla moda vecchia ai funghi porcini
- ❖ Risotto pere e Castelmagno

LUGANO

➤ Ristorante Orologio

Via G. Nizzola 2, 6900 Lugano
T. 091 923 23 38, info@ristoranteorologio.ch, www.ristoranteorologio.ch

- ❖ Risotto all'astice mediterraneo e basilico
- ❖ Risotto alla pesca, riduzione di Porto e Merlot del Ticino con burrata

LUMINO

➤ Bistro 3544

Via Bellinzona 71, 6533 Lumino
T. 079 423 90 85, bistro3544@gmail.com, www.3544.ch/it-bistro-3544/

- ❖ Risottino mantecato al Parmigiano con guancette di maiale della Macelleria Marsa affogate all'Alessio (Cantina Terre d'autunno)
- ❖ Risottino mantecato alla formaggella di Nante con rose di salmone affumicato di Lostallo

MELIDE

➤ Cala Melide

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

- ❖ Risotto al pesce persico e fiori di zucca, mantecato al Buscion della Valle di Muggio
- ❖ Risotto Carnaroli ai gamberi e zucchine profumato al lime

MENDRISIO

➤ Al Baraonda

Via Moree 9, 6850 Mendrisio
T. 091 646 61 31, info@albaraonda.ch, www.albaraonda.ch

- ❖ Risotto al ragù di seppia, 'Nduja e limone.
- ❖ Risotto allo Zafferano Aquila, tartare di manzo svizzero e fondo bruno

MENDRISIO

➤ Albergo Ristorante Milano

Piazzale della Stazione, 6850 Mendrisio
T. 091 646 57 41, info@hotel-milano.ch, www.hotel-milano.ch

- ❖ Risotto bisque, granchio e formaggio allo yuzu
- ❖ Risotto mirtili e caprino

MENDRISIO

➤ Ristorante Grotto San Martino

Via alle Cantine 30, 6850 Mendrisio
T. 091 646 53 12, info@grottosanmartino.ch, www.grottosanmartino.ch

- ❖ Risotto cime di rapa e salsiccia
- ❖ Risotto spinacino e formaggella
- ❖ Risotto zafferano, porcini e vino rosso da mantecare nel piatto
- ❖ Risotto vino rosso e salsiccia

GASTROTICINO

valais

MENDRISIO

➤ Ristorante Stella

Via Stella 13, 6850 Mendrisio

T. 091 646 72 28, info@stellamendrisio.ch, www.stellamendrisio.ch

- ❖ Risottino con crema di melanzane, timo e provola
- ❖ Risottino con buscion, pepe Valle Maggia e cipolle caramellate

MERIDE

➤ Locanda San Silvestro

Via Bernardo Peyer 20, 6866 Meride - Mendrisio

T. 091 646 10 00, info@locandasansilvestro.ch, www.locandasansilvestro.ch

- ❖ Risotto Carnaroli Gran Riserva al pomodoro, stracciatella di Tremona, basilico e polvere di pane tostato
- ❖ Risotto della Locanda al Merlot del Ticino e Zincarlin della Valle di Muggio

MORBIO INFERIORE

➤ Ristorante con enoteca Origini @Molino del Ghitello

Via Ghitello 3, 6834 Morbio Inferiore

T. 079 170 01 63, info@ristoranteorigini.ch, www.ristoranteorigini.ch

- ❖ Risotto camouflage (cappero, pomodoro, limone)
- ❖ Risotto, lumache e burro all'elriciso

MORBIO SUPERIORE

➤ Ristorante Lattecaldo

Via Lattecaldo 1, 6835 Morbio Superiore

T. 091 684 12 40, info@ristorantelattecaldo.ch, www.ristorantelattecaldo.ch

- ❖ Risotto Carnaroli mantecato al Taleggio con crema di fichi e noci tostate
- ❖ Risotto Carnaroli con pesto di rucola, olive taggiasche e tentacolo di polpo grigliato



Città
di Locarno

MORCOTE

➤ Ristorante della Torre

Riveta da la Tor 1, 6922 Morcote

T. 091 996 26 36, info@ristorantedellatorre.ch, www.ristorantedellatorre.ch

- ❖ Risotto all'aglio nero, stracciatella di bufala e nocciole
- ❖ Risotto al limone e menta

PARADISO

➤ Locanda dal Bigatt

Via Carona 41, 6900 Paradiso

T. 091 985 28 82, reservations@bigatt.ch, www.bigatt.ch

- ❖ Risotto "Orticante" (risotto all'ortica cotto in siero di latte, yogurt salato)
- ❖ Risotto del giorno

PARADISO

➤ Osteria Calprino

Via Carona 28, 6900 Paradiso

T. 078 240 33 33, contatto@osteria-calprino.ch, www.osteria-calprino.ch

- ❖ Risotto ai mirtilli e porcini con crema al Gorgonzola
- ❖ Risotto ai mirtilli con riduzione di midollo
- ❖ Risotto al timo, limone e lucioperca

PORTO RONCO

➤ Ristorante Panoramico c/o Boutique-Hotel La Rocca

Via Ronco 61, 6613 Porto Ronco

T. 091 785 11 44, info@ristorantepanoramico.ch, www.ristorantepanoramico.ch

- ❖ Risotto del Ghell, allo zafferano e Marsala con rondelle di luganighetta ticinese
- ❖ Risotto ai funghi porcini
- ❖ Risotto ricciola
- ❖ Risotto pianeta verde

GASTROLAGOMAGGIORE E VALLI

SEMENTINA

➤ Hotel Ristorante Cereda

Via Locarno 10, 6514 Sementina

T. 091 851 80 80, info@hotelcereda.ch, www.hotelcereda.ch

- ❖ Risotto selezione Carnaroli all'infuso di verbena, mousse di salmerino alpino affumicato ed emulsione di yogurt di montagna
- ❖ Risotto Loto all'aglio orsino e bocconcini di faraona pancettata su riduzione di Merlot

SERPIANO

➤ Hotel Ristorante Serpiano

Via Serpiano, 6867 Serpiano

T. 091 986 20 00, info@serpiano.ch, www.serpiano.ch

- ❖ Risotto con ciliegini gialli, mousse di caprino, lime e basilico
- ❖ Risotto agli asparagi selvatici e Novena Blu con pistacchi tostati

SOMAZZO

➤ Grotto Eremo San Nicolao

Via San Nicolao 7, 6872 Somazzo

T. 091 646 40 50, Info@grottoeremosannicolao.ch,
www.grottoeremosannicolao.ch

- ❖ Risotto luganiga e Merlot
- ❖ Risotto con midollo

TAVERNE

➤ Ristorante CP Bistrot da Carlo e Stefania

Via Val Barberina 3, 6807 Taverne

T. 091 930 93 76, stefania.bordogna@cpbistrot.ch, www.cp-bistrot.ch

- ❖ Risotto Carnaroli, Az. Agr. Salera (invecchiato 2 anni) ai funghi porcini freschi
- ❖ Risotto Carnaroli, Az. Agr. Salera (invecchiato 2 anni) ai fichi e Gorgonzola
- ❖ Risotto Carnaroli, Az. Agr. Salera (invecchiato 2 anni) con capesante, lime e pepe rosa

VERDASIO

➤ Alla Capanna

Monte Comino, 6655 Verdasio

T. 091 798 18 04, info@montecomino.ch, www.montecomino.ch

- ❖ Risotto ai mirtilli
- ❖ Risotto con luganighe

VIGANELLO

➤ Ristorante Piccolo Vigneto

Via al Roccolo 19, 6962 Viganello

T. 091 972 39 85, info@piccolo-vigneto.ch, www.piccolo-vigneto.ch

- ❖ Risotto allo zafferano con ossobuco di vitello ai piccoli ortaggi
- ❖ Risotto al noss (nocino artigianale Manifattura Branchi-Casiano) mantecato al Gorgonzola DOP

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
- ❖ 2024 Emanuele Busia, Le Lac Restaurant & Lounge, Melide

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
- ❖ 2024 Carnevale del Ghell, Associazione Pro Carnevale Ronchese

*A ogni risotto,
il suo ossobuco*



Acquistalo ora



SHOP.RAPELLI.CH



SHOP.RAPELLI.CH



Le Ricette

Ecco alcune
ricette di chef
che negli anni
hanno
partecipato al
Campionato o
alla Rassegna.





RISOTTO ALLA BARBABIETOLA CON FONDUTA DI FORMAGGIO DELLE ALPI

Ricetta dell'Hotel Ristorante America, Locarno

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g di riso Carnaroli; 300 g di barbabietola cotta (frullata in purea); 1 scalogno tritato; 1 l di brodo vegetale caldo; 100 ml di vino bianco secco; 40 g di burro; 40 g di parmigiano grattugiato; sale e pepe qb.

PER LA FONDUTA DI FORMAGGIO DELLE ALPI

200 g di formaggio delle Alpi (tipo Gruyère, Fontina o Bergkäse), tagliato a pezzetti; 100 ml di panna fresca; 1 cucchiaino di maizena (facoltativo, per addensare); noce moscata qb.

PREPARAZIONE

In una casseruola, rosolare lo scalogno tritato con un po' di burro. Aggiungere il riso e tostarlo per un paio di minuti. Sfumare con il vino bianco e lasciare evaporare. Iniziare a cuocere il riso aggiungendo il brodo caldo un mestolo alla volta, mescolando spesso. Dopo circa 10 minuti, unire la purea di barbabietola e continuare la cottura finché il riso è al dente (circa altri 8-10 minuti). Togliere dal fuoco, mantecare con burro e parmigiano, aggiustare di sale e pepe.

PREPARAZIONE DELLA FONDUTA

In un pentolino, scaldare la panna con un pizzico di noce moscata. Aggiungere il formaggio a pezzetti e farlo sciogliere a fuoco dolce, mescolando. Se necessario, aggiungere la maizena sciolta in un cucchiaino d'acqua per addensare. Versare il risotto nei piatti e completare con la fonduta di formaggio delle Alpi.



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 bùscion 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 bùscion tagliato a quarti e guarnire con foglie e rametti di timo freschi e spuntati.



RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON RAGÙ DI OSSOBUCCO CBT

di **Fabio Dondi**,
chef Bistrot 3544, Lumino

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g di riso Carnaroli (o Vialone Nano); 1 bustina di zafferano (oppure 0,15 g di pistilli); 1 l di brodo di carne (preferibilmente di manzo); 60 g di burro; 1 piccola cipolla (tritata finemente); 50 ml di vino bianco secco; 40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato; sale q.b.

PREPARAZIONE DEL RISOTTO

Preparare il brodo, mantenendolo caldo in una casseruola a parte. In una casseruola, sciogliere metà del burro, aggiungere la cipolla tritata e farla appassire a fuoco basso, senza farla dorare. Versare quindi il riso nella casseruola con la cipolla; tostarlo per 2-3 minuti, mescolando finché i chicchi diventano traslucidi.

Aggiungere il vino bianco e lasciarlo evaporare completamente. Poi si aggiunge il brodo caldo un mestolo alla volta, mescolando spesso. Dopo circa 10 minuti, sciogliere lo zafferano in un mestolo di brodo caldo e aggiungerlo al risotto.

Quando il riso è al dente (dopo circa 16-18 minuti di cottura), spegnere il fuoco, unire il burro rimasto e il Parmigiano. Mescolare energicamente per mantecare. Lasciar riposare il risotto un minuto nella pentola coperta, poi servire ben caldo, all'onda, cioè cremoso.

RAGÙ DI OSSOBUCCO A BASSA TEMPERATURA INGREDIENTI (PER CIRCA 4 PORZIONI DI RAGÙ)

CBT (cottura a bassa temperatura) dell'ossobuco: 2 ossibuchi di vitello (circa 700-800 g totali); 1 spicchio d'aglio; 2 rametti di rosmarino; 2 rametti di timo; 2 foglie di alloro; sale e pepe; olio extravergine d'oliva (evo); 1 noce di burro.

Per il ragù: 1 cipolla; 1 carota; 1 gambo di sedano; 1 bicchiere di vino bianco secco; 300 ml di brodo di carne; olio evo q.b.; sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Salare e pepare gli ossibuchi, quindi inserirli in un sacchetto per CBT con aglio, erbe aromatiche, un filo d'olio e una noce di burro. Sigillare sottovuoto e cuocere a 74°C per 36 ore. Una volta terminata la cottura, aprire i sacchetti, conservare i succhi (filtrati) per il ragù. Dissosare e sfilacciare la carne con le mani o due forchette, eliminando nervi e midollo.

Tritare cipolla, carota e sedano finemente, rosolando dolcemente in olio extravergine per 10-15 minuti.

Aggiungere la carne sfilacciata e rosolarla qualche minuto. Sfumare con il vino bianco e far evaporare. A questo punto unire i succhi filtrati della cottura CBT e brodo poco per volta. Cuocere a fuoco basso per almeno 45-60 minuti, mescolando e aggiungendo liquidi se necessario.

GRAZIE A



Città
di Locarno



ASCONA
LOCARNO



*il Maestro del
Riso italiano*

*Tradizione e Innovazione
dal 1856*



www.risogallo.com
info@risogallo.com



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 di riso Loto (Tereni alla Maggia); 50 g di burro; 100 g di cipolle; 3 dl di vino rosso; 1 lt di brodo; 100 g di grana padana; 50 g di 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 vengano posti sopra al risotto alla fine.
12 pz gamberoni; 1 dl di vino bianco; 100 g di 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 bollire un minuto e aggiungere il burro alle erbe.



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.



**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



MAIALOTTO LIMONATO

**di Stefano Bernasconi,
chef Grotto Sbardella Giubiasco
Vincitore Campionati ticinesi del risotto 2022**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 gr riso Carnaroli in purezza "Meracinqe"; ½ cipolla rossa; 2 dl Merlot rosso; 100 gr luganighetta nostrana senza budello; 1 l brodo vegetale; 2 cl olio di girasole; 10 gr burro.

PER MANTECARE

80 gr formaggio d'Alpe; 75 gr burro; 5 gr timo limone.

PREPARAZIONE

In una padella versare il burro e l'olio di girasole, tagliare la cipolla finemente, deporla nella padella facendola sudare per 2 minuti. Aggiungere la luganighetta senza budello e tagliata a pezzetti; far rosolare leggermente. A questo punto aggiungere il riso facendolo tostare quanto basta (per la visione dello chef al massimo 1 minuto). Quindi, sfumare con il vino rosso fino ad asciugare il liquido e aggiungere un mestolo di brodo. Adagio, adagio aggiungere il brodo rimstando di continuo; portare quasi a cottura.

Togliere dal fuoco prima della mantecatura e aggiungere il formaggio d'Alpe il burro, le foglioline di timo limone facendolo riposare qualche minuto (un consiglio: lo chef monta il burro a pomata e aggiunge le foglioline di timo limone formando delle rosette, sistemandole in congelatore).

Adagiarle sul piatto e guarnire a piacimento.



Il riso incontra la passione

Il risotto perfetto inizia con ingredienti perfetti.

Da Transgourmet/Prodega trovate una selezione di risi pregiati da tutto il mondo e tutto ciò che serve per una cucina professionale e creativa.

- **Riso di alta qualità**
- **Brodi e fondi gourmet**
- **Fresco e Convenience Food**

Ulteriori informazioni su: transgourmet.ch

Mercato Prodega
Transgourmet Svizzera SA
Via Ganne 5
6572 Quartino
Telefono +41 91 785 99 11



RISOTTO AI MIRTILLI E CAPRINO

**di Christian Sepe e Jonny Mazzone,
chef Hotel Ristorante Milano, Mendrisio**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 gr di riso carnaroli Riserva San Massimo; 1 l di brodo vegetale; 200gr di salsa al mirtillo; 80 gr di caprino; 70 gr burro acido; 70 gr di parmigiano reggiano; sale q.b.; pepe q.b.

PREPARAZIONE

Inizia cucinando i mirtilli a fuoco basso. Lasciamo cuocere e infine frulliamoli ottenendo una salsa. Nel frattempo, in un'altra pentola, porta il brodo vegetale a ebollizione. In una padella capiente, aggiungiamo il riso carnaroli. Lasciare tostare il riso per un paio di minuti, mescolando di tanto in tanto e sfumando con del vino bianco (se frizzante, meglio). 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 ben assorbito prima di aggiungerne un altro.

Dopo circa 15 minuti, quando il riso è quasi cotto, aggiungi la salsa di mirtilli e mescola bene. Continuare a cuocere il riso, aggiungendo brodo quando necessario, fino a quando il riso risulta 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 caprino a crudo e dei mirtilli a vivo come guarnizione. Il tuo risotto ai mirtilli e caprino è pronto per essere gustato!

I PARTNER

GASTRO**TICINO**

GASTRO**LAGOMAGGIORE E VALLI**

 **ASCONA
LOCARNO**



Città
di Locarno

 **TRANSGOURMET
PRODEGA**

TIPACK
group



TICINO A TE



SWICA

RÉSERVE
MAGAZINE

valais
Mineralwasser still

VITOGAZ



**Cetra
Alimentari**

fizzy
gazzosa ticinese

It's Ready

SES

Società Elettrica Sopracenerina



CI SONO MODI MIGLIORI PER RISPARMIARE ENERGIA



www.cisonomodimiglioriper.ch



RISOTTO ALLO ZINCARLIN CON LUGANIGHETTA NOSTRANA

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

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

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

PREPARAZIONE

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

Sciogliere in una casseruola 50 grammi di burro e quando sarà sciolto unite un cucchiaino 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 cucchiaino 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.

Ticino a Tavola fatto in casa

Fait maison
Hausgemacht



GASTRO TICINO

Il gusto del terroir

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.

Es handelt sich nicht um eine Ausstellung sondern um ein Projekt, das in dauerhafter Weise, sprich täglich, die Tessiner Agrarprodukte und diejenigen Restaurants, die diese für ihre traditionellen oder innovativen Gerichte verwenden, aufwertet.

Info e ristoranti: ticinoatavola.ch



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.

Assicurazioni gastronomiche secondo i vostri gusti

In qualità di partner di GastroSuisse, offriamo soluzioni di prima classe per malattie e infortuni. Le assicurazioni di responsabilità civile e di cose completano la nostra offerta. I nostri professionisti del settore curano ogni dettaglio, in modo che possiate dedicarvi completamente ai vostri ospiti.



Scansionare il codice QR o saperne di più tramite
la pagina web: swica.ch/gastro



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.



Enio Di Biase

Consulente di vendita | Business Unit Drinks

Fresh Food & Beverage Group

Aproz Sources Minérales SA | Route de Ridder | 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 bruniosc con la cipolla, la carota e il sedano e stufare leggermente in padella. Aggiungere i ventricoli e il cuore infarinati, stufare velocemente. Bagnare con il vino, aggiungere i profumi e il brodo e lasciar cuocere coperto per almeno un'ora lentamente. Una volta ultimata la cottura aggiungere i fegatini e il burro e cuocere senza coperchio ancora per 10/12 minuti lasciando tirare la salsa. Correggere di gusto con sale e pepe.

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

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



RISOTTO CARNAROLI ALLA MELA VERDE, JUS RIDOTTO E QUAGLIA BRASATA

di **Sandro Negrini**,
chef Hotel Ristorante Unione, Bellinzona

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g di riso Carnaroli; 2 cucchiaini di burro; 1 cucchiaio di olio d'oliva; 1 dl di vino bianco secco; 1 l di brodo di carne; 2 mele verdi; 60 g di parmigiano grattugiato; 30 g di burro freddo per la mantecatura.

Per la quaglia brasata: 4 quaglie; 1 noce di burro oppure olio d'oliva; sale e pepe q.b.

Per il jus ridotto: 150 ml di fondo bruno; 2 cucchiaini di vino rosso; 1 cucchiaino di aceto balsamico; 1 noce di burro.

PREPARAZIONE

Tostare il riso in olio e burro finché non diventa lucido. Sfumare con il vino bianco e lasciare evaporare completamente. Iniziare a versare gradualmente il brodo caldo, mescolando spesso con un cucchiaio di legno.

Nel frattempo, sbucciare le mele. Tagliarne una a piccoli cubetti e cuocere l'altra fino a ottenere una purea liscia. Dopo circa 8 minuti di cottura del risotto, aggiungere metà dei cubetti di mela. Proseguire la cottura aggiungendo il brodo poco per volta, fino a ottenere una consistenza cremosa e il riso al dente.

Togliere dal fuoco, incorporare la purea di mela, mantecare con il burro freddo e il parmigiano grattugiato, quindi aggiungere i restanti cubetti di mela cruda per un contrasto fresco.

Preparazione della quaglia: Rosolare le quaglie in burro o olio, salare e pepare. Cuocerle dolcemente per circa 15 minuti, coprendo se necessario e aggiungendo un po' di liquido. Tenere in caldo.

Preparazione del sugo: In un pentolino, ridurre il fondo bruno con vino rosso e aceto balsamico fino a ottenere una consistenza sciropposa. Montare con una noce di burro.

Impiattamento: Distribuire il risotto nei piatti fondi, adagiare sopra un pezzo di quaglia brasata e nappare con il jus ridotto. Servire subito.

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**,
executive chef **Ristorante Le Relais**
e **Ristorante Arté Al Lago**, 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

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

Une opportunité à ne pas manquer pour les amoureux d'œno-gastronomie et des traditions tessiñoises 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

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

con il patrocinio di

GASTROTICINO

Federazione Esercenti Albergatori Ticino

Réserve Media Group
c/o GastroTicino
via Gemmo 11, 6900 Lugano
info@reserve.ch
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, mischiando energicamente "all'onda". Assaggiare e aggiustare di sale e pepe, lasciar riposare 1 minuto. Impiattare disponendo 4 cialde sul risotto e servire ben caldo.

PREPARAZIONE CIALDE

70 gr di Sbrinz, 30 gr di Grana.

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



RISOTTO ALL'AGLIO NERO CREMOSO DI BURRATA, POMODORINI CONFIT, NOCCIOLE E ANETO

di **Emanuel Negrusa,**
chef Ristorante della Torre, Morcote

INGREDIENTI

Riso Gallo riserva del fondatore; brodo vegetale; aglio nero; burro; Parmigiano; pomodorini; burrata; panna fresca; nocciole; aneto; olio.

PREPARAZIONE

Tagliare i pomodorini a metà e farli cuocere in forno per 4 ore a 70°. Nel mentre preparare la crema di burrata frullando 125 g di burrata con 60 ml di panna fresca e far stabilizzare in frigorifero per qualche ora.

Per la preparazione del riso, farlo tostare a secco, sfumare con brodo vegetale e dopo i primi minuti di cottura aggiungere l'aglio nero.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Portare a cottura il risotto e farlo riposare 2 minuti; quindi mantecare e impiattare. Decorare il piatto con la crema di burrata, i pomodorini, granella di nocciole e qualche ciuffo di aneto fresco.

Sapore, qualità, competenza

Transgourmet/Prodega è il partner dei professionisti della gastronomia.

Con oltre 30 ubicazioni in Svizzera, offriamo un assortimento su misura per la ristorazione – dalla materia prima al prodotto finito.

Affidatevi alla nostra competenza.

L'ubicazione più vicina? La trovate su: **prodega.ch**



Mercato Prodega
Transgourmet Svizzera SA
Via Ganne 5
6572 Quartino
Telefono +41 91 785 99 11

TRANSGOURMET
PRODEGA

*A ogni risotto,
la sua Luganighetta*



Acquistala ora



SHOP.RAPELLI.CH



SHOP.RAPELLI.CH