



EXPERIENCES IN CAPRIASCA

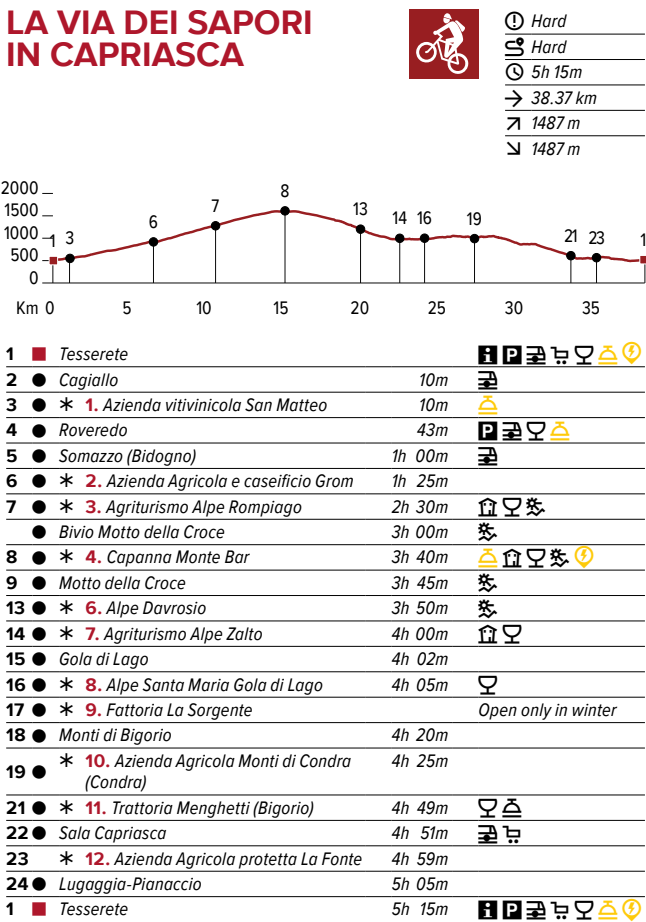
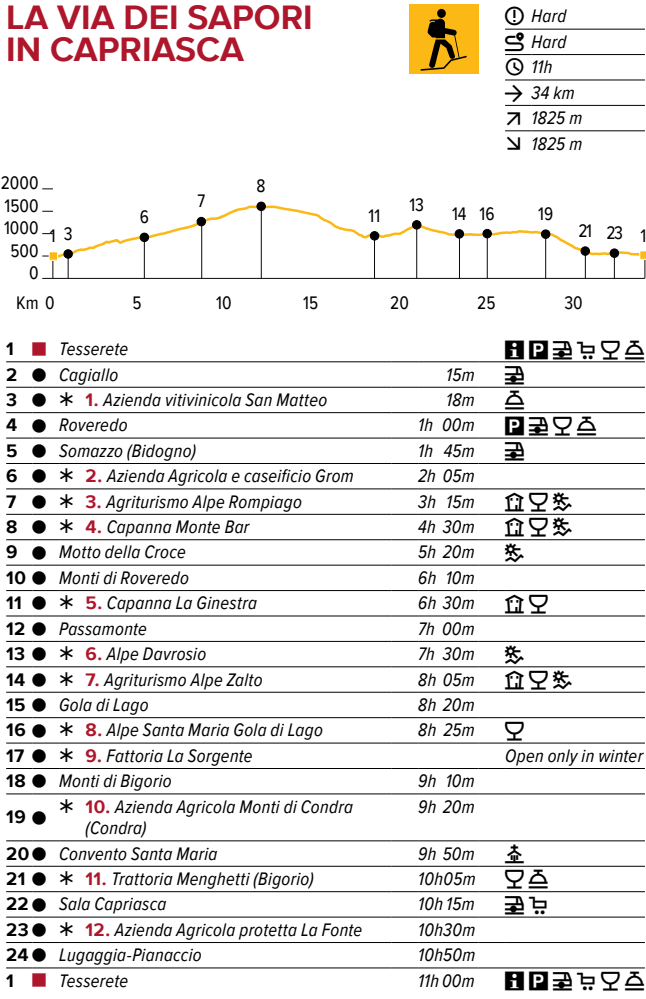
Capriasca is a hilly region extending from the north of Lugano to the beginnings of Monte Ceneri. To the south it looks towards the city of Lugano and its lake, while to the north is the imposing Monte Bar. To the west, the region extends as far as the Veduggio river plain and to the east it borders Val Colla. A region whose territory is characterised by landscapes of rare beauty, tranquillity, natural features, such as the birch, beech and chestnut woods that almost entirely cover the hillsides, but also by the signs of human activity over the centuries.

Capriasca ist eine hügelige Region, die sich vom Norden Luganos bis zum Fusse des Monte Ceneri erstreckt. Im Süden blickt man auf die Stadt Lugano und ihren See, während sich im Norden der imposante Monte Bar erhebt. Im Westen reicht die Region bis zur Ebene des Flusses Veduggio und im Osten grenzt sie an das Val Colla. Diese Region besticht durch Landschaften von einmaliger Schönheit. Rute, eine atemberaubende Natur wie die Birken-, Buchen- und Kastanienwälder, die die Höhenlagen fast vollständig bedecken, aber auch durch das Zeichen der Zivilisation und Kultur, die der Mensch im Laufe der Jahrhunderte hinterlassen hat.

LEGAL
Data subject to change. ETL does not assume any responsibility for the data.

IMPRESSUM
Layout & Photo: Prestampa Italiana SA prestampa.ch
Pictures:
© Luca Orvelli
© Simone Mengani
© Michele Mengozzi
© Massimo Piccoli
© Milo Zanechia

Illustration:
GEBEL DESIGN
Giovanni Occhiuzzi
Print:
Fontana Print SA
fontana.ch
Printed in Switzerland:
July 2021
Copies:
10.000

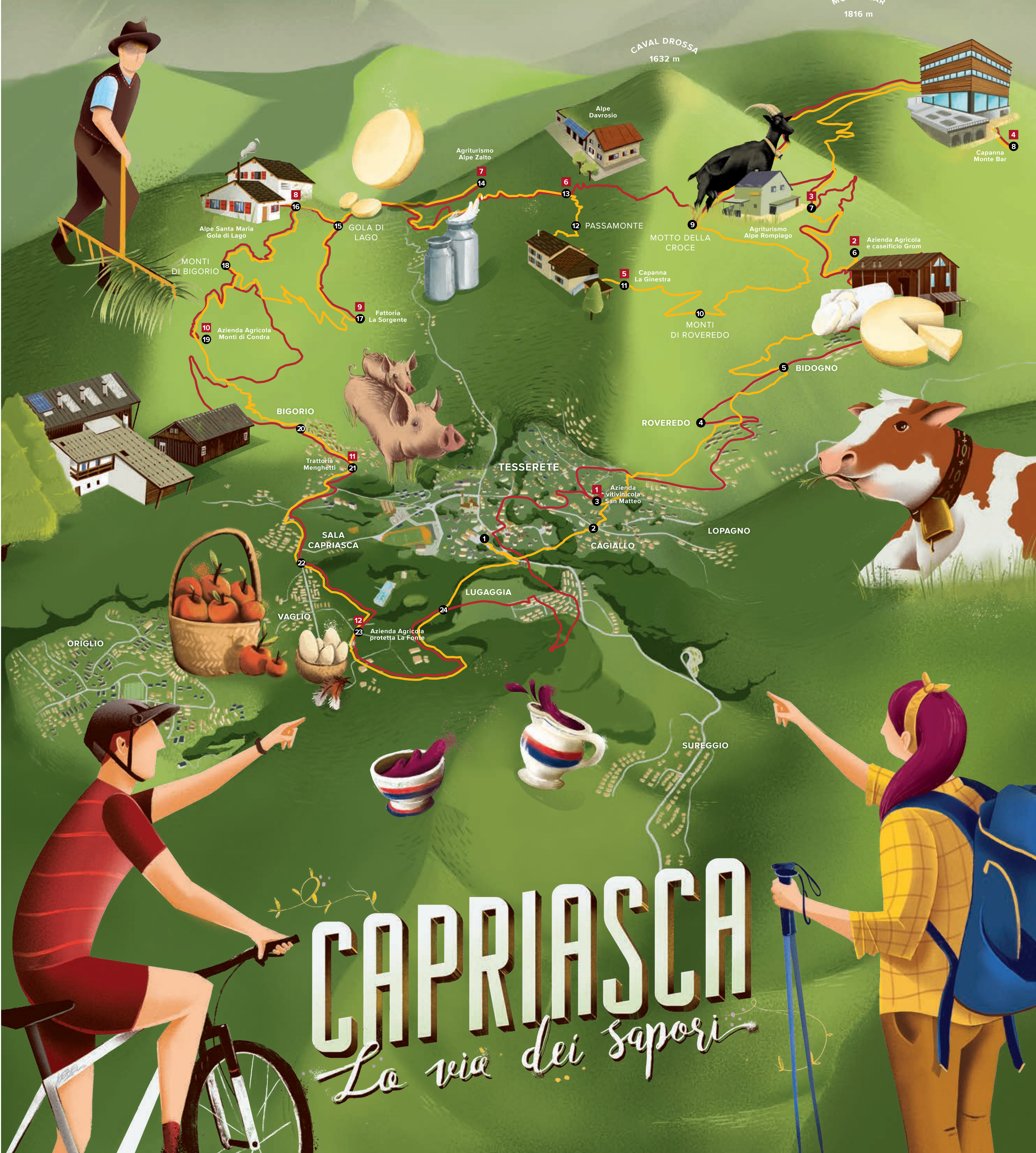


THE CAPRIASCA PATH OF FLAVOURS PROJECT

The Capriasca Culture, Events, Sport and Tourism Department, with the support of the Lugano Tourist Board, has developed hiking and cycling routes to enhance and network the various mountain pastures and huts in the region. "La via dei sapori" is a journey to discover the natural treasure and flavours of the Capriasca area. Various routes lead to alpine pastures and huts, where you can taste cheese, salami and other local produce, but also discover all the secrets of their production and the animals that contribute to it. For those who wish to stay among these heights, there are also numerous establishments in the area offering accommodation.

Die Abteilung für Kultur, Events, Sport und Tourismus der Gemeinde Capriasca hat mit Unterstützung des Fremdenverkehrsamtes von Lugano Ausflugsrouten und Strecken für Velo-Liebhaber entwickelt, um die verschiedenen Almen und Hütten der Region zu erschliessen und zu vernetzen. «Die Route der Aromen» ist eine Entdeckungsreise zu den Naturschätzen und Aromen der Region Capriasca. Verschiedene Routen führen zu Almen und Hütten, wo Sie Käse, Salami und andere Produkte aus der unmittelbaren Umgebung verkosten können und in die Geheimnisse ihrer Herstellung eintauchen sowie die Tiere, die dazu beitragen, hautnah erleben. Wenn Sie in dieser luftigen Höhe übernachten möchten, finden Sie in den zahlreichen Beherbergungsbetrieben der Umgebung Unterkunft.

visitcapriasca.ch



AZIENDA VITIVINICOLA SAN MATTEO

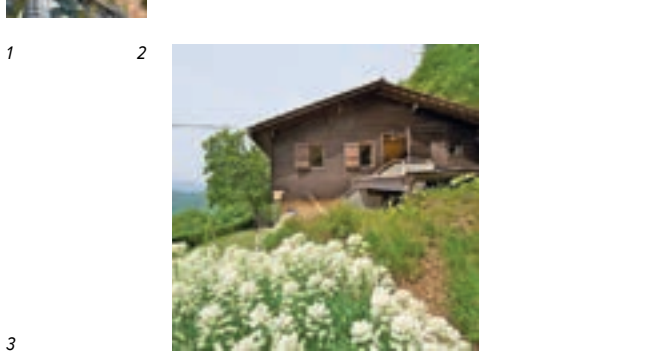
The San Matteo winery is a family-run business, producing Merlot, Carmignolr and Chardonnay. By appointment: visits and wine tastings accompanied by local products. Direct sale. Possibility of accommodation in the Ca San Matteo B&B.

Das Weingut San Matteo ist ein Familienbetrieb und erzeugt Wein aus den Rebsorten Merlot, Carmignolr und Chardonnay. Nach Vereinbarung sind Besichtigungen und Weinverkostungen mit lokalen Produkten möglich. Direktverkauf. Möglichkeit der Unterkunft im B&B Ca San Matteo.

🇮🇹, 🇩🇪, 🇬🇧, 🇫🇷
🕒 All year round
🕒 08:00 – 18:00 upon appointment
📍 Strada Muralla 6, 6955 Caviglioglio
Clarissa Orsi

📞 +41 91 930 00 83
✉ info@casanmatteo.ch
🔍 casanmatteo.ch

1 Pausa prima della discesa in MTB
2 Capanna la Ginestra
3 Vista sulla valle



🇮🇹, 🇩🇪, 🇬🇧, 🇫🇷
🕒 01.04 – 30.10
🕒 Mo – Su (guarded open)
Mo – Tu (unguarded, keys are to be collected from Lugano Region Tourist Office in Tesserete or Ristorante Stazione in Tesserete)

📍 Monti di Roveredo
📍 Daniele e Nicole Bernasconi
📍 +41 78 864 39 02
📍 cliffroverde46@gmail.com
🔍 omicidellanatura-lugano.ch

ALPE SANTA MARIA GOLA DI LAGO

Alpe Santa Maria, in the Gola di Lago area, raises cows, goats and suckling pigs for cheese and charcuterie production. From June to September, direct sale of alpine cheese, soft cheeses, formaggi, formagella, zincarlin, ricotta, butter and charcuterie. Possibility of tasting the typical cuisine.

L'Alpage Santa Maria, situé à proximité de Gola di Lago, élève des vaches, chèvres, cochons de lait pour la production de fromages et de charcuterie. De juin à septembre, vente directe de fromage d'alpage, fromage frais, formagella, di biscion, zincarlin, ricotta, beurre et charcuterie. Possibilité de déguster la cuisine régionale.

🇮🇹
🕒 April – October
🕒 08:00 – 20:00
📍 Poltrizzato di Camignolo
Daniele Corti

📞 +41 91 943 19 89
📞 +41 79 207 11 53
✉ fattoria.sorgente@gmail.com



1 Succo di mele
2,3 Campi presso l'Azienda Agricola la Fonte
4 Sala Capriasca



🇮🇹
🕒 All year round
Mo – Fr 08:00 – 16:00
📍 Al Camp de Alton 3, 6947 Voglio
Remo Tettamonti (responsabile), Matteo Innocenti (direttore)



1 Azienda vitivinicola San Matteo
2 Sarone e compagnia di Caviglioglio
3 Grappoli d'uva americana



🇮🇹, 🇩🇪, 🇬🇧, 🇫🇷
🕒 All year round
08:00 – 18:00
📍 Via Strada di Bort 16, 6958 Biogno
Luca Ferracin

CAPANNA LA GINESTRA

Situated on the Roveredo mountains, in the Lusciana area, Capanna Ginestra enjoys a view of the Mountains of Tamaro, Gradiccioli, Lema and the Vedeggio valley. The hut can only be reached on foot, along easy paths full of broom, and offers refreshments and accommodation in a shared room.

Die Ginestra-Hütte liegt auf den Roveredo-Bergen, im Gebiet von Lusciana, und bietet einen Blick auf die Berge Tamaro, Gradiccioli, Lema und auf das Vedeggio-Tal. Erreichbar nur zu Fuss, auf bequemen, mit Ginster bestandenen Wegen, bietet die Hütte Erholung und Übernachtung in einem Gemeinschaftsraum.

🇮🇹, 🇩🇪, 🇬🇧, 🇫🇷
🕒 01.04 – 30.10
🕒 Mo – Su (guarded open)
Mo – Tu (unguarded, keys are to be collected from Lugano Region Tourist Office in Tesserete or Ristorante Stazione in Tesserete)

📍 Monti di Roveredo
📍 Daniele e Nicole Bernasconi
📍 +41 78 864 39 02
📍 cliffroverde46@gmail.com
🔍 omicidellanatura-lugano.ch



1 Daniele Corti, casaro
2 Masalini presso la fattoria Sorgente
3 Alpe Santa Maria
4 Stalla moderna della Fattoria Sorgente



🇮🇹
🕒 April – October
08:00 – 20:00
📍 Poltrizzato di Camignolo
Daniele Corti

📞 +41 91 943 19 89
📞 +41 79 207 11 53
✉ fattoria.sorgente@gmail.com

AZIENDA AGRICOLA PROTETTA LA FONTE

The protected farm La Fonte offers support to disabled people and is active in fruit and vegetable growing, breeding (rabbits), food processing workshop – especially jams, sauces and syrups. Direct sale of fruit, vegetables and food products.

Die Azienda Agricola Protetta La Fonte bietet Unterstützung für Menschen mit Behinderung und betreibt Obst- und Gemüseanbau sowie eine Aufzucht von Kaninchen, und eine eigene Verarbeitung der Produkte – insbesondere Marmeladen, Saucen und Sirup. Direktverkauf von Obst, Gemüse und anderen Lebensmitteln.

🇮🇹
🕒 All year round
Mo – Fr 08:00 – 16:00
📍 Al Camp de Alton 3, 6947 Voglio
Remo Tettamonti (responsabile), Matteo Innocenti (direttore)

AZIENDA AGRICOLA E CASEIFICIO GROM

Run with a passion for animals and the land, the Grom farm is one of the first organic farms in Ticino – the animals eat fodder “from the pastures of the parish” and grass. Production of cheese, charcuterie and eggs. Tasting and direct sale all year round.

Der mit Leidenschaft für die Tiere und die Region geführte Hof Grom gehört zu den ersten Bio-betrieben im Tessin – die Tiere erhalten ihr Futter und feine Kräuter direkt «von den Weiden der Gemeinde». Molkeerprodukte und Wurstwaren sowie Eier. Ganzjährig Verkostung und Direktverkauf.

🇮🇹, 🇩🇪, 🇬🇧, 🇫🇷
🕒 All year round
08:00 – 18:00
📍 Via Strada di Bort 16, 6958 Biogno
Luca Ferracin

📞 +41 79 604 82 10
✉ caseificio.grom@gmail.com



1 Alpe Davrosio
2 Cavalli all'Alpe Davrosio
3 Amerigo Galli, casaro
4 Azienda agricola

🇮🇹
🕒 May – September
📍 Gola di Lago
Galli Amerigo

FATTORIA LA SORGENTE

The La Sorgente farm in the Gola di Lago area raises cows, goats and suckling pigs for dairy and charcuterie production. From late spring to late summer, the activity moves to Alpe Santa Maria. Direct sale of dairy and charcuterie products.

Der Landwirtschaftsbetrieb La Sorgente, im Gebiet von Gola di Lago, züchtet Kühe, Ziegen und Spanferkel für die Erzeugung von Milchprodukten und Wurstwaren. Vom späten Frühjahr bis zum Spätsommer verlagern sich die Aktivitäten auf die Alpe Santa Maria. Direkter Verkauf von Molkeerprodukten und Wurstwaren.

🇮🇹
🕒 October – April
Tu – Fr 14:00 – 16:00
Sa – Su 10:00 – 16:30
📍 Via Gola di Lago 189, Capriasca
Daniele Corti



1 Chiesa di Biadagno
2 Vista dal Monte Bar sulla regione di Lugano
3 Retez dopo la discesa da Gola di Lago
4 Visite sul Monte Biogno



🇮🇹
🕒 All year round
08:00 – 18:00
📍 Via Strada di Bort 16, 6958 Biogno
Luca Ferracin



🇮🇹, 🇩🇪, 🇬🇧, 🇫🇷
🕒 All year round
08:00 – 18:00
📍 Via Strada di Bort 16, 6958 Biogno
Luca Ferracin

ALPE DAVROSIO

Situated on the slopes of the “Crosron”, just above Gola di Lago, Alpe Davrosio offers a splendid balcony over the Capriasca and Lugano region. In addition to rearing cows and goats, there is a cheese production facility with direct sales from June to September.

An den Hängen des «Crosron», etwas oberhalb von Gola di Lago gelegen, bietet die Alpe Davrosio einen herrlichen Blick über die Region Capriasca und Lugano. Neben der Zucht von Kühen und Ziegen gibt es eine Käseproduktion mit Direktverkauf von Juni bis September.

🇮🇹
🕒 May – September
📍 Gola di Lago
Galli Amerigo

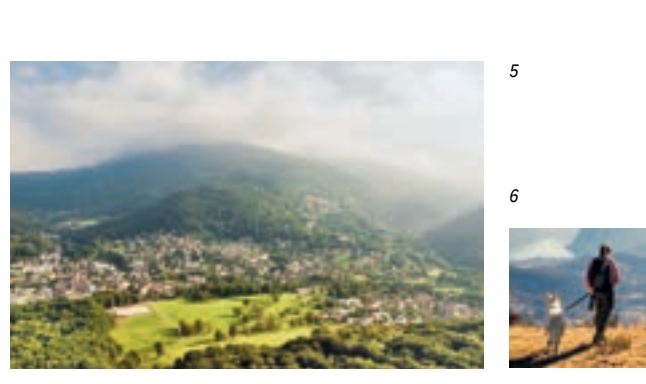
📞 +41 79 271 26 89
📞 +41 79 638 49 48
✉ alpedavrosio@hotmail.com



1 Azienda Agricola Monti di Condra
2 Macco in fattoria
3 Mezzo agricolo
4 Famiglia Mercali



🇮🇹
🕒 All year round
08:00 – 12:00 / 13:00 – 18:00
📍 Via Condra 2, 6954 Sala Capriasca
Stefano Mercali



🇮🇹
🕒 All year round
08:00 – 18:00
📍 Via Strada di Bort 16, 6958 Biogno
Luca Ferracin

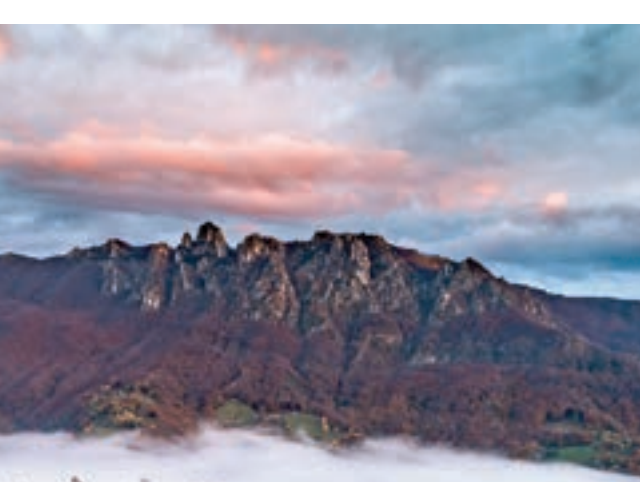
AGRITURISMO ALPE ROMPIAGO

At Alpe Rompiago, among animals and typical alpine scents, the activity is based on milk production and processing, with direct sale of dairy products, charcuterie, meat and jams. Possibility of tasting local cuisine and staying overnight in a shared room.

Auf der Alpe Rompiago, umgeben von den typischen Tieren und Alpendüften, dreht sich alles um die Produktion und Verarbeitung von Milch, einschliesslich Direktverkauf von Milchprodukten, Wurstwaren, Fleisch, Marmeladen. Hier können Sie auch die Köstlichkeiten der lokalen Küche probieren und in einem Gemeinschaftsraum übernachten.

🇮🇹, 🇩🇪, 🇬🇧, 🇫🇷
🕒 All year round
06:00 – 23:00
📍 Maurizio Minorelli

📞 +41 91 943 48 49
📞 +41 79 476 23 75



🇮🇹, 🇩🇪, 🇬🇧, 🇫🇷
🕒 June – August
📍 Gola di Lago
Katya Marzaro

📞 +41 76 563 48 09 (Katya)
📞 +41 76 683 95 53 (Kevin)
✉ katya4646@gmail.com
✉ kevin.galli@gmail.com
🔍 facebook.com/AlpeZalto

🇮🇹, 🇩🇪, 🇬🇧, 🇫🇷
🕒 June – August
📍 Gola di Lago
Katya Marzaro

Cattle and sheep are bred on the Monti di Condra farm for the production of cheese and meat. There are also cows and sheep, which move to the alpine pastures during the summer. Direct sale of cheese and beef and mutton.

Auf dem Bauernhof Monti di Condra werden Rinder und Schafe für die Produktion von Käse und Fleisch gezüchtet. Hier gibt es Kühe und Schafe, die für den Sommer auf die Alm getrieben werden. Direktverkauf von Käse sowie Rind- und Schaffleisch.

🇮🇹
🕒 All year round
08:00 – 12:00 / 13:00 – 18:00
📍 Via Condra 2, 6954 Sala Capriasca
Stefano Mercali

📞 +41 79 271 26 89
📞 +41 79 638 49 48
✉ alpedavrosio@hotmail.com

🇮🇹
🕒 All year round
08:00 – 12:00 / 13:00 – 18:00
📍 Via Condra 2, 6954 Sala Capriasca
Stefano Mercali

🇮🇹
🕒 All year round
08:00 – 12:00 / 13:00 – 18:00
📍 Via Condra 2, 6954 Sala Capriasca
Stefano Mercali

🇮🇹
🕒 All year round
08:00 – 12:00 / 13:00 – 18:00
📍 Via Condra 2, 6954 Sala Capriasca
Stefano Mercali

We promote the co-existence of different users on the trails, so please use due care and attention. Furthermore, in order to avoid arousing defensive behaviour in sheepdogs, we ask you to keep your dog on a leash and not to leave the official hiking network.

Uns liegt ein gutes Miteinander der verschiedenen Nutzer der Wege sehr am Herzen. Daher bitten wir Sie, die nötige Vorsicht und Umsicht walten zu lassen. Um kein Abwehrverhalten bei Hütehunden zu provozieren, führen Sie Ihren Hund bitte an der Leine und verlassen Sie nicht die offiziellen Wanderwege.

🇮🇹
🕒 All year round
08:00 – 12:00 / 13:00 – 18:00
📍 Via Condra 2, 6954 Sala Capriasca
Stefano Mercali



🇮🇹, 🇩🇪, 🇬🇧, 🇫🇷
🕒 All year round
08:00 – 18:00
📍 Via Strada di Bort 16, 6958 Biogno
Luca Ferracin

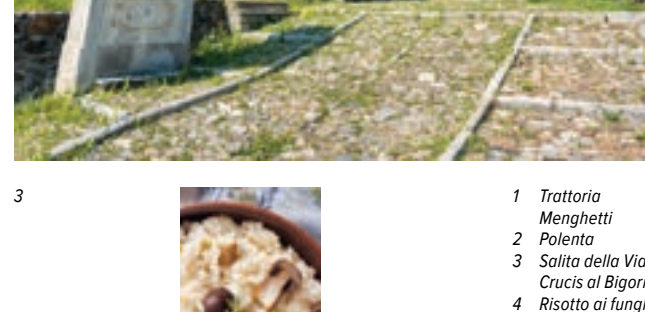
AGRITURISMO ALPE ZALTO

The Alpe Zalto farm, on the road to Gola di Lago, è un alpeggio basato sulla produzione di latte. Vendita diretta di formaggi e formaggi di mucca e di capra. Servizio di ristorazione e possibilità di pernottamento provando l'esperienza di dormire sulla paglia.

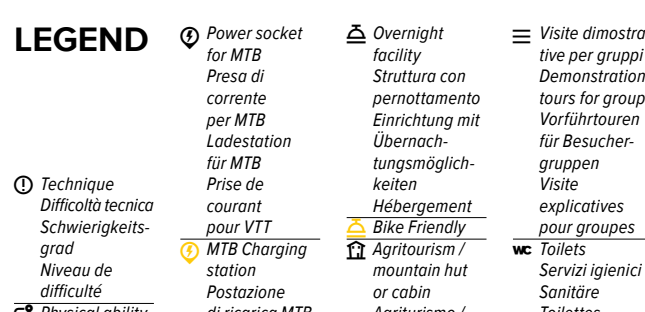
Der Bauernhof Alpe Zalto, auf dem Weg nach Gola di Lago, ist ein alp auf Milchwirtschaft spezialisierter Almbetrieb. Direktverkauf von Kuh- und Ziegenkäse. Gastronomie und Möglichkeit der Übernachtung, wenn Sie Erfahrung mit Schlafen auf Stroh haben.

🇮🇹, 🇩🇪, 🇬🇧, 🇫🇷
🕒 June – August
📍 Gola di Lago
Katya Marzaro

📞 +41 76 563 48 09 (Katya)
📞 +41 76 683 95 53 (Kevin)
✉ katya4646@gmail.com
✉ kevin.galli@gmail.com
🔍 facebook.com/AlpeZalto



1 Trattoria Menghetti
2 Pizzeria della Via Crucis al Biogno
3 Ristretto al funghi



🇮🇹, 🇩🇪, 🇬🇧, 🇫🇷
🕒 All year round, previous reservation
Mo – We, Sa 11:00 – 22:00
Th closed
Su 10:00 – 22:00

📞 +41 91 943 24 01
📞 +41 79 455 05 84

🇮🇹
🕒 All year round, previous reservation
Mo – We, Sa 11:00 – 22:00
Th closed
Su 10:00 – 22:00

📞 +41 91 943 24 01
📞 +41 79 455 05 84

🇮🇹
🕒 All year round, previous reservation
Mo – We, Sa 11:00 – 22:00
Th closed
Su 10:00 – 22:00

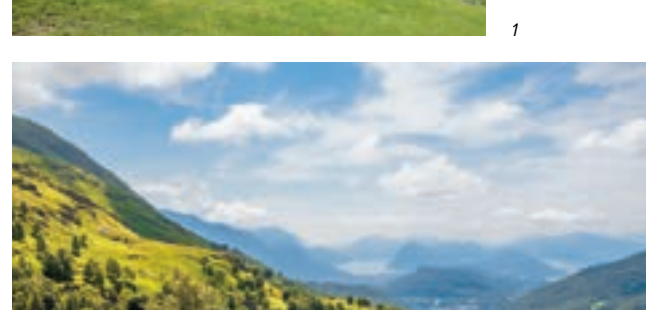
CAPANNA MONTE BAR

The Monte Bar hut overlooks one of the most beautiful natural panoramic terraces, with a view as far as the Monte Rosa massif, the chain of Bernese Alps and the Finsteraarhorn. Cuisine with typical Ticino dishes and alpine specialities. Overnight stay possible.

Die Hütte am Monte Bar befindet sich auf einer der schönsten natürlichen Aussichtsterrassen, mit Blick bis zum Monte-Rosa-Massiv, den Berner Alpen und dem Finsteraarhorn. Küche mit typischen Tessiner Gerichten und Alm-Spezialitäten. Möglichkeit der Übernachtung.

🇮🇹, 🇩🇪, 🇬🇧, 🇫🇷, 🇪🇸
🕒 May – October / Mo – Su
November – April / Fr – Do
08:00 – 22:00

📞 +41 91 966 33 22
✉ montebare@casticino.ch
🔍 capannamontebare.casticino.ch



1 Agriturismo Alpe Zalto
2 Capre all'Alpe
3 Vista su Lugano
4 Mucche al pascolo

🇮🇹
🕒 All year round, previous reservation
Mo – We, Sa 11:00 – 22:00
Th closed
Su 10:00 – 22:00

🇮🇹
🕒 All year round, previous reservation
Mo – We, Sa 11:00 – 22:00
Th closed
Su 10:00 – 22:00

🇮🇹
🕒 All year round, previous reservation
Mo – We, Sa 11:00 – 22:00
Th closed
Su 10:00 – 22:00

In the heart of Biogno, the Trattoria Menghetti offers traditional home cooking using local products. A triumph of flavours accompanied by red wines produced in their own vineyards below the Biogno Convent.

Im Herzen der Ortschaft Biogno bietet die Trattoria Menghetti traditionelle Hausmannskost aus lokalen Produkten. Ein Feuerwerk von Aromen, begleitet von den Rotweinen aus eigenen Weinbergen unterhalb des Klosters Biogno.

🇮🇹, 🇩🇪, 🇬🇧, 🇫🇷
🕒 All year round, previous reservation
Mo – We, Sa 11:00 – 22:00
Th closed
Su 10:00 – 22:00

🇮🇹
🕒 All year round, previous reservation
Mo – We, Sa 11:00 – 22:00
Th closed
Su 10:00 – 22:00

🇮🇹
🕒 All year round, previous reservation
Mo – We, Sa 11:00 – 22:00
Th closed
Su 10:00 – 22:00

🇮🇹
🕒 All year round, previous reservation
Mo – We, Sa 11:00 – 22:00
Th closed
Su 10:00 – 22:00

🇮🇹
🕒 All year round, previous reservation
Mo – We, Sa 11:00 – 22:00
Th closed
Su 10:00 – 22:00

🇮🇹
🕒 All year round, previous reservation
Mo – We, Sa 11:00 – 22:00
Th closed
Su 10:00 – 22:00

🇮🇹
🕒 All year round, previous reservation
Mo – We, Sa 11:00 – 22:00
Th closed
Su 10:00 – 22:00

🇮🇹
🕒 All year round, previous reservation
Mo – We, Sa 11:00 – 22:00
Th closed
Su 10:00 – 22:00

🇮🇹
🕒 All year round, previous reservation
Mo – We, Sa 11:00 – 22:00
Th closed
Su 10:00 – 22:00

🇮🇹
🕒 All year round, previous reservation
Mo – We, Sa 11:00 – 22:00
Th closed
Su 10:00 – 22:00

🇮🇹
🕒 All year round, previous reservation
Mo – We, Sa 11:00 – 22:00
Th closed
Su 10:00 – 22:00

🇮🇹
🕒 All year round, previous reservation
Mo – We, Sa 11:00 – 22:00
Th closed
Su 10:00 – 22:00

🇮🇹
🕒 All year round, previous reservation
Mo – We, Sa 11:00 – 22:00
Th closed
Su 10:00 – 22:00

🇮🇹
🕒 All year round, previous reservation
Mo – We, Sa 11:00 – 22:00
Th closed
Su 10:00 – 22:00

🇮🇹
🕒 All year round, previous reservation
Mo – We, Sa 11:00 – 22:00
Th closed
Su 10:00 – 22:00

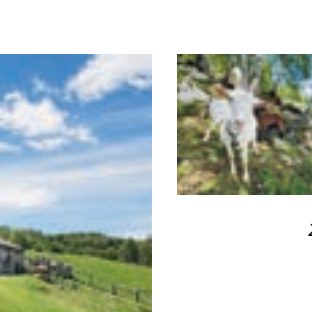
CAPANNA MONTE BAR

The Monte Bar hut overlooks one of the most beautiful natural panoramic terraces, with a view as far as the Monte Rosa massif, the chain of Bernese Alps and the Finsteraarhorn. Cuisine with typical Ticino dishes and alpine specialities. Overnight stay possible.

Die Hütte am Monte Bar befindet sich auf einer der schönsten natürlichen Aussichtsterrassen, mit Blick bis zum Monte-Rosa-Massiv, den Berner Alpen und dem Finsteraarhorn. Küche mit typischen Tessiner Gerichten und Alm-Spezialitäten. Möglichkeit der Übernachtung.

🇮🇹, 🇩🇪, 🇬🇧, 🇫🇷, 🇪🇸
🕒 May – October / Mo – Su
November – April / Fr – Do
08:00 – 22:00

📞 +41 91 966 33 22
✉ montebare@casticino.ch
🔍 capannamontebare.casticino.ch



1 Agriturismo Alpe Zalto
2 Capre all'Alpe
3 Vista su Lugano
4 Mucche al pascolo

🇮🇹
🕒 All year round, previous reservation
Mo – We, Sa 11:00 – 22:00
Th closed
Su 10:00 – 22:00

🇮🇹
🕒 All year round, previous reservation
Mo – We, Sa 11:00 – 22:00
Th closed
Su 10:00 – 22:00

🇮🇹
🕒 All year round, previous reservation
Mo – We, Sa 11:00 – 22:00
Th closed
Su 10:00 – 22:00