

# 30<sup>a</sup> edizione

dal 1  
al 31  
maggio  
2016



*Maggio  
Gastronomico  
3 valli e  
bellinzonese*



una tavola  
che emoziona  
da **30 anni!**

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



## LEGAMI NATURALI



Le nostre leganze con la natura di origine  
e le sue radici.  
Ottengono così delle buone Cose,  
qualità rare di grande perfezione.  
che fanno il sapore di una naturale intimità.



  
**GIALDI**  
SOCIETÀ



# *30<sup>a</sup> edizione*

## **30 anni di Maggio Gastronomico**

Care amiche e cari amici del Maggio Gastronomico, non so se ridere o piangere. Ridere perché sono esattamente 30 anni da quando partì questa fantastica avventura che ancora oggi mi riempie di orgoglio e di felicità. Piangere, beh perché l'età avanza e il tempo fugge, come dicevano già i latini.

Comunque scherzi a parte sono felice. Felice per questo importante traguardo che raggiungiamo tutti insieme. Un traguardo tutt'altro che semplice. Un traguardo fatto di sacrifici, di impegno costante e di grande forza di volontà da parte di tutti.

E per questo voglio esprimere il mio ringraziamento a coloro che da 30 anni mi stanno vicino, mi sostengono, mi riempiono di idee e soprattutto mettono in pratica ciò che ci anima da una generazione. La nostra filosofia infatti è rimasta immutata in questo lungo lasso di tempo.

La filosofia che mette al centro il cliente, la qualità, la vastità dell'offerta, la semplicità, la tradizione, la vicinanza con il nostro territorio. Tutto questo è rimasto tale dal giorno in cui abbiamo deciso di lanciarci in questa avventura.

Un'avventura che dunque continua con immutato spirito. Con immutata voglia. Con immutata forza d'animo. Voglio a questo punto, come sempre, esprimere un grazie di cuore ai nostri ristoratori per il grande impegno che anno dopo anno mettono in questa rassegna.

A me non resta che darvi appuntamento all'edizione del 2017.

*Fulvio Roth  
Presidente*

**RAIFFEISEN**



**GASTRO BELLINZONA ALTO TICINO**

*mediapartner  
laRegione*

# LÀ DOVE NON ARRIVA LA TUA FANTASIA, ARRIVA RFT!

OGNI MOMENTO È BUONO PER ESSERE  
CHI VUOI ESSERE ACCENDI LA RADIO  
E LASCIATI ANDARE!  
L'IMPORTANTE È CREDERCI!



radiofutetico

100.0 FM Luganese - Mendrisio | 100.5 FM Vallemaggia - Gambarogno

107.3 FM Locarnese - Centovalli | 90.6 FM Bellinzonese - Riviera

93.0 FM Grigioni Italiano - Moesano | 90.6 FM Via cavo | [www.radioticino.com](http://www.radioticino.com)

# 30<sup>a</sup> edizione

Auguri “Maggio”!

A tavola si trascorrono ore liete e spensierate, si concludono affari, si stringono amicizie.

Esperienze indimenticabili grazie a un clima del tutto particolare che distende e affascina. Ma quanti di noi sanno veramente che cosa si nasconde dietro a un piatto ben presentato o a un servizio impeccabile?

Tanta passione, competenza, abnegazione dei titolari, degli chef e dei camerieri. E tanto amore per il territorio. Ecco perché trent'anni fa il Maggio

Gastronomico pensò a una vetrina eno-gastronomica che potesse soddisfare la clientela e attirare nuovi turisti da una parte, e valorizzare e presentare il duro lavoro dell'esercente dall'altra. Il tutto senza dimenticare un'attenzione amorevole e necessaria al territorio. A trent'anni di distanza la sfida è vinta?

A nostro parere sì e per questo la nostra Sezione continua a sostenerlo. Man mano che gli anni passavano si sono apportati gli opportuni cambiamenti, aggiornati i mezzi di comunicazione e adeguata l'offerta alle attuali tendenze di mercato.

Pur con le innumerevoli difficoltà legate a un momento economico di certo non facile, possiamo dire che il Maggio taglia questo traguardo in piena salute e pronto a proseguire sul cammino della qualità e della tradizione.

Auguri Maggio!

*Mattia Manzocchi*

*Presidente di GastroBellinzona Alto Ticino*

RISTORANTI.CH



# Bellinzona Blues Sessions

23 / 24 / 25 giugno 2016

*Open Air*

LORRIE BELL & THE CHICAGO BLUES EXPLOSION • GENTLE FARM & THE SOUL SHIFT • LIL' JIMMY REED  
CHRIS "KINGBASS" INGRAM • MISSISSIPPI HEAT • BONEY FIELD & THE BONE'S PROJECT  
LARRY BARBER & MICHAEL VAN MERVYK BLUES BAND • DANA GILLESPIE & THE LONDON BLUES BAND  
LITTLE BOOGIE BOY • CRAZY HAMBONES • EDDIE JUKE BIGALÀ • FARIS ANDINE TRIO

MUSIC AREA • MERCATINI TEMATICI • FOOD AREA • BAR & WINE BAR • ANIMAZIONI PER BAMBINI • INVEST AREA

BELLINZONA, PIAZZA GOVERNO • ENTRATA GRATUITA

3 GIORNI DI CONCERTI IN PIAZZA

ENOGASTRONOMIA • MERCATINI TEMATICI

ATTIVITÀ COLLATERALI • GUEST AREA ESCLUSIVA



# 30<sup>a</sup> edizione

1 maggio 2016: il Maggio Gastronomico taglia il prestigioso traguardo dei 30 anni!

La gastronomia del territorio prosegue nel suo cammino accompagnata da un'esperienza consolidata nel tempo e si conferma quale manifestazione apprezzata per la qualità delle differenti proposte culinarie.

Proposte che spaziano dalla cucina nostrana a quella internazionale con lo scopo di stuzzicare il vostro interesse e in modo particolare quello dei vostri palati!

Confermiamo con piacere la collaborazione con GastroTicino e l'iniziativa "Sapori del Ticino in tavola" e, come da regola, ogni partecipante si impegna a proporre almeno un piatto con prodotti ticinesi.

Anche quest'anno abbiamo tra i partecipanti degli ospiti della rassegna: uno del locarnese e uno del mendrisiotto. In occasione del 30mo anniversario è stato deciso di proporre quale vino della rassegna, un Merlot Ticino DOC 2014 - frutto di un'accurata selezione di uve Merlot delle Tre Valli - prodotto dalla ditta Gialdi SA di Mendrisio.

Per quanto concerne gli immancabili omaggi la nostra volontà e filosofia da sempre è quella di consegnare dei presenti che abbiano una pertinenza con la gastronomia, utili e al tempo stesso di qualità.

L'omaggio scelto per questa edizione consiste in un elegante coltello da bistecca a lama liscia, mentre che ai partecipanti più fedeli, che avranno collezionato quattro timbri in altrettanti ristoranti, è riservato un ulteriore premio: una Magnum del vino della rassegna.

Per scoprire ulteriori dettagli vi invitiamo a consultare il sito [www.maggiogastronomico.ch](http://www.maggiogastronomico.ch), e in modo particolare la pagina facebook dell'OTR Bellinzonese e Alto Ticino, che per l'occasione sarà regolarmente ... condita con gustose sorprese.

Ci auguriamo che queste novità, e soprattutto quelle dei vari Chef di cucina siano di vostro gradimento.

... a tavola e buon appetito a tutti!

*Fabrizio Barudoni  
Segretario*

**OTR Bellinzonese e  
Alto Ticino**  
Sede Leventina  
Via della Stazione 22  
CH-6780 Airolo

Tel. +41 (0)91 869 15 33  
Fax +41 (0)91 869 26 42  
[info@maggiogastronomico.ch](mailto:info@maggiogastronomico.ch)  
[www.maggiogastronomico.ch](http://www.maggiogastronomico.ch)

# Albergo Forni

## Airolo

1



L'hotel Forni, gestito dalla stessa famiglia dal 1917, si trova vicino alla stazione ferroviaria di Airolo e all'autostrada A2. L'hotel dispone di un ottimo ristorante con una carta di vini importante, accesso WiFi ultra-veloce e gratuito in tutta la struttura.  
Parcheggio privato gratuito.  
Camere con bagno/doccia/wc, TV e minibar. Sala seminari, riunioni e banchetti.  
Vi attendiamo con piacere.

<b>Recapito</b>	Via della Stazione 19 CH-6780 Airolo tel. 091 869 12 70 fax 091 869 15 23 info@forni.ch www.forni.ch	Proprietari: Famiglia Forni Chef di cucina: Simone Ciaranfi
-----------------	---	--

<b>Menu della rassegna</b>	<b>I quattro elementi</b>  <b>Terra</b> Elemento governato dalla natura stessa, senza di esso nulla può essere prodotto o riportato in vita <b>Il nostro orto commestibile</b> <i>1 dl Bergerie blanc 2015</i> <i>30% Roussanne, 20% Sauvignon blanc, 20% Viognier,</i> <i>10% Sauvignon gris, 10% Chardonnay, 5% Petit Manseng,</i> <i>5% Bourboulenc, 13% vol Jean Orliac, Domaine de l'Hortus,</i> <i>Val de Montferrand (Languedoc)</i>  <b>Acqua</b> Da qui nasce la vita, l'elemento dell'intuizione e del nutrimento... <b>Luccio perca poché in acqua di pomodoro</b> <i>1 dl Novi dal Drunpa 2012/2013</i> <i>Sauvignon, 13% vol Mauro Ortelli, Corteglia (Ticino)</i>  <b>Fuoco</b> Fluido elettrico che sprigiona calore e luce, elemento del sole e della trasformazione <b>Scamone di vitello al fumo delle erbe del fuoco “basilico-alloro-rosmarino”</b> <i>1 dl Guardiola, Etna rosso 2013</i> <i>98% Nerello mascalese e 2% Nerello mantellato, 14% vol</i> <i>Marc de Grazie, Tenuta delle Terre Nere, Randazzo, CT (Sicilia)</i>
----------------------------	---

<b>Aria</b> Combinazione delle due polarità fuoco e acqua,... elemento dell'intelletto, il regno del pensiero... (un pensiero tra fön e tramontana) <b>Soufflé alla lavanda e spuma al cioccolato del Buletti</b> <i>1 dl Cerdon Bugey demi-sec 2014</i> <i>70% Gamay e 30% Poulsard, 7,5% vol / Méthode Ancestrale</i> <i>Alain Renardat-Fache, Mérignat (Bugey)</i>
--

menu senza l'abbinamento di vini a Fr. 78.-

menu con l'abbinamento di vini a Fr. 112.-

(quantità totale vino per persona: 4 dl)

APERTO TUTTI I GIORNI. È GRADITA LA RISERVAZIONE

RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI

# Osteria Altanca

## Altanca

2



Ambiente familiare.  
Cucina tipica nostrana con prodotti provenienti dalla propria azienda.  
Camere con servizi.  
Dormitorio per gruppi con servizi.  
Ampio posteggio.  
Terrazza panoramica.

### Recapito

CH-6776 Altanca  
tel. e fax 091 868 17 15  
info@altanca.ch  
www.altanca.ch

Proprietari:  
Famiglia Mottini

### Menu della rassegna

Antipasto della mazza nostrana

“I Capoi” (verze o coste ripiene)

Polenta ticinese o tagliatelle o purea di patate

Dessert a scelta fra:

- Formaggi d'alpe ticinesi
- Meringhe con panna
- Sorbetti
- Torta

menu a Fr. 49.-

Provenienza prodotti:  
Verze: Piano di Magadino  
Coste: orto Altanca

LUNEDÌ E MARTEDÌ CHIUSO. È GRADITA LA RISERVAZIONE

RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI

# Osteria Anzonico

## Anzonico

3



Osteria con alloggio situata nel centro di Anzonico, conosciuta dagli amanti della Strada Alta, a gestione familiare, ambiente accogliente e cucina nostrana.

<b>Recapito</b>	CH-6748 Anzonico tel. e fax 091 865 12 20 osteriaanzonico@bluemail.ch <a href="http://www.osteriaanzonico.ch">www.osteriaanzonico.ch</a>	Proprietari: Claudia e Francesco Ripamonti
<b>Menu della rassegna</b>	<p>Antipasto della <b>mazza</b> con <b>pâté di noci</b> e giardiniera in agrodolce</p> <p>Risotto Carnaroli mantecato ai mirtilli e mascarpone</p> <p><i>oppure</i></p> <p><b>Gnocchi caserecci</b> con salsa delicata ai porri e pancetta</p> <p><b>Coniglio arrosto</b> profumato al rosmarino con “<b>pom cru</b>” (patate gratinate) e verdure di stagione</p> <p>Semifreddo all’amaretto con salsa al cioccolato e meringa</p>	<i>menu a Fr. 45.-</i>
<b>Piatto della rassegna</b>	Cosce di rana “Osteria” con riso Pilaf e verdure di stagione	<i>piatto a Fr. 28.-</i>
<b>Piatto per bambini</b>	<b>Gnocchi caserecci</b> al pomodoro	<i>piatto a Fr. 15.-</i>

MERCOLEDÌ CHIUSO. È GRADITA LA RISERVAZIONE

RICEVERETE L’OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI

# *Locanda Orelli*

## *Bedretto*

4



**Benvenuti!**  
Un nuovo B&B, un ristorante  
dalla cucina tipica e raffinata,  
un'ampia scelta di vini – nella  
quiete di un paesaggio alpino –  
vi attendono con piacere.

<b>Recapito</b>	CH-6781 Bedretto tel. 091 869 11 85 bedretto@locandaorelli.ch www.locandaorelli.ch	Gerenza: Michela e Alessandro Manfrè Chef di cucina: Alessandro Manfrè
-----------------	---	--

<b>Menu della rassegna</b>	Amuse bouche  Millefoglie di parmigiana, caviale al basilico  Risotto allo spinacino fresco e limone candito mantecato al burro d'arachidi  Filetto di manzo Wellington, salsa alle spugnole Patata william, barba dei frati  Assaggio di formaggi dal nostro carrello Composte e <b>miele della Leventina</b>  Spiedino di frutta caramellata con <b>semifreddo allo yogurt</b>  Dolcezze
------------------------------------	---

*menu a Fr. 75.-*

<b>Piatto della rassegna</b>	<b>Capretto bio leventinese</b> marinato alle erbe aromatiche, cotto a bassa temperatura Purea di patate e verdure glassate
--------------------------------------	---

*piatto a Fr. 35.-*

Provenienza prodotti:  
**Yogurt:** Yogurtificio Agroval, Airolo  
**Capretto:** Patrick Ghirlanda, Azienda "La Parpajora",  
Oscio-Freggio

LUNEDÌ E MARTEDÌ CHIUSO, LUNEDÌ 16 MAGGIO APERTO.  
È GRADITA LA RISERVAZIONE

RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI

# Grotto San Michele

## Bellinzona

5



I piatti della tradizione ticinese serviti nella cornice di un castello. Il nostro chef di cucina Davide Alberti ed il suo team vi aspettano al Grotto San Michele. Approfittate della nostra favolosa terrazza esterna fra le suggestive mura ed i vigneti di Castelgrande con vista panoramica sulla città di Bellinzona.

<b>Recapito</b>	Salita al Castelgrande CH-6500 Bellinzona tel. 091 814 87 81 <a href="mailto:info@ristorantecastelgrande.ch">info@ristorantecastelgrande.ch</a> <a href="http://www.ristorantecastelgrande.ch">www.ristorantecastelgrande.ch</a>	Gerenza: Michele Naretto Chef di cucina: Davide Alberti
-----------------	--	--

<b>Menu della rassegna</b>	<p><b>Ticino... un po' di qua e un po' di là...</b></p> <p>Crudità carpacciata di verdure e fragole in agrodolce servite con <b>formaggino di capra del Piano di Magadino</b></p> <p><b>Gnocchi alla farina Bòna su fondua allo Zincarlin ed ortiche</b></p> <p><b>Maialino da latte della Leventina glassato al miele di lavanda e pepe della Valle Maggia</b> Nido di polenta corvina mantecata <b>al burro di Piora</b></p> <p>Ghiacciatto al sambuco su letto di ciliegie profumate alla melissa ed al loro liquore</p>
----------------------------	---

*menu a Fr. 68.-*

**DOMENICA SERA E LUNEDÌ CHIUSO. È GRADITA LA RISERVAZIONE**

**RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI**

# Ristorante Corona

## Bellinzona

6



Il ristorante Corona, situato nel centro storico di Bellinzona, offre alla sua clientela da un semplice snack ad una squisita cucina ricca di specialità e prelibatezze.

Un punto di riferimento obbligato per chi desidera gustare i piatti delle rassegne gastronomiche, serviti in un ambiente raffinato ed accogliente.

Una scenografia ideale anche per banchetti, ricevimenti nuziali, meeting, feste per ogni occasione. A seconda delle esigenze, il locale dispone di singole sale da 30 fino a un massimo di 200 posti.

### Recapito

Via Camminata 5  
CH-6500 Bellinzona  
tel. 091 825 28 44  
fax 091 825 21 48  
info@ristorantecorona.ch  
www.ristorantecorona.ch

Gerenza:  
Gerardo Carleo

### Menu della rassegna

Gnocchi verdi all'aglio orsino burro salvia e noci  
Steak di vitello alla crema di asparagi gratinati  
Patate saltate in padella, zucchine fritte  
Fragole alla crema vaniglia e anice stellato

*menu completo a Fr. 56.-  
solo primo piatto a Fr. 17.-  
solo secondo piatto a Fr. 36.-*

### Piatto con prodotti ticinesi

Trotella del territorio al cartoccio

*piatto a Fr. 32.-*

DOMENICA CHIUSO. È GRADITA LA RISERVAZIONE

RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI

# *Trattoria Cantinin dal Gatt Bellinzona*

7



La trattoria è situata nel cuore del centro storico di Bellinzona a pochi passi dal Municipio nell'antico vicolo che porta al Castelgrande. Oggi il locale può accogliere circa 50 persone. L'ambiente creato dalla particolare struttura dei locali predilige sia l'intimità familiare per occasioni particolari, che ritrovi tra amici e compagnie, o per cene o pranzi di lavoro. In fondo alla sala si può notare la cantina attraverso ampie vetrate, dove gli ospiti possono assaporare un ottimo aperitivo prima di passare a tavola.

## *Recapito*

Vicolo al Sasso 4  
CH-6500 Bellinzona  
tel. 091 825 27 71  
info@cantinindalgatt.ch  
www.cantinindalgatt.ch

Gerenza:  
Cristiana Ceppi  
Chef di cucina:  
Luca Avallone

## *Menu della rassegna*

### **Menu di carne**

Sformatino tiepido agli asparagi,  
con **fonduta di formaggio dell'Alpe Piora** e crescione

Quaglia disossata farcita ai funghi porcini e  
**lughana nostrana**, servita su **disco di polenta dei Terreni alla Maggia** “incatenata”  
(cime di rapa, lardo e rosmarino)

Pasta frolla alle mandorle, ciliegie e crema di yogurt

*menu a Fr. 55.-*

### **Menu di pesce**

Trenette fatte in casa **mantecate alla ricotta fresca nostrana**, favette e bocconcini di storione alla paprika affumicata

Filetti di pesce persico ripieni di mollica di pane e prezzemolo, avvolti nella melanzana grigliata, serviti su fette di patata e coulis di pomodoro fresco al profumo di crostacei

Tiramisù allo zabaione e fragole fresche

*menu a Fr. 58.-*

*MENU SERVITO SOLO LA SERA. DOMENICA E LUNEDÌ CHIUSO.  
È GRADITA LA RISERVAZIONE*

*RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI*

# *Albergo al Giardinetto*

## *Biasca*

**8**



Hotel Ristorante Pizzeria  
al Giardinetto

*Banchetti fino a 120 persone.  
Albergo con 25 camere complete di TV,  
minibar, cassaforte, doccia.*



### *Recapito*

Via Pini 21  
CH-6710 Biasca  
tel. 091 862 17 71  
fax 091 862 23 59  
info@algiardinetto.ch  
www.algiardinetto.ch

Proprietari:  
L. e J. M. Perriard  
Chef di cucina:  
J. M. Perriard

### *Menu della rassegna*

Insalata ticinese con rosette di prosciutto crudo  
dell'Alpe di Piora, crostone al formaggio  
di capra e miele di castagno

Ravioli alle melanzane e scamorza al burro  
con riduzione d'aceto balsamico

Scaloppine di vitello con salsa all'arancia  
Asparagi verdi e riso selvatico

*oppure*

Filetto di branzino con salsa allo zafferano  
Asparagi verdi e riso selvatico

Coppa di tiramisù al mascarpone e fragole  
secondo la ricetta del nostro cuoco Omar

*menu completo a Fr. 65.-*

*menu senza primo piatto a Fr. 50.-*

*solo piatto principale a Fr. 36.-*

### *Piatti della rassegna*

Filetto di bisonte alla pioda con patate fritte,  
verdure e tre salse

*piatto a Fr. 59.-*

Filetto di struzzo alla pioda con patate fritte,  
verdure e tre salse

*piatto a Fr. 36.-*

Tartare di manzo con asparagi, toast e burro

*piatto a Fr. 34.-*

*APERTO TUTTI I GIORNI. MENU SERVITO TUTTI I GIORNI TRANNE  
DOMENICA 8 MAGGIO (FESTA DELLA MAMMA).  
È GRADITA LA RISERVAZIONE*

*RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI*

# *Albergo Svizzero*

## *Biasca*

**9**



L'albergo Ristorante Svizzero è dotato di 15 camere con servizio/doccia, minibar, TV, DVD, WLAN.  
Banchetti fino a 40 persone.



<b>Recapito</b>	Via San Gottardo 10 CH-6710 Biasca tel. 091 862 11 20 fax 091 862 10 65 <a href="mailto:info@hotelsvizzero.ch">info@hotelsvizzero.ch</a> <a href="http://www.hotelsvizzero.ch">www.hotelsvizzero.ch</a>	Gerenza e Chef di cucina: Stefan Bacher
-----------------	--	--

<b>Menu della rassegna</b>	Tagliatelle della nonna con pomodorini della valle e basilico fresco  Filetto di manzo svizzero al pepe della Valle Maggia Patate arrosto al burro e rosmarino Verdure di primavera  “Birramisù” della Casa alla Birra Gottardo
----------------------------	---

*menu a Fr. 53.-*

<b>Piatto della rassegna</b>	Filetto di manzo svizzero al pepe della Valle Maggia Patate arrosto al burro e rosmarino Verdure di primavera
------------------------------	---

*piatto a Fr. 37.-*

**APERTO TUTTI I GIORNI. È GRADITA LA RISERVAZIONE**

**RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI**

# Ristorante Cari Cari

# 10



Ristorante a conduzione familiare che offre piatti tipicamente nostrani, pasta e gnocchi fatti in casa. Particolarmente apprezzati i prodotti della mazza nostrana. Nel fine settimana pizza dal forno a legna. Ampia terrazza esterna con vicino il parco giochi. In estate grigliate all'aperto. Camere con e senza servizi e TV. Veranda riscaldata con 40 posti.

## Recapito

CH-6760 Cari  
tel. 091 866 20 97  
fax 091 866 20 50  
pensione.cari@bluewin.ch  
[www.ristorantecari.ch](http://www.ristorantecari.ch)

Gerenza:  
Daria Della Torre e  
Pippo Ambrosini  
In cucina:  
Monica De Piaggi

## Menu della rassegna

### Affettato misto nostrano

Crespelle fatte in casa con **formaggio d'Alpe Cari**

Cordon rouge di vitello  
Patate novelle e verdure di stagione

Sfogliatina alla fragola con crema pasticcera

*menu a Fr. 52.-*

## Piatti della rassegna

Crespelle fatte in casa con **formaggio d'Alpe Cari** o ai funghi porcini

*piatto a Fr. 22.-*

Cordon rouge di vitello  
Patate novelle e verdure di stagione

Sfogliatina alla fragola con crema pasticcera

*piatto e dessert a Fr. 38.-*

GIOVEDÌ CHIUSO. È GRADITA LA RISERVAZIONE

RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI

# Osteria Castello\*

## Cevio

# 11



Benvenuti al nuovo  
Castello Osteria & Pizzeria  
a 50 m della Piazza storica di Cevio  
- piatti tradizionali della cucina  
ticinese e italiana  
- vasta scelta alla carta  
- pranzo/cena di gruppo  
ampio posteggio  
terrazza coperta

### Recapito

Via Strada Vecchia 10  
CH-6675 Cevio  
tel. 091 754 11 65  
castellocevio@bluewin.ch

Gerenza:  
Nunzio e Nicole  
Longhitano-Flury  
Chef di cucina:  
Nunzio Longhitano

### Menu della rassegna

Insalata "cicoriella" con **formaggino ticinese**, olio d'oliva, aceto balsamico e **pepe "Vallemaggia"**

Risotto bagnato con "La Magia" (\*) mantecato con **formaggio Vallemaggia stravecchio**

**La Tagliata del Bio Highland-Beef dalla Valle Lavizzara**  
Verdura  
Patate novelle

Tortino al cioccolato fondente

*oppure*

Sorbetto uva con **grappa nostrana**

*menu a Fr. 60.-*

### Piatto della rassegna

**La Tagliata del Bio Highland-Beef dalla Valle Lavizzara**  
Verdura  
Patate novelle

Tortino al cioccolato fondente

*oppure*

Sorbetto uva con **grappa nostrana**

*piatto e dessert a Fr. 43.-*

\* La Magia - uva americana bianca Méthode Champenoise

\* Ospite della rassegna

MARTEDÌ CHIUSO. È GRADITA LA RISERVAZIONE

RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI

# Ristorante Pizzo Forno Chironico

12



Ristorante a conduzione familiare  
con proposte regionali e nostrane.

## Recapito

CH-6747 Chironico  
tel. 091 865 16 26  
fax 091 865 16 23  
[pizzoforno@bluewin.ch](mailto:pizzoforno@bluewin.ch)

Proprietari:  
Famiglia Merlo

## Menu della rassegna

Misticanza primaverile

**Bollito misto ticinese**  
Patate e salsa verde

Sorbettino della casa

*menu a Fr. 43.-*

## Piatto della rassegna

**Pom e pasta**

Sorbettino della casa

*piatto e dessert a Fr. 20.-*

LUNEDÌ E MARTEDÌ CHIUSO, DAL 23.5 AL 6.6 IL RISTORANTE È  
CHIUSO. È GRADITA LA RISERVAZIONE

RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI

# *Antica Osteria del Carlin Claro*

# 13



L'Antica Osteria del Carlin sorge nel nucleo di Claro. Completamente ristrutturato nel 2003 per poter offrire alla clientela un maggiore comfort ha comunque mantenuto le caratteristiche della tipica casa ticinese d'inizio '900.

Nell'accogliente sala con camino e, in estate, nella bella terrazza con pergola, Romina e Salvatore accolgono la clientela con cortesia e professionalità, facendo compiere al buongustaio un viaggio emozionante nella cucina mediterranea, con piatti internazionali e locali, tutti molto equilibrati nei sapori e ben presentati.

## *Recapito*

In piazza da Dun 2  
CH-6702 Claro  
tel. 091 863 46 00  
fax 091 863 46 15  
[anticaosteriadelcarlin@gmail.com](mailto:anticaosteriadelcarlin@gmail.com)  
[www.anticaosteriadelcarlin.ch](http://www.anticaosteriadelcarlin.ch)

Gerenza e Chef di cucina:  
Salvatore Squillante  
Responsabile di sala:  
Romina Pastore Squillante

## *Menu della rassegna*

Il nostro piccolo benvenuto

Battuta di vitello spuma di foie gras e barbabietola

Cappelletti al ripieno di spugnole, mandorle e burrata

Controfiletto Angus Beef al sale Maldon  
Carciofi e galletta di patate  
allo **Zincarlin della Valle di Muggio**

*oppure*

Filetto di branzino selvaggio  
su schiacciatina di patate blu  
essenza d'**aglio orsino** e pomodorini Datterini

Predessert

Bavarese al pistacchio su zuppetta di fragole  
e sorbetto al rabarbaro

Cialda croccante alla **farina Bòna della Valle Onsernone**

Piccola pasticceria

*menu completo a Fr. 78.-*

*menu senza antipasto a Fr. 65.-*

Provenienza prodotti:  
**GUSTO Ticino SA, Cadenazzo**

**MERCOLEDÌ TUTTO IL GIORNO E GIOVEDÌ A MEZZOGIORNO CHIUSO.  
È GRADITA LA RISERVAZIONE**

**RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI**

# *Hotel Des Alpes*

## *Dalpe*

**14**



Nel suo ambiente rinnovato, il Ristorante dell'Hotel Des Alpes, intende far rivivere ai propri clienti il gusto dei sapori della buona cucina ticinese e perché no anche internazionale a seconda dell'estro dello chef Waldis Ratti.

Con la sua ampia terrazza con vista sulla vallata, la piccola veranda interna e la cucina a vista, il ristorante è il posto ideale per vivere un'esperienza montana unica e rilassante ma al tempo stesso moderna e soddisfacente.

Ideale anche per pranzi o cene private il ristorante può accogliere un massimo di 50 persone.

### *Recapito*

Piazza Cornone 39  
CH-6774 Dalpe  
tel. 091 881 10 14  
hda-dalpe@outlook.com  
[www.desalpesdalpe.ch](http://www.desalpesdalpe.ch)

Gerenza:  
Waldis Ratti  
In cucina:  
Waldis e Caterina Ratti

### *Menu della rassegna*

Millefoglie di **formaggino misto di pepi della Vallemaggia**  
**Pane croccane del Buletti**  
**La trota di Rodi** in "Mousselin" con asparagi verdi  
Suprema di faraona con **polenta di farine ticinesi**  
**aromatizzata alla farina Bòna**  
Spuma ghiacciata allo **yogurt di Dalpe**

*menu a Fr. 68.-*

### *Piatto della rassegna*

Suprema di faraona con **polenta di farine ticinesi**  
**aromatizzata alla farina Bòna**

*piatto a Fr. 32.-*

**DOMENICA SERA, LUNEDÌ TUTTO IL GIORNO  
E MARTEDÌ A MEZZOGIORNO CHIUSO. E GRADITA LA RISERVAZIONE**

**RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI**

# Ristorante La Campagnola

## Deggio

15



Ristorante - Pizzeria con alloggio a conduzione familiare, con cucina casalinga.  
Situated 3 minutes from the motorway in a quiet position, halfway up the Strada Alta, with ample parking and garden.

### Recapito

CH-6777 Quinto  
tel. 091 868 11 95  
fax 091 868 13 80  
lacampagnola@bluewin.ch  
www.lacampagnola.ch

Proprietari:  
Famiglia Ghidotti  
In cucina:  
Dino e Luciano

### Menu della rassegna

#### Menu di carne

Salame e mortadella della mazza casalinga

Caramelle radicchio e speck con fonduta di formaggio  
**Ambri**

Spiedino di entrecôte al piatto (bisonte, cavallo, manzo)  
Patatine novelle  
Verdure di stagione

Dessert Campagnola

*menu completo a Fr. 52.-*

*menu senza antipasto o primo piatto a Fr. 45.-*

#### Menu di pesce

Antipasto di mare caldo e freddo

Panzerotti gamberetti e rucola al burro di Piora

Cubetti di rana pescatrice allo zafferano  
Riso selvaggio e asparagi

Sorbetto limone e liquore fragola

*menu completo a Fr. 52.-*

*menu senza antipasto o primo piatto a Fr. 45.-*

### Piatti della rassegna

Spiedino di entrecôte al piatto (bisonte, cavallo, manzo)  
Patatine novelle  
Verdure di stagione

*piatto a Fr. 37.-*

Cubetti di rana pescatrice allo zafferano  
Riso selvaggio e asparagi

*piatto a Fr. 37.-*

GIOVEDÌ CHIUSO. È GRADITA LA RISERVAZIONE

RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI

# Osteria La Baita Dongio

# 16



Mangiare è uno dei quattro scopi della vita. Quali siano gli altri tre nessuno lo ha mai saputo.  
(Anonimo)

## Recapito

CH-6715 Dongio  
tel. 091 871 15 92

Proprietario e  
Chef di cucina:  
Natale Jacobelli

## Menu della rassegna

Risotto al Merlot ticinese

Insalata verde

Costatina di vitello  
Salsa alle spugnole  
Patate e verdure

Formaggella della Valle

Semifreddo

Caffè

menu a Fr. 65.-

## Piatto della rassegna

Cordon bleu con formaggella di Largario  
Patate e verdure

Semifreddo

piatto e dessert a Fr. 38.-

Provenienza prodotti:  
Merlot ticinese: Cantina Giuseppe Peduzzi, Dongio  
Formaggella di Largario: Azienda Corrado Taddei,  
Largario

LUNEDÌ SERA CHIUSO. È GRADITA LA RISERVAZIONE

RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI

# *Albergo Faido*

## *Faido*

**17**



Lo chef dell'Hotel Faido propone piatti tradizionali rivisitati in chiave moderna dove l'abbinamento di gusti, sapori e colori creano un perfetto sodalizio con piatti di alta cucina. Il segreto è la passione, la fantasia e la ricerca di prodotti genuini che possano garantire una qualità eccellente dei nostri piatti.

### *Recapito*

Via Cantonale  
CH-6760 Faido  
tel. 091 866 15 55  
fax 091 866 12 62  
info@hotelfaido.ch  
www.hotelfaido.ch

Gerenza:  
Marco Braga  
Chef di cucina:  
Christian Fucciolo

### *Menu della rassegna*

#### **Dalla tradizione contadina**

**Uovo poché, fondata di formaggella,**  
spinacino saltato e pinoli

Raviolini ripieni di coda di bue al **burro salato e Merlot**

**Capretto alle erbe di montagna,** crema di patate  
affumicate ed asparagi

Spuma di zabaione al profumo di Merle des Roches  
e lamponi

*menu a Fr. 46.-*

#### **Laghi e Fiumi**

Carpaccio di **trota marinata**, rösti di patate  
e fiocchi di **Zincarlin**

**Riso qualità "Loto"** profumato al limone, olio d'acciuga  
e barbabietola

Bigné di pesce persico, **polenta corvina** e salvia  
selvatica

Tartelletta con crema ai fiori di sambuco e mirtilli

*menu a Fr. 55.-*

Provenienza prodotti:

Riso: Terreni alla Maggia SA, Ascona

Farina da polenta: Terreni alla Maggia SA, Ascona

**APERTO TUTTI I GIORNI. È GRADITA LA RISERVAZIONE**

**RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI**

# Grotto dei Due Ponti Giornico

# 18



Il Grotto dei Due Ponti è situato sull'Isola del comune di Giornico, l'ultimo paese della Leventina dove si coltiva la vite e si produce un buon vino Merlot. Su questo lembo di terra si trovavano tutte le attività commerciali del paese, infatti esistevano: una lattoria, una pescheria, una piccola fabbrica di cioccolata, un mulino e una forgia. Nel 1993, la forgia è stata ristrutturata ed è stato realizzato il grotto. Il ritrovo pubblico è situato in un luogo dove il silenzio e lo scorrere del fiume nelle vicinanze, sono come un'iniezione di serenità e di calma per i clienti.

<b>Recapito</b>	CH-6745 Giornico tel. e fax 091 864 20 30 info@grotto2ponti.ch www.grotto2ponti.ch	Gerenza: Monica David Chef di cucina: Arturo Sartore
<b>Menu della rassegna</b>	Tris di carpaccio di pesce affumicato, al lime e guacamole d'avocado <i>oppure</i> Duo di terrine (anatra e aglio orsino) al mango con insalata di fave  La crespella agli asparagi e quella alle ortiche e formaggella ticinese gratinata ai pistilli di zafferano  Trilogia di carni “à la mode du Chef” Timballo di patate e verdure  Filettini di pesce persico all’aglio orsino Riso selvaggio e erbe campagnole  Dessert a sorpresa <i>oppure</i> Sorbettini a scelta	<i>menu a Fr. 68.-</i>
<b>Piatti della rassegna</b>	Guanciale di manzo brasato al Merlot ticinese e funghi trifolati Polenta e erbe campagnole  Trilogia di carni “à la Mode du Chef”, Timballo di patate e verdure  Filettini di pesce persico all’aglio orsino Riso selvaggio e erbe campagnole	<i>piatto a Fr. 30.-</i>  <i>piatto a Fr. 38.-</i>  <i>piatto a Fr. 32.-</i>

MARTEDÌ CHIUSO. È GRADITA LA RISERVAZIONE

RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI

# Grotto Pergola

## Giornico

19



Dal 1965: 50 anni

### Recapito

CH-6745 Giornico  
tel. e fax 091 864 14 22  
grottopercola@bluewin.ch  
www.grottopercola.ch

Gerenza:  
Famiglia Fiorella Macullo

### Menu della rassegna

Stuzzichino

Prosciutto di Piora con bruschetta funghi misti e timo  
*oppure*

Crema di piselli con castagne caramellate e crostini

Fusilli bio monococco salsa ortiche e noci

Involtini di manzo ripieni di spinaci e formaggella  
**senza lattosio della Valle di Blenio**

Parfait al cioccolato bianco e arance  
e gelato al cacao amaro

*menu a Fr. 62.-*

### Piatti della rassegna

Zuppa di cipolle gratinata

*piatto a Fr. 18.-*

Patate con verza e luganiga

*piatto a Fr. 25.-*

Involtini di manzo ripieni di spinaci e formaggella  
**senza lattosio della Valle di Blenio**

*piatto a Fr. 26.-*

Provenienza prodotti:

Prosciutto Piora: Rapelli SA, Stabio

Luganiga: Macelleria del Centro, Biasca

Formaggella: Azienda Valle di Blenio

LUNEDÌ CHIUSO. È GRADITA LA RISERVAZIONE

RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI

# Grotto dei Pescatori

## Giornico

20



... benvenuti al Grotto dei Pescatori... dove si gusta la trota in riva al fiume. All'entrata nord del paese di Giornico, sulla sponda destra del fiume Ticino, i buongustai trovano un angolo dove poter mangiare coi fiocchi in mezzo alla natura. Il Grotto è costruito con pietra grezza e offre una sala da pranzo arredata in modo rustico e accogliente. Quando fa bel tempo, ci si accomoda sulla terrazza, all'ombra. Le specialità del Grotto sono la trota di fiume ma per gli amanti della gastronomia ticinese la carta abbonda anche di una serie di altre pietanze.

### Recapito

CH-6745 Giornico  
tel. 091 864 19 91  
grottodeipescatori@hotmail.com  
facebook: Grotto Dei Pescatori

Proprietaria:  
Flavia Frapolli  
Chef di cucina:  
Giosue Frapolli

### Menu della rassegna

Tartare di tonno su letto di crudités  
Gnocchi bicolore  
Struzzo sulla pioda al tavolo con dadolata di verdura  
e patata con **formaggino ticinese** con erba cipollina  
Dessert sorpresa

*menu a Fr. 69.-*

### Piatti della rassegna

Insalata di stagione  
Gnocchi bicolore

*piatto a Fr. 20.-*

**Assaggi di formaggi ticinesi**

Busecca in umido

*piatto a Fr. 33.-*

LUNEDÌ CHIUSO. È GRADITA LA RISERVAZIONE

RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI

# *Grotto Rodai*

## *Giornico*

**21**



Il Grotto è situato tra i vigneti di Giornico, con vista sulle bellezze architettoniche secolari. Una cucina nostrana e altro per gustare i sapori del buon tempo antico. Sala interna e terrazza alberata per ogni ricorrenza.

### *Recapito*

Via ai Grotti 25  
CH-6745 Giornico  
tel. 091 864 10 19  
grotto@grottotorodai.ch  
www.grottotorodai.ch  
facebook: Grotto Rodai

Gerenza e Chef di cucina:  
Stefano Bernasconi

### *Menu della rassegna*

Tortino agli asparagi su **fonduta di formaggella**

Ravioli ai formaggi dell'alpe con dente di leone,  
burro e salvia e noci

Involtino di lombatine di coniglio alle erbette con  
**salsa allo Zincarlin giovane**

Patate novelle e verdurine primaverili

Semifreddo alla Farina Bòna con spuma di nocino

*menu a Fr. 59.-*

### *Piatti della rassegna*

Ravioli ai formaggi dell'alpe con dente di leone,  
burro e salvia e noci

*piatto a Fr. 22.-*

Involtino di lombatine di coniglio alle erbette con  
**salsa allo Zincarlin giovane**

Patate novelle e verdurine primaverili

*piatto a Fr. 29.-*

Provenienza prodotti:  
Formaggella: Marco Togni, Nante

**LUNEDÌ TUTTO IL GIORNO E SABATO A MEZZOGIORNO CHIUSO.  
È GRADITA LA RISERVAZIONE**

**RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI**

# Grotto Sbardella

## Giubiasco

22



Tipico grotto ticinese, situato sottomontagna, circondato da una caratteristica cornice boschiva e accarezzato da un allegro ruscello. Ambiente accogliente e familiare. Cucina con prodotti del territorio, rigorosamente di stagione. Sala interna ben riscaldata da stufa in pietra ollare. Ampia terrazza, grottino esterno e pergolato. Ampio parcheggio privato a disposizione.

### Recapito

Via Contrada 18  
CH-6512 Giubiasco  
tel. 091 857 53 20  
info@grottosbardella.ch  
facebook: Grotto Sbardella

Gerenza:  
Antonio Robbiani  
Chef di cucina:  
Fabio Zardo

### Menu della rassegna

3 amuse bouche dello Chef  
(**robiolino alle erbette selvatiche** all'olio d'oliva e pomodoro fumé, carne secca dei Grigioni con pane nero croccante e burro al caffè, pesce spada affumicato e frutto della passione)

Raviolone alla ricotta e asparagi su fonduta di **formaggio d'Alpe Sorescia**, chips di mela e fiore di salvia

Mignon di filetto di manzo in salsa “déjà vu”, accompagnato da purea di cavolfiore

Crema dolce al profumo di zafferano, fiammata allo zucchero di canna

*menu a Fr. 55.-*

### Piatto della rassegna

Mignon di filetto di manzo in salsa “déjà vu” accompagnato da purea di cavolfiore

*piatto a Fr. 40.-*

### Piatto vegetariano della rassegna

Raviolini alla ricotta e asparagi su **fonduta di formaggio d'Alpe Sorescia**, chips di mela e fiore di salvia

*piatto a Fr. 24.-*

**APERTO TUTTI I GIORNI. È GRADITA LA RISERVAZIONE**

**RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE CONSUMANDO QUESTI PIATTI**

# *Locanda Lessy*

## *Gnosca*

23



Il ristorante-bar, attivo dal 1911, è stato completamente rinnovato nel 2012. L'ampio giardino dispone di diversi tavoli in granito e si affaccia sulle rovine della Chiesa di San Giovanni Battista, bene culturale tutelato dal Cantone. Cucina regionale e internazionale, menù secondo stagione. Il ristorante e il giardino sono accessibili ai disabili. Alcune specialità: bollito misto servito dal carrello, selvaggina, capretto.

<b>Recapito</b>	Via San Giovan 5 CH-6525 Gnosca tel. 091 829 24 51 locandalessy@gmail.com facebook: Locanda Lessy	Gerenza e Chef di cucina: Sigfrido Poloni
<b>Menu della rassegna</b>	<b>Menu di carne</b>  Stuzzichino della casa  La sfogliatina di pasta sfoglia fatta in casa, asparagi passati nel burro chiarificato al profumo d'arancia, grana grattugiato e <b>crudo della Mesolcina</b>  <b>Gli gnocchi di patate e barbabietola alla fondata di formaggio dell'alpe</b>  La tagliata di lombo di vitello al <b>pepe della Vallemaggia</b> , olio d'oliva, patate e verdure  Dolce a scelta	<i>menu a Fr. 68.-</i>
	<b>Menu di pesce</b>  Stuzzichino della casa  Coda di gamberoni, <b>lardo ticinese</b> , su crema di mango profumata alla vaniglia  Tagliatelle di riso alla crema di merluzzo  Il trancio di tonno in crosta di semi di sesamo e pistacchi, intingolo al balsamico e zenzero Patate e verdure  Dolce a scelta	<i>menu a Fr. 68.-</i>
<b>Piatti della rassegna</b>	La tagliata di lombo di vitello al <b>pepe della Vallemaggia</b> , olio d'oliva, patate e verdure  Il trancio di tonno in crosta di semi di sesamo e pistacchi, intingolo al balsamico e zenzero Patate e verdure	<i>piatto a Fr. 40.-</i>  <i>piatto a Fr. 38.-</i>

*DOMENICA SERA E LUNEDÌ CHIUSO. MENU SERVITO SOLO LA SERA NEI GIORNI DI MARTEDÌ, MERCOLEDÌ, GIOVEDÌ, VENERDÌ E SABATO. DOMENICA MENU SERVITO SOLO A MEZZOGIORNO. È GRADITA LA RISERVAZIONE*

*RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE CONSUMANDO QUESTI PIATTI*

# *Albergo Defanti*

## Lavorgo

24



### *Recapito*

CH-6746 Lavorgo  
tel. 091 865 14 34  
fax 091 865 17 26  
defanti.hotel@bluewin.ch  
www.defanti.ch

Proprietari:  
Cesare e Sandra Defanti  
In cucina:  
Sandra, Sergio, Simone  
e Shila

### *Menu della rassegna*

#### Rail's FLIRT

1. Gli scavi
2. Sotto il Gottardo
3. La roccia
4. Nord-Sud
5. Flirt
6. Carotaggio

*menu a Fr. 65.-*

*ragazzi fino a 14 anni menu a Fr. 35.-*

### *Piatto con prodotti ticinesi*

Gnocchi con crumble di farina Bòna

*piatto a Fr. 18.-*

**LUNEDÌ CHIUSO. È GRADITA LA RISERVAZIONE**

**RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI**

# Ristorante Ostello Curzútt

## Monte Carasso (Curzútt)

25



Ristorante immerso nel verde del nucleo di Curzútt, tra tesori artistici e storici. L'Ostello dispone di 8 camere (da 6-8 persone l'una, con servizi), di una sala multifunzionale (70 posti) e di 2 salette per riunioni e si presenta come luogo ideale per organizzare seminari e giornate di studio di qualsiasi genere.

### Recapito

CH-6513 Monte Carasso  
tel. 091 835 57 23  
segretariato@gastrosos.ch  
[www.curzutt.ch](http://www.curzutt.ch)

Gestore:  
Gastrosos  
Chef di cucina:  
Egon Lama

### Menu della rassegna

Prosciutto crudo nostrano  
Verdure miste sott'aceto

Risottino qualità "Loto" dei Terreni alla Maggia  
con robioline e miele

Tagliata di manzo con carciofi  
Jus al rosmarino  
Patatine novelle rosolate  
Verdure primaverili al burro

Fragole fresche gratinate  
Gelato vaniglia

*menu a Fr. 56.-*

### Piatto con prodotti ticinesi

Risotto qualità "Loto" dei Terreni alla Maggia  
con robioline e miele

*piatto a Fr. 20.-*

**DOMENICA SERA CHIUSO. È GRADITA LA RISERVAZIONE**

**RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI**

# Trattoria Er Pipa

## Monte Carasso

26



La trattoria "Er Pipa", situata nel centro del paese, vi invita a gustare terrine, paste e dolci rigorosamente fatti in casa e piatti tradizionali e regionali.

Dalle 30 alle 40 persone possono trovare posto in una sala tranquilla e familiare, e nelle giornate più calde sotto il pergolato nel giardino accanto.

Un ampio posteggio permette un facile accesso alla trattoria.

### Recapito

CH-6513 Monte Carasso  
tel. 091 826 45 03  
info@erpipa.ch  
www.erpipa.ch

Proprietari:  
Famiglia Giuliani-Malandra  
Chef di cucina:  
Cyrille Vaucher-de-la-Croix

### Menu della rassegna

#### Menu di pesce

Capesante spadellate con punte di asparagi su letto di **formentino** e balsamico

**Tonnarelli** al pesto fresco  
fagiolini secchi e calamari

Filetti di orata in guazzetto mediterraneo  
con olive taggiasche e riso nero

Semifreddo della casa al Baileys e fragole

menu a Fr. 69.-

#### Menu di carne

Battuta di Fassona al profumo di tartufo  
con focaccina casalinga

**Tortelloni** agli asparagi  
con crema di ricotta e pancetta

Rack d'agnello con salsa al **timo** fresco  
Patate novelle e **verdurine** di stagione

Panna cotta cremosa ai frutti di bosco

menu a Fr. 69.-

### Piatto della rassegna

Rack d'agnello con salsa al **timo** fresco  
Patate novelle e **verdurine** di stagione

piatto a Fr. 38.-

Provenienza prodotti:

Paste fresche fatte in casa con farine ticinesi

e uova del Piano di Magadino

Verdure Bio: Azienda Locarnini, Sementina

DOMENICA E LUNEDÌ SERA CHIUSO. È GRADITA LA RISERVAZIONE

RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI

# Osteria Tre Vie Motto

27



L'Osteria Tre Vie si trova sulla strada cantonale e gode di un ampio posteggio.

L'interno, un po' rustico, è suddiviso tra il bar ed una luminosa e capiente sala da pranzo.

È inoltre provvisto di un bel giardino all'esterno.

Semplicità, qualità e tradizione vi aspettano all'Osteria Tre Vie.

## Recapito

CH-6721 Motto (Blenio)  
tel. 091 871 19 25  
tel. 078 625 48 77  
info@grottocanvett.ch

Titolare:  
Alfreda Caprara Chiechi  
In cucina:  
Alfreda Caprara Chiechi  
e Curzio De Maria

## Menu della rassegna

### Sfizi e sapori dei nostri laghi

Risotto allo **spumante ticinese e code di gamberi di fiume**

Misto di lago caldo / freddo:

**pâté di cavedano con pane all'aglio orsino,  
persico uso vitello tonnato, carpione di gardon infarinato  
con farina Bòna, carpa in agrodolce, polpette di scardola  
e gardon, trota di lago marinata, caviale di luccio,  
insalata di bollito di lago**

Tris di sorbetti

*menu a Fr. 62.-*

## Piatto della rassegna

Gnocchi all'**aglio orsino con ragù di pesce di lago**

*piatto a Fr. 23.-*

**MERCOLEDÌ CHIUSO. IL MENU E IL PIATTO DELLA RASSEGNA SARANNO SERVITI SOLO ALLA SERA. SABATO E DOMENICA ANCHE A MEZZOGIORNO, TRANNE DOMENICA 8 MAGGIO (FESTA DELLA MAMMA). È GRADITA LA RISERVAZIONE**

**RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE CONSUMANDO QUESTI PIATTI**

# *Albergo Olivone & Posta Olivone*

# 28



Situato in posizione comoda, proprio nel cuore del villaggio di Olivone, l'Albergo Olivone & Posta vi invita a scoprire le sue appetitose proposte. Con un servizio caloroso e una carta dei vini centrata su prodotti ticinesi, sapremo sicuramente stuzzicare i vostri sensi. Venite a trovarci, il nostro team e gli squisiti piatti vi aspettano!

## *Recapito*

CH-6718 Olivone  
tel. 091 872 13 66 / 67  
fax 091 872 16 87  
info@hotel-olivone.ch  
www.hotel-olivone.ch

Gerenza:  
Giorgio Genucchi  
Chef di cucina:  
Paolo Borgomainerio

## *Menu della rassegna*

Misticanza d'insalate con prodotti Caseificio "Töira" (büscion, mascarpin, formaggio feta di mucca)

Tagliatelle di pasta fresca fatta in casa al prosciutto crudo della Valle su crema alla salvia

Filetto di manzo deglassato al "Merlot Riserva Posta" e miele di castagno

*oppure*

Piccate di trota in crosta di pane bianco all'aglio orsino su riduzione di Merlot bianco del Ticino

Delizia di "Maggio"

*menu a Fr. 65.-*

## *Piatti della rassegna*

Filetto di manzo deglassato al "Merlot Riserva Posta" e miele di castagno

*piatto a Fr. 40.-*

Piccate di trota in crosta di pane bianco all'aglio orsino su riduzione di Merlot bianco del Ticino

*piatto a Fr. 40.-*

Provenienza prodotti:

Formaggi: Caseificio Töira, Olivone

Prosciutto crudo: Macelleria Michel Rigozzi, Dongio

Miele: Paolo Neri, Ludiano

Pesce: Tipesca SA, Taverne

Merlot: Chiericati Vini, Bellinzona

LUNEDÌ E MARTEDÌ CHIUSO. È GRADITA LA RISERVAZIONE

RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE CONSUMANDO QUESTI PIATTI

# Trattoria La Stüa Piotta

29



Alla Stüa per il piacere di mangiare delle paste fatte in casa in un ambiente molto accogliente. La trattoria, aperta a fine dicembre 2013, si trova sulla strada cantonale a Piotta. Specialità: paste fatte in casa e piatti tradizionali.

## Recapito

Via San Gottardo 217  
CH-6776 Piotta  
tel. 091 868 13 72  
trattorialastua@gmail.com  
facebook: Trattoria La Stüa

Gerenza:  
Paola Scanzio  
In cucina:  
Paola Scanzio

## Menu della rassegna

Boule della casa e tartine ai **formaggi della Leventina**

Bis di paste fatte in casa:  
cannelloni emiliani e pennette primavera

Tartare ai tre profumi

Tris di sfiziosi mignon

*menu a Fr. 61.-*

## Piatti della rassegna

Bis di paste fatte in casa:  
cannelloni emiliani e pennette primavera

*piatto a Fr. 23.-*

Stracotto d'asino al **Merlot** con tagliatelle  
oppure purè di patate

*piatto a Fr. 29.-*

**DOMENICA POMERIGGIO E LUNEDÌ CHIUSO.  
È GRADITA LA RISERVAZIONE**

**RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI**

# *Red Restaurant*

## *Pollegio*

# 30



Al Ristorante Red Nicola Vergine ed il suo staff sapranno regalarvi il piacere dell'accoglienza, il gusto della buona cucina e l'armonia di un luogo dove potete gustare sfiziose pizze.

Ampia terrazza e gustosi menù bimbi.

### *Recapito*

Via San Gottardo 83  
CH-6742 Pollegio  
tel. 091 862 22 04  
info@red-restaurant.ch

Chef di cucina:  
Antonio Romano

### *Menu della rassegna*

Involtini di bresaola con **formaggella leventinese**, rucola e noci

Crespella asparagi e formaggio nostrano

Filetto di toro con **risotto qualità “Loto” dei Terreni alla Maggia**

Dessert “sospiri al limone”

*menu a Fr. 63.-*

### *Piatto della rassegna*

Ravioloni al nero di seppia in crema di gamberoni e pistacchi

*piatto a Fr. 29.-*

Provenienza prodotti:  
**Formaggella: Azienda Forca, Pollegio**

**APERTO TUTTI I GIORNI. È GRADITA LA RISERVAZIONE**

**RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI**

# *Porto Pojana Ristorante Terminus\* Riva San Vitale*

# 31



Lasciatevi viziare dalla raffinata cucina di mare curata dallo chef Andrea Levratto, nel nuovo ristorante Porto Pojana, completamente rinnovato, moderno ed elegante. Un ritrovo obbligato per chi ama il convivio e la passione per il mangiar bene.

Il ristorante dispone di Sale per eventi, Cantina di degustazione, Terrazza sul lago, Sale riunioni attrezzate, Lounge con sigari e distillati, Giardino d'inverno per aperitivi, Attracco barche.

## *Recapito*

Via Poiana 53  
CH-6826 Riva San Vitale  
tel. 091 630 63 70  
fax 091 630 64 96  
ristorante@portopojana.ch  
www.portopojana.ch

Gerenza e Chef di cucina:  
Andrea Levratto

## *Menu della rassegna*

Persico in crosta di lardo su **polenta corvina** e riduzione al **Balsamico di Ascona**

Tagliatelle integrali con gamberi rossi, prosciutto di Parma croccante e carciofi

Luccioperca profumato al **pepe della Valle Maggia** con verdurine di stagione in agrodolce

Bavarese al mango con salsa cioccolato cru  
Michel Cluizel

*menu a Fr. 80.-*

## *Piatti della rassegna*

Persico in crosta di lardo su **polenta corvina** e riduzione al Balsamico di Ascona

*piatto a Fr. 18.-*

Luccioperca profumato al **pepe della Valle Maggia** con verdurine di stagione in agrodolce

*piatto a Fr. 28.-*

Provenienza prodotti:

Farina da polenta e pepe: Terreni alla Maggia SA, Ascona  
Verdure: GBC SA, Manno

Pesce: Spaccio Ittico SA, Noranco

\* Ospite della rassegna

**APERTO TUTTI I GIORNI. È GRADITA LA RISERVAZIONE**

**RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI**

# *Locanda Dazio Grande*

## *Rodi-Fiesso*

**32**



Il Dazio Grande dispone di una confortevole ed ospitale locanda dove si possono gustare la semplice e genuina cucina familiare, come pure le tipiche specialità leventinesi. Le ampie sale interne ed il giardino permettono di organizzare feste e banchetti come pure ospitare gruppi numerosi.

Vi è inoltre la possibilità di pernottare all'interno delle antiche mura del Dazio, nelle 6 camere doppie che, pur mantenendo la struttura originaria, sono dotate delle moderne comodità.

### *Recapito*

CH-6772 Rodi-Fiesso  
tel. 091 874 60 60  
[info@daziogrande.ch](mailto:info@daziogrande.ch)  
[www.daziogrande.ch](http://www.daziogrande.ch)

Gerenza e chef di cucina:  
Michele Calisi

### *Menu della rassegna*

Scaloppina al foie gras mele e mirtilli caramellati  
Bolla di carpaccio ripieno asparagi e radicchio rosso  
Gnocchetti con ragù d'oca e **formaggio di capra delle Valli**  
Filetto di toro svizzero alle spugnole  
Semifreddo al Grand Marnier

*menu a Fr. 60.-*

### *Piatto della rassegna*

Filetto di toro svizzero alle spugnole

*piatto a Fr. 33.-*

**APERTO TUTTI I GIORNI. È GRADITA LA RISERVAZIONE**

**RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI**

# Ristorante Châlet Stella Alpina

## Ronco-Bedretto

33



"La cucina con il cuore"



La migliore cucina italiana e nostrana...  
ora anche VEG.

### Recapito

CH-6781 Ronco-Bedretto  
tel. 091 869 17 14  
fax 091 869 17 25  
info@stellaalpina.ch  
www.stellaalpina.ch

Gerenza:  
Mauro Oliani  
Chef di cucina:  
Roberto e Nik

### Menu della rassegna

**"L.O.V.E."**  
**Locale, Organic-bio, Vegetale, Etico**

Gran tagliere "Stella Alpina": crostone con pâté di Okara, carpaccio di muscolo di grano con rucola e **scamorza affumicata** da noi prodotta e coccoli al rosmarino con **stracchino della Casa**

Tagliatelle ruvide al timo con ragù marinato e porcini

Filetto di "Prato fiorito" al pepe verde e Cognac

*oppure*

Medaglione di filetto di manzo al pepe verde e Cognac

Dadolata di patate in crema di cipolle bianche caramellate al balsamico

Crostata con crema di **ricotta della Casa** e coulis di mirtilli

*oppure*

Dessert alla carta

*menu vegano a Fr. 59.-*

*menu classico a Fr. 69.-*

Provenienza prodotti:

Formaggi vegetali: di produzione propria

Farine: Mulino Bassetti, Cugnasco

Filetto di manzo: Rapelli SA, Stabio

**APERTO TUTTI I GIORNI. È GRADITA LA RISERVAZIONE**

**RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI**

# *Albergo Cereda*

## *Sementina*

# 34



L'Albergo ristorante Cereda offre una cucina innovativa e attenta ai prodotti locali e stagionali, ha una bella terrazza immersa nel verde e dominata da platani secolari mentre la sala ristorante si presta anche per banchetti e matrimoni.  
Albergo dotato di 20 camere e di un ampio posteggio.

### *Recapito*

Via Locarno 10  
CH-6514 Sementina  
tel. 091 851 80 80  
info@hotelcereda.ch  
www.hotelcereda.ch

Gestore:  
Gastrosos  
Chef di cucina:  
Luca Merlo

### *Menu della rassegna*

#### **Menu di carne**

Il Giardino dell'Eden

L'uovo cbt, barba dei frati, Olandese e pancetta croccante

Gnocchi ai cinque sapori, spugnole e salsa allo spumante

Filetto di vitello cotto rosa e la sua guarnizione

**Formaggio dell'Alpe Cioss Prato**

Ananas caramellato, gelato alla crema e salsa al mango e frutto della passione

*menu a Fr. 68.-*

#### **Menu di pesce**

La barriera corallina

Uovo cbt, barba dei frati, Olandese e caviale

Gnocchi ai cinque sapori, nero di seppia e capesante

L'incontro tra mare e lago e il suo contorno

**Formaggio dell'Alpe Cioss Prato**

Ananas caramellato, gelato alla crema e salsa al mango e frutto della passione

*menu a Fr. 68.-*

### *Piatto con prodotti ticinesi*

Entrecôte di manzo Highland\*, riduzione al Merlot e la sua guarnizione

*piatto a Fr. 35.-*

Provenienza prodotti:

Manzo Highland allevato sui Monti tra Curzútt e Mornera

**DOMENICA SERA CHIUSO. È GRADITA LA RISERVAZIONE**

**RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI**

*Amici della rassegna*

# 30<sup>a</sup> edizione

*Altoni Sandro, dep. birra e acque minerali, Airolo  
Amco Fiduciaria, Faido*



da **100** anni  
1916 2016

**FRATELLI STARNINI SA**

Fabbrica gazose - Deposito minerali e birre

Via San Gottardo 9 | CH-6710 Biasca



**La massima sicurezza  
con il minimo dispendio**  
la mia migliore medicina

SWICA Bellinzona  
Antonio Ferrari  
Consigliate per la ristorazione:  
Telefono 091 821 73 95  
[www.swica.ch](http://www.swica.ch)



# mattioli

M A C E L L E R I A

6746 Lavorgo / T.: 091 865 11 44 / [www.macelleriamattioli.ch](http://www.macelleriamattioli.ch)



# Prendetevi il meglio o lasciatevi rifornire

Mercato Prodega  
Transgourmet Svizzera SA  
Centro Galleria 3  
6928 Manno  
Tel. 091 604 24 00  
Fax 091 604 24 01

Mercato Prodega  
Transgourmet Svizzera SA  
Zona Industriale 3/Via Ganne 5  
6572 Quartino  
Tel. 091 785 99 99  
Fax 091 785 99 90



Torrefazione di caffè

[www.caffecarlito.com](http://www.caffecarlito.com)

Testetti S.r.l. & C. S.A.

Zürichstrasse 16516 Locarno | Tel. 091 791 22 26 | Fax 091 791 01 90



Nestlé Suisse S.A.

### **Centro di distribuzione Frisco Findus**

CH-6592 S. Antonino, Via Industrie

Telefono +41 (0)91 697 68 68

Telefax +41 (0)91 682 23 49

La Suisse Eggiste!

Dairyland

Codinazzo  
Tel. 091 918 26 10  
Fax 091 918 26 11

S'ouvre à l'eau.

Le lait entier fait à base de lait cru et transformé par un procédé breveté qui préserve les vitamines et les éléments nutritifs du lait. Il est délicieux et riche en saveur. Il convient aux personnes qui ont une intolérance au lactose ou qui ne peuvent pas prendre de lait entier.

Produit suisse

# *Alla scoperta del Prosciutto dell'Alpe Piora*

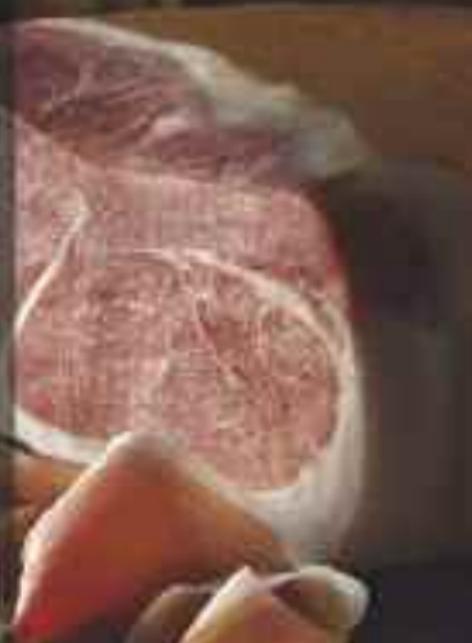


**VISITATE**  
LE CANTINE DI AFFINAMENTO

Il fascino della natura e delle  
specialità Ticinella

Lasciatevi incantare dai segreti  
della rinomata specialità dell'Alpe  
Piora. I maestri salumieri Ticinella  
(Rapallo SA) vi portano alla  
scoperta dell'esclusivo Prosciutto  
dell'Alpe Piora e vi fanno visitare  
le caratteristiche cantine di  
affinamento, dove l'aria e i profumi  
dell'alta montagna lo impreziosiscono  
giorno per giorno.

Dettagli attività e iscrizione:  
[www.ticinella.com](http://www.ticinella.com)



**TICINELLA**  
LE VILLE DELLE MONTAGNE

[ticinella.com](http://ticinella.com)



DAL 1964 AL FIANCO DEI RISTORATORI TICINESI

NORANCO - LOSONE IPPERGROS.CH



**ippergros**



# SUN festival VALLEY

2016

\*\*\*

25-26-27-28 MAGGIO  
**MALVAGLIA**

[WWW.SUNVALLEYFESTIVAL.COM](http://WWW.SUNVALLEYFESTIVAL.COM)

*catch your dreams...*

**ACCESS  
ALL AREAS**

La nuova Tiguan.  
Prenotateci subito.



## La nuova Tiguan vi apre tutte le porte.

Con la nuova Tiguan vi si schiude un'esperienza di guida pressoché illimitata. Scoprite cosa significa "Access all areas". La nuova Tiguan vi attende da noi a partire dal 12 maggio 2016 — ma passate oggi stesso per ordinarla proprio come la desiderate. Vi aspettiamo con piacere.



Volkswagen

GARAGE KARPFF  
Faido

Garage Karpf & Co.  
Via Cantonale 1  
6760 Faido  
[garagekarpf.ch](http://garagekarpf.ch)

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

**sabato  
30 aprile  
Biasca**



**PROMENG SA**  
Impresa Generale  
Promozioni Immobiliari

Tel. 091 972 42 45 [ufficio@promeng.ch](mailto:ufficio@promeng.ch)  
Fax 091 974 18 44 [www.promeng.ch](http://www.promeng.ch)

Nell'edilizia dal 1993



**Mario Nadal**

CH-6780 Airolo

Tel. privato

+41 (0)79 444 18 28

**Servizio Taxi e Noleggio Pulmini**

Tel. +41 (0)78 790 10 55

Fax +41 (0)91 869 20 53

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

[info@gotthardtaxi.ch](mailto:info@gotthardtaxi.ch)



ARRIVO DI TAPPA

CARI  
15 GIUGNO 2016



cari

**15 GIUGNO 2016**

[www.feudo.ch/tds-cari](http://www.feudo.ch/tds-cari)

#### Eventi collaterali

##### **Faido**

**dal 18 maggio al 18 giugno**

Esposizione di bici d'epoca e opere del Gruppo Acquarallisti Ticino; Aula Magna scuole  
Orari di apertura: lunedì-sabato, 10.00-17.00

##### **Faido**

**venerdì 3 giugno dalle 18.00**

8<sup>a</sup> edizione della Faido Running Night

##### **Faido**

**sabato e domenica 11 e 12 giugno**

5<sup>a</sup> raduno vocali d'epoca "Trabocci Vecchi"

##### **Cari**

**sabato 11 giugno alle 18.00**

Concerto del gruppo Vad'Vuc; presso i capannoni della Pro Cari. A seguire festa con buvette e griglia in funzione

##### **Faido**

**domenica 12 giugno dalle ore 10.00**

Cronoscalata ciclamatori Faido-Cari

##### **Cari**

**domenica 12 giugno dalle 14.30**

Gara scolari M-Bike circuito Cari-Prodi

##### **Cari**

**mercoledì 15 giugno**

Arrivo della 5<sup>a</sup> tappa, villaggio TdS-Cari



BELLINZONA  
**NIMIS**  
ELETTRODOMESTICI

ora è anche  
**PROFESSIONALE**

*Attrezzature Per Ristoranti – Bar – Alberghi  
Progettazione – Vendita – Assistenza*



*Azienda partner per il settore professionale*

[www.card-system.ch](http://www.card-system.ch) - Tel. 091.826.33.81

*Vai sul sicuro, scegli Nimis!*



**tognola**  
REFRIGERATION SAGL

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

freddo & clima  
grandi cucine

CH-6710 Biasca

Tel. +41 (0)91 862 54 64



**TIPESCA**.ch  
ALIMENTARI MONTECENERI

Tel. 091 935 75 50 • Fax 091 935 75 59

AJ 2017

ARMANI JEANS



MONN



ALLUMINIO AGNELLI  
PROFESSIONAL COOKWARE



## ABBIAMO ALZATO IL LIVELLO IN CUCINA.

La passione è la nostra materia prima. Per questo dal 1907 le nostre pentole sono le protagoniste della migliore cucina italiana. La nostra ricetta è semplice: innovazione, design, tecnologia e ricerca con i migliori materiali. Così nascono le nostre pentole in alluminio, rame, acciaio, pietra d'olare, ferro e oro. Più di 3000 prodotti di qualità eccellenze, per garantire ad ogni chef un livello sempre più alto in cucina.



**PENTOLE AGNELLI**  
PROFESSIONAL COOKWARE

[www.pentoleagnelli.it](http://www.pentoleagnelli.it)

GRUPPO AGNELLI



# Pentathlon del boscaiolo

## Mercatino delle pulci e dell'artigianato

**Val Bedretto  
Ciooss Prato  
Sabato  
27 agosto  
2016**

### Programma

**09:00 – 13:00**  
gare di abilità  
per boscaioli  
del Canton Ticino

**09:00 – 17:00**  
mercantino delle pulci  
e dell'artigianato  
fiera forestale

**14:00 – 16:00**  
minipentathlon,  
gara di arrampicata,  
concorso scultori  
con motosega

**17:00**  
premiazione

**18:00**  
cena offerta e musica  
dalle 21:00 musica live  
con gli Osogna Project  
Band

**Durante la giornata  
sarà pure possibile  
pranzare sul posto.**





2016  
**LIONS  
NIGHTS**  
OPERA SOTTO LE STELLE

SABATO 9 LUGLIO  
**TURANDOT**  
di Giacomo Puccini  
Cava Giannini a Lodrino  
ore 21:00

BIGLIETTI IN  
VENDITA  
presso circuito

[bigliettiomoi.ch](http://bigliettiomoi.ch)



In coproduzione con  
**TONES 'n' STONES**



PRO BEDRETTA

mèngia e viègia  
i li èlp



*mangia e cammina sugli alpi*

6. edizione

# valle Bedretto

## domenica 7 agosto 2016

*Una simpatica giornata alla scoperta della valle e dei suoi alpeggi, degustando in compagnia i genuini sapori della Valle Bedretto.*

Le iscrizioni devono essere effettuate sul sito

**[www.think-design.ch](http://www.think-design.ch)**

alla pagina “Mangia e cammina” da  
venerdì 17 giugno alle ore 09.00  
fino ad esaurimento dei posti disponibili

EDIZIONE  
2016

# FAIDO RUNNING NIGHT

2016

VENERDI 3 GIUGNO 2016 ORE 20.00

START DA PIAZZA STEFANO FRANCINI

## PARTENZE



**18.00 - 8.9 Km**

Walking / Nordic Walking

**18.30**

Kids Running Night

Info e iscrizioni

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

ORGANIZZA:



I nostri migliori  
auguri al  
Maggio Gastronomico  
per l'importante  
traguardo raggiunto  
e buon appetito a  
tutti i buongustai.

Caffè Chicco d'Oro



CAFFÈ  
**CHICCO**  
**D'ORO**®

[www.chiccodoro.com](http://www.chiccodoro.com)



## Banca Raiffeisen Tre Valli

Banca Raiffeisen Tre Valli  
Sede Biasca

Agenzie  
Acquarossa, Airolo, Faido, Giornico, Lodrino, Malvaglia  
Olivone, Piotta, Pollegio

**RAIFFEISEN**

[raiffeisen.ch/trevalli](http://raiffeisen.ch/trevalli)

Con noi per nuovi orizzonti