

Guida ai Ristoranti e ai prodotti del territorio

Ticino²⁰²⁶
a Tavola

fatto
in casa

Fait maison
Hausgemacht



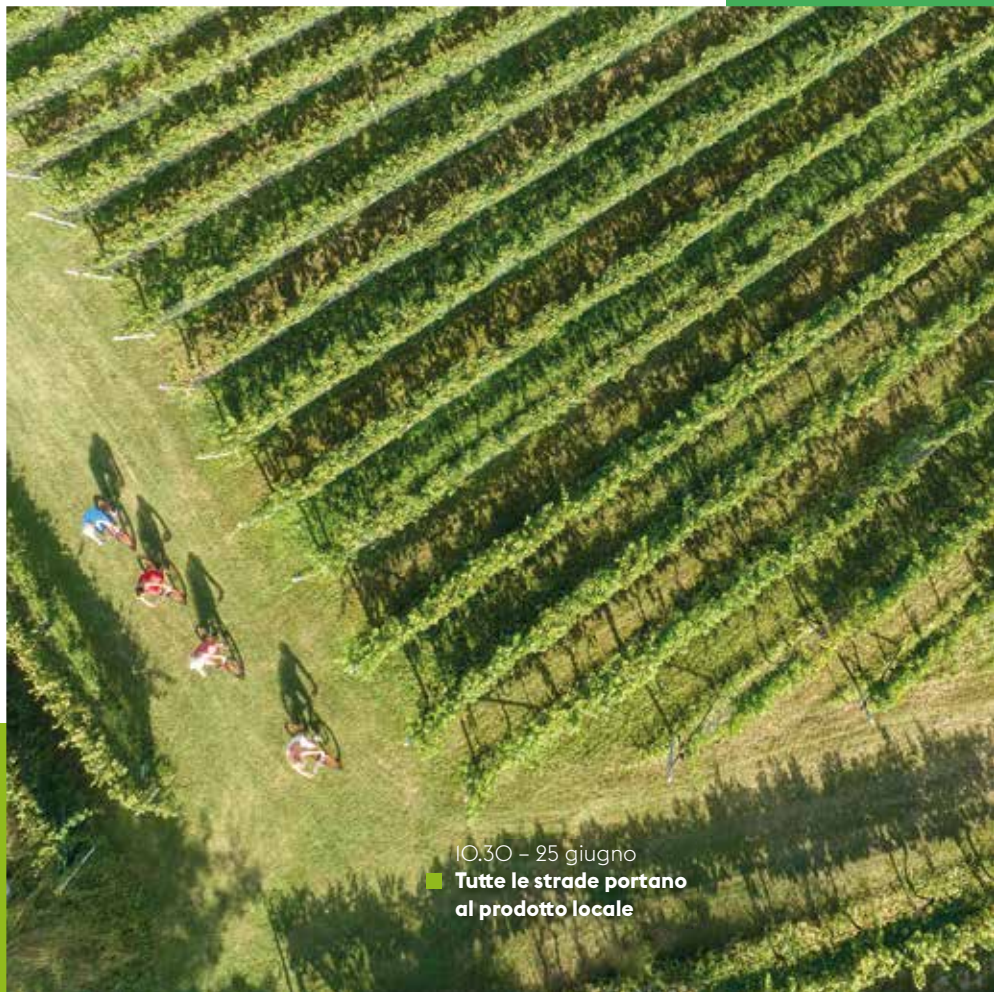
RÉSERVÉ

[la rivista]
ristorazione, turismo, attualità

GASTRO+TICINO



TICINO A TE
nostrano e genuino



10.30 - 25 giugno

■ **Tutte le strade portano
al prodotto locale**

Ticino a km 0

Scoprite più da vicino chi mette in tavola
sapori autentici e racconta il territorio.

ticino.ch/storie-km0



Caseificio Agroval Airolò

Ticino a tavola

Il gusto del terroir

Der Geschmack des Territoriums

Le goût du terroir

Territorial tasting

■ ■ Non è una rassegna ma un'iniziativa che vuole valorizzare in modo durevole, ogni giorno dell'anno, i prodotti agroalimentari ticinesi e i ristoranti che li utilizzano per cucinare piatti della tradizione o innovativi. "Ticino a Tavola" è di GastroTicino; un progetto che, attraverso la collaborazione con il Centro di Competenze Agroalimentari Ticino (CCAT), l'Unione Contadini Ticinesi e la grande distribuzione, vuole favorire la conoscenza e l'utilizzo dei prodotti ticinesi nella ristorazione. In questo senso, i ristoranti, produttori e distributori che vogliono partecipare al progetto possono telefonare al numero +41 91 961 83 11 o inviare una e-mail a ticinoatavola@gastroticino.ch. "Ticino a Tavola" prevede che i ristoranti che credono nel terroir ticinese tengano in carta tutto l'anno quattro piatti e/o un menu (che variano in base alle necessità o stagioni) preparati con prodotti ticinesi ▼ (sono previste eccezioni quando l'impegno a favore dei prodotti e/o dei vini

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

In un'epoca nella quale la globalizzazione rischia di appiattire non solo i sapori, ma anche le tradizioni, "Ticino a Tavola" si pone come la chiave che apre le porte alla valorizzazione delle gemme che il giacimento agroalimentare del nostro Cantone regala a chi abbia la voglia e il desiderio di scoprirle. A questo proposito, è possibile individuare i ristoranti che partecipano all'iniziativa su questa guida, o consultando il sito ticinoatavola.ch.

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

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 "Réservé", 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 "Réservé", 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'oeno-gastronomie et des traditions tessinoises et suisses. Pour les amateurs de cuisine, de tourisme et d'art de vivre, le magazine "Réservé" 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 "Réservé," supported by GastroTicino, is available. For further information and subscriptions please send an e-mail to: info@reserve.ch

Réservé Media Group
c/o GastroTicino
via Gemmo 11, 6900 Lugano
info@reserve.ch
www.reserve.ch

con il patrocinio di

GASTROTICINO

Federazione Esercenti Albergatori Ticino



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

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

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

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

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

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

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

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

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

#2026
QUARTA
EDIZIONE

BUSINESS MATCHING

**Il presente e il futuro
delle imprese**

11-12.11.26

LUGANO · PALAZZO DEI CONGRESSI

Ti sei perso l'ultima edizione?

**Riserva il tuo posto
per quest'anno!**

Non puoi mancare!!

businessmatching.info

edimen
Media • Marketing • Matching

Edimen SA | Via Massagno 20 | Lugano | Tel. 091 970 24 36 | edimen@edimen.ch

BUSINESS
MATCHING

Impresa
Vincente.

GO ticino

TUTTOSALUTE

TUTTOGREEN

RÉSERVE

LIVING
TICINO
BENESSERE E REAL ESTATE



Fatto in casa

Hausgemacht
Fait maison
Home-made

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

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

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

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



il Maestro del Riso italiano



da **170** anni
chicchiricchi di fantasia

Prodotti tipici ticinesi

Cereali e riso

Getreide und der Reis

Céréales et riz

Cereals and rice

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

L'affascinante rilancio delle farine locali

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

OriginTI

Per dare continuità al progetto intrapreso da Paolo Bassetti è nata a inizio 2025 "OriginTI" una società cooperativa composta da agricoltori ticinesi coltivatori del mais vitreo di qualità per la produzione di farina per polenta. La cooperativa (che collabora con TIOR SA per la commercializzazione e gestione degli aspetti amministrativi e societari) trasforma, confeziona e commercializza le 225 tonnellate annue di farina ottenuta da diverse varietà di mais coltivate da 12 produttori affiliati sul Piano di Magadino e sulla Piana del Vedeggio. I prodotti farinacei messi in vendita sono oltre 20. Tra le molte preparazioni artigianali derivate dai cereali, citiamo il panettone con marchio qualità



Farina Bóna

della SMPPC (Società mastri panettieri, pasticceri e confettieri del Canton Ticino), la colomba, i pani tipici delle varie zone del Cantone, fiocchi per la prima colazione, ma anche le paste frolle della Val Bedretto e la Spamezia leventinese. Altri prodotti che si trovano in Ticino a base di farine sono i fiocchi di castagne, i pizzoccheri ticinesi, i grani di mais per pop-corn o per polenta, castagne secche, gallette e molto altro ancora.

Da antichi mulini la "Farina Bóna"

A partire dal mais è prodotta in Valle Onsernone la tradizionale "Farina Bóna", ottenuta macinando finemente la granella precedentemente tostata; un prodotto molto versatile - la cui riscoperta la si deve alla passione di Ilario Garbani Marcantini in collaborazione con il Museo Onsernonese - che si presta alla preparazione di molte pietanze che vanno dalla pasta al gelato, dai biscotti alle gallette, dalla minestra alla birra. In passato la Farina Bóna integrava quotidianamente la dieta degli Onsernonesi accompagnata con latte, acqua o vino. Il cambiamento delle abitudini alimentari intervenuto nel secondo dopoguerra ne fece diminuire progressivamente l'importanza. La produzione venne poi completamente abbandonata alla fine degli anni '60 (del Novecento), dopo la cessazione dell'attività degli ultimi mugnai onsernonesi (Annunciata Terribilini e Remigio Meletta). Le iniziative e le ricerche sviluppatasi in seguito al restauro del mulino di Loco, realizzato dal Museo Onsernonese nel 1991, sono riuscite a riportare alla memoria questo antico prodotto e a farne riprendere timidamente la produzione. Die-



Risotto con
Riso Gallo Gran Riserva

ci anni più tardi la segnalazione nell'Arca del gusto di Slow Food e l'impegno di Ilario Garbani Marcantini con il coinvolgimento dell'istituto scolastico vallerano hanno permesso di approfondirne la conoscenza storica, creare le premesse per un incremento della produzione e far conoscere la farina bóna al di là dei confini della Valle Onsernone. Oggi la Farina Bóna viene interamente prodotta a Vergeletto, mentre a Loco si macina il mais (non tostato) per la polenta.

Attualmente sono una decina i prodotti in vendita contenenti questa farina. Info: farinabona.ch.

Terreni alla Maggia e Cantina alla Maggia: eccellenze ticinesi tra riso raro, vini pregiati e tradizione autentica

L'azienda Terreni alla Maggia di Ascona rappresenta una realtà agricola unica nel panorama svizzero, capace di valorizzare produzioni locali d'eccellenza nel rispetto della natura.

Tra le sue specialità spicca il riso coltivato in asciutto, una vera rarità. Introdotto nel 1997 su circa 2 ettari ad Ascona, viene oggi prodotto nella varietà Loto, particolarmente apprezzata per la

preparazione di risotti. Coltivato senza somministrazione continua, ma irrigato solo quando necessario, questo metodo consente un importante risparmio idrico e conferisce al riso un gusto intenso e autentico, ideale per risotti di alta qualità.

Accanto al riso, l'azienda coltiva mais rosso, corvino e bianco, selezionati per ottenere farine pregiate. Macinati direttamente in Ticino, danno vita a polente integrali di grande qualità, espressione della tradizione gastronomica locale.

Un altro pilastro produttivo è il grano duro, da cui nasce una pasta 100% ticinese: penne, spaghetti e tagliatelle dal carattere deciso, grazie alla robustezza e all'aromaticità del cereale coltivato in azienda.


Nel 2024 l'azienda ha intrapreso un importante rebranding per valorizzare anche il suo cuore enologico attraverso il nuovo brand Cantina alla Maggia. Qui vengono prodotti vini di grande qualità a partire da vitigni come Merlot, Kerner e Chardonnay, accanto alla Bondola, un'uva autoctona reinterpretata anche in una raffinata versione spumantizzata rosé.

La cantina amplia inoltre la propria offerta con distillati di alto livello: un gin unico ai sentori di yuzu (coltivato ad Ascona), oltre a whisky e nocino di eccellente qualità.

Tutti i prodotti sono disponibili presso l'enoteca alimentare aziendale, affacciata sui vigneti nel suggestivo Delta della Maggia. Qui è possibile vivere un'esperienza completa tra visite guidate, degustazioni e numerosi eventi organizzati durante l'anno, immergendosi nei sapori e nei paesaggi autentici del Ticino.

Riso Gallo: chicchi speciali per chef straordinari

Quando un prodotto in Ticino non è disponibile o non è sufficiente per coprire il fabbisogno della ristorazione, Ticino a Tavola autorizza prodotti svizzeri o esteri. È il caso del riso. Agli iscritti, e non solo, di Ticino a Tavola, consigliamo Riso Gallo, azienda specializzata da 170 anni nel mondo del riso e del risotto. Riso Gallo offre un'ampia selezione di prodotti, oggi in formati più grandi e pratici: dalle tradizionali varietà italiane, come il Carnaroli e il Nero, a specialità esotiche e pregiate come il Rosso, il Basmati, al riso Premium Riserva del Fondatore, il Gran Riserva e tanti altri ancora.

 Ausgedehnte Getreidefelder soweit das Auge reicht? Nein, im Tessin führt der Getreideanbau ein Nischendasein, das zur Freude des

Feinschmeckers einige exzellente Produkte hervorbringt. Hier nun einige davon.

Die faszinierende Wiederbelebung lokaler Mehlsorten

Was die Mehle betrifft, spielte Paolo Bassetti in den letzten zwei Jahrzehnten eine entscheidende Rolle, indem er mehrere Revitalisierungsprojekte initiierte. Im Jahr 2000 setzte er auf eigenes Risiko das Projekt „Mais für Tessiner Polenta“ fort, das 1998 begonnen worden war und auf Versuchen des Agrarforschungszentrums Cadenazzo der Eidgenössischen Forschungsanstalten beruhte. Das Mehl für Tessiner Polenta wurde so professionell produziert und vermarktet, und das Unternehmen sorgte dafür, dass es weiter verbreitet wurde. Parallel dazu wurde die Produktion von Anfang an diversifiziert, und neben dem Polentamehl kamen chronologisch weitere Produkte hinzu: Bio-Buchweizen (2002), Polentamehl „Rosso del Ticino“ (2004), PI-Buchweizen (2005) und 2006 Tessiner Kastanienmehl.

Das Projekt zur Wiedereinführung des Roten Mais aus dem Tessin begann insbesondere 2002 dank Saatgut, das Pro Specie Rara in den 1970er–1980er Jahren von älteren Landwirten gesichert hatte, die ihn noch für den Eigenbedarf anbauten. Ab 2004 begann der Anbau auf Tessiner Bio-Betrieben zur Herstellung von Polentamehl.

OriginTI

Um dem von Paolo Bassetti gestarteten Projekt Kontinuität zu verleihen, wurde Anfang 2025 „OriginTI“ gegründet – eine Genossenschaft aus Tessiner Landwirten, die hochwertigen Glassmais für die Herstellung von Polentamehl anbauen. Die Genossenschaft (die mit der TIOR SA bei der Vermarktung sowie der Verwaltung und Organisation der Gesellschaft zusammenarbeitet) verarbeitet, verpackt und vertreibt die jährlich 225 Tonnen Mehl, das aus verschiedenen Mais-Sorten von 12 angeschlossenen Produzenten auf der Magadino-Ebene und der Vedeggio-Ebene gewonnen wird. Zum Verkauf stehen über 20 Mehlprodukte. Unter den verschiedenen handwerklichen Zubereitungen von Getreidederivaten können wir den Panettone mit dem Qualitätssiegel SMPPC (Vereinigung der Tessiner Bäckermeister, Patissiers und Confiseurs) aufführen, die «Colomba», die für die verschiedenen Regionen des Kantons typischen Brote, die Frühstücksflocken, aber auch den Mürbeteig aus dem Val Bedretto und die «Spampezia Ieventinese». Weitere Tessiner Produkte auf Mehlbasis sind Kastanienflocken, Pizzoccheri

ticinesi, Maiskörner für Popcorn oder für Polenta, getrocknete Kastanien, Waffeln und vieles mehr.

“Farina Bóna” aus alten Mühlen

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

Momentan werden etwa zehn Produkte verkauft, die dieses Mehl. Info: www.farinabona.ch.

Terreni alla Maggia und Cantina alla Maggia: Tessiner Spitzenprodukte zwischen seltenem Reis, edlen Weinen und authentischer Tradition

Das Unternehmen Terreni alla Maggia in Ascona stellt eine einzigartige landwirtschaftliche Realität in der Schweizer Landschaft dar, die lokale Spitzenprodukte im Einklang mit der Natur hervorhebt.

Zu seinen Spezialitäten gehört der Trockenreis, eine echte Rarität. 1997 auf etwa 2 Hektar in Ascona eingeführt, wird er heute in der Sorte Loto angebaut, die besonders für die Zubereitung von Risotto geschätzt wird. Ohne dauerhafte Überflutung, sondern nur bei Bedarf bewässert, ermöglicht diese Methode eine erhebliche Wassereinsparung und verleiht dem Reis einen intensiven und authentischen Geschmack – ideal für hochwertige Risotti.

Neben Reis baut das Unternehmen roten, Corvino- und weissen Mais an, die für die Herstellung hochwertiger Mehle ausgewählt werden. Direkt im Tessin gemahlen, entstehen daraus Vollkorn-Polentas von großer Qualität, Ausdruck der lokalen gastronomischen Tradition. Ein weiterer Produktionspfeiler ist Hartweizen, aus dem eine 100 % tessinische Pasta entsteht: Penne, Spaghetti und Tagliatelle mit ausgeprägtem Charakter, dank der Robustheit und Aromatik des im Betrieb angebauten Getreides.

Im Jahr 2024 hat das Unternehmen ein bedeutendes Rebranding durchgeführt, um auch sein

weinbauliches Herz mit der neuen Marke Cantina alla Maggia hervorzuheben. Hier werden hochwertige Weine aus Rebsorten wie Merlot, Kerner und Chardonnay produziert, neben der Bondola, einer autochthonen Traube, die auch als raffinierter Rosé-Schaumwein neu interpretiert wird.

Das Angebot wird zudem durch hochwertige Destillate erweitert: ein einzigartiger Gin mit Yuzu-Noten (in Ascona angebaut) sowie Whisky und Nocino von ausgezeichneter Qualität.

Alle Produkte sind in der betriebseigenen Vinothek erhältlich, die mit Blick auf die Weinberge im malerischen Maggia-Delta liegt. Hier kann man ein umfassendes Erlebnis genießen – mit Führungen, Degustationen und zahlreichen Veranstaltungen im Laufe des Jahres – und in die authentischen Aromen und Landschaften des Tessins eintauchen.

Riso Gallo: Besondere Reiskörner für außergewöhnliche Köche

Wenn ein Produkt im Tessin nicht verfügbar ist



oder nicht ausreicht, um den Bedarf der Gastronomie zu decken, genehmigt Ticino a Tavola auch Schweizer oder ausländische Produkte. So ist es zum Beispiel beim Reis. Den Mitgliedern – und nicht nur ihnen – von Ticino a Tavola empfehlen wir Riso Gallo, den Reis- und Risottoexpert seit 170 Jahren. Riso Gallo bietet eine breite Produktauswahl, heute in grösseren und praktischeren Packungen: von den traditionellen italienischen Sorten wie Carnaroli und Nero bis hin zu exotischen und hochwertigen Spezialitäten wie Rosso, Basmati, dem Premium Riserva del Fondatore, Gran Riserva und vielen weiteren.

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

L'incroyable relance des farines locales

En ce qui concerne les farines, Paolo Bassetti a joué un rôle décisif au cours de ces vingt dernières années en mettant sur pied plusieurs projets de relance. En 2000, il reprend sous sa responsabilité le projet "Maïs pour polente tessinoise" lancé en 1998 et fruit d'essais menés au sein du Centre de Cadenazzo des Stations fédérales de recherches agronomiques. La farine pour polente tessinoise est ainsi produite et commercialisée de façon professionnelle, et l'entreprise s'occupe d'en élargir la diffusion. Parallèlement, la production se diversifie dès les premières années et d'autres produits viennent s'ajouter à la farine pour polente, avec, par ordre chronologique: le sarrasin BIO (2002), la farine pour polente Rosso del Ticino (2004), le sarrasin PI (2005) et, en 2006, la farine de châtaignes tessinoises. Le projet pour la réintroduction du maïs Rosso del Ticino, en particulier, débute en 2002 grâce aux semences récupérées par Pro Specie Rara dans les années 70 et 80 auprès de personnes âgées qui le cultivaient encore pour leur propre consommation. Depuis 2004, il est cultivé dans des exploitations biologiques tessinoises pour la production de farine pour la polente.

OriginTI

Pour pérenniser le projet entrepris par Paolo Bassetti, "OriginTI" voit le jour en 2005: il s'agit d'une société coopérative composée d'agriculteurs tessinois cultivateurs de maïs vitreux de

qualité pour la production de farine pour polente. La coopérative (qui collabore avec TIOR SA pour la commercialisation et la gestion des aspects administratifs et sociétaires) transforme, conditionne et commercialise les 225 tonnes annuelles de farine obtenue à partir de diverses variétés de maïs cultivées par 12 producteurs affiliés sur le Piano di Magadino et sur la Piana del Vedeggio. Plus de 20 produits à base de farine sont proposés à la vente.

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

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

La "Farina Bóna" des anciens moulins

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

de l'alimentation quotidienne des habitants d'Onsernone, accompagnée de lait, d'eau ou de vin. Le changement des habitudes alimentaires après la Seconde Guerre mondiale entraîne un déclin progressif de son importance. La production est ensuite complètement abandonnée à la fin des années 60, après que les derniers meuniers d'Onsernone (Annunciata Terribilini et Remigio Meletta) ont cessé leur activité. Les initiatives et les recherches qui se sont multipliées à la suite de la restauration du moulin de Loco par le Museo Onsernonese en 1991, ont permis de ramener à la mémoire cet ancien produit et de faire repartir timidement sa production. Dix ans plus tard, l'inscription à l'Arche du goût de Slow Food et les efforts d'Ilario Garbani Marcantini, avec l'implica-

RASSEGNA PIATTO DEL PARCO

Dal 25 maggio al 7 giugno 2026

Piatti ricchi, fantasiosi, gustosi, colorati e soprattutto a chilometro zero. La rassegna Piatto del Parco, che si tiene annualmente, torna in diversi ristoranti del Cantone, e più precisamente dal 25 maggio al 7 giugno 2026

All'iniziativa hanno aderito con entusiasmo: il **Ristorante Pizzeria La Monda di Contone**, l'**Osteria all'11** a Bellinzona, l'**Osteria Bissnona** a Contone, il **Ristorante Casa del Popolo** a Bellinzona, il **Canvetto Luganese** a Lugano, il **Ristorante Al Bel Fondazione Diamante** di Bellinzona, l'**Eco-Hotel Cristallina** a Coglio, **Ristorante Blu** a Locarno, il **Grotto la Baita** a Magadino-Orgnana, **Ristorante Internazionale** Bellinzona, l'**Hotel Cereda** a Sementina, l'**Osteria Centrale** a Cugnasco, **Ristorante Castelgrande Grotto San Michele** a Bellinzona, **Afiordigusto Bistrot** a Lugano e **Locanda Marco** a Bellinzona.

Il Piatto del Parco è un'iniziativa della **Fondazione del Parco del Piano di Magadino** e persegue lo

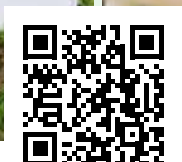


scopo di **promuovere le produzioni e le aziende agricole della regione.**

Scegliendo ingredienti a chilometro zero è possibile creare piatti che riflettono la tradizione culinaria nostrana e allo stesso tempo **promuovono la sostenibilità ambientale e il sostegno all'economia locale.**

In questo modo e grazie alla disponibilità dei vari ristoranti si può creare una connessione più forte tra l'ambiente naturale, la cultura locale e la gastronomia tradizionale.

Occorre infine aggiungere che **durante la rassegna, in ognuno dei ristoranti che vi hanno aderito, verrà esposto un cesto con una selezione di prodotti a chilometro zero:** un'offerta più ricca e sorprendente di quello che si potrebbe pensare.



tion de l'institut scolaire de la vallée, ont permis d'approfondir la connaissance historique de la "farina bôna", de créer les conditions d'une augmentation de sa production et de la faire connaître au-delà des frontières du Val Onsernone. Aujourd'hui, la "farina bôna" est entièrement produite à Vergeletto, tandis qu'à Loco le maïs (non torréfié) est moulu pour la polenta.

Actuellement, on compte une dizaine de produits en vente contenant cette farine.

Infos: farinabona.ch.

Terreni alla Maggia et Cantina alla Maggia: l'excellence tessinoise entre riz rare, vins d'exception et tradition authentique

L'entreprise Terreni alla Maggia à Ascona représente une réalité agricole unique en Suisse, capable de valoriser des productions locales d'excellence dans le respect de la nature.

Parmi ses spécialités se distingue le riz cultivé à sec, une véritable rareté. Introduit en 1997 sur environ 2 hectares à Ascona, il est aujourd'hui produit dans la variété Loto, particulièrement appréciée pour la préparation des risottos. Cultivé sans submersion continue, mais irrigué uniquement lorsque nécessaire, ce procédé permet une importante économie d'eau et confère au riz une saveur intense et authentique, idéale pour des risottos de haute qualité. Aux côtés du riz, l'entreprise cultive du maïs rouge, corvino et blanc, sélectionnés pour produire des farines de grande qualité. Moulus directement au Tessin, ils donnent naissance à des polentas complètes d'excellence, expression de la tradition gastronomique locale.

Un autre pilier de production est le blé dur, à partir duquel est élaborée une pâte 100 % tessinoise : penne, spaghetti et tagliatelles au caractère affirmé, grâce à la robustesse et à l'aromaticité du céréale cultivé sur place.

En 2024, l'entreprise a entrepris un important rebranding afin de valoriser également son cœur œnologique à travers la nouvelle marque Cantina alla Maggia. On y produit des vins de grande qualité à partir de cépages tels que le Merlot, le Kerner et le Chardonnay, ainsi que la Bondola, un raisin autochtone réinterprété également en une élégante version rosé effervescente.

La cave élargit également son offre avec des spiritueux de haut niveau : un gin unique aux notes de yuzu (cultivé à Ascona), ainsi que du whisky et du nocino d'excellente qualité.




Tous les produits sont disponibles dans l'œnothèque alimentaire de l'entreprise, surplombant les vignobles du magnifique Delta de la Maggia. Il est possible d'y vivre une expérience complète grâce à des visites guidées, des dégustations et de nombreux événements organisés tout au long de l'année, en s'immergeant dans les saveurs et paysages authentiques du Tessin.

Riso Gallo: des grains uniques pour des chefs extraordinaires

Lorsqu'un produit n'est pas disponible au Tessin ou n'est pas suffisant pour couvrir les besoins de la restauration, Ticino a Tavola autorise le recours aux produits suisses ou étrangers. C'est le cas du riz. Nous conseillons aux restaurateurs de Ticino a Tavola, mais pas seulement, la gamme de Riso Gallo, conçue spécialement par les experts du riz pour les professionnels de la restauration. Une vaste sélection de produits, désormais disponibles dans des formats plus grands et plus pratiques: des variétés italiennes traditionnelles, comme le Carnaroli et le Nero, aux spécialités exotiques



et raffinées comme le Rosso et le Basmati, en passant par le riz Premium Riserva del Fondatore, le Gran Riserva et bien d'autres encore.

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

The fascinating revival of local flours

When it comes to flour, Paolo Bassetti has played a decisive role in launching several revival projects over the last two decades. In 2000, he took on the project "Mais per polenta ticinese" ("Corn for Ticino polenta") at his own risk and under his own responsibility. Launched in 1998 as the result of trials conducted at the Cadenazzo Centre of the Federal Agronomic Research Stations, this project ensures that polenta flour from Ticino is produced and marketed professionally, and the company is working to expand the market for it. Meanwhile, production has diversified since the project's early years, and further products have been added alongside the polenta flour. In chronological order, these are: organic buckwheat flour

(2002), Rosso del Ticino polenta flour (2004), PI buckwheat flour (2005), and Ticino chestnut flour in 2006. The project to reintroduce Ticino Red Corn, in particular, was launched in 2002 thanks to seeds recovered by Pro Specie Rara in the 1970s and 1980s from older people who still grew it to meet their own needs. Organic farms in Ticino began growing corn to produce polenta flour in 2004.

OriginTI

"OriginTI", a cooperative of farmers in Ticino who grow high-quality flint corn for polenta flour, was founded at the beginning of 2025 to continue the work of the project undertaken by Paolo Bassetti. The cooperative processes, packages, and markets the 225 tonnes of flour made per year from different varieties of corn grown by 12 affiliated producers on the Magadino and Veduggio Plains. It collaborates with TIOR SA on the marketing and management of the administrative and corporate aspects and sells over 20 different flour products.

The numerous artisanal baked goods made from locally-grown grains include panettone with the SMPPC (Association of Master Bakers of Canton Ticino) quality label, colomba Easter

cake, typical breads from various parts of the canton, and breakfast flakes, as well as short-crust pastry from Val Bedretto and Spampezia pastry from the Leventina region. Other flour-based products found in Ticino include chestnut flakes, Ticino pizzoccheri buckwheat pasta, corn kernels for pop-corn or polenta, dried chestnuts, crackers, and many more.

"Farina Bóna" from ancient mills

The traditional "Farina Bóna" ("good flour") is made from corn in Valle Onsernone by finely grinding the grain after it has been roasted. This highly versatile product has been rediscovered thanks to Ilario Garbani Marcantini's passion for it, in collaboration with the Onsernone Museum, and can be used to make numerous dishes ranging from pasta to ice cream, from biscuits to crackers, from soup to beer. In the past, Farina Bóna was part of the everyday diet of the people of Onsernone, who had it with milk, water, or wine. As the eating habits of the population changed in World War II, the importance of Farina bóna gradually faded. Production of the flour was fully abandoned at the end of the 1960s, when the last millers in Onsernone (Annunziata Terribilini and Remigio Melletta) retired. The initiatives and research carried out following the restoration of the Loco mill by the Onsernone Museum in 1991 succeeded in reviving the memory of this ancient product and in slowly restoring production of it. Ten years later, thanks to being listed in Slow Food's Ark of Taste and to Ilario Garbani Marcantini's commitment, with the involvement of the Onsernone school, it has been possible to deepen the historical knowledge of this product and lay the foundations for increasing production of Farina bóna and promoting it even beyond the borders of the Onsernone valley. Today, Farina Bóna is entirely produced in Vergeletto, while (unroasted) corn for polenta is ground in Loco.

Currently, there are about ten products on sale that contain this flour. Info: farinabona.ch.

Terreni alla Maggia and Cantina alla Maggia: Ticino excellence between rare rice, fine wines, and authentic tradition

The company Terreni alla Maggia in Ascona represents a unique agricultural reality in Switzerland, enhancing outstanding local products while respecting nature.

Among its specialties stands out dry-grown rice, a true rarity. Introduced in 1997 on about 2 hectares in Ascona, it is now produced in the Loto variety, particularly appreciated for making risotto. Grown without continuous flooding and irrigated only when necessary, this method allows significant water savings and gives the rice an intense and authentic flavor, ideal for high-quality risottos.

Alongside rice, the company cultivates red, Corvino, and white corn, carefully selected to produce premium flours. Milled directly in Ticino, they are used to create high-quality wholegrain polenta, a true expression of local culinary tradition.

Another key product is durum wheat, from which a 100% Ticino-made pasta is produced: penne, spaghetti, and tagliatelle with a strong character, thanks to the robustness and aromatic qualities of the grain grown on the farm. In 2024, the company underwent an important rebranding to highlight its winemaking core through the new brand Cantina alla Maggia. Here, high-quality wines are produced from grape varieties such as Merlot, Kerner, and Chardonnay, alongside Bondola, a native grape reinterpreted also as an elegant sparkling rosé. The winery further expands its range with premium spirits: a unique gin with notes of yuzu (grown in Ascona), as well as excellent whisky and nocino.

All products are available at the company's wine and food shop, overlooking the vineyards in the charming Maggia Delta. Visitors can enjoy a complete experience with guided tours, tastings, and numerous events throughout the year, immersing themselves in the authentic flavors and landscapes of Ticino.

Riso Gallo: special grains for extraordinary chefs

When a product is not available in Ticino or there is not enough to meet the needs of the restaurant industry, Ticino a Tavola authorises Swiss or foreign products. This is the case with rice. We recommend Riso Gallo, the rice and risotto expert since 170 years to both Ticino a Tavola members and anyone interested. A wide selection of products, now in larger and more practical pack sizes: from traditional Italian varieties, such as Carnaroli and Nero, to prized exotic specialties such as Rosso, Basmati, Premium Riserva del Fondatore rice, Gran Riserva, and many more. ●



Coltiviamo
locale
e sostenibile.



portoacasa.ch

un servizio TIOR

Frutta e
verdura fresca
a casa tua
con click!



Consulta
il calendario
della frutta
e della verdura
ticinese di
stagione!

Svizzera. Naturalmente.



regio•garantie





Prodotti tipici ticinesi

Gli ortaggi e la frutta

Das Gemüse und die Früchte

Fruits et légumes

Fruit and vegetables

■ ■ In un'epoca nella quale tutto è globalizzato, compreso il gusto, il consumatore è sempre più attento alla filiera alimentare corta e cerca prodotti che siano sani e caratteristici del territorio nel quale sono coltivati. Nel Sottoceneri e sul Piano di Magadino, in campo aperto o in moderne serre, crescono pomodori (ortaggio leader della produzione cantonale), zucchine, insalate, melanzane, carote, patate, cavolfiori e molte altre verdure baciata dal sole del Ticino. Il pregio delle verdure nostrane non è solo il sapore autentico, ma anche la genuinità (assenza di OGM e impiego di metodi di coltivazione rispettosi dell'ambiente) e la freschezza di un orto soleggiato che segue il lento alternarsi delle stagioni. Di nicchia anche la produzione di frutta, soprattutto pere e mele (dalle quali si ricava un ottimo succo), con piccole coltivazioni di fragole e mirtilli; in molti orti e giardini, oltre all'immane gambo di vite, spesso colorano le stagioni gli alberi di ciliegie, fichi e cachi. Oltre alle marmellate, gelatine e composte prodotte in modo casalingo e artigianale, da scoprire sono le mostarde di verdure e frutta che sposano carni e formaggi. La vasta gamma di prodotti Sandro Vanini spazia dal dolce al piccante, soddisfacendo tutti i gusti, anche quelli dei consumatori più esigenti. Dalle mostarde in pezzi a quelle purée, dalle castagne al naturale ai marrons glacés ma an-

che frutta candita, bucce grattugiate di agrumi e tanti altri. Scegliere gli ortaggi e la frutta ticinese e di stagione, non solo permette di apprezzare il gusto e la genuinità di prodotti raccolti da poche ore, ma significa anche tutelare e valorizzare il paesaggio, garantendo il futuro alle aziende orticole.

■ In einer Zeit, in der alles globalisiert wird (inklusive des Geschmacks), interessiert den Konsumenten die kurze Nahrungskette immer mehr. Er schenkt Produkten vermehrt Beachtung, die gesund und Ausdruck der Region sind, aus der sie stammen. Im Sottoceneri und in der Magadinoebene, auf freiem Feld oder in modernen Gewächshäusern wachsen Tomaten (das führende Gemüse unseres Kantons), Zucchini, Salate, Auberginen, Karotten, Kartoffeln, Blumenkohl und viele andere von der Sonne des Tessins geküsste Gemüsesorten. Der Vorzug unseres Gemüses ist nicht nur der authentische Geschmack, sondern auch seine Unverfälschtheit (ohne GVO und unter Verwendung von umweltschonenden Anbaumethoden) und die Frische eines sonnigen Gemüsegartens, der dem natürlichen Wechsel der Jahreszeiten folgt. Als Nischenprodukt bauen wir auch Früchte an: vor allem Birnen und Äpfel (aus denen ein hervorragender Saft gewonnen wird), ausserdem gibt es auch einen geringen Anbau von Erd- und Heidelbeeren.



Prendetevi il meglio o lasciatevi fornire

Mercato Prodega
Transgourmet Svizzera SA
Centro Galleria 3
6928 Manno
Tel. 091 604 24 00

Mercato Quartino
Transgourmet Svizzera SA
Zona Industriale 3 / Via Ganne 5
6572 Quartino
Tel. 091 785 99 99

transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch

 **TRANSGOURMET
PRODEGA**

Viele Gemüse- und andere Gärten werden – ausser von den nicht wegzudenkenden Reben – auch noch von Kirsch-, Feigen- und Kakibäumen geziert. Neben den nach Hausfrauenart produzierten Konfitüren, Gelees und Kompotten lohnt es sich, auch den in Senfsauce eingelegten Gemüsesorten und Früchten Beachtung zu schenken. Sie schmecken hervorragend zu Fleisch und Käse.

Die breite Produktpalette von Sandro Vanini erfasst Produkte von süß bis scharf-würzig und stellt alle Feinschmäcker zufrieden, auch die anspruchsvollsten Verbraucher. Von Senfrüchten bis zu feinen Senfsaucen, von gekochten Kastanien bis hin zu kandierten Marrons Glacés, aber auch weitere kandierte Früchte, geriebene Zitruschalen und vieles mehr.

Die Tessiner Gemüse und Früchte der Saison zu wählen, heisst den Geschmack und die Reinheit der vor wenigen Stunden gepflückten Produkte zu geniessen. Es bedeutet aber auch, die Landschaft aufzuwerten und unseren landwirtschaftlichen Betrieben eine Zukunft zu garantieren.


■ ■ À une époque où tout est mondialisé, y compris le goût, le consommateur est de plus en plus attentif à la chaîne alimentaire courte, et recherche des produits sains et caractéristiques du territoire dans lequel ils sont cultivés. Dans le Sottoceneri et la plaine de Magadino, en plein champ ou dans des serres modernes, poussent des tomates (légume leader de la production cantonale), des courgettes, des salades, des aubergines, des carottes, des pommes de terre, des choux-fleurs et bien d'autres légumes gorgés du soleil du Tessin. La valeur des légumes locaux ne réside pas seulement dans leur saveur authentique, mais aussi dans leur pureté (absence d'OGM et emploi de méthodes de culture respectueuses de l'environnement) et dans la fraîcheur d'un potager ensoleillé qui suit le lent changement des saisons.

La production de fruits est également de niche, en particulier les poires et les pommes, à partir desquelles on obtient un excellent jus, et les petites cultures de fraises et de myrtilles; dans beaucoup de potagers et jardins, où les pieds de vigne sont incontournables, il est fréquent que les cerisiers, les figuiers et les arbres à kaki colorent les saisons. Outre les confitures, gelées et compotes artisanales et maison, les moutardes de légumes et de fruits qui se marient parfaitement avec les viandes et les fromages sont à

découvrir.

La large gamme de produits Sandro Vanini va du sucré au piquant, satisfaisant tous les goûts, même ceux des consommateurs les plus exigeants. Des mostarda en morceaux aux mostarda purée, des châtaignes naturelles aux marrons glacés, mais aussi des fruits confits, des zestes d'agrumes râpés et bien d'autres.

Choisir des fruits et légumes tessinois et de saison permet non seulement d'apprécier le goût et l'authenticité des produits récoltés quelques heures auparavant, mais signifie aussi protéger et valoriser le paysage, en garantissant l'avenir des exploitations horticoles.

 In a world where everything is globalized, including our taste buds, consumers are increasingly seeking out products with a short supply chain, full of goodness and typical of the region where they were grown. In the Sottoceneri region and on the Magadino Plain, a wide range of vegetables are grown in sun-kissed open fields and modern greenhouses, including tomatoes (the most common vegetable grown in the canton), courgettes, lettuces, aubergines, carrots, potatoes, and cauliflowers. The local produce is not only prized for its authentic flavour, but also its naturalness (it is GM-free and grown using environmentally friendly methods) and freshness – the result of small-scale production in sunny fields that follows the slow changing of the seasons. There is also a niche fruit-growing sector, especially apples and pears (both of which can be turned into wonderful juice), as well as small strawberry and blueberry crops; in many gardens, the omnipresent grape vines are often grown alongside cherry, fig, and persimmon trees, with colours that change with the seasons. As well as traditional handmade jams, jellies, and compotes, the fruit and vegetable mustards are also worth investigating and go well with meats and cheeses.

The wide variety of Sandro Vanini products ranges from sweet to spicy, satisfying all tastes, even those of the most demanding consumers. From chopped mostarda purée, from natural chestnuts to Marrons Glacés as well as candied fruit, grated citrus peel and many others.

Choosing seasonal fruit and vegetables from Ticino not only allows you to appreciate the flavour and natural taste of produce picked only a few hours earlier, but also helps to protect and enhance the landscape, guaranteeing growers a prosperous future. ●

Le castagne

Die Kastanie

La châtaigne

Chestnuts

■ ■ Il castagno, pianta tipica del sud delle Alpi tra i 200 e i 1'000 m di altitudine, nel passato si è meritato l'appellativo di "albero del pane", perché la castagna, fin dall'Alto Medioevo, era uno degli alimenti principali per le popolazioni del Canton Ticino, grazie a metodi di conservazione che ne garantivano il consumo quasi tutto l'anno. Uno dei più diffusi era il particolare procedimento per far seccare le castagne: dalle selve castanili erano portate nelle "grà", piccole casupole in pietra a due piani, dove i frutti seccavano lentamente sopra un fuoco che garantiva un calore costante per settimane. La visione romantica di queste lingue di fumo che si alzavano dalle "grà" è quasi un ricordo, ma rimangono intatti il valore nutritivo e la bontà di questo frutto autunnale. Oggi, come allora, sono simili i prodotti che si ricavano dalle castagne, come farine, fiocchi, pane, paste, torte, marmellate, birre. I buongustai apprezzano i marrons glacés, le caldarroste, le castagne bollite con la panna o servite come contorno dei piatti di selvaggina e molto altro ancora.

La castagna ha sempre più importanza in Ticino così che dal 2025 la raccolta centralizzata è coordinata dalla TIOR SA.

OriginTi riceve la merce raccolta e si occupa di calibrare le castagne destinate al consumo fresche (come caldarroste) e quelle che andranno in essiccazione per poi essere nuovamente scelte a mano. Le castagne secche vengono principalmente fornite alla Sandro Vanini SA che le utilizzerà per i suoi prodotti a base di castagne ticinesi con il marcio Hochstamm.

■ ■ Der Kastanienbaum - eine typische Pflanze der Alpensüdseite, die auf der Höhe von 200 bis 1'000 Metern wächst - hat sich in der Vergangenheit den Namen "Baum des Brotes" verdient, da die Kastanie seit dem Mittelalter eines der Hauptnahrungsmittel für die Tessiner Bevölkerung darstellte. Dies dank der Konservierungsmethoden, die einen Verzehr über das ganze Jahr hinweg garantieren konnten. Eine



der verbreitetsten dieser Methoden war die Kastanien nach einem speziellen Verfahren zu trocknen; aus den Kastanienwäldern wurden sie in die "grà" (kleine zweistöckige Steinhütten) gebracht, wo diese Früchte langsam über dem Feuer – das so eine konstante Temperatur garantierte – trocknen konnten. Das romantische Bild der aufsteigenden Rauchfäden über der "grà" ist fast nur noch eine Erinnerung, aber der Nährwert und Vorzüglichkeit dieser Herbstfrucht bleiben unangetastet. Und heute sind es ähnliche Produkte wie damals, die aus der Kastanie hergestellt werden: Mehl, Flocken, Brot, Teigwaren, Torten, Konfitüren und Biere. Feinschmecker schätzen besonders die Marron glacés, die Marroni, die gekochten Kastanien mit Rahm oder als Beilage zu Wildgerichten usw. Die Kastanie gewinnt im Tessin immer mehr an Bedeutung, sodass ab 2025 die zentrale Sammlung von der TIOR SA koordiniert wird. OriginTi nimmt die gesammelten Kastanien entgegen und sorgt für die Kalibrierung der Kastanien, die frisch verzehrt werden sollen (zum Beispiel als Maroni), sowie derjenigen, die getrocknet werden und anschließend erneut von Hand ausgewählt werden. Die getrockneten Kastanien werden hauptsächlich an die



Sandro Vanini SA geliefert, die sie für ihre Produkte aus Tessiner Kastanien mit der Marke „Hochstamm“ verwendet.

■ ■ Le châtaignier, arbre typique du sud des Alpes entre 200 et 1'000 mètres d'altitude, s'est par le passé mérité le nom d'"arbre à pain", parce que la châtaigne, depuis le Haut Moyen Age, a été un des aliments principaux pour les populations du canton du Tessin, grâce à des méthodes de conservation qui en garantissaient la consommation presque toute l'année. Une des plus connues était une procédure particulière pour faire sécher les châtaignes; des forêts de châtaigniers celles-ci étaient portées dans les "grà", petites bâtisses en pierre à deux étages où ces fruits séchaient lentement sur un feu qui maintenait pour des semaines une chaleur constante. La vision romantique de ces écharpes de fumée qui s'élevaient des "grà" est presque un souvenir, mais restent intactes la valeur nutritive et la bonté de ce fruit automnal. Aujourd'hui comme jadis, les produits dérivés de la châtaigne sont les mêmes: farine, flocons, pain, pâtes, gâteaux, marmelades, bières. Les gourmets apprécient les marrons glacés, les mar-

rons grillés, les châtaignes bouillies avec la crème ou servies comme accompagnement de la chasse, et beaucoup plus de délices encore.

L'importance de la châtaigne ne faisant que croître au Tessin, la récolte centralisée est coordonnée par la société TIOR SA depuis 2025.

OriginTi reçoit la récolte et s'occupe de trier les châtaignes destinées à la consommation fraîche (comme les châtaignes grillées) et celles qui seront séchées avant d'être à nouveau sélectionnées à la main. Les châtaignes séchées sont principalement fournies à la société Sandro Vanini SA, qui les utilise pour ses produits à base de châtaignes tessinoises sous la marque Hochstamm.

🇬🇧 The sweet chestnut tree, a common sight in the southern Alps at altitudes of between 200 and 1000 m, was once known as the "bread tree", since chestnuts were one of the staple foods of Canton Ticino until the early Middle Ages. Various methods were used to preserve the chestnuts, allowing them to be eaten almost all year round. One of the most common of these was a unique drying procedure. They were taken from the chestnut forests to a small, two-storey stone building known as a grà, where they were dried slowly for several weeks above a fire kept at a constant temperature. The romantic sight of wisps of smoke rising from the grà has all but died out, but the nutritional value and delicious flavour of this autumnal food remain. Today, the products made from chestnuts are similar to those produced in the past, and include flour, flakes, bread, pasta, cake, jam and beer. Lovers of good food devour chestnuts in a plethora of forms: marrons glacés, roasted, boiled and served with cream or as a side to many dishes, including game.

Chestnuts are becoming increasingly important in Ticino, so much so that centralised collection has been coordinated by TIOR SA since 2025.

OriginTi receives the harvested goods and sorts the chestnuts intended for fresh consumption (as roasted chestnuts) and those that will be dried and then sorted again by hand. The dried chestnuts are mainly supplied to Sandro Vanini SA, which uses them for its chestnut-based products made in Ticino under the Hochstamm brand. ●



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



RAPELLI.CH



Condividere il buono della vita
Gutes im Leben teilen
Partager le bon côté de la vie

#rapelli |     | rapelli.ch

Prodotti tipici ticinesi

Salumi e carni

Die Wurstwaren und das Fleisch

Charcuteries et viandes

Cold cuts and meats

■ ■ Una delle tradizioni alimentari più importanti e radicate del Ticino è la “mazza”. Un rito che un tempo riuniva le famiglie e le comunità dei villaggi, “celebrato” da macellai la cui fama si diffondeva di paese in paese.

Il cambiamento del nostro stile di vita e le esigenze normative legate alla produzione di insaccati, hanno spostato dalle corti della fattorie ai macelli questa “festa del gusto”; rimangono però intatti sia i sapori che i saperi di questa bella tradizione. Negli ultimi anni, poi, numerosi contadini hanno avviato con successo l'allevamento di razze bovine da carne, che forniscono tagli pregiati e succulenti.

Tra i salumi e derivati sono sempre più apprezzati il salame, i salametti di maiale, cavallo, cervo e cinghiale, immancabili in ogni grotto. Ottimi anche la carne secca (manzo e cavallo), la coppa, il lardo, la pancetta piana e arrotolata, la luganiga, la luganighetta che regala emozioni alla griglia o nel risotto, la mortadella di fegato, cruda e cotta, lo zampono e il violino di capra. Piatti che fanno la gioia dei buongustai sono anche gli ossibuchi, il brasato e lo stinco, accompagnati da polenta o risotto, le costine di maiale alla griglia, il capretto e l'agnello dei nostri pascoli, e la busecca.

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

■ ■ Eine der wichtigsten und am stärksten verwurzelten Esstraditionen im Tessin ist die «mazza» (Schlachtfest). Ein Ritual, das früher die Familien und Dorfgemeinschaften vereint hat, «zelebriert» durch einen Metzger, dessen Ruf sich von Dorf zu Dorf weiterverbreitete. Der Wandels unseres Lebensstils und die Notwendigkeit, Vorschriften für die Herstellung von Wurstwaren zu erlassen, haben dieses «Fest der Gaumenfreude» aus den Innenhöfen der Bauernhäuser in die Metzgereien verlagert; geblieben sind allerdings die Geschmacksvielfalt und das Wissen um diese schöne Tradition.



Foto: Rapelli

on. In den letzten Jahren haben zahlreiche Bauern mit Erfolg in die Zucht von Fleischrindern investiert, welche ihnen jetzt schmackhafte und erlesene Stücke liefern. Von den Wurstwaren und ihren Nebenerzeugnissen ist immer noch die Salami das meist geschätzte Produkt, ebenso wie die Salametti vom Schwein, Pferd, Hirsch oder Wildschwein, die in keinem Grotto fehlen dürfen. Hervorragend sind auch das Trockenfleisch (Rind und Pferd), der Coppa, der Lardo (fetter Speck), der flache oder gerollte Speck, die Luganiga und die Luganighetta (die gegrillt oder im Risotto für tolle Geschmackserlebnisse sorgen), die Mortadella aus roher oder ge-kochter Leber, der Schmorbraten oder die Schweinshaxe (von Polenta oder Risotto begleitet), die Schweinsrippchen vom Grill, das Gitzi und das Lamm von unseren Weiden und die Busecca (Kutteln).

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

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

è anche... **pesce** 
Terrani
e non solo... **carni**

TERRANI SA
Via Cremignone 2 • CH-6924 Sorengo
T. +41 91 960 39 40 • info@terrani.ch
www.terrani.ch



COMUNICHIAMO IL TUO VALORE!

CONTATTACI PER UN
PREVENTIVO SU MISURA
GRATUITO!




INFO@ABMARKETING.CH

Brand identity
Foto e video professionali
Gestione social
Siti web
Media & Stampa
Eventi



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

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

 One of the most important and longest-standing culinary traditions in Ticino is the "mazza", meaning the pig slaughter. This is a ritual that at one time brought families and village communities together, performed by butchers whose fame spread from settlement to settlement. Changes to our lifestyle and the legislation concerning the production of cured meats meant that this celebration of food has moved from the farmyard to the abattoir. Nevertheless, the flavours and expertise that are part of this great tradition have not been lost. In recent years, many farmers have also begun to successfully rear beef cattle, producing succulent, prized cuts of meat. Among the selection of cured meats and other meat products made, salami and salametti (cured sausages) made from pork, horse, venison and wild boar are becoming increasingly popular and are a fixture

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





René Gaberell

Prodotti tipici ticinesi

Il pesce

Die Fische

Poissons

Fish


■ ■ La particolarità del Canton Ticino è che, in poco più di cento chilometri, si va dai ghiacciai alle pianure solatie, si può passeggiare tra gli abeti ma anche sotto alle palme, ma soprattutto si rimane affascinati dai torrenti alpini che alimentano fiumi e laghi famosi. E proprio laghi e fiumi, oltre ad essere parte integrante del paesaggio ticinese, sono l'habitat ideale per un'incredibile varietà di pesci, in passato essenziali per l'alimentazione e l'economia locale. Un patrimonio che si ritrova nella tradizione culinaria regionale, in grado di valorizzare ogni tipo di pescato.

Dai pescatori locali il prodotto arriva con una freschezza e una qualità incomparabile: trota, persico, coregone, salmerino, luccio e lucioperca, ma anche anguilla e tinca. Uno dei piatti tipici è il pesce in carpione, marinato in aceto e verdure e ottimo nelle calde giornate estive. Progetti pilota privati e pubblici, anche transfrontalieri, mirano a valorizzare il pesce di fiume e di lago, con l'obiettivo di salvaguardare l'attività che i pescatori si tramandano di padre in figlio.

■ ■ Eine Besonderheit des Kantons Tessin ist es, dass man auf wenig mehr als 100 Kilometern von den Gletschern in sonnenbeschienene Ebenen kommt und dass man sowohl zwischen Tannen, wie auch unter Palmen spazieren kann. Vor allem faszinieren einen aber die Bergbäche, die die bekannten Flüsse und Seen mit Wasser versorgen. Und eben diese Seen und Flüsse bieten, ausser Teil der schönen Tessiner Landschaft zu sein, ein ideales Zuhause für eine unglaubliche Vielfalt von Fischen. Diese waren in der Vergangenheit sehr bedeutend für die lokale Ernährung und Wirtschaft. Ein Kapital, das sich in den kulinarischen regionalen Traditionen widerspiegelt, die jede Form von "Gefischtem" entsprechend würdigen. Von den lokalen Fischern kommen Produkte von einer unvergleichbaren Frische und Qualität: Forellen, Barsche, Felchen, Saiblinge, Hechte, Zander, aber auch Ale und Schleie. Eines der typischen Gerichte ist der "Pesce in carpione", mariniert mit Essig und Gemüse ist er ein optimales Gericht an heissen Sommertagen. Private und öffentliche, auch grenzübergreifende Pilotprojekte zielen darauf ab die Fische der Flüsse und Seen wieder aufzuwerten. Ziel ist es, den Beruf des Fischers zu erhalten, der vom Vater auf den Sohn übertragen wird.

■ ■ La particularité du Canton du Tessin est le fait qu'en un peu plus de 100 km l'on va des glaciers aux plaines ensoleillées, et l'on peut tout aussi bien se balader parmi les sapins que sous les palmiers. Mais l'on reste surtout fasciné par les torrents alpins qui alimentent rivières et lacs célèbres. Justement, les lacs et les rivières, en plus d'être partie intégrante du paysage tessinois, sont l'habitat idéal d'une incroyable variété de poissons, par le passé essentiels pour l'alimentation et l'économie locale. Un patrimoine

qui se retrouve dans la tradition culinaire régionale, capable de mettre en valeur chaque type de poisson. Des pêcheurs locaux, la marchandise arrive avec une fraîcheur et une qualité incomparable; truite, perche, féra, omblechevalier, sandre, brochet, mais aussi l'anguille et la tanche. Un des plats typiques est le poisson "In carpione", mariné dans le vinaigre avec des légumes, et parfait les chaudes journées estivales. Des projets pilotes privés et publiques, aussi transfrontaliers, cherchent à donner de la valeur au poisson de rivière et de lac, avec l'objectif de sauvegarder l'activité que les pêcheurs se transmettent de père en fils.

 Canton Ticino is unique in the fact that, within just over one hundred kilometres, you can travel from the glaciers to the sun-drenched plains, stroll through the fir trees

but also under the palms and, above all, enjoy the sight of the alpine streams that feed the rivers and famous lakes. As well as being a key feature in the Ticino landscape, these lakes and rivers provide the ideal habitat for an incredible variety of fish, essential to the local diet and economy in the past. This heritage is evident in the regional culinary tradition, which uses all types of fish. Top quality fish is available fresh from the local fishermen: trout, perch, white fish, char, pike and zander, as well as eel and tench. A typical local dish is pesce in carpione, marinated in vinegar and vegetables and delicious on hot summer days. Pilot private and public projects, some of which extend over the borders into neighbouring countries, aim to promote river and lake fish, with the objective of safeguarding the livelihood handed down from father to son. ●



terrani
è anche... **pesce**

QUANDO SAI CHE
PESCI PIGLIARE!




TERRANI SA

Via Cremignone 2 • CH-6924 Sorengo

T. +41 91 960 39 40 • info@terrani.ch

www.terrani.ch



Sosteniamo il Formaggio d'Alpe Ticinese DOP



**Cetra
Alimentari**

STEA SOCIETÀ TICINESE
ECONOMIA ALPESTRE



Progetto di sviluppo regionale con la partecipazione finanziaria
dell'Ufficio Federale dell'Agricoltura e del Cantone Ticino.

Prodotti tipici ticinesi

I formaggi

Die Käse

Les fromages

Cheeses

■ ■ Celati nello scrigno di una natura rigogliosa, i pascoli incontaminati, che si adagiano lungo le pendici dei monti, sono le perle di un Ticino rurale e alpino ancora autentico, e di rara bellezza. Il suono dei campanacci è la colonna sonora di una vita che, sulle Alpi, segue il lento alternarsi delle stagioni. E chi si trova a camminare per gli alpeggi non sa resistere alla tentazione di assaggiare i prodotti che le abili mani dei casari lavorano.

Il latte utilizzato conferisce al formaggio aromi e gusti particolari, a seconda delle foraggere di cui si cibano le mucche, caratterizzate dall'erba mutellina, crepide dorato, piantaggine e dai vari tipi di trifoglio alpino. Sono i pregiatissimi formaggi d'Alpe DOP, caratterizzati dalla particolarità di essere prodotti e trasformati con latte crudo, direttamente in loco. Nel patrimonio culinario ticinese annoveriamo certamente anche le formaggelle grasse e semigrasse, ma anche i cosiddetti formaggi di caseificio, semiduri e grassi. Altrettanto famosi sono i formaggini prodotti con latte vaccino o caprino, piatti o del tipo "büscion" che si mangiano freschi, cosparsi di pepe macinato e olio d'oliva extravergine.

Eccellente è anche lo "Zincarlin dala Vall da Mücc", presidio Slow Food, formaggio fresco a cui vengono aggiunti sale e pepe macinato; viene stagionato e lavorato per oltre due mesi con vino bianco secondo un metodo antico.

Moltissimi formaggi ticinesi possono inoltre vantare il Marchio Ticino regio.garantie.

I caseifici nel Canton Ticino sono circa 200, di questi, quasi un centinaio si trova sugli alpeggi.

Eccellenze alpestri

di Bruno Schiavuzzi, coordinatore del progetto
Alcuni di questi alpeggi, grazie all'interesse dei Boggessi, dei Patriziati e dei Produttori hanno aderito ad un progetto di sviluppo regionale denominato "Eccellenze Apestri" che ha quale scopo primario il sostegno e la promozione del formaggio d'Alpe DOP/AOP e la sua divulgazione e vendita verso nuovi mercati. Formaggio che sarà anche ambasciatore di un turismo dedicato alla scoper-



ta degli Alpi, delle tradizioni e della cultura alpestre attraverso sentieri preposti nelle regioni del Gambarogno, della Valle Maggia, della Leventina e della Valle di Blenio. Itinerari agroturistici alla scoperta della produzione del formaggio d'Alpe Ticinese DOP/AOP e dei valori dell'economia alpestre del nostro Cantone. Formaggi d'alpe ticinesi DOP/AOP selezionati ed affinati per un tempo minimo di 10 mesi presso l'innovativa cantina della Cetra Alimentari SA che con UCT e STEA è parte integrante del consorzio che gestisce questo progetto. Al momento si lavora sui contenuti, sullo sviluppo della corporate identity e sul marketing che andranno a supportare l'attività commerciale. Tra le altre attività che verranno sviluppate ed

✦♥✦♥
Delea




www.delea.ch

DELEA Angelo SA

Via Zandone 11 - 6616 Losone

implementate vi saranno le visite guidate e gli incontri ad influencer di settore affinché il formaggio d'alpe ticinese DOP/AOP venga sempre più conosciuto ed apprezzato oltre Gottardo e oltre i confini Cantionali.

 Versteckt im Schutz der üppigen Natur sind die unbefleckten Weiden von seltener Schönheit, die sich an die Berghänge schmiegen - die Perlen eines ländlichen, alpinen noch authentischen Tessins. Der Klang der Kuhglocken bildet die akustische Unter-malung eines Lebens auf der Alp, das dem langsamen Wechsel der Jahreszeiten folgt. Kaum jemand wird beim Wandern über eine Alp der Versuchung widerstehen können, die von geschickten Käserhänden gefertigten Produkte zu probieren.

Die verwendete Milch verleiht dem Käse besondere Aromen und Geschmacksrichtungen, je nach Futter, mit dem die Kühe gefüttert werden, charakterisiert durch den Alpen-Mutterwurz, den Weegerich und die verschiedenen Kleesorten. Es handelt sich um wertvollsten Alpkäse mit geschützter Ursprungsbezeichnung (DOP), der so besonders ist, da er mit Rohmilch direkt vor Ort hergestellt und verarbeitet wird. Zu den kulinarischen Schätzen des Tessins gehören gewiss auch Formagella (fett und halbfett), aber auch die sogenannten «Käse der Käserie» (halbhart und fett). Ebenso bekannt sind die Formaggini aus Kuh- oder Geissenmilch (flache oder Typ «büscion»), die übersät mit gemahlenem Pfeffer und etwas nativem Olivenöl frisch gegessen werden.

Ex-zellent ist auch der «Zincarlin dala Vall da Mücc», einem Slow Food Presidio; dabei handelt es sich um einen Frischkäse, dem Salz und gemahlener Pfeffer beigegeben wird; er reift weitere 2 Monate und wird regelmässig nach einer altbewährten Methode mit Weisswein versetzt. Viele Käsesorten aus dem Tessin können zudem die Bezeichnung Ticino regio.garantie vorweisen. Im Kanton Tessin gibt es ca. 200 Käsereien, davon befinden sich fast 100 auf den Almen.

Eccellenze alpestri

Einige dieser Alpen haben dank des Engagements der Boggessi, der Patriziati und der Produzenten an einem regionalen Entwicklungsprojekt mit dem Namen „Eccellenze Apestri“ teilgenommen. Das Hauptziel dieses Projekts ist die Unterstützung und Förderung des Alpkäses DOP/AOP sowie dessen Bekanntmachung und Vermarktung auf neuen Märkten.


Dieser Käse wird auch Botschafter eines Touris-

mus sein, der der Entdeckung der Alpen, der Traditionen und der alpinen Kultur gewidmet ist – über eigens dafür vorgesehene Wanderwege in den Regionen Gambarogno, Valle Maggia, Leventina und Valle di Blenio.

Agrotouristische Routen führen zur Entdeckung der Produktion des Tessiner Alpkäses DOP/AOP sowie der Werte der alpinen Wirtschaft unseres Kantons. Ausgewählte Tessiner Alpkäse DOP/AOP werden während mindestens 10 Monaten im innovativen Reifekeller der Cetra Alimentari SA gereift. Zusammen mit UCT und STEA ist dieses Unternehmen ein integraler Bestandteil des Konsortiums, das dieses Projekt verwaltet.

Derzeit wird an den Inhalten, an der Entwicklung der Corporate Identity sowie am Marketing gearbeitet, die die kommerzielle Tätigkeit unterstützen werden.

Zu den weiteren geplanten und umzusetzenden Aktivitäten gehören geführte Besichtigungen sowie Einladungen an Branchen-Influencer, damit der Tessiner Alpkäse DOP/AOP zunehmend über den Gotthard hinaus und über die Kantonsgrenzen hinweg bekannt und geschätzt wird.

 Cachés dans l'écrin d'une nature luxuriante, les alpages préservés qui s'étendent sur les pentes des montagnes sont les perles d'un Tessin rural et alpin encore authentique et d'une rare beauté. Le son des cloches est la bande sonore de la vie qui, sur les Alpes, suit le lent changement des saisons. Et lors d'une promenade à travers les alpages, il est impossible de résister à la tentation de goûter les produits élaborés par les habiles mains des fromagers.

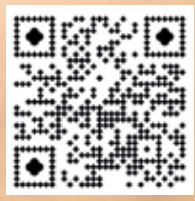
Le lait utilisé confère au fromage des arômes et des saveurs spécifiques, selon les herbes du pâturage dont se nourrissent les vaches: mutelline, crépide dorée, plantain, sans oublier les différents types de trèfle alpin. Il s'agit des prestigieux fromages d'alpage DOP, caractérisés par le fait d'être produits et transformés avec du lait cru, directement sur place. Le patrimoine culinaire tessinois comprend également les "formagelle", grasses et demi-grasses, mais aussi les fromages dits de fromagerie, mi-durs et gras. Les "formaggini" produits avec du lait de vache ou de chèvre, plats ou de forme cylindrique ("büscion") qui se mangent frais, saupoudrés de poivre moulu et accompagnés d'un trait d'huile d'olive extra vierge, sont tout aussi célèbres. Le "Zincarlin dala Vall da Mücc", Slow Food Presidio, est également excellent: il s'agit d'un fromage frais auquel sont ajoutés sel et poivre moulu, il est affiné et travaillé

LINK ON
NFORESEEN
URNEY

ted with
dates and
es the
e.
is



Switzerland's Finest
Expertly Distilled.



THEDESERTROSEGIN.COM

pendant plus de deux mois avec du vin blanc selon une ancienne méthode.

De nombreux fromages tessinois peuvent en outre se targuer de porter le label Ticino regio.garantie. Le canton du Tessin compte environ 200 fromageries, dont près d'une centaine est située dans les alpages.

Eccellenze alpestri

Certains de ces alpages, grâce à l'intérêt des Boggesi, des Patriziati et des producteurs, ont adhéré à un projet de développement régional intitulé «Eccellenze Apestri», dont l'objectif principal est le soutien et la promotion du fromage d'alpage DOP/AOP ainsi que sa diffusion et sa commercialisation vers de nouveaux marchés.

Ce fromage sera également l'ambassadeur d'un tourisme dédié à la découverte des Alpes, des traditions et de la culture alpine, à travers des sentiers spécialement aménagés dans les régions du Gambarogno, de la Valle Maggia, de la Leventina et de la Valle di Blenio.

Des itinéraires agrotouristiques permettront de découvrir la production du fromage d'alpage tessinois DOP/AOP ainsi que les valeurs de l'économie alpine de notre canton.

Des fromages d'alpage tessinois DOP/AOP sélectionnés et affinés pendant une durée minimale de 10 mois dans la cave innovante de Cetra Alimentari SA, qui, avec UCT et STEA, fait partie intégrante du consortium chargé de la gestion de ce projet. Actuellement, le travail porte sur les contenus, le développement de l'identité visuelle (corporate identity) et le marketing, qui viendront soutenir l'activité commerciale. Parmi les autres activités qui seront développées et mises en œuvre figurent des visites guidées et des invitations adressées à des influenceurs du secteur, afin que le fromage d'alpage tessinois DOP/AOP soit de plus en plus connu et apprécié au-delà du Gothard et au-delà des frontières cantonales.



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

The milk used gives the cheese unique aromas and flavours, depending on the fodder consumed

by the cows, which can include Alpine lovage, Golden hawk's-beard, ribwort plantain, and various species of alpine clover. What makes these highly prized DOP Alpine cheeses unique is that they are made from raw milk and crafted right on the pastures. Of course, the culinary heritage of Ticino also includes full-fat and semi-fat Formaggella, as well as the semihard and full-fat Formaggi di Caseificio ("dairy cheeses"). The region's processed cheeses made with cow's or goat's milk are equally renowned. They come either flat or in a "büscion" (cylinder) shape, and are eaten fresh, sprinkled with ground pepper and extra virgin olive oil. Another excellent cheese is "Zincarlin dala Vall da Mücc", a fresh cheese with added salt and ground pepper that's a Slow Food Presidia; it is left to mature for more than two months and treated with white wine according to an ancient recipe. Numerous cheeses made in Ticino can also boast the Ticino regio.garantie label.

There are about 200 cheese dairies in the Canton of Ticino, of which almost a hundred are located on the Alpine pastures.

Eccellenze alpestri

Some of these alpine pastures, thanks to the interest of the Boggesi, the Patriziati and the producers, have joined a regional development project called "Eccellenze Apestri", whose primary objective is to support and promote Alpine DOP/AOP cheese and to expand its dissemination and sales into new markets.

This cheese will also serve as an ambassador for a form of tourism dedicated to discovering the Alps, their traditions and alpine culture, through specially designated trails in the regions of Gambarogno, Valle Maggia, Leventina and Valle di Blenio. Agro-tourism routes will offer the opportunity to discover the production of Ticino Alpine DOP/AOP cheese and the values of our Canton's alpine economy. Selected Ticino Alpine DOP/AOP cheeses are aged for a minimum of 10 months in the innovative cellar of Cetra Alimentari SA, which, together with UCT and STEA, forms an integral part of the consortium managing this project.

Work is currently focused on content development, corporate identity and marketing strategies that will support commercial activities.

Among the additional activities to be developed and implemented are guided tours and invitations to sector influencers, with the aim of making Ticino Alpine DOP/AOP cheese increasingly known and appreciated beyond the Gothard and beyond cantonal borders. ●



Factory Gourmet Shop

Ticino food specialities

Orario di apertura:
Lunedì - Venerdì
09:00 - 12:00
13:30 - 17:30

Öffnungszeiten:
Montag - Freitag
09:00 - 12:00
13:30 - 17:30

Opening hours:
Monday - Friday
09:00 - 12:00
13:30 - 17:30



Sandro Vanini SA
via Vignascia 21 | CH - 6802 Rivera
T 0041 91 611 27 55 | F 0041 91 611 27 58 | vanini@sandrovanini.ch
ONLINE SHOP: www.sandrovanini.ch

Il miele

Der Honig

Le miel

Honey

■ ■ Quasi invisibile ai nostri occhi, sempre distretti da una quotidianità improntata alla fretta, l'ape è uno degli animali più importanti per la nostra sopravvivenza, per il suo ruolo essenziale di impollinatrice. E se il miele è il prodotto più conosciuto e utilizzato, non possiamo dimenticare altri doni che ci fanno le api, come pappa reale, pollini e propoli. Per lo stretto rapporto tra le api e il territorio nel quale vivono, i loro prodotti sono come un'impronta digitale dell'ambiente circostante. Ecco, quindi, che la diversità del territorio prealpino ticinese, con zone di pianura e collinare a sud e di alta montagna a nord, si riscontra nei mieli, che hanno caratteristiche ben differenti tra loro a seconda della zona di produzione. Il miele ticinese per eccellenza è quello di castagno: l'aroma è molto marcato e corposo, ma essenze di fioriture secondarie possono attribuirgli sfumature di colore e gusto differenti. Il miele di robinia o di acacia, raccolto soprattutto nel Sottoceneri, è quasi incolore, dal profumo e gusto fine e delicato. Il miele di tiglio è marrone chiaro, ed è in genere apprezzato da chi trova troppo dolce quello di robinia e troppo forte quello di castagno. Info: apicoltura.ch.

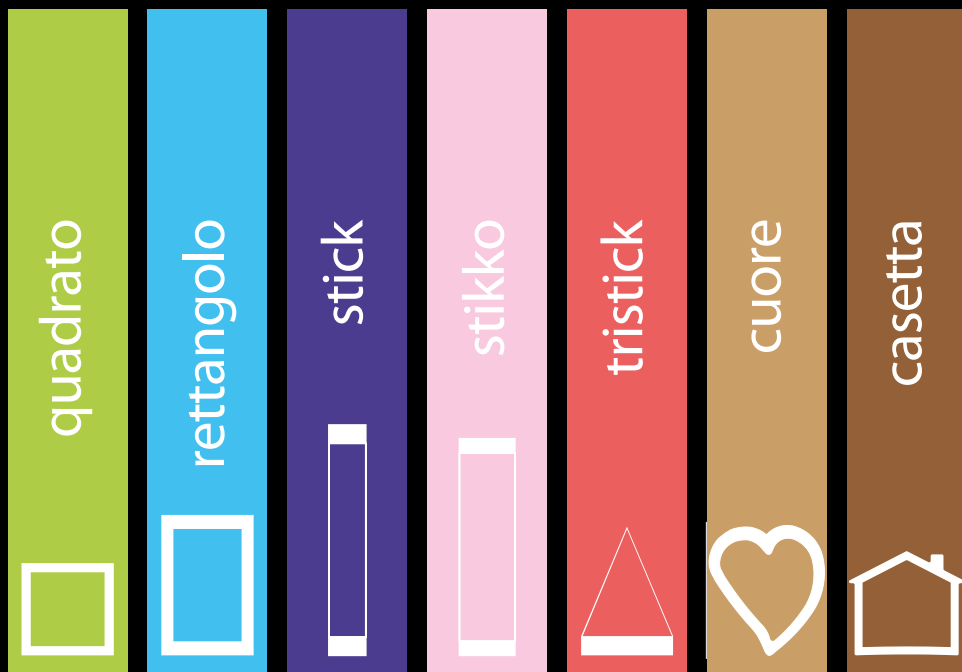
■ ■ Beinahe unsichtbar für unsere Augen, die immer mehr vom hektischen Alltag abgelenkt werden, ist die Biene eines der wichtigsten Tiere für unser Überleben – wegen ihrer Rolle als Bestäuberin der Blüten. Und auch wenn der Honig das mehrheitlich bekannte und benutzte Produkt ist, dürfen wir doch die weiteren Gaben, die uns die Bienen bescheren nicht vergessen: Pappa reale besser bekannt als Gelée Royale, Pollen und Propolis. Wegen des nahen Verhältnisses der Bienen zu der Umgebung in der sie leben, sind ihre Produkte quasi ein "Fingerabdruck" des Ambientes in dem sie leben. Dementsprechend spiegelt sich die Vielfalt des präalpinen Tessiner Territoriums – mit flachen und hügeligen Zonen im Süden und hohen Bergen im Norden – im Honig wieder. Dieser weist, je nach Gebiet aus dem er stammt,



sehr unterschiedliche Charakteristiken auf. Als Tessiner Honig schlechthin wird der Kastanienhonig bezeichnet; sein Aroma ist sehr markant und voll, aber dank der Essenzen einer zweiten Blütezeit können einige Farbunterschiede und leichte Geschmacksveränderungen auftreten. Der Honig der Robinie oder der Akazie – vorwiegend im Sottoceneri gesammelt – ist quasi farblos, mit einem sehr feinen und delikaten Geruch und Geschmack. Der Honig der Linde ist hellbraun und wird vor allem von den Personen sehr geschätzt, die den Honig der Robinie als zu süß und denjenigen der Kastanie als zu stark empfinden. Info: apicoltura.ch.

■ ■ Presque invisibles à nos yeux, toujours distraits par notre mode de vie frénétique, l'abeille est l'un des animaux les plus importants pour notre survie, vu son rôle essentiel de pollinisation. Et si le miel est le produit le plus connu et utilisé, on ne peut pas oublier les autres dons que nous font les abeilles, comme gelée royale, pollen et propolis.

Idee in movimento




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

TIPACK
group sa

info@tipack.ch | www.tipack.ch



Vu l'étroit rapport entre les abeilles et le territoire dans lequel elle vivent, leurs produits sont comme l'empreinte digitale de leur environnement. Donc la diversité du territoire préalpin tessinois, avec des zones de plaines et de collines au sud et les hautes montagnes du nord, se retrouvent dans les miels qui ont des caractéristiques bien différenciées entre elles selon la zone de production. Le miel tessinois par excellence est celui de châtaignier; l'arôme est très marqué et dense, mais des essences de fleuraisons secondaires peuvent lui donner des nuances de couleur et goût différenciés. Le miel d'acacia ou robinier, récolté surtout dans le Sottoceneri, est presque incolore, au parfum et goût fin et délicat. Le miel de tilleul est marron clair et en général est apprécié par qui trouve trop doux celui de robinier et trop fort celui de châtaignier. Info: apicoltura.ch.

 Almost invisible to the human eye and constantly hurrying through its daily life, the bee is one of the most important animals for our survival, due to its crucial role as a pollina-

tor. Whilst honey is the best-known and most popular product from bees, we should not forget their other gifts, such as royal jelly, pollen and propolis.

Due to the bees' close relationship with the region in which they live, their products are a kind of fingerprint of the surrounding environment. For this reason, the diversity of the Ticino region, set in the foothills of the Alps with plains to the south and high mountains to the north, is reflected in the honey it produces.

There are clear differences between the honeys produced in the different areas. Chestnut honey is the Ticino honey par excellence: the aroma is very strong and rich, but essences from secondary flowers can lend it different nuances of colour and flavour. Black locust or acacia honey, mostly collected in the Sottoceneri region, is almost colourless, with a refined, delicate flavour. Lime tree honey, meanwhile, is light brown, and in general is the honey of choice for those who find black locust honey too sweet and chestnut honey too strong. Info: apicoltura.ch. ●

Per noi il ritmo e il profumo
della tipografia sono musica

Fontanabrothers



 **Fontana**print
la tua tipografia in Ticino

www.fontana.ch



Prodotti tipici ticinesi

Olio, pepe, sale e aceto balsamico

Öl, Pfeffer, Salz und Aceto balsamico

Huile, poivre, sel et vinaigre balsamique

Oil, pepper, salt and balsamic vinegar

■ ■ La storia alimentare dell'olio d'oliva in Ticino risale al 1600, come viene testimoniato dalle macine per la spremitura, ritrovate nelle opere in muratura delle abitazioni. L'interesse per l'ulivo e l'olio d'oliva ha avuto nuova linfa, e così oggi il Ticino produce olio extra vergine d'oliva fruttato e delicato. La riscoperta di antiche tradizioni ha in pari tempo fatto sorgere iniziative come la creazione del Sentiero dell'ulivo, che collega Castagnola a Gandria, corsi di potatura, coltura dell'ulivo, visite e degustazioni, anche grazie ad associazioni come quella degli "Amici dell'Olivo". Info anche sulla vendita: amicidelloivo.ch.

Oltre a piccole produzioni artigianali di aceto di vino e di mele, da segnalare che, da qualche anno, la Cantina Delea ha iniziato a Losone la produzione di Aceto Balsamico Ticinese di uva americana; l'idea era nata da un bisogno, quello di valorizzare l'importante produzione di uva

americana, un'uva da tavola resistente che troviamo un po' in tutte le case ticinesi con una pergola in giardino. Delea opera esattamente come a Modena e ha iniziato la commercializzazione del prodotto dopo 12 anni dalla cottura del primo mosto nel 1996. Un aceto di mosto cotto che invecchia in batterie composte da botticelle di legni pregiati e viene prodotto in cinque tipologie: "il giovane" con 4/5 anni di invecchiamento, "l'adulto" con più di 6 anni di invecchiamento, "il vecchio" con oltre 12 anni di invecchiamento e "l'extra Vecchio" con oltre 18 anni d'invecchiamento. "L'Essenza" è prodotta dopo 24 anni dalla cottura del primo mosto. Sta diventando ormai un prodotto ticinese a tutti gli effetti anche il pepe, che in Vallemaggia è aromatizzato con vino bianco, spezie e liquori; non mancano anche coltivazioni di erbe aromatiche e officinali come quelle dell'Azienda

Prevenire significa investire sul futuro, proteggiamo la gioventù! No all'alcol sotto i 18 anni.



Per le feste e le manifestazioni a cui prendiamo parte
richiediamo It's Ready, la certificazione di qualità
nata in Ticino per gli eventi che mettono in atto misure
di promozione della salute, protezione della gioventù
e di prevenzione del consumo precoce di alcol, tabacco
e derivati, sigarette elettroniche e prodotti simili.
Maggiori informazioni sul sito di Radix Svizzera italiana.

It's Ready

RÉSERVÉ
MAGAZINE

-18
NO Alcol
NO Tabacco


GASTRO**T**ICINO


RADIX SVIZZERA ITALIANA

Catibio (www.caritas-ticino.ch). È una realtà anche la coltivazione di peperoncino e la produzione da parte di TiChef (primi in Ticino diversi anni fa) di sali del Jura aromatizzati al Merlot del Ticino, alla Bondola e all'Uva Americana; ottimi anche i Sali alle erbe ticinesi e le erbe ticinesi in vasetto (ticosali@gmail.com).

 Neben einer kleinen Eigenproduktion von Wein- und Apfelessig hat die Cantina Delea in Losone vor einigen Jahren mit der Produktion von Tessiner Aceto balsamico aus Americano-Trauben begonnen. Die Idee entstand aus dem Bedürfnis heraus die bedeutende Produktion der amerikanischen Traube aufzuwerten – einer robusten Tafeltraube, die man in vielen Tessiner Haushalten mit einer Pergola im Garten findet. Delea geht genau wie in Modena vor und begann mit der Vermarktung des Produkts 12 Jahre nach dem Einkochen des ersten Mosts im Jahr 1996. Dieser Essig aus gekochtem Weinmost, der in einer Reihe von Fässern aus edlen Hölzern reift, wird in fünf Arten hergestellt wird: «der Junge» mit 4/5 Jahren Lagerung, «der Reife» mit mehr als 6 Jahren Lagerung, «der Vecchio» mit über 12 Jahren Lagerung und «der Extra Vecchio» mit mehr als 18 Jahren Lagerung. «L'Essenza» wird 24 Jahre nach dem Einkochen des ersten Mosts hergestellt.

Auch Pfeffer, der im Valle Maggia mit Weisswein, Kräutern und Likör aromatisiert wird, entwickelt sich in-zwischen in jeder Hinsicht zu einem echten Tessiner Produkt. Zudem werden auch aromatische Kräuter und Arzneipflanzen, wie jene der Azienda Catibio, angebaut. Auch der Anbau von Peperoncino und die Herstellung durch TiChef (vor mehreren Jahren die Ersten im Tessin) von Jura-Salzen, aromatisiert mit Tessiner Merlot, Bondola und Americana-Trauben, hat sich inzwischen etabliert; ebenfalls hervorragend sind die Salze mit Tessiner Kräutern sowie die Tessiner Kräuter im Glas (ticosali@gmail.com).

 L'histoire alimentaire de l'huile d'olive au Tessin remonte au XVII^e siècle, comme en témoignent les meules pour le pressurage des olives, retrouvées dans la maçonnerie des habitations. L'intérêt pour l'olivier et l'huile d'olive s'est ravivé, si bien que le Tessin produit aujourd'hui une huile d'olive extra vierge fruitée et délicate. Parallèlement, la redécouverte d'anciennes traditions a donné lieu à des initiatives comme la création du "Sentier de l'olivier", qui

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



relie Castagnola à Gandria, des cours de taille, la culture de l'olivier, des visites et des dégustations, y compris grâce à des associations comme celle des "Amici dell'Olivio". Pour toute information, y compris relatives à la vente: amicidelloливо.ch.

Outre de petites productions artisanales de vinaigre de vin et de pomme, il convient de mentionner que, de-puis quelques années, la Cantina Delea a lancé à Losone la production de vinaigre balsamico du Tessin à partir de raisin d'Amérique. L'idée est née d'une nécessité, celle de valoriser l'importante production de raisin d'Amérique, un raisin de table résistant que l'on trouve dans grand nombre de foyers du Tessin disposant d'une tonnelle dans le jardin. Delea opère exactement comme à Modène et a commencé à commercialiser le produit 12 ans après la cuisson du premier moût en 1996. Il s'agit d'un vinaigre à base de moût cuit, qui vieillit dans des batteries composées de petits futs de bois nobles et qui est produit en cinq versions: "le jeune" avec 4/5 ans de vieillissement, "l'adulte" avec plus de 6 ans de vieillissement, "le vieux" avec plus de 12 ans de vieillissement et "l'extra vieux" avec plus de 18 ans de vieillissement. "L'essence" est produit 24 ans après la cuisson du premier moût.

Le poivre aussi, aromatisé avec du vin blanc, des épices et des liqueurs dans la Vallemaggia, est en train de devenir un produit tessinois à part entière. Outre les cultures d'herbes aromatiques et médicinales comme celles de l'Azienda Catibio. On compte également la culture du piment et la production par TiChef (les premiers au Tessin il y a quelques années) de sel du Jura aromatisé au Merlot du Tessin, à la Bondola et au raisin d'Amérique; enfin, les sels aux herbes tessinoises et les herbes tessinoises en pot sont également d'excellents produits (ticosali@gmail.com).

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

 The culinary history of olive oil in Ticino dates back to the 17th century, as evidenced by the stone olive presses found in local homes. These days, there is renewed interest in olives and olive oil, and so Ticino now produces fruity and delicate extra virgin olive oil. At the same time, the rediscovery of ancient traditions had led to initiatives such as the creation of the Sentiero dell'ulivo (olive route) linking Castagnola to Gandria, pruning courses, olive cultivation, visits, and tastings. These initiatives were launched in part thanks to associations such as the "Amici dell'Olivo" (Friends of the Olive Tree). For information, including on sales, visit amicidellolivo.ch.

In addition to small-scale artisanal production of wine vinegar and apple cider vinegar, it is worth noting that the Cantina Delea started producing Ticino Balsamic Vinegar in Loosone using Isabella grapes a few years ago. The idea arose from the need to make the most of the considerable yield of Isabella grapes, a hardy table grape found in almost every home in Ticino with a pergola in

the garden. Delea operates exactly as it does in Modena and began marketing the product 12 years after the first must was cooked in 1996. This vinegar made from cooked must is aged in batches consisting of barrels made from prized wood and is available in five different varieties: "the young vinegar" aged for 4/5 years, "the adult vinegar" aged for over 6 years, "the old vinegar" aged for more than 12 years, and "the extra old vinegar" aged over 18 years. "The Essence" is produced 24 years after the first must is cooked.

Pepper is also becoming a local speciality product in all respects. In Vallemaggia, it is flavoured with white wine, spices, and liqueurs. Both aromatic and medicinal herbs are also grown in the region, for example by the Azienda Catibio, as well as chillis. TiChef was also the first to begin making Jura salt in Ticino several years ago, flavoured with Merlot del Ticino, Bondola, and Isabella grapes. The aromatic salts with herbs from Ticino and jars of Ticino herbs are also excellent (ticosali@gmail.com). ●



TICHEF ●●

L'appetito vien salando.

Dalle sapienti mani dei nostri chef, i sali aromatizzati e quelli al Merlot, alla Bondola e all'Uva Americana, per rendere speciali i vostri regali.

Info e ordini: ticosali@gmail.com

Quel che resta di un capolavoro.



 SWISS WINE
TICINO

 **ticinowine**
promozione vitivinicola ticinese

Svizzera. Naturalmente.

Da consumare con moderazione

Prodotti tipici ticinesi

Il vino

Wein

Vin

Wine

■ ■ Il Ticino vitivinicolo ha un'antica storia, ma è con la prima metà del secolo scorso che inizia la prima rivoluzione della viticoltura e la nascita di quella che possiamo definire la viticoltura moderna come la conosciamo oggi. Con l'introduzione del vitigno Merlot, la cui sperimentazione iniziò nel 1906, ha cambiato radicalmente e in pochi anni la struttura e la vocazione viticola del Cantone. Grazie agli eccellenti risultati riscontrati nelle sperimentazioni, il Merlot in qualche decennio è diventato il vitigno più coltivato in Ticino, rimpiazzando le varietà piantate in modo poco accorto nella fine del 1800, in seguito alla distruzione del vigneto europeo da parte di malattie importate inconsapevolmente dalle Americhe che, anche a sud delle Alpi, hanno causato danni incalcolabili. Con i cambiamenti climatici le vendemmie si sono anticipate rispetto alla fine del '900: i grappoli in Ticino giungono generalmente a maturazione verso la fine di settembre e si presentano con acini medi, sferici, dalla buccia colore blu-nero. Le uve vinificate danno un vino dal colore rosso rubino intenso e vivace, con un corpo equilibrato e di spiccato carattere. In funzione del terroir di provenienza e dalla metodologia di vinificazione, il Merlot può accompagnare perfettamente primi piatti con salse ricche e saporite, carni rosse alla griglia, arrostiti o brasate, la selvaggina da pelo e gli ottimi formaggi prodotti sui numerosi alpeggi presenti sulle montagne ticinesi. Si presta bene alla maturazione in piccole botti di rovere e a un discreto invecchiamento.

Va servito a una temperatura di 16°-18° C, in ampi calici. Il Ticino presenta due tipologie distinte di terreni, che corrispondono geograficamente al Sopraceneri e al Sottoceneri, e che caratterizzano pertanto i vini prodotti. Vi si coltivano, in ordine di importanza, i seguenti vitigni: Merlot (82%), Cabernet Franc e Sauvignon, Gamaret, Bondola e Pinot Nero. Solo l'8% è rappresentato da vitigno a buccia bianca, fra i quali spiccano lo Chardonnay e il Sauvignon Bianco. Nonostante questa piccola superficie, il Tici-



Mendrisiotto Turismo

no produce una ragguardevole quantità di vino bianco grazie alla vinificazione "in bianco" del Merlot. Questa produzione dà origine a dei vini particolarmente piacevoli e di notevole delicatezza. Dal 1997 il Merlot del Ticino ha ottenuto la DOC, la denominazione di origine controllata, riconoscimento alla produzione e alla qualità.

■ ■ Der Weinbau im Tessin hat eine lange Geschichte; richtig bekannt wurde er in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts, nach der Revolution des Weinbaus und der Einführung des modernen Weinbaus, wie wir ihn heute kennen. Im Speziellen die Einführung der Merlot-Rebstöcke, mit denen die ersten Versuche um 1906 durchgeführt wurden, hat in wenigen Jahren die Struktur und die Tätigkeit des Weinbaus im Tessin radikal verändert. Dank hervorragender Ergebnisse bei den Versuchen

VALLOMBROSA®

Il vino Tamborini incontra l'arte di Viktor.
La scultura che domina sui filari della Tenuta
diventa protagonista delle nuove etichette,
moderne, essenziali e vibranti.



NEW LOOK



Tamborini Carlo SA
Via Serto 18, CH 6814 Lamone
tamborinivini.ch



wurde der Merlot innerhalb weniger Jahrzehnte zur meistangebauten Rebsorte im Tessin, wobei die Vielfalt der angebauten Sorten Ende des 18. Jahrhunderts durch verschiedene, ahnungslos aus Amerika eingeführte Krankheiten und, in deren Folge, nach Zerstörung des europäischen Weinbaus reduziert wurde und dies hat auch auf der Alpensüdseite unkalkulierbare Schäden angerichtet. Mit den klimatischen Veränderungen verschiebt sich die Weinernte verglichen mit dem Ende des 20. Jhs. nach vorn. Die Trauben werden im Tessin gegen Ende September reif, mit mittelgrossen, kugelförmigen Beeren und einer blauschwarzen Farbe. Ihre Kelterung ergibt einen Wein von intensiv rubinroter, lebhafter Farbe, mit einem ausgewogenen Körper und ausgeprägtem Charakter. Je nach Herkunftsterrain und Verarbeitungsmethode passt der Merlot perfekt zu Vorspeisen mit reichen und schmackhaften Saucen, zu gegrilltem, gebratenem oder geschmortem rotem Fleisch, zu Wildgerichten und schliesslich zu den hervorragenden Käsesorten, die auf den vielen Almen der Tessiner Berge hergestellt werden. Er eignet sich für die Reifung in kleinen Eichenfässern und für eine nicht zu lange Lagerung. Serviert wird er mit einer Temperatur von 16-18 °C in weiten Kelchen. Das Tessin hat zwei sehr unterschiedliche Bodenarten, die geografisch dem Sopraceneri und dem Sottoceneri entsprechen und die die in den beiden Gebieten produzierten Weine charakterisieren. Im ganzen Tessin werden folgende Rebsorten (in der Reihenfolge ihrer Bedeutung) angebaut: Merlot (82%), Cabernet Franc und Sauvignon, Gamaret, Bondola und Pinot Noir. Nur 8% entfallen auf weisse Traubensorten, aus denen der Chardonnay und der Sauvignon Blanc herausragen. Trotz seiner kleinen Fläche produziert das Tessin eine beträchtliche Quantität an Weissweinen, dank der Kelterung «in Weiss» des Merlots. Diese Produktionsart ist der Ursprung für besonders ansprechende Weine mit einer beachtlichen Zartheit. Seit 1997 darf der Merlot del Ticino die Bezeichnung DOC (Denominazione di Origine Controllata) tragen, eine Anerkennung für die Herstellung und die Qualität der Weine.

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



La Palma Au Lac Locarno

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

En raison des changements climatiques, les vendanges sont plus précoces qu'à la fin du XXe siècle: au Tessin, les grappes arrivent à pleine maturité vers fin septembre. Elles se présentent avec des grains moyens, sphériques, à la peau de couleur bleu-noir. Le raisin vinifié donne un vin à la couleur rubis intense et vive, et au corps équilibré et affirmé. En fonction de son terroir d'origine et de la méthode de vinification adoptée, le Merlot se marie parfaitement avec des plats de pâtes aux sauces riches et savoureuses, des viandes rouges grillées, rôties ou braisées, du gibier à poils et les excellents fromages d'alpage produits sur les montagnes tessinoises. Il se prête bien à un élevage en petits tonneaux de chêne et présente un bon potentiel de vieillissement. Il doit être servi à une température de 16-18 °C, dans de grands verres. Le Tessin est caractérisé par deux différentes typologies de sols qui correspondent géographiquement au Sopraceneri et au Sottoceneri, et qui caractérisent par conséquent les vins qui y sont produits. Les cépages cultivés sont, par ordre d'importance, le Merlot (82%), le Cabernet Franc et Sauvignon, le Gamaret, la Bondola et le Pinot Noir. Les cépages



GIALDI
dal 1953

shop.gialdi.ch



Brivio

SASSI GROSSI
Ticino DOC Merlot



TOUCHÉ
Ticino DOC Merlot



*Protagonisti
del territorio*

ARZO
Ticino DOC Merlot



D'ANTAN
Rosso del Ticino DOC




ESTRO
Rosso del Ticino DOC





blancs représentent seulement 8% de la production, avec notamment le Chardonnay et le Sauvignon Blanc. Malgré cette petite surface, le Tessin produit une importante quantité de vin blanc grâce à la vinification “en blanc” du Merlot. Cette production crée des vins particulièrement plaisants et d’une délicatesse considérable. Depuis 1997, le Merlot du Tessin bénéficie de la DOC, l’appellation d’origine contrôlée, en reconnaissance de la production et de la qualité du vin.

 Wine production has ancient roots in the Ticino area, but it was in the first half of the last century that the wine-growing revolution began, resulting in the development of what we can think of as modern viticulture as we know it today. Following experimentation begun in 1906, the introduction of the Merlot variety led to radical changes to the canton’s wine-making structure and vocation within the space of just a few years. Thanks to the excellent results achieved in trials, Merlot became the most widely cultivated variety in Ticino within a few decades, replacing the varieties planted without much consideration at the end of the 19th century following the destruction of European vineyards by diseases imported unwittingly from the Americas, which caused incalculable damage even south of the Alps.

The grape-harvesting season is early than at the end of the 20th century due to changes in the climate; grapes in Ticino generally ripen

towards the end of September and are medium sized and round, with a bluish black colour. The vinified grapes produce an intense and vibrant ruby red wine, with a well-balanced body, bursting with character. Depending on the terroir of origin and the wine production method used, Merlot is the perfect accompaniment for first courses with rich and flavoursome sauces, grilled, roasted, or braised red meats, furred game, and the excellent cheeses produced in Ticino’s many mountain pastures. It lends itself well to maturing in small oak barrels and moderate aging. It should be served in large goblets at a temperature of 16-18 °C. There are two distinct types of terrain in Ticino, which correspond geographically to the Sopraceneri and the Sottoceneri (the areas to the north and south of the Monte Ceneri Pass respectively), and therefore characterise the wines produced in these regions. In order of importance, the following grape varieties are cultivated in Ticino: Merlot (82%), Cabernet Franc and Sauvignon, Gamaret, Bondola, and Pinot Nero. Only 8% of the grapes are white, among which Chardonnay and Sauvignon Blanc stand out in particular. Despite its small size, Ticino produces a considerable quantity of white wine thanks to its production of White Merlot, a particularly agreeable and very subtle wine. Merlot del Ticino has enjoyed protected denomination of origin (PDO) status since 1997, in acknowledgement of its high quality and production methods. ●



TICINO A TE
nostrano e genuino



I promotori dell'agroalimentare ticinese

Chi siamo | Il Centro di Competenze Agroalimentari Ticino (CCAT). Su incarico del Cantone e senza scopo di lucro, promuoviamo la messa in rete di produttori e prodotti del territorio. Studiamo soluzioni e mettiamo in atto le misure necessarie alla diffusione e alla valorizzazione delle realtà agroalimentari della nostra regione. Gestiamo, coordiniamo e promuoviamo progetti del settore.

Cosa facciamo | Grazie al progetto TICINO A TE, la prima rete dei produttori ticinesi, vogliamo far riscoprire sapori unici e autentici della tradizione; facendo conoscere gli artigiani del gusto presenti sul nostro territorio che propongono una vastissima varietà di prodotti regionali, freschi e genuini, alcuni dei quali certificati con il marchio di provenienza Ticino regio.garantie Oltre alla vetrina per prodotti e produttori ticinoate.ch incentiviamo la distribuzione dei prodotti locali grazie alle botteghe e ai distributori automatici TICINO A TE. Promuoviamo l'utilizzo dei prodotti ticinesi nelle refezioni scolastiche (progetto mensa) e ne facilitiamo la conoscenza e la reperibilità nella ristorazione collettiva e privata (Ticino a Tavola).

Lavoriamo duramente insieme al settore turistico affinché sul territorio vengano create e valorizzate esperienze agroalimentari, come lo Swiss Wine Tour e le Agriesperienze.

Die Promotoren der Tessiner Agrarprodukte

Über uns | Das Centro di Competenze Agroalimentari Ticino (CCAT). Im Auftrag des Kantons und auf gemeinnütziger Basis fördern wir die Vermarktung der lokalen Produzenten und Produkte. Wir erarbeiten Lösungen und setzen die notwendigen Massnahmen zur Verbreitung und Aufwertung der Agrar- und Lebensmittelproduktion in unserer Region um. Wir verwalten, koordinieren und fördern Projekte in diesem Sektor.

Was wir tun | Mit dem Projekt TICINO A TE, dem ersten Netzwerk von Tessiner Produzenten, wollen wir die Menschen dazu bringen, die einzigartigen und authentischen Geschmäcker der Tradition wiederzuentdecken, indem wir die Meister des Geschmacks in unserem Gebiet bekannt machen, die eine grosse Vielfalt an regionalen, frischen und unverfälschten Produkten anbieten, von denen einige mit dem Herkunftszichen Ticino regio.garantie zertifi-

ziert sind. Neben der Schaufenster für Produkte und Produzenten ticinoate.ch, fördern wir den Vertrieb lokaler Produkte dank der Botteghe und der Verkaufsautomaten TICINO A TE. Wir fördern die vermehrte Verwendung von Tessiner Agrarprodukten in Schulkantinen und erleichtern das Kennenlernen und die Verfügbarkeit in der Gemeinschafts- und Privatverpflegung (Ticino a Tavola).

Gemeinsam mit dem Tourismussektor, arbeiten wir intensiv Erlebnisse in der Agrar- und Ernährungswirtschaft zu schaffen und zu verbessern; die Swiss Wine Tour und die Agriesperienze sind Beispiele dafür.

Les promoteurs de l'agroalimentaire tessinois

■ ■ Qui sommes-nous? | Le Centro di Competenze Agroalimentari Ticino (CCAT). Au nom du canton et sans but lucratif, nous favorisons la mise en réseau des producteurs et des produits du territoire. Nous étudions des solutions et mettons en œuvre les mesures nécessaires à la diffusion et à la valorisation des réalités agroalimentaires de notre région. Nous gérons, coordonnons et promovons des projets du secteur.

Ce que nous faisons | Grâce au projet TICINO A TE, premier réseau des producteurs tessinois, nous voulons faire redécouvrir les saveurs uniques et authentiques de la tradition, en faisant connaître les artisans du goût présents sur le territoire qui proposent une grande variété de produits régionaux, frais et authentiques, dont certains sont certifiés par le label d'origine Ticino regio.garantie. En plus de la vitrine des produits et des producteurs ticinoate.ch, nous favorisons la distribution des produits locaux grâce aux boutiques et aux distributeurs automatiques TICINO A TE. Nous encourageons l'utilisation des produits tessinois dans les cantines scolaires et facilitons leur connaissance et disponibilité dans

la restauration collective et privée (Ticino a Tavola).

Nous nous efforçons, en étroite collaboration avec le secteur du tourisme, de créer et de valoriser des expériences agroalimentaires : Swiss Wine Tour et Agriesperienze en sont des exemples.

Promoters of Ticino's agrifood

🇨🇭 About us | The Centro di Competenze Agroalimentari Ticino (CCAT). Operating on behalf of the canton, on a non-profit basis, we promote networking for local producers and products. We develop solutions and implement the necessary measures for publicising and raising awareness about our region's agrifood businesses. We manage, coordinate and promote projects in the sector.

What we do | Thanks to the TICINO A TE project, comprising Ticino's first network of producers, we want to make people rediscover the unique and authentic flavours of tradition. This is achieved by promoting local artisans of taste who offer a wide variety of regional, fresh and genuine products, some of which are certified with the Ticino regio.garantie mark of origin. In addition to the website ticinoate.ch, which acts as a showcase for products and producers, we promote the distribution of local products thanks to the BOTTEGHE DEL TERRITORIO (farm shops) and vending machines. We promote more use of local food from Ticino in school canteens, while raising awareness and ensuring their availability in collective and private catering (Ticino a Tavola).

We are strongly committed, in close collaboration with the tourism sector, to creating and promoting local agrifood experience. Examples include the Swiss Wine Tour and Agriesperienze.



TICINO A TE
nostrano e genuino



NATURALMENTE SOSTENIBILE TICINESE

verzaschella.ch



Bevanda analcolica gassata, con il 50% in meno
di zucchero ricca di vitamine e sali minerali naturali.

L'acqua e la gazzosa

Mineralwasser und Gazzosa

Eau et limonade gazeuse

Water and "Gazzosa"

■ ■ Anche nel settore delle acque e delle bibite il Ticino vanta prodotti di tutto rispetto. Uno, in particolare, è ormai entrato nella tradizione. È la gazzosa, bevanda gassata composta da acqua zuccherata e aromi. In Ticino lo "champagne dei poveri" era prodotto a livello casalingo fin dal XIX secolo grazie alla fermentazione naturale dello sciroppo aromatizzato. Dalla gazzosa "casalinga" a quella "industriale" il passo fu inevitabile e a fine Ottocento fu aperta la prima fabbrica. Oggi le aziende produttrici tra Ticino e Mesolcina sono una decina e imbottigliano gazzose ai diversi aromi; i più diffusi sono limone, mandarino, lampone, Moscato e mirtillo. Oggetto di culto la caratteristica bottiglia di vetro con la chiusura a "macchinetta" che rallegra i clienti dei ristoranti e soprattutto dei grotti, dove ancora oggi si usa mischiare nel "tazzino" il vino nostrano con la gazzosa.

Il Ticino è anche terra ricca di sorgenti fresche e incontaminate. L'unica acqua minerale ticinese è quella commercializzata dalla Tamaro Drinks SA sin dal 1986 con il nome "San Clemente"; acqua oligominerale che sgorga dalla sorgente in località Caslascio, sulle pendici del Monte Tamaro, a 12 km da Lugano. Quest'acqua è conosciuta e apprezzata per le sue caratteristiche di qualità e di buon sapore che non altera il gusto dei cibi; un'acqua di notevole purezza, assolutamente protetta da inquinamento ambientale, che per la sua bassissima mineralizzazione può essere consumata senza il rischio di assumere quantitativi eccessivi di calcio, solfati e nitrati.

La Verzaschella è una bevanda a base di siero di latte, analcolica, gassata, con il 50% in meno di zucchero, ricca di vitamine e sali minerali naturali.

■ ■ Auch im Bereich der Mineralwasser und Getränke kann sich das Tessin beachtenswerter Produkte rühmen. Eines dieser Getränke im Besonderen hat mittlerweile Traditionsstatus. Die

Gazzosa, ein Getränk zusammengesetzt aus Mineralwasser, Zucker und Aromen. Dieser "Champagner der Armen" wurde im Tessin im 19. Jahrhundert im häuslichen Umfeld privat hergestellt, dank der natürlichen Fermentation des aromatisierten Sirups. Aber bereits Ende des 19. Jahrhunderts wurde der Schritt von der hausgemachten zur industriell hergestellten Gazzosa unvermeidlich und die erste Fabrik wurde eröffnet. Heute gibt es im Tessin und im Misox zusammen etwa zehn Produktionsbetriebe, die Gazzosa in verschiedenen Geschmacksorten produzieren; die weitverbreitetsten Sorten sind "Zitrone", "Mandarine", "Himbeere", "Muskatellertraube" und "Heidelbeere". Die charakteristische Glasflasche mit Henkelverschluss ist bereits zum Kultobjekt geworden und erfreut die Gäste in den Restaurants und vor allem in den Grotti, wo auch heute noch der Brauch herrscht, im "Tazzino" (flache Tasse ohne Henkel) den Vino nostrano (einheimischen Wein) mit einer Gazzosa zu mischen. Das Tessin ist ausserdem ein Gebiet reich an frischen und reinen Quellen.

Allerdings wird nur ein einziges Tessiner Mineralwasser kommerziell vertrieben und zwar das "San Clemente" der Tamaro Drinks AG seit 1986. Es hat einen geringen Mineralgehalt und sprudelt aus einer Quelle in Caslascio, am Hang des Monte Tamaro, 12 km von Lugano entfernt. Dieses Wasser ist bekannt und geschätzt für seinen guten Geschmack, der die Geschmacksempfindung der Speisen nicht beeinträchtigt; ein Mineralwasser von beachtlicher Reinheit, abgeschirmt von jeglichen Umweltverschmutzungen, das dank seinem tiefen Gehalt an Mineralien ohne Furcht vor zu hohen Kalzium-, Sulfat- oder Nitratkonzentrationen genossen werden kann. Verzaschella ist ein alkoholfreies, kohlenstoffhaltiges Getränk auf Molkenbasis, das 50% weniger Zucker enthält und reich an Vitaminen und natürlichen Mineralstoffen ist.

■ ■ Dans le secteur des eaux et boissons, le Tessin peut se vanter de créer des produits de haute qualité. Un en particulier est désormais entré dans la tradition. C'est la "gazzosa", limonade gazeuse composée d'eau, de sucre et d'arômes. Au Tessin, le « champagne des pauvres » était produit artisanalement dans les familles depuis le XIX siècle grâce à la fermentation naturelle de sirop aromatisé. De la limonade gazeuse "artisanale" à celle "industrielle", le pas était inévitable, et à la fin des années 1800, la première fabrique s'ouvrit. Aujourd'hui les



Swissminiatur

Eventi unici per grandi emozioni

Book your private event!

Why settle for an anonymous venue when you can have all of Switzerland at your disposal? We combine the charm of the Swissminiatur with exceptional cuisine. From corporate dinners to private receptions, we turn every event into an unforgettable journey.

Prenota il tuo evento privato!

Perché scegliere una sala anonima quando puoi avere tutta la Svizzera a tua disposizione? Uniamo l'incanto della Svizzera in Miniatura a un'offerta gastronomica d'eccellenza. Dalle cene aziendali ai ricevimenti privati, trasformiamo ogni evento in un viaggio gourmet.



swissminiatur_paginaufficiale




swissminiatur

Management Swissminiatur SA
CH-6815 Melide Switzerland
T.+41(0)91 640 10 60
info@swissminiatur.ch





compagnies productrices sont environs une dizaine entre le Tessin et la Mesolcina, et mettent en bouteilles des limonades gazeuses de différents arômes, les plus diffusés étant citron, mandarine, framboise, muscat et myrtille. Objet de culte est la caractéristique bouteille en verre à fermeture mécanique, qui fait la joie des clients des restaurants et surtout des “grotti”, anciennes caves fraîches où étaient conservés les aliments, généralement situées dans la nature en dehors des villages, et aujourd’hui transformées en typiques petits estaminets qui servent boissons et plats régionaux, où le vin local est encore mélangé avec la limonade gazeuse dans le “tazzino”, petit bol traditionnel. Le Tessin est aussi une terre riche de sources fraîches et non contaminées. La seule eau minérale tessinoise est celle commercialisée par la Tamaro Drinks depuis 1986 sous le nom de “San Clemente”; eau oligo-minérale qui surgit de la source dans la localité de Caslascio, sur les pentes du Monte Tamaro, à 12 kilomètres de Lugano. Cette eau est connue et appréciée pour ses qualités caractéristiques, et pour sa saveur qui n’altère pas le goût des aliments; une eau d’une pureté exceptionnelle, absolument protégée de toute pollution environnementale, et qui, dû à sa très basse minéralisation, peut être consommée sans le risque d’ingérer d’excessives quantités de calcium, sulfates et nitrates. La Verzaschella est une boisson gazeuse à base de petit-lait, sans alcool, contenant 50 % de sucre en moins, riche en vitamines et en sels minéraux naturels.

 Besides traditionally acknowledged industries, Ticino can as well boast of remarkable goods in water and fizz sector. One in particular – “gazzosa”, a fizz drink made of water, sugar and natural flavourings – has become a traditional product. Also known as “the poor’s champagne”, gazzosa has been produced in Ticino since 19th century with naturally brewed flavoured syrup. The further step, from homemade to large-scale production, came in the late ‘800 with the opening of the first drinks factory. Nowadays Ticino counts a dozen of manufacturers, producing several fizz drinks in different flavours, whose most popular are lemon, tangerine, raspberry, blueberry and muscat. Still largely used and appreciated by restaurants and grottos customers by adding, according to tradition, some fizz to homemade wines, the typical swing-top capped glass bottle has become an authentic cult. Ticino can also rely on uncontaminated mineral springs. The only mineral water has been commercialized since 1986 by Tamaro Drinks SA: “San Clemente” soft water flows from Caslascio’s spring, at the slopes of mount Tamaro, 12 kilometres far from Lugano. Thanks to its outstanding quality and pureness, and the extremely low amount of calcium, sulphates and nitrates, it is widely well-known and acclaimed, being thirst-quenching and height-ening – without altering – the taste of foods. Verzaschella is a non-alcoholic, whey-based carbonated soft drink, containing 50% less sugar and rich in vitamins and natural minerals. ●



Prodotti tipici ticinesi

La birra

Bier

Bière

Beer


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

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

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

Il mondo birrario ticinese non ha più quindi nul-

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





40
1985 | 2025

VINATTIERI
VITICOLTORI IN LIGORNETTO



Gastronomia ticinese

Tessiner Gastronomie
Gastronomie tessinoise
Gastronomy in Ticino

■ ■ Il Ticino è una regione privilegiata dal profilo gastronomico, che fa onore alla cultura culinaria, ed è particolarmente gratificato da eccellenti ristoranti premiati con stelle, soli e toques dalle più importanti guide gastronomiche, a conferma della tradizione che lo vuole terra di grandi cuochi già dal Medioevo. Non solo alta cucina, però. Nei grotti, nelle osterie e nei cavetti (ambienti rustici e semplici, di stile e carattere ticinese) sono serviti principalmente piatti nostrani che valorizzano i prodotti della nostra terra, e che difficilmente si possono degustare altrove.

■ ■ Das Tessin ist aus gastronomischer Sicht eine äusserst privilegierte Gegend, die der kulinarischen Kunst alle Ehre macht. Seine Tradition als Land der grossen Chefs, die weit ins Mittelalter zurückreicht, wird von den zahlreichen Restaurants bestätigt, die sich in den wichtigsten gastronomischen Führern mit Sternen, Sonnen und Hauben/Mützen schmücken dürfen. Allerdings gibt es mehr als nur die Haute Cuisine: in den Grotti, Osterien und Canvetti (rustikales, einfaches Ambiente mit Tessiner Stil und Charakter) werden vor allem einheimische Gerichte serviert, die mit lokalen Produkten zubereitet werden und kaum anderswo zu geniessen sind.

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



Ristorante Da Enzo, Ponte Brolla



Ristorante Serpiano

■ ■ Ticino is a privileged region in gastronomic terms, doing honour to its culinary culture. It is particularly well endowed with top restaurants with stars, suns, and toques from the most important gastronomic guides, living up to its tradition as a land of great chefs since the Middle Ages.

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

Il Marchio Ticino



Der "Marchio Ticino"

Le "Marchio Ticino"

The "Marchio Ticino"

regio.garantie

■ ■ Il Marchio Ticino è un importante elemento di comunicazione gestito dall'Unione Contadini Ticinesi (UCT), che permette agli agricoltori e ai loro prodotti di trasmettere la garanzia della loro origine e genuinità verso i consumatori. È un valore aggiunto per lo sviluppo della nostra regione ed è garante della "ticinesità" dei prodotti locali. Le garanzie sono principalmente di carattere territoriale, siccome l'origine, la produzione, la trasformazione e l'affinamento dei prodotti devono avvenire, per quanto possibile, sul suolo ticinese. Diversi prodotti contrassegnati con il Marchio Ticino regio.garantie sono attualmente in commercio, tra cui latticini, carne, frutta, verdura e molto altro (marchioticino.ch). Per il controllo e la certificazione dei prodotti con il Marchio Ticino regio.garantie, oltre alla loro promozione e valorizzazione, collaboriamo con alpinavera (alpinavera.ch/it). Il Centro di Competenze Agroalimentari Ticino (CCAT) è un altro canale fondamentale per assicurare loro la giusta visibilità e favorirne la commercializzazione.

 Der "Marchio Ticino" ist ein wichtiges Kommunikationselement, das vom Tessiner Bauernverbandes (UCT) verwaltet wird. Es ermöglicht den Landwirten und deren Produkte die Garantie der Herkunft und Authentizität den Verbrauchern zu übertragen. Das Markenzeichen ist auch ein Mehrwert für die Entwicklung der Region und garantiert die "ticinesità" der lokalen Produkte. Die Garantien sind vor allem territorialer Natur, da die Herkunft, die Produktion, die Verarbeitung und die Veredlung der Produkte, so weit wie möglich innerhalb der Tessiner Grenzen erfolgen müssen. Es gibt verschiedene Produkte, die auf dem Markt mit dem Marchio Ticino regio.garantie zu finden sind, darunter Milchprodukte, Fleisch, Obst, Gemüse und vieles mehr (marchioticino.ch). Für die Kontrolle und Zertifizierung der Produkte mit dem Marchio Ticino regio.garantie sowie für deren Förderung und Aufwertung arbeiten wir mit alpinavera (alpinavera.ch) zusammen. Das Centro di Competenze Agroalimentari Ticino (CCAT) ist ein weiterer wichtiger Kanal, um eine bessere Sichtbarkeit der Produkte mit der Marke zu verschaffen und ihre Vermarktung zu fördern.

■ ■ Le "Marchio Ticino" est un important élément de communication géré par l'Union des Paysans Tessinois (UCT), qui permet aux agriculteurs et leurs produits de transmettre la garantie de leur origine et l'authenticité pour le consommateur. Il est une valeur ajoutée pour le développement de notre région et est le garant de la "ticinesità" des produits locaux. Les garanties sont principalement de nature territoriale, depuis l'origine, la production, la transformation et le raffinage des produits doivent avoir lieu, autant que possible, entre les confins tessinois. Plusieurs produits portant le Marchio Ticino regio.garantie sont actuellement sur le marché, notamment les produits laitiers, la viande, les fruits, les légumes et bien plus encore (marchioticino.ch). Pour le contrôle et la certification des produits avec le Marchio Ticino regio.garantie, ainsi que pour leur promotion et certification, nous collaborons avec alpinavera (alpinavera.ch). Le Centro di Competenze Agroalimentari Ticino (CCAT) est un autre canal essentiel pour leur assurer une visibilité adéquate et favoriser leur commercialisation.

 The "Marchio Ticino" trade mark is an important element of communication managed by the Ticino Farmers' Union (UCT) to allow farmers and their products to transmit the guarantee of their origin and genuineness to the consumers. It is an added value to the development of our region and to promote the "ticinesità" of authentic, locally farmed products. The Marchio Ticino guarantees that the origin, production, processing and refining of the products take place, as much as possible, on the ground of Ticino. Several products having the label Ticino regio.garantie are on the market, including dairy, meat, fruits, vegetables and much more (marchioticino.ch). For the control and certification of products bearing the Marchio Ticino regio.garantie, as well as their promotion and enhancement, we collaborate with alpinavera (alpinavera.ch). The Centro di Competenze Agroalimentari (CCAT) is another important channel to increase the visibility of these products and to promote their commercialization.

Unione Contadini Ticinesi

Tessiner Bauernverband
Union des Paysans Tessinois
Ticino Farmers' Union



■ ■ L'Unione Contadini Ticinesi (UCT) rappresenta il settore primario ticinese e funge da interlocutore tra i diversi partner socio-economici e politici, impegnandosi in un lavoro costante per l'agricoltura e il ceto agricolo ticinesi. Siccome oggi il settore primario rappresenta una minoranza della popolazione, l'UCT si adopera a dialogare costantemente con i cittadini per far conoscere la realtà agricola: a questo scopo si occupa di molteplici programmi e servizi, come il giornale Agricoltore Ticinese, il Marchio Ticino regio.garantie, la scuola in fattoria, il programma Agriviva, il Brunch in fattoria del 1° agosto, la fiduciaria e stime, la cassa malati Agrisano, l'assicurazione Emmental, il progetto "Visita delle stalle" e molto di più. All'indirizzo agricitino.ch si possono trovare tutte le attività, i servizi e le notizie aggiornate relative all'UCT, che gestisce anche l'agriturismo in Ticino (agriturismo.ch), a cui al momento partecipano circa 80 aziende agricole ubicate su tutto il territorio.

■ ■ Der Tessiner Bauernverband (UCT) vertritt den Tessiner Primärsektor und ist Kontaktpunkt zwischen den verschiedenen sozialen, wirtschaftlichen und politischen Partnern. Der UCT beteiligt sich mit einer konstanten Arbeit im Namen der Tessiner Landwirtschaft und deren Landwirte. Da heute der primäre Sektor die Minderheit der Bevölkerung darstellt, setzt sich der UCT mit verschiedenen Mitteln ein, damit die Bevölkerung die landwirtschaftliche Realität kennenlernt. Zu diesen Mitteln gehören verschiedene Programme und Dienste, wie die wöchentliche Zeitschrift *Agricoltore Ticinese*, der *Marchio Ticino regio.garantie*, die Schule auf dem Bauernhof, das *Agriviva* Programm, der Brunch auf dem Bauernhof am 1. August, die Treuhand und Schätzungen, die Krankenkasse *Agrisano*, die Versicherung *Emmental*, das Projekt "Stallvisite" und noch vieles mehr. Sie können alle Aktivitäten und Dienstleistungen auf der Internetseite agricitino.ch aufrufen, wo auch die neusten Nachrichten im Zusammenhang mit dem UCT zu finden sind. Der UCT leitet auch die Dienstleistung *Agrotourismus* (agriturismo.ch), die sich zurzeit ca. 80 Tessiner Betriebe zunutze machen.

■ ■ L'Union des Paysans Tessinois (UCT) représente le secteur primaire du Tessin et agit comme interlocuteur entre les différents partenaires socio-économiques et politiques, en s'engageant constamment pour l'agriculture et la classe agricole tessinoises. Aujourd'hui le secteur primaire représente la minorité de la population, donc l'UCT s'efforce de communiquer continuellement avec les citoyens de sorte qu'ils connaissent la réalité de l'agriculture. C'est à cet effet que l'UCT s'occupe de nombreux programmes et services, comme le journal *Agricoltore Ticinese*, le *Marchio Ticino regio.garantie*, l'école à la ferme, le programme *Agriviva*, le brunch à la ferme du 1er Août, la fiduciaire et estimations, l'assurance *Agrisano*, l'assurance *Emmental*, le projet "Visites d'étables" et bien plus encore. Vous pouvez trouver toutes les activités, les services et les nouvelles de l'UCT au site internet agricitino.ch. Enfin l'UCT dirige également l'agritourisme en Tessin (agriturismo.ch), projet au quel actuellement participent env. 80 fermes.

■ ■ The Ticino Farmers' Union (UCT) represents the primary sector in Ticino and provides a point of contact for different socio-economic and political partners working in favor of the agriculture and the farmers. Because just a minority of the population is engaged in today's primary sector, the mission of the UCT is to raise public awareness of the agricultural reality and to respond to the needs of the farmers and their families. As such, the UCT is in charge of an extensive variety of programs and services, including the weekly newspaper *Agricoltore Ticinese*, the *Marchio Ticino regio.garantie*, the School at the farm, the program *Agriviva*, the brunch at the farm of the 1st of August, the fiduciary and estimates, the health insurance *Agrisano*, the insurance *Emmental*, the project "Visit a barn" and much more. For a complete list of news, activities and services of the UCT please visit agricitino.ch. Finally, the UCT also conducts and promotes the *agritourism* in Ticino (agriturismo.ch); currently approx. 80 farms located throughout the entire territory participate in this program.



Chiericati
BELLINZONA - TICINO

Enoteca **Wine tasting**

Via Convento 10
6500 Bellinzona
www.chiericati.ch
+41 (0)91 825 13 07
info@chiericati.ch



Grotti

■ ■ I grotti, tipici in Ticino, sono locali rustici situati, di regola, in zone discoste e ombreggiate. Caratterizzati da una temperatura bassa e costante tutto l'anno, anche grazie a sfiatoi nella roccia che soffiano aria fredda, erano i "frigoriferi" nei nostri nonni. Oggi sono trasformati in locali aperti al pubblico, generalmente con tavoli e panche in granito dove si mangia al fresco, sotto alberi frondosi e secolari. Pur con alcune inevitabili concessioni ai gusti moderni, vi si servono solitamente prodotti e piatti nostrani: salumeria della mazza casalinga (salame e mortadella in particolare), minestrone, busecca, risotto, pesci in carpione, vitello tonnato, arrosto (freddo o caldo) con insalata e patate rosolate, polenta con brasato, coniglio, cazzola, funghi, formaggi e formaggini, zabaiglione, torta di pane, pesche al vino. Dal boccalino o dal tazzino si sorseggiano Merlot e la tipica gazzosa.

■ ■ Die für das Tessin typischen Grotti sind lokale Rustici, die in der Regel in abgelegenen und schattigen Zonen anzutreffen sind. Charakteristisch für sie ist die tiefe und konstante Temperatur über das ganze Jahr hinweg. Dank der "Atemlöcher" im Felsen durch welche kühle Luft hereinströmt, waren sie die Kühlschränke unserer Grosseltern. Heute sind sie öffentlich zugängliche Lokale, in denen man an Tischen und Bänken, die normalerweise aus Granit bestehen, unter Jahrhunderte alten Laubbäumen essen kann. Auch wenn einige unvermeidliche Zugeständnisse an den heutigen Geschmack gemacht wurden, werden nur einheimische Produkte und Gerichte serviert: Wurstwaren aus Hausschlachtung (speziell Salami und Mortadella), Minestrone, Kutteln, Risotto, Fisch "in carpione" (mit Essig und Kräutern mariniert), Vitello tonnato, Braten (kalt oder warm) mit Salat und gebratenen Kartoffeln, Polenta mit Schmorbraten, Kaninchen, Cazzola (Wirz mit Schweinefleisch), Pilze, Käse und Frischkäse, Zabaione, Brotorten und in Wein eingelegte Pfirsiche. Aus dem Boccalino oder aus dem Tazzino nippt man den Merlot und die typische Gazzosa (Limonade).

■ ■ Les grotti, typiques au Tessin, sont des bâtisses rustiques, situées généralement dans

Grotto Loverciano, Castel San Pietro



des endroits ombragés et un peu à l'écart. Caractérisées par une température basse et constante toute l'année, grâce à des ouvertures d'aération dans le rocher qui soufflent naturellement de l'air froid, ils étaient les "frigos" de nos ancêtres. Aujourd'hui, ils sont transformés en établissements ouverts au public, généralement avec des tables et des bancs en granit où l'on mange au frais, sous de magnifiques arbres séculaires à l'épais feuillage. Même avec quelques inévitables concessions aux goûts modernes, l'on y sert d'habitude des produits et plats du pays: charcuterie de la boucherie faite maison (salami et mortadelle du Tessin en particulier), minestrone (épaisse soupe de légumes), busecca (épaisse soupe de tripes et chou frisé), risotto, pesce in carpione (poissons marinés), vitello tonnato (fines tranches de viande de veau, accompagnées d'une sauce à base de mayonnaise et thon, se mange froid), rôti (froid ou chaud), avec salade et pommes de terre sautées, polenta avec boeuf braisé, lapin, "cazzola" (chou et viande de porc cuits à l'étouffée) ou champignons, fromages et petits fromages frais, zabaiglione, torta di pane (gâteau de pain), pêches au vin. L'on sert Merlot tessinois et gazzosa (limonade) dans les boccalini et les tazzini.



🇨🇭 Ticino's typical grotti are rustic eateries generally situated in set-back and shady areas. Characterised by a cool temperature, which remains constant all year round, thanks in part to vents in the rock that allow cold air to enter, they were the "fridges" of our grandparents. Today they have been opened to the public and many of them are fitted with granite tables and benches, where you can dine al fresco, beneath age-old, leafy trees. Despite some inevitable concessions to modern tastes, they usually serve local produce and dishes: locally-produced cold meats (particularly salami and mortadella), minestrone, busecca (tripe soup), risotto, pesci in carpione (marinated fish), veal with tuna sauce, roast meat (hot or cold) with salad and fried potatoes, polenta with pot roast, rabbit, casserole, mushrooms, cheeses of various shapes and sizes, zabaione, torta di pane (bread cake), peaches in wine. Merlot and a typical fizzy drink called gazzosa can be sipped from a boccalino (a jug-shaped mug) or a little cup called tazzino. ●



Roberto Ronchetti SA
Impianti Elettrici, Telefonici e Telematici




Fiore di pietra,
Monte Generoso


Ristoranti Ticino a Tavola


Tessiner Gastronomie


Gastronomie tessinoise

Gastronomy in Ticino

 La Guida di "Ticino a Tavola" è stata stampata nel mese di aprile 2026 (aggiornamento 2026) e si può anche scaricare da ticinoatavola.ch. Alcuni ristoranti potrebbero, nel frattempo, non essere più iscritti al progetto. Le informazioni sui ristoranti iscritti, orari, chiusure e indirizzi potrebbero essere cambiate. Per queste e altre informazioni, e per il regolamento sull'utilizzo dei prodotti, fa stato il sito ticinoatavola.ch e in particolare la sezione in italiano.

 Der Gastroführer «Ticino a Tavola» wurde im April 2026 (Aktualisierung 2026) gedruckt und kann auch unter ticinoatavola.ch heruntergeladen werden. Einige Restaurants könnten eventuell nicht mehr Teils des Projekts sein. Die Informationen über registrierte Restaurants, Öffnungszeiten, Schließungen und Adressen könnten geändert werden. Diese und weitere Informationen sowie die Vorschriften zur Verwendung der Produkte finden Sie auf der Website ticinoatavola.ch und insbesondere im Abschnitt in italienischer Sprache.

 Le guide de "Ticino a Tavola" a été réalisé en avril 2026 (mise à jour 2026) et peut être également téléchargé depuis le site web ticinoatavola.ch. Il est possible que certains restaurants aient entre-temps annulé leur inscription au projet. Les informations relatives aux restaurants enregistrés, heures d'ouverture, jours de fermeture et adresses sont susceptibles d'avoir été modifiées. Pour ces informations et d'autres, ainsi que pour le règlement sur l'utilisation des produits, veuillez vous référer au site web ticinoatavola.ch et en particulier à la section en italien.

 The "Ticino a Tavola" Guide was printed in April 2026 (update 2026) and can also be downloaded from ticinoatavola.ch. Some restaurants may, in the meantime, no longer be participating in the project. Information about participating restaurants, opening hours, closures, and addresses may have changed. For this and other information, as well as for the regulations on the use of products, the site ticinoatavola.ch and in particular the section in Italian are definitive. ●

Rassegna Gastronomica

Mendrisiotto e Basso Ceresio



ottobre

... la tradizione che si rinnova ogni anno!

www.rassegna.ch



RASSEGNE ENO-GASTRONOMICHE ED EVENTI 2026



1/31 MAGGIO 2026

SECONDA RASSEGNA GASTRONOMICA DEL LUGANESE

Seconda edizione della rassegna gastronomica organizzata da GastroLugano in oltre 20 ristoranti. Un viaggio autentico, raffinato, unico: ad ogni boccone le tradizioni incontrano l'eccellenza.

Info: ticinoatavola.ch

24 AGOSTO/13 SETTEMBRE 2026

RASSEGNA GASTRONOMICA "CACCIA AL RISOTTO"

Dal 24 agosto al 13 settembre 2026, sarà organizzata la 13a Rassegna gastronomica denominata "Caccia al risotto" nei ristoranti ticinesi. I ristoranti si possono iscrivere sino a metà giugno 2026.

Info: ticinoatavola.ch

28-29 AGOSTO 2026

CAMPIONATO TICINESE DEL RISOTTO

Il 28 e 29 agosto 2026 GastroLagoMaggiore e Valli, in collaborazione con Ticino a Tavola, organizzerà a Locarno "Il Festival del risotto". La manifestazione prevede:

- **Venerdì 28 agosto** 19.00 – 22.00 l'11° Campionato ticinese del risotto per chef. Musica, animazioni e wine-bar. Con il patrocinio del Club Prosper Montagné / Accademia Svizzera dei Gastronomi.
- **Sabato 29 agosto** 19.00 – 22.00 l'11° "Campionato ticinese del risotto per con gruppi di carnevale, associazioni, ecc.". Musica, animazioni e wine-bar.

Info: ticinoatavola.ch

OTTOBRE 2026

RASSEGNA GASTRONOMICA DEL MENDRISIOTTO

La 63ª edizione avrà luogo nell'ottobre 2026: un mese di grandi occasioni per i buongustai. Non perdetevi le specialità gastronomiche, il vino e i concorsi. Organizza GastroMendrisiotto.

Info: rassegna.ch

2/22 NOVEMBRE 2026

RASSEGNA GASTRONOMICA DEL PIORADORO

La 10ª edizione sarà sempre una rassegna nostrana che valorizza l'esclusivo prosciutto crudo Pioradoro affinato in Leventina e ambasciatore delle eccellenze del nostro territorio.

Iscrizioni per ristoranti: ticinoatavola.ch a partire da inizio settembre 2026.

Organizza: Ticino a Tavola con Rapelli SA

25 GENNAIO/7 FEBBRAIO 2027

RASSEGNA TICINESE DELLA CAZZOEULA

La 14ª edizione della Rassegna della cazzoeula ticinese nei giorni della merla avrà luogo da lunedì 25 gennaio a domenica 7 febbraio 2027. Organizza Ticino a Tavola in collaborazione con il Cazzoeula Club Ticino. Iscrizioni per ristoranti entro il 15 dicembre 2026 inviando una e-mail a rassegne@gastroticino.ch.

Momenti e sapori autentici

ascona-locarno.com



📍 Corippo, Valle Verzasca

 **ASCONA
LOCARNO**

Grotto Mulin di ciöss ●

Via Altisio 7

6618 Arcegnò

0041 76 384 09 11

grotto.mulin@gmail.com

grottomulin.ch

Collinetta Hotel & Ristorante ●

Strada Collinetta 115

6612 Ascona

091 791 19 31

info@collinetta.ch

restaurantecollinetta.ch

Locanda Villa d'Epoca ●■

La Cantonál 38

6677 Aurigeno

0041 91 756 50 00

locandavilladepoca@gmail.com

hotel-villadepoca.ch

Grotto al Capon ■

Vicolo Capone 4

6645 Brione sopra Minusio

0041 91 743 45 10

info@alcapon.ch

alcapon.ch

Grotto al ritrovo dai Fusetti ●■

Val Resa 110

6645 Brione sopra Minusio

0041 91 743 55 95

info@grottoalritrovo.ch

grottoalritrovo.ch

Osteria Piccola Posta ●■

Via Contra 5

6645 Brione sopra Minusio

0041 91 243 40 90

osteria-piccola-posta@gmx.ch

Ristorante Pizzeria Ai Piee ●■

Via Cantonale

6634 Brione (Verzasca)

0041 91 746 15 44

ristorante@aipiee.ch

aipiee.ch

Castello Osteria & Pizzeria ●■

Via Strada Vecchia 10

6675 Cevio

0041 91 754 11 65

castellocevio@bluewin.ch

Eco Hotel Cristallina ■

Al Stradon da Coi 22

6678 Coglio

0041 91 753 11 41

info@hotel-cristallina.ch

hotel-cristallina.ch

Ristorante Aeroporto ■

Via Aeroporto 23

6596 Gordola

0041 91 745 19 21

info@ristoranteaeroporto.ch

ristoranteaeroporto.ch

Ristorante Rotonda ●■

Via S. Gottardo 117

6596 Gordola

0041 91 745 10 88

welcome@ristoranterotonda.ch

ristoranterotonda.ch

Ristorante Stazione Intragna ●■

Piazza Stazione 5

6655 Intragna

0041 91 796 12 12

info@yanelo.ch

yanelo.ch

Osteria Vittoria ●■

Via Prevesio 7 - 6633 Lavertezzo

T. 091 746 11 11

restaurant@osteriavittoria.ch

www.osteriavittoria.ch



Proposta speciale

Menu degustazione

5 portate per CHF 110.00 per persona

4 portate per CHF 90.00 per persona

Menu degustazione risotto

Variante classica

3 portate per CHF 79.00 a persona

(antipasto, triologia di risotti, dessert, bevande incluse)

Variante romantica

3 portate per CHF 109 a persona

(tavolo privé in giardino, antipasto, triologia di risotti, dessert, bevande incluse)



Presso... Boutique Hotel La Rocca

Ristorante Panoramico

Via Ronco 61 / 6613 Porto Ronco

+41 91 785 11 44

info@ristorantepanoramico.ch



**Albergo Ristorante
America Caverna degli Dei ●■****Piazza Grande****6600 Locarno**

0041 91 751 76 35

info@hotelamerica.ch

hotelamerica.ch

Bistro Locarno ●■**Largo Zorzi 1****6600 Locarno**

0041 91 756 30 27

ristorante@casinolocarno.ch

casinolocarno.ch/it/ristorante-bistro

Blu Restaurant & Lounge ●**Via G. Respini 9****6600 Locarno**

0041 91 759 00 90

info@blu-locarno.ch

blu-locarno.ch

Bottega del Gusto - Locarno ●■**Largo Franco Zorzi 14****6600 Locarno**

0041 79 953 58 86

coo@seven.ch

seven.ch/restaurants/bottegadelgustolocarno

La Fontana Ristorante & Bar ●■**Via ai Monti della Trinità 44****6600 Locarno**

0041 91 756 00 79

ristorante@lafontana-locarno.com

lafontana-locarno.com

Ristorante da Valentino ●■**Via Torretta 7****6600 Locarno**

0041 91 752 01 10

info@davalentino.ch

davalentino.ch

Ristorante Fiorentina ●**Via S. Antonio 10****6600 Locarno**

0041 91 751 50 50

info@ristorantefiorentina.ch

ristorantefiorentina.ch

Ristorante Locanda Locarnese ●■**Via Bossi 1****6600 Locarno**

0041 91 756 87 56

ristorante@locandalocarnese.ch

locandalocarnese.ch

Albergo Losone ●▼**Con il "Film che si mangia"****Via dei Pioppi 14****6616 Losone**

0041 91 785 70 00

info@albergolosone.ch

albergolosone.ch

Osteria dell'Enoteca ■**Contrada Maggiore 24****6616 Losone**

0041 91 791 78 17

info@osteriaenoteca.ch

osteriaenoteca.ch

Osteria Grotto Contrattempi ●■**Vicolo Contrattempi 3****6616 Losone**

0041 91 745 20 11

robi.balemi@gmail.com

grottocontrattempi.ch

Ristorante Centrale ●**Via Locarno 2****6616 Losone**

0041 91 792 12 01

info@ristorantecentrale-losone.ch

ristorantecentrale-losone.ch

Grotto La Baita ●■**Via Orgnana 75b****6573 Magadino**

0041 91 795 26 30

info@grottolabaita.ch

grottolabaita.ch

Ristorante Pizzeria Oldrati ●■**Via Verbano 1****6600 Muralto**

0041 91 743 85 44

info@ristoranteoldrati.ch

ristoranteoldrati.ch



America

Hotel - Ristorante - Wine bar



Piazza Grande | 6600 Locarno | Tel. 091 751 76 35 | www.hotelamerica.ch



HotelAmerica.Locarno



Pagamento 30%-100%

Ristorante Panoramico ●

presso Boutique-Hotel La Rocca
Via Ronco 61

6613 Porto Ronco/Ascona

0041 91 785 11 40

info@ristorantepanoramico.ch

ristorantepanoramico.ch

Grotto la Ginestra da Ghilardi ●

Via ai Monti

6622 Ronco s /Ascona

0041 79 233 83 52

grotto.laginestra@gmail.com

**Ristorante Basodino
San Carlo Val Bavona ●**

Cantonale

6690 San Carlo (Val Bavona)

0041 91 755 11 92

ristorante.basodino.sancarlo@gmail.com

basodinosancarlo.ch

Locanda Boato Bistrot & Bed ●■

Via Cantonale 8

6652 Tegna

0041 91 235 64 67

hotel@boato.ch

boato.ch

Ristorante Charme**Hotel Tre Terre ●■**

Via Vecchia Stazione 2

6652 Tegna

0041 91 743 22 22

info@3terre.ch

3terre.ch

Ospiti

Restaurants

**Grotto Paradiso ●■**

Via in Gangela 8

6540 Castaneda (GR)

0041 79 788 90 00

grotto.paradiso@gmail.com

Hotel Restaurant Rhonequelle ●▼

Furkastrasse 316

3999 Oberwald (VS)

0041 27 973 40 83

info@rhonequelle-oberwald.ch

rhonequelle-oberwald.ch

Ristorante La Brasera ●■▼

Via Mataldin 1

6534 San Vittore (GR)

0041 91 827 47 77

info@ristorantelabrasera.ch

ristorantelabrasera.ch



PANE E PASTICCERIA
SU PRENOTAZIONE!

Bottega del Gusto
Via Cantonale 66, 6613 Porto Ronco - Tel. +41 (0)91 760 77 70
bottegaportoranco@seven.ch



festival del risotto

Piazza Grande | **Locarno** | 28-29 agosto 2026

11° EDIZIONE

Venerdì 28 agosto, ore 19.00, gli **CHEF** cucineranno dal vivo

Sabato 29 agosto, ore 19.00, i **GRUPPI** di carnevale e associazioni cucineranno al vivo

www.ticinoatavola.ch

Osteria & Pizzeria

con alloggio / mit Zimmer

CASTELLO

Nicole & Nunzio Longhitano-Flury



6675 Cevio

Via Strada Vecchia 10

091 754 11 65.

castellocevio@bluewin.ch





BLU RESTAURANT & LOUNGE

gourmet, opzioni vegane e sushi d'eccellenza. Ogni sapore è autentico grazie all'uso di prodotti fatti in casa e materie prime selezionate. L'offerta include vini pregiati e un'area lounge per cocktail originali. Che sia un incontro di lavoro o una serata romantica, il BLU trasforma ogni momento in un ricordo prezioso.

A Locarno, il **BLU Restaurant & Lounge** è dove il design incontra una vista spettacolare. Con sale luminose e una terrazza panoramica, è perfetto dall'aperitivo alla cena raffinata. La cucina punta su freschezza e chilometro zero, fondendo tradizione e creatività in piatti

*Das **BLU Restaurant & Lounge** in Locarno verbindet modernes Design mit spektakulärer Aussicht. Ob Lunch auf der Panoramaterrasse oder Dinner unter den Sternen: Geniessen Sie kreative Küche mit regionalen Zutaten, vegane Optionen und erstklassiges Sushi. Besonderen Wert legen wir auf hausgemachte Produkte, die für authentischen Geschmack sorgen. Erlesene Weine und originelle Cocktails in der Lounge runden das Erlebnis ab. Ob Business-Event oder romantischer Abend: Jeder Besuch im BLU wird zu einer besonderen Erinnerung direkt am Lago Maggiore.*

Blu Restaurant & Lounge

Via Respini 9, 6600 Locarno / +41 (0)91 759 00 90 / www.blu-locarno.ch

Ristorante mediterraneo / Sushi & Natural / Lounge / Terrazza



G2 ATTESTATO PROFESSIONALE FEDERALE DI ESERCENTE ALBERGATORE/TRICE

SOSTENIAMO FINANZIARIAMENTE
LA TUA FORMAZIONE CONTINUA -
GRAZIE AL CCNL.



FORMAZIONE-
INCLUSA.CH

GASTROFORMAZIONE



www.gastroformazione.ch

segui su  e su  GastroFormazione

i nostri partner della formazione

GASTRO SUISSE



 Hotellerie Suisse

carrieraalberghiera.ch

hotelgastro.ch

hotelleriesuisse.ch



BELLIN
ZONA
& VALLI

www.bellinzonaevalli.ch



SFIZIOSA gastromonia

*Vivi un'esperienza
enogastronomica
indimenticabile!*



Caseificio Dimostrativo del Gottardo ●

Via Fontana 3
6780 Airolo
0041 91 869 11 80
ristorante@cdga.ch
caseificiodelgottardo.ch

Hotel des Alpes ■

Via della Stazione 35
6780 Airolo
0041 91 869 17 22
info@hoteldesalpes-airolo.ch
hoteldesalpes-airolo.ch

Hotel Ristorante Forni ■

Via della Stazione 19
6780 Airolo
0041 91 869 12 70
info@forni.ch
forni.ch

Osteria Anzonico ●

Via al Portic 6
6748 Anzonico
0041 91 865 12 20
osteriaanzonico@bluemail.ch
osteriaanzonico.ch

Locanda Orelli ●■

Centro paese
6781 Bedretto
0041 91 869 11 85
bedretto@locandaorelli.ch
locandaorelli.ch

Grotto San Michele ●■

Salita al Castelgrande
6500 Bellinzona
0041 91 814 87 81
ristorante@castelgrande.ch
castelgrande.ch

Locanda Marco ●■

Via Nocca 20
6500 Bellinzona
0041 91 290 84 97
info@locandamarco.ch
locandamarco.ch

Ristorante Locanda Ticinese ●

Via Orico 3
6500 Bellinzona
0041 91 825 16 73
ristorantelocandaticinese@gmail.com
locandaticinese.ch

Ristorante Castelgrande ●■

Salita al Castelgrande
6500 Bellinzona
0041 91 814 87 81
ristorante@castelgrande.ch
castelgrande.ch

Ristorante Giardino ■

Via Orico 1
6500 Bellinzona
0041 91 835 54 24
ristorantegiardino@hotmail.com

Hotel Ristorante Internazionale ●■

Viale Stazione 35
6500 Bellinzona
0041 91 835 44 20
info@hotel-internazionale.ch
hotel-internazionale.ch

Ristorante Montebello di Ramon Pedrini ●■

Via Salita alla Chiesa 3
6500 Bellinzona-Daro
0041 91 825 83 95
ristorantemontebello@bluewin.ch
ristorantemontebello.ch

CUCINE, CAFFÈ E IGIENE PASSIONE PER L'ECCELLENZA: MOROSOLI GROUP




morosoli



CAFFÈ
pagani




virtus
igiene

 **MOROSOLI GROUP**

Antica Osteria del Carlin ●■*In Piazza da Dun 2***6702 Claro**

0041 91 863 46 00

anticaosteriadelcarlin@gmail.com

anticaosteriadelcarlin.ch

Grotto Sbardella ●*Piazzetta San Carlo 18***6512 Giubiasco**

0041 91 857 53 20

info@grottosbardella.net

grottosbardella.ch

Albergo Ristorante Defanti ●■*Via Petronilla 81***6746 Lavorgo**

0041 91 865 14 34

defanti.hotel@bluewin.ch

defanti.ch

Bistrot 3544 ●■*Via Bellinzona 71***6533 Lumino**

0041 79 423 90 85

dondifabio@yahoo.it

3544.ch

Grotto Bassa ●■*Via Bassa di Fuori 1***6533 Lumino**

0041 91 829 34 36

carlo.franzi@grottobassa.ch

grottobassa.ch

Marché Bellinzona Sud ●■*Autostrada A2/I Mundàsc***6513 Monte Carasso**

0041 91 857 21 47

bellinzona-sud@marche-restaurants.ch

marche.ch

Trattoria Er Pipa ■*El Stradun 23***6513 Monte Carasso**

0041 91 826 45 03

agiuliani@bluewin.ch

erpipa.ch

Ristoro Taneda ●■*Cadagno***6776 Quinto**

T.091 868 37 56

info@ristorotaneda.ch

www.ristorotaneda.ch

Aperto da giugno a ottobre

Hotel Ristorante La Perla ●*Via Cantonale 39***6592 Sant'Antonino**

0041 91 850 29 50

info@hotelperla.ch

hotelperla.ch

Hotel Ristorante Cereda ●■*Via Locarno 10***6514 Sementina**

0041 91 851 80 80

info@hotelcereda.ch

hotelcereda.ch

Grotto Canvett ●■*Via Cà d'Varénzin 6***6714 Semione**

0041 78 625 48 77

info@grottocanvett.ch

grottocanvett.ch

Osteria Bäkär ●*Via Villa 44***6781 Villa Bedretto**

0041 91 873 80 80

info@bakar.ch

bakar.ch

GASTRO⁺TICINOServizi a 360 gradi per ristorazione e albergheria | www.gastroticino.ch



Grotto Bassa Lumino

Dal 1910

Carlo e Mila Franzi

Tel. +41 91 829 34 36

Natel +41 76 520 50 78

E-mail:

carlo.franzi@grottobassa.ch

www.grottobassa.ch



La *Trattoria Er Pipa* è un piccolo ristorante rusticale dove potrete gustare deliziose specialità locali e non. Il nostro menù vi porterà attraverso i sapori nostrani del Ticino e quelli un po' più mediterranei della cucina Abruzzese.

TRATTORIA
er pipa

Er Stradun 23

6513 Monte Carasso

+41 91 826 45 03

info@erpipa.ch

www.erpipa.ch

Ticino
a Tavola
fatto
in casa
Fait maison
Hausgemacht

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

Iscrizioni per i locali
sempre aperte.

Un caloroso benvenuto dal team di Castelgrande

Ristorante Castelgrande



Chef Frank Oerthle propone una cucina che valorizza ingredienti locali e stagionali, reinterpretati con sensibilità contemporanea. Tra le sue specialità spiccano piatti curati nei minimi dettagli, espressione di una passione autentica che si riflette anche nel lavoro di squadra.

L'esperienza in cucina diventa così un racconto fatto di tecnica, entusiasmo e dedizione.

Grotto San Michele



Vi accogliamo sulla terrazza panoramica o nella suggestiva sala a volta del Grotto San Michele, immersi tra le mura e i vigneti di Castelgrande, con vista su Bellinzona. La cucina, rinnovata e profondamente legata al territorio, propone piatti della tradizione ticinese con ingredienti certificati TICINO regio.garantie, affiancati da creazioni ispirate alla cucina medievale di Maestro Martino.

Sala banchetti



La location ideale per riunioni, pranzi e cene aziendali, eventi standing, matrimoni e occasioni speciali, in un contesto esclusivo che stupirà i vostri ospiti. La Sala Banchetti, versatile e moderna, può ospitare ricevimenti fino a 120 persone (standing fino a 140) ed è attrezzata con climatizzazione, Wi-Fi, microfoni wireless e schermo interattivo per presentazioni e videoconferenze.

Un solo luogo, infinite esperienze: Castelgrande.



AOC

Antica Osteria del Carlin

6702 Claro, In Piazza da Dun 2
091 863 46 00 – www.anticaosteriadelcarlin.ch



www.caseificiodelgottardo.ch



Caseificio del Gottardo

Shop: 09.00 - 20.00
Ristorante: 07.00 - 24.00
+41 91 869 11 80

Aperto tutti i giorni

RISTORANTI.CH

Cerca e trova
ristoranti, alberghi, ricette, prodotti e vini
del Ticino e della Svizzera
con curiosità e notizie anche su
ristoranti, alberghi e prodotti tipici.

GASTRO TICINO



In Canton Ticino,
la ristorazione è

Ticino 2023-2024
a Tavola
fatto
in casa
Fait maison
Hausgemacht



www.reservemagazine.ch

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



MY OWN

LUGANO
REGION

DISCOVER
THE DINE
AROUND
EXPERIENCE

DINE AROUND
IN THE

LUGANO REGION

YOU MUST HAVE EXPERIENCED IT

luganoregion.com/dinearound

Ristorante Radici Gourmet ●■

c/o Kurhaus Cademario

Via Kurhaus 12

6936 Cademario

0041 91 610 51 12

info@kurhauscademario.com

kurhauscademario.com/it/ristorante.html

Cantinetta Balmelli ●■

Via S. Abbondio 31

6925 Collina d'Oro

0041 91 980 38 38

alfermatempo@cantinettabalmelli.ch

cantinettabalmelli.ch

Osteria Ronchetto ●■

Via Nasora 25

6949 Comano

T. 091 941 11 55

osteriaronchetto.ch

Osteria Gallo d'Oro ●■

Strada Cantonale 3a

6964 Davesco

0041 91 941 19 43

info@osteriagaliodoro.ch

osteriagaliodoro.ch

Grotto Figini ●■

Via ai Grotti 17

6925 Gentilino

0041 91 994 40 80

infogrottofigini@gmail.com

grottofigini.ch

Ristorante Serta ●■

Via Serta 6

6814 Lamone

0041 91 945 02 35

info@serta.ch

serta.ch

Caffè Milano Bistrot ●■

Piazza Cioccaro 7

6900 Lugano

0041 91 921 47 95

info@caffemilanolugano.ch

caffemilanolugano.ch

Hotel Ristorante The View ●■

Via Guidino 29

6900 Lugano - Paradiso

0041 91 210 00 00

sales@theviewlugano.com

theviewlugano.com

La Rucola Fresh & Easy Dining ●

c/o Grand Hotel Villa Castagnola

Viale Castagnola 31

6900 Lugano

0041 91 973 25 55

info@villacastagnola.com

villacastagnola.com

Moncucchetto ●■

Via Marietta Crivelli Torricelli 27

6900 Lugano

0041 91 967 70 63

eventi@moncucchetto.ch

moncucchetto.ch

Ristorante Ai Giardini di Sassa ●■

Via Tesserete 10

6900 Lugano

0041 91 911 41 11

info@villasassa.ch

villasassa.ch/it/ristorante-ai-giardini-di-sassa.html

Ristorante Bottegone del Vino ●■▼

Via Magatti 3

6900 Lugano

0041 91 922 76 89

bottegonelugano@gmail.com



Swiss Diamond Boutique Hotel La Romantica

la nuova icona dell'hôtellerie di lusso disceto sul Lago di Lugano

Un'oasi di pace dove ogni dettaglio è pensato per offrire un'esperienza su misura, tra camere eleganti, cucina d'autore, il fascino del bar e il benessere della Spa. Un indirizzo da vivere non solo per soggiornare, ma anche per concedersi momenti esclusivi di gusto, relax e bellezza.

Melide | Ticino | Svizzera
www.swissdiamondboutiquehotel.com

Ristorante I Due Sud ●*c/o Hotel Splendide Royal**Riva Antonio Caccia 7***6900 Lugano**

0041 91 985 77 10

welcome@splendide.ch

splendide.ch

Ristorante La Veranda ■*c/o Hotel Splendide Royal**Riva Antonio Caccia 7***6900 Lugano**

0041 91 985 77 10

welcome@splendide.ch

splendide.ch

Ristorante Le Relais ■*c/o Grand Hotel Villa Castagnola**Viale Castagnola 31***6900 Lugano**

0041 91 973 25 55

info@villacastagnola.com

villacastagnola.com

Ristorante Orologio ●■*Via Giovanni Nizzola 2***6900 Lugano**

0041 91 923 23 38

info@ristoranteorologio.ch

ristoranteorologio.ch

Ristorante Trattoria Galleria ●*Via Carducci 4, 6900 Lugano*

0041 91 922 24 15

info@trattoriagalleria.ch

trattoriagalleria.ch

Ristorante Villa Principe Leopoldo ●■*Via Montalbano 5***6900 Lugano**

0041 91 985 88 12

info@leopoldohotel.com

leopoldohotel.com

Locanda dal Bigatt ●■*Via Carona 41***6900 Lugano - Paradiso**

0041 91 985 28 82

locanda@bigatt.ch

hotelbigatt.com

Osteria Calprino ●■*Via Carona 28***6900 Lugano - Paradiso**

0041 78 240 33 33

contatto@osteria-calprino.ch

osteria-calprino.ch

Ristorante Lago ●■*c/o Swiss Diamond Hotel**Riva Lago Olivella***6921 Lugano - Vico Morcote**

0041 91 735 00 00

info@swissdiamondhotel.com

www.swissdiamondhotel.com

Grotto dell'Ortiga ●■*Strada Regina 35***6928 Manno**

0041 91 605 16 13

ortiga@bluewin.ch

ortiga.ch

Villa Selva ●■*Via Tesserete 36, 6900 Massagno*

0041 91 923 60 17

villaselva@bluewin.ch

villaselva.ch

Ristorante Le Rive ●■▼*c/o Swiss Diamond Boutique**Hotel La Romantica**Via Cantonale 1***6815 Melide**

0041 91 261 52 00

info@swissdiamondboutiquehotel.com

www.swissdiamondboutiquehotel.com

Con il menu Monte San Giorgio

Agriturismo La Stala ●■*Via Cantonale 2***6805 Mezzovico**

0041 91 930 67 77

agriturismo@lastala.ch

lastala.ch

Ristorante Vetta Lema ●■*Via Monte Lema 2***6986 Migliaglia**

0041 91 967 13 53

info@ristorantevettalema.ch

ristorantevettalema.ch



RISTORANTE TORRE

Riveta Da la Tor 1,
6922 Morcote, Switzerland
info@ristorantedellatorre.ch
www.ristorantedellatorre.ch
091 996 26 36

**fatto
incasa**
Fait maison
Hausgemacht

MANGIA. BEVI. RILASSATI.

Massimo e Monica Suter, con i loro
collaboratori, vi accoglieranno con
simpatia e professionalità.



Ristorante Della Torre ●■▼**Riveta da la Tor****6922 Morcote**

0041 91 996 26 36

info@ristorantedellatorre.ch

ristorantedellatorre.ch

Grotto San Salvatore ●**Via Minudra 1****6912 Pazzallo**

0041 91 993 28 78

grottosansalvatore@gmail.com

grottosansalvatore.wixsite.com

/grottosansalvatore/

Osteria Pazzallo ■**Vicolo Bossi 2****6912 Pazzallo**

0041 91 225 75 55

pazzallo.osteria@gmail.com

Baia Ristorante Panoramico ●**Via Lugano 18****6988 Ponte Tresa**

0041 91 611 27 00

baia@tresabay.ch

baia.ch

**Ristorante Alpe Foppa,
Monte Tamaro** ●**Via Campagnole 6****6802 Rivera**

0041 91 946 23 03

marketing@montetamaro.ch

montetamaro.ch

Osteria Grotto Conza ●■**Via alla Madonna 23****6821 Rovio**

0041 91 649 74 94

info@osteria-grottoconza.com

osteria-grottoconza.com

Ristorante Stazione ■**Via Pietro Fontana 12****6950 Tesserete**

0041 91 943 15 02

besomi.stazione@ticino.com

famiglia-besomi.ch

Ristorante Storni da Vital ●**Via Luigi Canonica 28****6950 Tesserete**

0041 91 943 40 15

info@storni.com

storni.com

Ristorante degli Amici ●■**Via S. Gottardo 17****6943 Vezia**

0041 76 624 79 00

ristoranteamicivezia@gmail.com

Ristorante Vicania ●■**Sentée dal Alp****6921 Vico Morcote**

0041 91 980 24 14

info@ristorantevicania.ch

ristorantevicania.ch

Ristorante Piccolo Vigneto ●■**Via Al Roccolo 19****6962 Viganello**

0041 91 972 39 85

info@piccolo-vigneto.ch

piccolo-vigneto.ch

Grotto Monte Creda ●**Ra Strada drà Creda 27****6966 Villa Luganese**

0041 91 943 11 95

grottomontecreda@gmail.com



LE RELAIS
GOURMET RESTAURANT



la Rucola
Fresh & Easy Dining

Bottegone del vino



Emozioni a tavola
e nel bicchiere!

Via Magatti 3 • 6900 Lugano | Chiuso: domenica e giorni festivi
Tel. 091 922 7689 • bottegonelugano@gmail.com



UN'IDEA REGALO PER TUTTI I GUSTI

Che sia sushi, cucina italiana o un menu gourmet - Con la carta regalo siete sempre certi di fare un regalo di buon gusto.

Accettata in oltre 250 ristoranti in tutto il Cantone Ticino oppure 9000 ristoranti in tutta la Svizzera.



LUNCH-CHECK 



Un viaggio alla scoperta del gusto

mendrisiottoturismo.ch

Il Mendrisiotto e Basso Ceresio ospita la Rassegna Gastronomica più longeva della Svizzera e la Rassegna del piatto nostrano. Ottime occasioni per assaporare i piatti dei molti ristoranti e grotti che rappresentano uno dei punti di forza di questa bella regione, la più a sud della Svizzera. Molte altre possono essere le occasioni per gustare i prodotti a km zero che questa regione vanta: formaggi, salumi e vini di grande qualità che possono essere portati sulla tavola di chiunque la visita.



Mendrisiotto

La regione da scoprire

Mendrisiotto e Basso Ceresio

Restaurants

● Ticino a Tavola ■ Fatto in Casa ▼ Speciale (vedi pagg. 3-5)

Crotto dei Tigli ●■

Viale Attilio Tarchini 53

6828 Balerna

0041 91 683 30 81

crottodeitigli@bluewin.ch

crottodeitigli.ch

Ristorante Borgovecchio ●■

Via Monti 9, 6828 Balerna

0041 91 682 81 81

info@ristoranteborgovecchio.com

ristoranteborgovecchio.com

Buffet Bellavista ●■

Via Lüera 1, 6825 Capolago

0041 91 649 33 33

bellavista@montegeneroso.ch

montegeneroso.ch

Ristorante Fiore di pietra ●■

Via Lüera 1, 6825 Capolago

0041 91 649 77 22

fioredipietra@montegeneroso.ch

montegeneroso.ch

Grotto Eguaglianza Ristorante ●■

Via Municipio 20

6825 Capolago - Mendrisio

0041 91 630 56 17

grottoeguaglianza@hotmail.com

eguaglianza.ch

Grotto Loverciano ●■

Via ai Grotti 5, 6874 Castel San Pietro

0041 91 646 16 08

info@grottoloverciano.ch

grottoloverciano.ch

La Montanara ●

Osteria con alloggio

Via Monte di sopra 6

6875 Monte (Castel San Pietro)

0041 76 437 17 89

info@lamontanara.ch

lamontanara.ch

Ristorante Indipendenza ●■

Via E. Bossi 2

6830 Chiasso

0041 91 683 04 04

mariajose60@bluewin.ch

ristoranteindipendenza.com

Antica Osteria del Leone Barberini ●■

Via Pontico Virunio 1

6850 Mendrisio

0041 91 630 06 36

info@osterialeonebarberini.ch

osterialeonebarberini.ch

Grotto Bundi ■

Viale alle Cantine 24

6850 Mendrisio

0041 91 646 70 89

info@grottoebundi.com

grottoebundi.com

Grotto San Martino ●■

Viale alle Cantine 30

6850 Mendrisio

0041 91 646 53 12

info@grottosanmartino.ch

grottosanmartino.ch

Ristorante La Corte ●■

Piazzetta Luigi Fontana 3

6850 Mendrisio

0041 91 224 10 10

email@ristorantelacorte.ch

ristorantelacorte.ch

Ristorante Albergo Milano ●■

Via Stefano Franscini 6

6850 Mendrisio

0041 91 646 57 41

info@hotel-milano.ch

hotel-milano.ch

nexi

Più tempo per gli ospiti. Meno sforzo nei pagamenti.

Con i nuovi Bundle Nexi, ristoratrici e ristoratori trovano in un attimo la soluzione di pagamento più adatta. Che si tratti di un bar, caffè o ristorante, scegliete il pacchetto perfetto per la vostra attività: dall'opzione base senza costi fissi alle soluzioni professionali per alti volumi di transazioni. Scoprite ora la soluzione ideale – e continuate a essere ottimi padroni di casa in tutta tranquillità.



Nexi – dove il pagamento scorre con la stessa fluidità del vostro servizio.

Come uno dei principali PayTech europei, Nexi rende i pagamenti digitali semplici, sicuri e affidabili, così potete concentrarvi su ciò che conta davvero: i vostri ospiti.



Luca Luciano

+41 79 898 36 65

luca.luciano@nexigroup.com

Il vostro contatto personale in Ticino:

Luca Luciano, il nostro Sales Representative sul territorio, vi offre una consulenza personalizzata e trova insieme a voi la soluzione ottimale per la vostra attività.



Scan me!

Ristorante Stella ●■**Via Stella 13****6850 Mendrisio**

0041 91 646 72 28

info@stellamendrisio.ch

stellamendrisio.ch

Locanda San Silvestro ●■**Via Bernardo Peyer 20****6866 Meride**

0041 91 646 10 00

info@locandasansilvestro.ch

locandasansilvestro.ch

Osteria La Guana ●**Ala Caraa 8****6866 Meride**

0041 91 646 47 91

info@osterialaguana.ch

osterialaguana.ch

Grotto del Mulino ●■**Via dei Grotti 2****6834 Morbio Inferiore**

0041 91 683 11 80

grotto.mulino@gmail.com

grottomulino.com

**Ristorante con enoteca
Origini @Mulino del Ghitello** ●■**Via Ghitello 3****6834 Morbio Inferiore**

0041 79 170 01 63

info@ristoranteorigini.ch

ristoranteorigini.ch

Ristorante Lattecaldo ●■**Lattecaldo 1****6835 Morbio Superiore**

0041 91 684 12 40

info@ristorantelattecaldo.ch

ristorantelattecaldo.ch

Ristorante Caffè Sociale ●■**Via dell'Indipendenza 7****6826 Riva San Vitale**

0041 91 648 17 89

caffesociale@hotmail.com

ristorantesociale.ch

Osteria con alloggio**Ul Furmighin** ●■**Piazza Garuff****6839 Sagno**

0041 91 682 01 75

furmighin@ticino.com

ul-furmighin.ch

**Ristorante Montalbano
by Mirko Rainer** ●■**Via Montalbano 48****6854 San Pietro di Stabio**

0041 91 647 12 06

info@ristorantemontalbano.ch

ristorantemontalbano.ch

Ristorante Hotel Serpiano ●**Via Serpiano****6897 Serpiano**

0041 91 986 20 00

info@serpiano.ch

serpiano.ch

Vecchia Osteria Seseglio ●■**Via Campora 11****6832 Seseglio**

0041 91 682 72 72

info@vecchiaosteria.ch

vecchiaosteria.ch

Grotto Eremo San Nicolao ●**Vicolo San Nicolao****6872 Somazzo**

0041 91 646 40 50

info@grottoeremosannicolao.ch

grottoeremosannicolao.ch

Grotto Grassi Tremona ●■**Vicolo ai Grotti 16****6865 Tremona**

0041 78 894 06 65

grottograssi@hotmail.com

grottograssitremona.ch

**Conca Bella Boutique
Hotel & Wine Experience** ●■**Via Concabella 2****6833 Vacallo**

0041 91 697 50 40

info@concabella.ch

concabella.ch



Gusto • Panorama • Tradizione

Sapori autentici del Ticino, ingredienti locali e una vista spettacolare sul Lago di Lugano: al Ristorante dell'Hotel Serpiano ogni momento diventa speciale. Dalla cucina tradizionale rivisitata ai vini del territorio, vi aspetta un'esperienza che conquista tutti i sensi.

Prenotate e vivete il Ticino dall'alto.



Per prenotazioni:

Via Serpiano | 6867 Serpiano

Tel. +41 91 986 20 00

info@serpiano.ch

www.serpiano.ch

Stella
★ Bar ★ Ristorante ★ Pizzeria ★

Ristorante Pizzeria Stella
Via Stella 13 • 6850 Mendrisio
T. 091 646 72 28

info@stellamendrisio.ch

www.stellamendrisio.ch



Un Ristorante unico e moderno in una zona esclusiva del Canton Ticino

Il Grotto Loverciano si trova in una zona particolarmente fortunata alle falde del Monte Generoso a Castel San Pietro. Inserito in una splendida cornice offre 250 posti a sedere all'aperto e 180 all'interno, dispone di comodi parcheggi riservati e parco giochi per bambini.



Grotto Loverciano



Via ai Grotti, 6874 Castel San Pietro

☎ 091 646 16 08 - www.grottoloverciano.ch

Aperto tutto l'anno, 7 giorni su 7. È gradita la riservazione.



da Flavio «Mamo» Quadranti



Oltre alla cucina nostrana, carni alla griglia e specialità di stagione, con una fornita scelta di vini regionali e non. Due accoglienti sale da 30 e 40 coperti. In estate un fresco Grottino da 20 coperti e un ampio terrazzo panoramico da 80 coperti.

6850 Mendrisio - Viale alle Cantine 30

Tel. 091 646 53 12 - www.grottosanmartino.ch

Chiuso il martedì



RISTORANTE INDIPENDENZA

*Locale storico dal 1900
nel cuore di Chiasso*

**ACCOGLIENTE ED ELEGANTE
ADATTO AD OGNI EVENTO**

Direzione: Maria José Soler
6830 Chiasso

Via Bossi 2 - 091 683 04 04
mariajose60@bluewin.ch

www.ristoranteindipendenza.com



Impressum

Progetto e coordinamento editoriale:

Alessandro Pesce, giornalista professionista GastroTicino e direttore Ticino a Tavola e Résérve Magazine.

Grazie al presidente di GastroTicino Massimo Suter e al direttore Gabriele Beltrami per la consulenza strategica del progetto.

Testi:

Alessandro Pesce con la collaborazione di Daniela Linder Basso, Unione Contadini Ticinesi, enti, associazioni e aziende.

Traduzioni:

Ti Traduce, Lugano

Contatto con i ristoranti:

Alessandro Pesce

Grafica: Edimen SA, Lugano

Stampa: Fontana Print, Pregassona

Sito internet: Key Design SA, Cadenazzo

Edizioni: Reservé Media Group Sagl

Foto in copertina: Lucio Perca del Ceresio: by Emanuel Negrusa, chef Ristorante della Torre a Morcote. Foto AB Marketing.

Grazie

Si ringraziano tutti coloro i quali hanno messo gentilmente a disposizione informazioni e fotografie.

Abbiamo preso spunto per alcuni testi da pubblicazioni dell'Agenzia Turistica Ticinese, La Settimana del Gusto, GastroTicino, Conferenza Agroalimentare, Ticinowine, Centenario del Merlot del Ticino.

Grazie al Centro di Competenze Agroalimentari Ticino, alle filiere agroalimentari, enti pubblici e aziende che sostengono il progetto.

Grazie agli sponsor che rendono possibile la pubblicazione di questa guida.

Vivi **il tuo Ticino**

Scopri il tuo Ticino Emozionati a ogni stagione

Vivi il tuo Ticino è l'occasione per scoprire il proprio territorio con sconti e vantaggi.

Esplora il Ticino in modo sostenibile, segui le bellezze, gli eventi, le esperienze e le emozioni che sa regalare dodici mesi l'anno.



Scopri di più su
viviiltuoticino.ch

 **BancaStato**



*Tradizione
Svizzera*

DAL 1949

*Ogni storia di gusto
merita un gran finale*



CAFFÈ
**CHICCO
D'ORO**