



RICETTARIO

festival del risotto

Rassegna gastronomica

“Caccia al risotto”

nei ristoranti ticinesi

28 agosto - 13 settembre 2026

Piazza Grande - Locarno

Venerdì 28 agosto – Ore 19:00

11° Campionato ticinese del risotto

con **gli CHEF** che cucineranno dal vivo



Sabato 29 agosto – Ore 19:00

11° Campionato ticinese del risotto

con **i GRUPPI** di carnevale

In palio il Trofeo Riso Gallo



Immerse yourself in nature

ascona-locarno.com/outdoor

 **ASCONA
LOCARNO**

 Corona dei Pinci

I RISTORANTI DELLA “CACCIA AL RISOTTO” 13^A EDIZIONE DELLA RASSEGNA

Tornano più interessanti e gustosi che mai gli unici e inimitabili “Campionati ticinesi del risotto”, giunti alla 11^a edizione. Una manifestazione - ideata dal giornalista Alessandro Pesce - ormai consolidata che vuole soddisfare la voglia di divertirsi di migliaia di buongustai, ma soprattutto la voglia di... risotto.

Chef e Gruppi di carnevale si contenderanno il **“Trofeo Riso Gallo”** con logo Riso Gallo.

Ecco perché Ticino a Tavola con GastroTicino, in collaborazione con GastroLa-Maggiore e Valli e Réservé Magazine, organizzeranno anche la 13^a **“Caccia al risotto”** che terrà banco dal 28 agosto al 13 settembre. Una rassegna gastronomica di successo che negli anni è cresciuta anche grazie alla bravura e fantasia degli chef che ogni volta propongono decine e decine di risotti diversi. Sarà ancora un'occasione unica per assaporare ricette sia ticinesi classiche che internazionali, ma soprattutto confezionate con quella creatività e passione che contraddistinguono la ristorazione del nostro Cantone.

**RISTORANTI E RISOTTI SU
TICINOATAVOLA.CH.**

biorecycling Sagl

info@biorecycling.ch

www.biorecycling.ch

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 ➤ Una serata culinaria in Piazza Grande denominata **"11° Campionato ticinese del risotto per chef"**; 10 chef cucineranno i loro risotti dal vivo. Musica, animazioni e wine-bar.
- ❖ **Sabato 29 Agosto** - 19:00 - 22:00 ➤ **"11° Campionato ticinese del risotto"** con 6 gruppi di carnevale, associazioni, ecc.
- ❖ **28 Agosto - 13 Settembre** ➤ 13ª Rassegna gastronomica denominata **"Caccia al risotto"** nei ristoranti ticinesi (ticinoatavola.ch).

Tessiner Grand Prix Risotto

Am 28. und 29. August 2026 organisiert GastroLagoMaggiore und Täler mit Hilfe von Ticino a Tavola das **„Festival del risotto“** in Locarno. Die Veranstaltung beinhaltet:

- ❖ **Freitag 28. August** - 19:00 - 22:00 ➤ Ein kulinarischer Abend auf der Piazza Grande **"11. Tessiner Risotto Meisterschaft"** genannt; 10 Köche werden ihre Risottos live zubereiten. Musik und Animation.
- ❖ **Samstag 29. August** - 19:00 - 22:00 ➤ **"11. Tessiner Grand Prix Risotto"** mit 6 Karnevalsgruppen, Vereine, usw. Musik und Animation.
- ❖ **28 August - 13. September** ➤ 13. Gastronomisches Festival **"Caccia al risotto"**, in Tessiner Restaurants (ticinoatavola.ch).

Championnat tessinoise du risotto

Les 28 et 29 Août 2026 GastroLagoMaggiore e Valli, en collaboration avec Ticino a Tavola, organisera à Locarno le **"Festival du risotto"**. L'événement prévoit:

- ❖ **Vendredi 28 Août** - 19:00 - 22:00 ➤ Une soirée culinaire à Piazza Grande appelée **"11° Championnat tessinoise du risotto"**; 10 chefs cuisineront des risotto que les amateurs de bonne cuisine pourront goûter. Musique et animation.
- ❖ **Samedi 29 Août** - 19:00 - 22:00 ➤ **"11° Grand Prix tessinois du risotto"** avec 6 groupes de carnaval, des associations, etc.. Musique et animations.
- ❖ **28 August - 13 Septembre** ➤ 13° Festival gastronomique de la **"Chasse au risotto"** dans les restaurants du Tessin (ticinoatavola.ch).

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

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

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

IMPRESSUM

Coordinatore editoriale: Alessandro Pesce

Organizzazione rassegna: Alessia Zampini e Alessandro Pesce

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

Il futuro della ristorazione è anche nella cucina del territorio

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

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

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

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

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

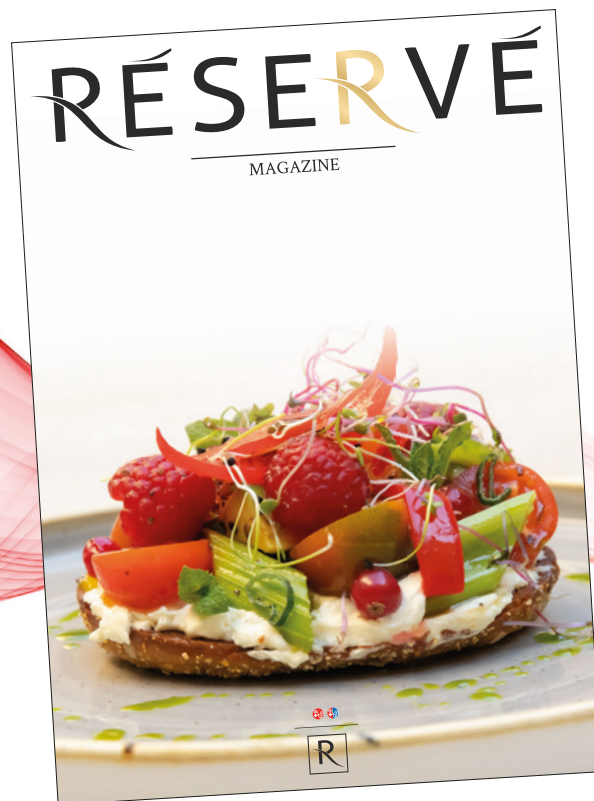


GASTRO**TICINO**

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



In Canton Ticino, la ristorazione è



www.reservemagazine.ch

GRAZIE A



Città
di Locarno

 **ASCONA
LOCARNO**

CHEF E CARNEVALI CUCINANO CON...

ViTOGAZ

Scatta una foto e vinci

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

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

CLIENTI

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

RISTORANTI

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

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

CONCORSO... SCANSIONA E VINCI





Locarno Film Festival

Summer & Autumn Events 2026

10.07–06.08
**Vallemaggia
Magic Blues**

05–15.08
Locarno Film Festival

08.08
**Verzasca Country
Festival**
Sonogno

28–29.08
Festival del Risotto
Locarno

04–06.09
Ascona Polo Cup

05–06.09
Triathlon Locarno

10–13.09
CSI Ascona

15.09–27.10
**Autunno
Gastronomico**
Lago Maggiore e Valli

17–19.09
SunIce Festival
Ascona

18.09–10.10
classicAscona
Lago Maggiore e Valli

03.10/10.10
**Sagra d'Autunno e
Festa delle Castagne**
Ascona

10–11.10
**Ascona-Locarno
Run**

24.10
RunThrough Trails
Ascona-Locarno

19.11.2026–06.01.2027
Winterland
Locarno

More Events on ascona-locarno.com/events

RISTORANTI DELLA RASSEGNA “CACCIA AL RISOTTO” 2026

AGNO

➤ **Grott dal Fuin**

Via Pezza 13, 6982 Agno
T. 091 604 68 57; info@grottdalfuin.ch; grottdalfuin.ch

- ❖ Risotto con luganighetta mantecato al Büsción della Valle di Muggio
- ❖ Risotto ai funghi porcini

AIROLO

➤ **Caseificio dimostrativo del Gottardo**

Via Fontana 3, 6780 Airola
T. 091 869 11 80, ristorante@cdga.ch, caseificiodelgottardo.ch

- ❖ Risotto mirtilli e prosciutto crudo Pioradoro
- ❖ Risotto Gorgonzola e funghi porcini

BALERNA

➤ **Ristorante Borgovecchio**

Via Monti 9, 6828 Balerna
T. 091 682 81 81, info@ristoranteborgovecchio.com, ristoranteborgovecchio.com

- ❖ Risotto con Büsción della Valle di Muggio e pera
- ❖ Risotto con formaggella ticinese e mirtilli

BALERNA

➤ **Crotto Dei Tigli**

Viale A. Tarchini 53, 6828 Balerna
T. 091 683 30 81, crottodeitigli@bluewin.ch, crottodeitigli.ch

- ❖ Risotto ai mirtilli
- ❖ Risotto animelle porcini e cioccolato bianco

GASTROLA  **LAGOMAGGIORE E VALLI**

BELLINZONA

➤ Locanda Marco

Via Nocca 20, 6500 Bellinzona

T. 091 290 84 97, info@locandamarco.ch, locandamarco.ch

- ❖ Il Piemonte abbraccia la Guascogna (foie gras)
- ❖ Essenza d'estate (vegetariano)

BELLINZONA

➤ Hotel Ristorante Unione

Via Henri Guisan 1, 6500 Bellinzona

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

- ❖ Risotto ai finferli, timo fresco e formaggio dell'Alpe Gorda
- ❖ Risotto alle pere, caprino e noci caramellate

BELLINZONA-DARO

➤ Ristorante Montebello di Ramon Pedrini

Via Cimitero 3A, 6500 Bellinzona-Daro

T. 091 825 83 95, info@ristorantemontebello.ch, ristorantemontebello.ch

- ❖ I primi passi dell'autunno
- ❖ I ricordi dell'estate

CAPOLAGO

➤ Grotto Eguaglianza

Via Municipio 20, 6825 Capolago

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

- ❖ Risotto "Riserva San Massimo" al cardoncello, gamberi e salvia
- ❖ Risotto "Riserva San Massimo" mantecato alla zucca, Camembert di mucca, noci pecan salate e profumi dell'orto
- ❖ Risotto "Riserva San Massimo" al Bleu di capra, lardo e miele

CASTEL SAN PIETRO

➤ Grotto Loverciano

Via ai Grotti 5, 6874 Castel San Pietro

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

- ❖ Risotto mantecato al Gorgonzola con pere e noci
- ❖ Risotto al Taleggio e radicchio
- ❖ Risotto modenese all'aceto balsamico con scaglie di Parmigiano Reggiano

CEVIO

➤ Osteria Castello

Via Strada Vecchia 10, 6675 Cevio

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

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

CHIASSO

➤ Ristorante Bar Indipendenza

Via Bossi 2, 6830 Chiasso

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

- ❖ Risotto alla zucca e Speck croccante
- ❖ Risotto alla crema di zucchine e salmone marinato all'aneto fatto in casa
- ❖ Risotto al pomodoro con crema di mozzarella di bufala e origano
- ❖ Risotto ai mirtilli e luganighetta ticinese
- ❖ Risotto alla parmigiana e filetti di triglia al burro e salvia

CLARO

➤ Antica Osteria del Carlin

In Piazza Da Dun, 6702 Claro

T. 091 863 46 00, anticaosteriadecarlin@gmail.com, anticaosteriadecarlin.ch

- ❖ Risotto Loto Terreni alla Maggia, gallinacci e fonduta d'alpeggio
- ❖ Risotto carnaroli mantecato alla zucca, foie gras spadellato con amaretti ticinesi



GIUBIASCO

➤ Grotto Sbardella

Contrada Palasio 18, 6512 Giubiasco

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

- ❖ Risotto maialotto limonato: riso carnaroli in purezza stagionato 2 anni, luganighetta, Merlot rosso cantina Cagi, mantecato al formaggio Alpe Geira e timo limone
- ❖ Risotto agrumi al fiume: riso carnaroli in purezza stagionato 2 anni con gamberi di fiume, mantecato con scorzette di limone e arancia, e formaggio dell'Alpe Geira

LOCARNO

➤ Hotel Ristorante America

Piazza Grande, 6600 Locarno

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

- ❖ Risotto ai funghi porcini
- ❖ Risotto agli agrumi e cipolla croccante
- ❖ Risotto alla barbabietola, fonduta di burrata e cipolla croccante

LOCARNO

➤ Ristorante Pizzeria Svizzero

Largo Franco Zorzi 18, 6600 Locarno

T. 091 751 28 74, ristsvizzero@bluewin.ch, restaurantesvizzero.ch

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

LUMINO

➤ Bistro 3544

Via Bellinzona 71, 6533 Lumino

T. 079 423 90 85, bistro3544@gmail.com, 3544.ch/it-bistro-3544/

- ❖ Risottino mantecato al parmigiano, porcini trifolati e croccante di luganighetta della macelleria Marsa
- ❖ Risottino mantecato alla formaggella di Nante, dadolata di gamberi, aglio olio peperoncino cbt

MENDRISIO

➤ Ristorante La Corte

Piazzetta Luigi Fontana 3, 6850 Mendrisio

T. 091 224 10 10, email@ristorantelacorte.ch, ristorantelacorte.ch

- ❖ Risotto al Merlot Priore della torre di Agriloro e Cicitt di Capra
- ❖ Risotto con crema di zucca, pere caramellate al burro di montagna, Zincarlin della Valle di Muggio (Presidio Slow Food) e granella di nocciole tostate.
- ❖ Risotto con formaggi d'alpe della Valle Maggia, castagne, pepe della Valle Maggia e miele di castagno del Mulino del Daniello
- ❖ Risotto con Riso Loto della Cantina alla Maggia con pesto di erbe spontanee di campo (borragine, tarassaco, ortica e cicoria) e Sbrinz (Presidio Slow Food)

MENDRISIO

➤ Albergo Ristorante Milano

Piazzale della Stazione, 6850 Mendrisio

T. 091 646 57 41, info@hotel-milano.ch, hotel-milano.ch

- ❖ Risotto alla pizzaiola
- ❖ Risotto fichi e Zola

MENDRISIO

➤ Grotto San Martino

Via alle Cantine 30, 6850 Mendrisio

T. 091 646 53 12, info@grottosanmartino.ch, grottosanmartino.ch

- ❖ Risotto ai funghi porcini e tartufo
- ❖ Risotto al parmigiano con filetti di pesce persico
- ❖ Risotto cime di rapa e salsiccia

MENDRISIO

➤ Ristorante Stella

Via Stella 13, 6850 Mendrisio

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

- ❖ Risottino mantecato alla crema di basilico e guazzetto di moscardini del Mediterraneo
- ❖ Risottino ai finferli, petali di Speck Alto Adige DOP e granella di nocciole tostate

MINUSIO

➤ Ristorante Centrale

Via San Gottardo 58, 6648 Minusio

T. 091 743 06 86, ristorantecentrale@hotmail.com, centraleminusio.ch

- ❖ Contrasti d'alpe: risotto all'erborinato e carré d'agnello arrostito con crema di peperone arrosto
- ❖ Brezza di Lago: risotto al lucioperca con spuma di mela verde e burro affumicato

MORBIO SUPERIORE

➤ Ristorante Lattecaldo

Via Lattecaldo 1, 6835 Morbio Superiore

T. 091 684 12 40, info@ristorantelattecald.ch, ristorantelattecald.ch

- ❖ Risotto mantecato al mango con cuore di tartare di tonno profumata alla mentuccia
- ❖ Risotto mantecato al Pecorino romano, cuore di rognoni saltati, coulis di albicocche e finocchietto

MORCOTE

➤ Ristorante della Torre

Riveta da la Tor 1, 6922 Morcote

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

- ❖ Risotto Royale: risotto mantecato al burro affumicato con ostrica marinata, caviale Beluga e spuma di basilico (su prenotazione min. 24 h prima)
- ❖ Risotto alla Rossini: risotto alla mela cotogna, scaloppa di foie gras spadellato, tartufo nero e caviale di tartufo
- ❖ Risotto all'aglio nero, cremoso di burrata, pomodorini confit, nocciole e aneto

PARADISO

➤ Osteria Calprino

Via Carona 28, 6900 Paradiso

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

- ❖ Risotto allo zafferano con battuta di manzo e fave di cacao
- ❖ Risotto al Merlot ticinese con Büsción di capra e nocciole tostate

PAZZALLO

➤ Osteria Pazzallo

Vicolo Bossi 2, 6912 Pazzallo

T. 091 225 75 55, pazzallo.osteria@gmail.com, Instagram: @osteria_pazzallo

- ❖ Risotto ai pomodorini datterini e ricotta
- ❖ Risotto al basilico, acciughe e pomodorini confit
- ❖ Risotto allo zafferano e guance di maiale
- ❖ Risotto ai fegatini di pollo e scorza di limone

RONCO SOPRA ASCONA

➤ Ristorante Panoramico

Via Ronco 61, 6613 Ronco Sopra Ascona

T. 091 785 11 40, ristorante@laroccaliving.ch, la-rocca.ch/it/ristorante

- ❖ Risotto Gorgonzola e pere
- ❖ Risotto di mare

SEMENTINA

➤ Hotel Ristorante Cereda

Via Locarno 10, 6514 Sementina

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

- ❖ Risotto carnaroli al verde di spinacino, salmerino alpino marinato agli agrumi ed emulsione di yogurt di montagna
- ❖ Risotto Terreni della Maggia e peperoni 3.0

SERPIANO

➤ Hotel Ristorante Serpiano

Via Serpiano, 6867 Serpiano

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

- ❖ Risotto ai mirtilli, fonduta di formaggella d'Alpe e lardo ticinese
- ❖ Risotto sole d'estate (zafferano, finferli e pancetta ticinese)

valais ⁺

➤ **Ristorante degli Amici**

Via S. Gottardo 17, 6943 Vezia

T. 076 624 79 00, ristoranteamicivezia@gmail.com, ristorantedegliamicivezia.ch

- ◆ Risotto ai mirtilli mantecato con caprino alle erbe
- ◆ Risotto cacio e pepe con composta di fichi caramellati


**ASCONA
LOCARNO**
Città
di Locarno

IL CAMPIONATO DEL RISOTTO È... "IT'S READY"

"It's Ready" è una certificazione di qualità nata in Canton Ticino per manifestazioni ed eventi che mettono in atto misure di promozione della salute, di protezione della gioventù e di prevenzione dal consumo precoce di alcol, tabacco e derivati, sigarette elettroniche e prodotti simili. Il Label tiene conto anche degli aspetti organizzativi, di sicurezza, della gestione del suolo pubblico, di aspetti generali riguardanti la salute e l'ambiente.

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



Enio Di Biase

Consulente di vendita | Business Unit Drinks

Fresh Food & Beverage Group

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

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

www.aproz.ch



LA CHICCA A OGNI PORTATA



I campioni del risotto VI ASPETTANO A LOCARNO

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

ALBO D'ORO

Campionato ticinese del risotto per chef

- ❖ 2014 Jean-Louis Cruau, chef del Parkhotel Brenscino, Brissago
- ❖ 2015 Jean-Louis Cruau, chef del Parkhotel Brenscino, Brissago
- ❖ 2016 Aris de Angelis, chef sostenuto dal Ristorante Pizzo Forno, Chironico
- ❖ 2017 Marino Lanfredini chef dell'Hotel Serpiano, Serpiano
- ❖ 2018 Domenico Fiore chef Ristorante Alchimia, Chiasso
- ❖ 2019-2020 Antonio Nogueira, chef del "Ristorante Panoramico" Hotel La Rocca, Porto Ronco/Ascona
- ❖ 2020-2021 Annullato causa COVID-19
- ❖ 2022 Stefano Bernasconi, chef Grotto Ostini, Claro
- ❖ 2023 Raffaele Giannone, Bottegone del Vino, Lugano
- ❖ 2024 Emanuele Busia, Le Lac Restaurant & Lounge, Melide
- ❖ 2025 Susana Caneja della Bottega del Gusto di Locarno

Campionato del risotto per gruppi di carnevale, enti e associazioni

- ❖ 2014 Carnevale di Orselina
- ❖ 2015 Carnevale di Orselina
- ❖ 2016 Carnevale di Prossito
- ❖ 2017 Carnevale di Gordevio Re Painach
- ❖ 2018 Carnevale di Maggia Re Bacheton
- ❖ 2019-2020 Carnevale di Maggia Re Bacheton
- ❖ 2020-2021 Annullato causa COVID-19
- ❖ 2022 Carnevale di Maggia Re Bacheton
- ❖ 2023 Annullato causa maltempo
- ❖ 2024 Carnevale del Ghell, Associazione Pro Carnevale Ronchese
- ❖ 2025 Carnevale di Maggia Re Bacheton



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



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

#rapelli |     | rapelli.ch



Le Ricette

Ecco alcune
ricette di vari
chef che hanno
partecipato a
una delle
edizioni dei
Campionati





RISOTTO ALLA BARBABIETOLA CON FONDUTA DI FORMAGGIO DELLE ALPI

Ricetta dell'Hotel Ristorante America, Locarno

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

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

PER LA FONDUTA DI FORMAGGIO DELLE ALPI

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

PREPARAZIONE

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

PREPARAZIONE DELLA FONDUTA

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



RISOTTO PERE E BÜSCION

di Ristorante Borgovecchio, Balerna

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g di riso Carnaroli; 180 g di Büscion del Caseificio del Gottardo 2 pere Kaiser; 1 scalogno; 1 l di brodo vegetale caldo; 80 ml di vino bianco; 30 g di burro; 30 g di Parmigiano Reggiano; olio extravergine d'oliva; sale e pepe.

PREPARAZIONE

Soffriggere lo scaglione con un filo d'olio. Tostare il riso per 2 minuti. Sfumare con il vino bianco.

Cuocere aggiungendo il brodo poco a poco alla volta. A metà cottura unire le pere a cubetti.

A fuoco spento mantecare con Büscion, burro e Parmigiano.

Servire con una macinata di pepe nero.



RISOTTO MANTECATO AL PARMIGIANO CON PORCINI TRIFOLATI E CROCCANTE DI LUGANIGHETTA

di Bistrot 3544, Lumino

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g di riso Carnaroli; 300 g di porcini freschi (o 250 g surgelati); 180 g di luganighetta; 1,2 l di brodo vegetale leggero; 80 g di Parmigiano Reggiano grattugiato; 50 g di burro freddo; 1 scalogno; 1 spicchio d'aglio; 100 ml di vino bianco secco; olio extravergine d'oliva; prezzemolo; sale e pepe.

PREPARAZIONE

Portare il brodo a leggero bollore e mantenerlo caldo. Pulire i porcini e tagliarli a cubetti.

Eliminare il budello della luganighetta, sgranarla e cuocerla in una padella antiaderente senza aggiungere grassi. Rosolarla per 8-10 minuti fino a renderla ben croccante. Scolarla accuratamente dal grasso con un colino e adagiarla su carta assorbente, mantenendola da parte per la guarnizione finale.

In una seconda padella scaldare due cucchiaini di olio con lo spicchio d'aglio. Aggiungere i porcini e cuocerli a fiamma vivace per 5-7 minuti. Regolare di sale e pepe, unire il prezzemolo tritato ed eliminare l'aglio.

In una casseruola far appassire lo scalogno tritato con poco olio. Versare il riso e tostarlo per circa 2 minuti, quindi sfumare con il vino bianco e lasciarlo evaporare completamente.

Iniziare la cottura aggiungendo il brodo poco alla volta, mescolando regolarmente. Dopo circa 8 minuti incorporare i porcini trifolati e proseguire la cottura fino a raggiungere il grado di cottura desiderato, per un tempo complessivo di circa 16-18 minuti.

Spegnere il fuoco e mantecare con il burro freddo e il Parmigiano Reggiano, aggiungendo, se necessario, un mestolo di brodo per ottenere una consistenza morbida e all'onda. Lasciare riposare un minuto.

Distribuire il risotto nei piatti caldi e completare con il croccante di luganighetta disposto al centro.



IL PIEMONTE INCONTRA LA GUASCOGNA

RISOTTO CON CREMA DI FOIE GRAS E POLVERE DI LIQUIRIZIA

**di Massimo Gandola,
chef Locanda Marco, Bellinzona**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g riso Carnaroli; 40 g burro di cacao gastronomico; 4 cucchiaini chutney di cipolle rosse; foie gras crema foie gras a piacimento (10/20 gr per persona); polvere di liquirizia q.b. (circa 1 cucchiaino spolverare); 1,5 l brodo vegetale leggero (poco salato); vino bianco secco 1 bicchiere; sale q.b.

PREPARAZIONE

Scalda il brodo vegetale e mantienilo bollente. Tosta il riso a secco in una casseruola senza aggiungere grassi. Tocca il dorso dei chicchi con le dita e quando scotta, il riso è tostato correttamente. Sfuma con il vino bianco secco freddo e lascia evaporare completamente l'alcol a fiamma viva.

Aggiungi due mestoli di brodo bollente e mescola regolarmente ma con delicatezza. Aggiungi altro brodo solo quando il precedente è assorbito. Cuoci per circa 15-16 minuti complessivi.

Mantieni il riso al dente e regola di sale a metà cottura.

A cottura ultimata, spegni il fuoco e lascia riposare il riso un minuto senza mescolare. Aggiungi il burro di cacao gastronomico freddo e muovi la casseruola energicamente a onda. Il burro di cacao creerà un'emulsione setosa. Questa tecnica dona lucentezza senza coprire i sapori.

IMPIATTAMENTO

Batti il fondo del piatto per stendere il riso e adagia al centro un cucchiaino di chutney di cipolle rosse freddo. Distribuisci sopra la crema di foie gras (o a piacere anche in scaglie).

Il calore del riso la scioglierà parzialmente. Spolvera con un pizzico leggero di liquirizia e servi immediatamente.



*il Maestro del
Riso italiano*

*Tradizione e Innovazione
dal 1856*



www.risogallo.com
info@risogallo.com



TICINO A TE

Le esperienze

Esperienze semplici e autentiche.



Best Of Wine Tourism
by GREAT WINE CAPITALS | THE AWARDS OF EXCELLENCE

★
GLOBAL WINNER 2025



Scopri le su agriesperienze.ch



ti
Dipartimento delle finanze
e dell'economia
Divisione dell'economia

UA
Unione
Contadini
Ticinesi
www.agriticino.ch



RISOTTO MANTECATO AL FORMAGGIO D'ALPE PREDASCA CON UCCELLI SCAPPATI ALLA LATECALDO

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

INGREDIENTI RISOTTO PER 4 PERSONE

400 g di riso Carnaroli; 800 ml di brodo di verdura; 190 g di formaggio Predasca grattugiato; 80 g di burro morbido.

INGREDIENTI UCCELLI SCAPPATI PER 4 PERSONE

8 bisticchine di lonza di maiale battute; farina q.b.; sale e pepe q.b.; 8 prugne denocciolate; 8 foglie di salvia; 200 dl di vino rosso Merlot; 150 g di brodo di carne.

PREPARAZIONE

Risotto: Tostare il riso a crudo. Bagnare direttamente con il brodo di verdura. Una volta asciugato, mantecare con 190 g di formaggio Predasca e il burro morbido.

Uccelli scappati: Riempire le bisticchine con una foglia di salvia e una prugna denocciolata. Creare un involtino e fermarlo con uno stuzzicadenti. Salare, pepare e infarinare. Rosolare in una noce di burro e sfumare con il vino rosso Merlot. Legare la salsa con un goccio di brodo di carne.

IMPIATTAMENTO

Impiattare il risotto in un piatto piano e adagiare sopra gli uccelli scappati con la propria salsa.



RICETTA RISOTTO CARNAROLI AL VERDE DI SPINACIO SALMERINO MARINATO, AGRUMI E YOGURT

Ristorante Cereda, Sementina

INGREDIENTI PER IL RISOTTO PER 1 PORZIONE

60 g riso Carnaroli; 150 g spinaci freschi; 1 patata; 1 xanthana; 2 dl Olio extra vergine di olive; 2 pz salmerino; 1 scorza di lime; 1 scorza d'arancia; 1 scorza di limone; 50 g Yogurt; pepe nero q.b.; 1 dl vino bianco; 50 g zucchero; 50 g sale; 10 g burro; 10 g Parmigiano.

PREPARAZIONE RISOTTO

Cream di spinaci: Sbianchire gli spinaci freschi 30 secondi in acqua salata e poi raffreddarli subito in acqua e ghiaccio. Cuocere le patate. Mettere gli spinaci sbianchiti con le patate cotte, condire con sale e pepe e frullare, passare allo chinoix (colino a cono a maglie finissime). Rettificare di gusto e mettere in frigo, se troppo liquida aggiungere un po' di xanthana (addensante).

Salmerino marinato: Abbattere il salmerino a -18° per almeno 24h. Scongelerare il salmerino e marinare con la scorza di tutti gli agrumi e col sale e lo zucchero. Lasciare almeno 12h in una placca coperto.

Emulsione Yogurt: Grattugiare la scorza di lime con lo yogurt, aggiungere un poco di olio d'oliva e del pepe macinato. Rettificare di gusto e mettere la salsa in una pipetta pronta per servire.

Risotto: Tostare il riso, bagnare con vino bianco, coprire con acqua e cuocere ca. 16-18 min. A 2 minuti dalla fine della cottura aggiungere la crema di spinacio. Mantecare con burro, parmigiano e olio EVO. Tagliare il pesce in pezzi uguali e impiattare.

GRAZIE A



Città
di Locarno

 **ASCONA
LOCARNO**

biorecycling sagl

info@biorecycling.ch

www.biorecycling.ch



**Cetra
Alimentari**



Formaggio d'Alpe Ticinese

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



www.cetra.ch



MAIALOTTO LIMONATO

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

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

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

PER MANTECARE

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

PREPARAZIONE

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

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

Adagiarle sul piatto e guarnire a piacimento.



Il riso incontra la passione

Il risotto perfetto inizia con ingredienti perfetti.

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

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

Ulteriori informazioni su: transgourmet.ch

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



RISOTTO AI GAMBERI (RICORDI D'ESTATE)

di Ramon Pedrini,
chef patron Ristorante Montebello, Bellinzona-Daro

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g riso Carnaroli 1° scelta; 700 g gamberi interi; 1 dl vino bianco; olio d'oliva q.b.; 10 g timo al limone; 1 cipolla; 1 fesa (slicchio) aglio; sale q.b.

MIS-EN PLACE

Pelate i gamberoni, tagliatene la metà a pezzi grossi e tritate l'altra metà. Pelate e tritate la cipolla. Tritate il timo e l'aglio.

PREPARAZIONE

IRosolate i gusci dei gamberoni, aggiungete il vino bianco e acqua fino a coprire lasciate sobbollire per 20 minuti, salate e controllate di gusto. Rosolate nella pentola per il risotto i gamberoni tagliati grossi e toglieteli. Fate tostare la cipolla e l'aglio con olio d'oliva, aggiungete il riso e tostate bene. Sfumate con vino bianco e fate evaporare l'80% del vino. Cuocete il risotto con il brodo fatto con i gusci dei gamberoni per 16-18 minuti. A fine cottura mantecate con olio d'oliva e i gamberi tritati finemente. Aggiungete il timo al limone e provate di gusto.

I PARTNER

GASTRO**TICINO**

GASTRO**LAGOMAGGIORE E VALLI**

**ASCONA
LOCARNO**



Città
di Locarno

**TRANSFOURMET
PRODEGA**

RÉSERVÉ
MAGAZINE

It's Ready



TICINO A TE



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



Cetra
Alimentari



VITOGAZ

TIPACK
group

SES

Società Elettrica Sopracenerina

**brilla
profuma**
— PROFESSIONAL —

SWICA

fizzy
gazzosa ticinese

valais
Mineralwasser still

biorecycling Segl



**Garantiamo energia per
permettere uno sviluppo
economico, sociale e sostenibile.**



RISOTTO GALLINACCI E FONDUTA D'ALPEGGIO

di Salvatore Squillante,
chef patron Antica Osteria del Carlin, Claro

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Risotto: 320 g riso loto Terreni alla Maggia; 1,5 l acqua; 120 g parmigiano; 120 g burro; 150 g gallinacci; sale e pepe q.b.

Fonduta d'alpeggio: 200 g formaggio d'alpe semistagionato tagliato a piccoli dadini; 200 g di latte; 100 g di panna; 2 tuorli d'uovo; pepe q.b.; noce moscata.

PREPARAZIONE

Risotto: Cuocere il riso partendo dalla tostatura a secco in un pentolino e bagnare poco alla volta con acqua calda salata fino a cottura del riso; più o meno 15/18 minuti, per un risultato al dente.

A parte, nel frattempo, in una padella saltare i gallinacci - precedentemente lavati e asciugati - con un filo d'olio d'oliva, uno spicchio d'aglio e una noce di burro; tenerli a caldo. Una volta cotto il riso mantecare con burro e parmigiano ed eventualmente con qualche goccia d'acqua per un risultato all'onda; impiattare su un piatto piano, decorare con i gallinacci e la fonduta d'alpeggio.

Fonduta d'alpeggio: Scaldare a bagnomaria la panna e il latte, aggiungere il formaggio d'alpeggio poco alla volta mescolando continuamente a mano con una frusta; una volta sciolto il formaggio togliere dal fuoco e aggiungere il tuorlo d'uovo, pepe e noce moscata.

Ticino a Tavola fatto in casa

Fait maison
Hausgemacht



GASTROTICINO

Il gusto del terroir

Non è una rassegna ma un'iniziativa che vuole valorizzare in modo durevole, ogni giorno dell'anno, i prodotti agroalimentari ticinesi e i ristoranti che li utilizzano per cucinare piatti della tradizione o innovativi.

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

Info e ristoranti: ticinoatavola.ch



RISOTTO ZOLA E FICHI

di Christian Sepe,
chef Hotel Milano, Mendrisio

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g riso Carnaroli; 1,3 L brodo vegetale; 300 g fichi; 150 g Gorgonzola; 60 g burro acido; 120 g Parmigiano Reggiano grattugiato..

PREPARAZIONE

Riscaldare il brodo vegetale. Mettere il riso a tostare e una volta tostato aggiungere il brodo vegetale caldo e far cuocere per 15-16 minuti. Nel frattempo, lavare i fichi: metà tagliarli a cubetti e metà a spicchio per decorare. A 2-3 minuti dalla fine della cottura aggiungere i fichi. Spegnerne il fuoco e mettere la pentola con il risotto su una superficie fredda. Iniziare a mantecare con il Gorgonzola, burro acido e Parmigiano.

Soluzioni assicurative secondo i vostri gusti

In qualità di partner di GastroSuisse, offriamo soluzioni assicurative di prima classe per malattie e infortuni, studiate appositamente per le esigenze degli esercizi di ristorazione. I nostri professionisti del settore curano ogni dettaglio, in modo che possiate dedicarvi completamente ai vostri ospiti.



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



RISOTTO ALLA LOVERCIANO

Ricetta tradizionale del Grotto Loverciano, Castel San Pietro

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

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

PREPARAZIONE

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



Enio Di Biase

Consulente di vendita | Business Unit Drinks

Fresh Food & Beverage Group

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

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

www.aproz.ch



RISOTTO ALLA FINANZIERA

di Claudio Panzeri,
chef Crotto dei Tigli, Balerna

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

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

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

PREPARAZIONE

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

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

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



RISOTTO CARNAROLI ALLA MELA VERDE, JUS RIDOTTO E QUAGLIA BRASATA

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

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

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

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

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

PREPARAZIONE

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

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

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

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

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

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

Idee in movimento

quadrato



rettangolo



stick



stikko



tristick



cuore



casetta



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

TIPACK
group sa

info@tipack.ch | www.tipack.ch



RISOTTO CACIO, PEPE E FICHI

Ristorante degli Amici, Vezia

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g di riso Carnaroli; 120 g di Pecorino Romano DOP grattugiato; 2 cucchiaini di pepe nero in grani; 150 g di fichi; 30 g di burro (facoltativo); circa 1,2 l di brodo vegetale leggero (non salato); 2 cucchiaini di zucchero; una noce di burro; vino bianco q.b.; olio extravergine d'oliva q.b.

PREPARAZIONE

Composta di fichi: Tagliare 130 g di fichi a pezzetti. Cuocerli in una pentola con una noce di burro e 2 cucchiaini di zucchero. Lasciare cuocere a fuoco basso fino a ottenere una composta morbida.

Pepe: Tostare i grani di pepe in una casseruola per 2-3 minuti. Lasciarli raffreddare e tritarli.

Risotto: Tostare il riso a secco. Sfumare con il vino bianco e lasciarlo evaporare. Cuocere aggiungendo poco alla volta il brodo caldo per circa 14 minuti. A fuoco spento aggiungere il Pecorino, un filo d'olio, il pepe tostato e, se desiderato, il burro freddo. Mescolare fino a ottenere un risotto cremoso e lasciar riposare 1 minuto.

IMPIATTAMENTO

Mettere la composta di fichi al centro del piatto. Adagiare sopra il risotto. Tagliare i 20 g di fichi rimasti a dadini e distribuirli sul risotto come decorazione.

RÉSERVÉ

MAGAZINE



— ABBONATI! —

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

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

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

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

con il patrocinio di

GASTROTICINO

Federazione Esercenti Albergatori Ticino

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



Risotto

AL VINO ROSSO E RADICCHIO TREVISANO CON FILETTINI DI TRIGLIA



**di Jean Louis Cruau,
ricetta del Primo campione del risotto,
chef de cuisine, Ristorante Al Fresco,
Parkhotel Brenscino, Brissago**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

8 filetti di triglia fresca; 1 dl olio d'oliva extra vergine; 2 pomodori; 1 mazzo di basilico; 20 gr pinoli; 250 gr di riso "Terreni alla Maggia"; 1 cipolla; 1 pezzo di radicchio trevisano; 2 dl vino rosso; 1 lt brodo vegetale; 100 gr burro; 150 gr grana grattugiato; sale e pepe qb.

PREPARAZIONE

Per il risotto: fare sudare la cipolla tritata con olio di oliva. Aggiungere il riso e il radicchio trevisano tagliato a Julienne (tenere qualche bella foglia per la decorazione). Bagnare con il vino rosso. Aggiungere il brodo poco a poco durante i 25 minuti di cottura. A fine cottura mantecare con pezzettini di burro fresco ed il grana grattugiato. Nel frattempo tagliare i filetti di triglia in due e condirli con sale e pepe. Saltare i filetti in padella con olio d'oliva, 1 minuto per parte. Aggiungere i pomodori senza pelle tagliati a dadini, sale, basilico tritato, timo fresco sfogliato e pinoli.

COMPOSIZIONE SUL PIATTO

Versare il risotto sul piatto. Adagiarvi sopra i filetti di triglia. Mettere su ogni filetto un cucchiaino di questo ragù di pomodori pinoli e basilico. Decorare con foglie di radicchio trevisano. Da degustare anche con un ottimo vino rosso leggero ticinese.



RISOTTO AI CROSTACEI CON PEPE ROSA E MELOGRANO

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

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

8 pz code di gamberoni; 300 g riso Carnaroli; 20 g olio di semi; 10 g scalogno; 40 g vino bianco secco; 8 dl brodo di crostacei; 10 g pepe rosa; 120 g gamberetti di fiume; 60 g burro; 40 g chicchi di melograno; sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Sgusciate i gamberoni lasciando l'estremità della coda, salateli e pepateli. Rosolateli in un padellino con un filo di olio di semi e metteteli da parte al caldo.

Nello stesso padellino soffriggete lo scalogno, aggiungete il riso e tostatelo brevemente. Bagnate poi con il vino bianco e fatelo evaporare.

Ora aggiungete il brodo di crostacei ed il pepe rosa, e cuocete a fuoco moderato per circa 15 minuti. Quindi aggiungete i gamberetti, togliete il padellino dal fuoco e mantecate con il burro.

Impiattate il risotto, appoggiateci sopra i gamberi che avete cotto in precedenza ed in ultimo cospargete con dei chicchi di melograno.



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

Ristorante Fiore di Pietra,
Monte Generoso

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

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

PREPARAZIONE RISOTTO

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

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

PREPARAZIONE CIALDE

70 gr di Sbrinz, 30 gr di Grana.

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



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

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

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

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

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

FINITURA E PRESENTAZIONE

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

Sapore, qualità, competenza

Transgourmet/Prodega è il partner dei professionisti della gastronomia.

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

Affidatevi alla nostra competenza.

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



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

TRANSGOURMET
PRODEGA



il Maestro del Riso italiano



da **170** anni
chicchiricchi di fantasia