

Sono nato a Gnosca dove vivo con la mia famiglia e dove lavoro. Fin da bambino nutro un certo interesse per la buona cucina, così a quindici anni mi ritrovo apprendista all'Hotel al Faro di Ascona sotto la guida dello Chef Luciano Nodari. Terminato con successo l'apprendistato ho l'onore di approfondire le mie conoscenze con lo Chef Wenger all'Hotel Eden Roc sempre ad Ascona. Per un periodo lavoro al ristorante La Cachee di Lodrino prima di partire per Zurigo in qualità di Chef de partie al ristorante Frascati. Dopo due anni mi trasferisco a Berlino, affronto nuovi studi, e arricchisco il mio bagaglio professionale lavorando al rinomato ristorante italiano Bocca di Bacco. Di ritorno in Svizzera lavoro una stagione invernale in qualità di Chef de partie al Romantik Hotel Chesa Salis di Bever (St. Moritz). Riparto per un altro soggiorno di studi, questa volta a Londra. Al mio rientro definitivo in Ticino svolgo diverse mansioni, Sous Chef al ristorante Sayonara di Lugano, Vice-gerente gastronomia per Migros Ticino e, prima di riprendere le redini della ditta di famiglia, lavoro alla bellissima e caratteristica Osteria Canedo di Medeglia, dove, insieme alla Miglietta, apprendo i segreti e perfeziono la nostra cucina tipica ticinese.

“La mia cucina è essenzialmente la fusione tra la classica e rinomata francese con quella mediterranea dai gusti delicati senza dimenticare la tradizione ticinese. Il mio desiderio è quello di rievocare antichi sapori che allietino non soltanto il palato ma anche la memoria e lo spirito.”



CARLO STROPPINI
GOURMET

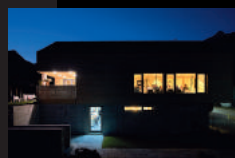


LA SALA EVENTI

“Accogliervi nella nostra sala eventi sarà un piacere per qualsiasi ricorrenza vorrete festeggiare: un aperitivo, una cena aziendale, una riunione...”

Possiamo ospitare fino a quaranta persone comodamente sedute oppure fino a sessanta in piedi. Lo spazio si prolunga all'esterno con un accogliente terrazzo coperto e un giardino. Inoltre siamo attrezzati di un proiettore per le presentazioni, di un impianto HiFi e di filodiffusione.

Per qualsiasi ulteriore informazione siete gentilmente invitati a contattarci telefonicamente.



via Cantonale 9, 6525 Gnosca, Svizzera
+41 91 829 00 69, info@carlostroppini.ch

Orari di apertura del negozio
lu-ve 9.00-12.30 / 16.00-19.00
sa 8.00-14.00



“Sono convinto che ogni evento sia unico e speciale, per questo motivo desidero conoscervi personalmente per assecondare al meglio i vostri desideri affinché possa contribuire a rendere la vostra ricorrenza indimenticabile.”

IL SERVIZIO CATERING

Avete scelto un luogo dove organizzare un aperitivo, un matrimonio, un buffet aziendale o un coffee break? Possiamo offrirvi tutto quanto possa rendere il vostro evento un successo.

La cura dei dettagli, l'utilizzo di prodotti regionali di primissima qualità e di stagione abbinati a composizioni di alta cucina e per quanto riguarda i vini, collaboriamo con molte delle migliori cantine ticinesi per garantirvi gli abbinamenti più appropriati per ogni piatto e occasione.

Curiamo l'organizzazione di matrimoni dall'aperitivo fino al dessert per un massimo di 120 invitati. Aperitivi e coffee break fino a un massimo di 150 persone, mentre eventi con un

numero illimitato di ospiti potranno essere realizzati con una pianificazione minima di due mesi.

Per garantire un servizio impeccabile sarete seguiti con meticolosità dal nostro personale esperto e dal nostro Chef che sapranno consigliarvi al meglio per la scelta del menù e sull'organizzazione in funzione del luogo da voi scelto.



“Sarò lieto di cucinare per voi e rendere un pranzo o una cena un momento esclusivo, la vostra casa diventerà un piccolo e raffinato locale dove assaporare prelibatezze in compagnia della vostra famiglia e dei vostri ospiti.”

LO CHEF A DOMICILIO

Avere uno Chef a casa propria è sicuramente un'esperienza affascinante. Creare con lui il vostro menù personalizzato che soddisfi ogni vostra esigenza e quella dei vostri ospiti e vederlo all'opera durante la creazione dei vostri piatti sarà quel tocco di classe in più che renderà la serata speciale.

Lo Chef a domicilio è apprezzato per situazioni che richiedono una totale privacy come una cena d'affari, potersi godere un bicchiere di vino in più senza doversi preoccupare di guidare l'automobile per il rientro, novelli sposi che desiderano passare una serata romantica con i figli piccoli che dormono tranquillamente nella camera accanto.

Non dovrete preoccuparvi di nulla, soltanto esprimere i vostri desideri, al resto pensiamo noi, dallo Chef con la sua attrezzatura al Personale di servizio, dalle pietanze al vino fino alle tovaglie, i piatti, i bicchieri e le posate.

Per organizzare al meglio ogni dettaglio effettueremo un sopralluogo presso di voi per valutare la disponibilità della vostra cucina al fine di ottimizzare la preparazione delle pietanze. I piatti saranno in ogni caso cotti, decorati e finiti sul posto. Offriamo il nostro servizio di Chef a domicilio per pranzi o cene con un minimo di due fino a un massimo di venti persone.



“Ho un profondo legame con la mia terra. Con il mio negozio spero di trasmettervi il mio amore e la mia passione per i nostri luoghi e per i nostri prodotti, e con voi condividere sempre nuove scoperte e emozioni.”

IL NOSTRO NEGOZIO

Nel nostro piccolo angolo di sapori, diventato luogo di incontri gastronomici e acquisti di prodotti esclusivi, potete degustare quotidianamente i nostri menù da asporto per buongustai preparati per voi dalla nostra cucina.

Da noi troverete principalmente prodotti locali di una qualità superiore, frutto della passione per una ricerca continua negli angoli più sperduti del nostro cantone. Dal formaggio di Robiei in cima alla Valle Bavona a quello dell'alpe Predasca o quello di Formazzora, passando per la Valle di Muggio con i suoi deliziosi salumi e formaggi come lo Zincarlin fresco o stagionato. Con il miele di casta-

gno ticinese e i nostri superbi vini prodotti da piccoli vinificatori locali ne troverete anche di ottimi svizzeri e esteri, e per continuare, il riso Carnaroli da produzione biointegrata o l'olio d'oliva da diverse regioni italiane e tante altre prelibatezze per intenditori e amanti del buon cibo.

Rispettiamo per quanto possibile la stagionalità e la sostenibilità dei generi che vi offriamo, è quindi possibile che troviate prodotti della mazza nostrana durante il periodo invernale piuttosto che gli squisiti yogurt dell'alpe o i formaggi alle erbe bio durante l'estate.