



# festival del risotto

**Rassegna gastronomica**

“Caccia al risotto”

in 31 ristoranti ticinesi

**30 agosto - 15 settembre 2019**

.....  
Piazza Grande - Locarno

Venerdì 30 agosto – Ore 19:00

**6° Campionato ticinese del risotto**

con **16 CHEF** che cucineranno dal vivo



.....  
Sabato 31 agosto – Ore 19:00

**6° Campionato ticinese del risotto**

con **6 GRUPPI** di carnevale,

associazioni, ecc.

che cucineranno dal vivo





# La ricetta vincente

per la gastronomia  
e il commercio al dettaglio



**TRANS**GOURMET  
**PRODEGA**

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

# Festival del risotto

Il 30 e 31 Agosto 2019 GastroLagoMaggiore e Valli, in collaborazione con Ticino a Tavola, organizzerà a Locarno "Il Festival del risotto". La manifestazione prevede:



- ❖ **Venerdì 30 Agosto** 19.00 - 22.00 ➤ Una serata culinaria in Piazza Grande denominata "6° Campionato ticinese del risotto per chef"; chef locali e ospiti cucineranno risotti che i buongustai potranno assaporare, partecipando all'estrazione di ricchi premi. Musica, animazioni e wine-bar. Con il patrocinio del Club Prosper Montagné / Accademia Svizzera dei Gastronomi.
- ❖ **Sabato 31 agosto** 19.00 - 22.00 ➤ "6° Campionato ticinese del risotto" con gruppi di carnevale, associazioni, ecc.. Musica, animazioni e wine-bar.
- ❖ **30 agosto-15 settembre** ➤ Rassegna gastronomica denominata "Caccia al risotto" in 31 ristoranti ticinesi.

## Risotto festival

Am 30. und 31. August 2019 organisiert GastroLagoMaggiore und Täler mit Hilfe von Ticino a Tavola das „Festival del risotto“ in Locarno. Die Veranstaltung beinhaltet:



- ❖ **Freitag 30. August** 19.00 - 22.00 ➤ Ein kulinarischer Abend auf der Piazza Grande "6° Tessiner Risotto Meisterschaft" genannt; einheimische und geladene Chefköche kochen Risotti, welche die Feinschmecker kosten können, während sie an der Auslosung von tollen Preisen teilnehmen. Musik und Animation. Unter der Schirmherrschaft des Club Prosper Montagné / Académie Suisse des Gastronomes.
- ❖ **Sonntag 31. August** 19.00 - 22.00 ➤ "6. Tessiner Grand Prix Risotto" mit Carnevalsgruppen, Vereine, usw. Musik und Animation.
- ❖ **30. August -15. September** ➤ Gastronomisches Festival "Caccia al risotto", in 31 Tessiner Restaurants.

Info: [www.ticinoatavola.ch](http://www.ticinoatavola.ch)

# Festival du risotto

Les 30 et 31 Août 2019 GastroLagoMaggiore e Valli, en collaboration avec Ticino a Tavola, organisera à Locarno le "Festival du risotto". L'événement prévoit:

- ❖ **Vendredi 30 Août** 19.00 - 22.00 ➤ Une soirée culinaire à Piazza Grande appelée "6° Championnat tessinoise du risotto"; des chefs locaux et des invités cuisineront des risotto que les amateurs de bonne cuisine pourront goûter, tout en participant à l'extraction de nombreux prix. Musique et animation. Sous le patronage du Club Prosper Montagné / Académie Suisse des Gastronomes.
- ❖ **Samedi 31 Août** 19.00 - 22.00 ➤ "6° Grand Prix tessinois du risotto" avec des groupes de carnaval, des associations, etc. Musique et animations.
- ❖ **30 Août - 15 Septembre** ➤ Festival gastronomique de la "Chasse au risotto" dans 31 restaurants du Tessin.



# Risotto festival

On 30<sup>th</sup> and 31<sup>st</sup> of August 2019, GastroLagoMaggiore and Valli, in collaboration with Ticino a Tavola, will organize a "Risotto Festival" in Locarno. The event includes:

- ❖ **Friday, 30<sup>th</sup> August** 19.00 - 22.00 ➤ A culinary evening in Piazza Grande called "6<sup>th</sup> Ticino championship of risotto"; local chefs and guests will cook risotto that gourmets can taste, participating in a lucky draw with rich prizes. Music and entertainment. Under the auspices of the Club Prosper Montagné / Académie Suisse des Gastronomes.
- ❖ **Saturday, 31<sup>st</sup> August** 19.00 - 22.00 ➤ "6<sup>th</sup> Ticino Grand Prix of risotto" with carnival groups, associations, etc. Music and entertainment.
- ❖ **30<sup>th</sup> August - 15<sup>th</sup> September** ➤ Gastronomic Festival called "Risotto Hunt" in 31 restaurants of Ticino.



# I 31 ristoranti della “Caccia al risotto”



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

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

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

**GB** - For more information about opening and closing hours please call the restaurants.

## **IMPRESSUM**

Coordinatore editoriale: Alessandro Pesce

Organizzazione rassegna: Tosca Serena e Alessandro Pesce

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

**GASTRO**  **LAGOMAGGIORE E VALLI**

## AIROLO

### ➤ **Caseificio Dimostrativo del Gottardo**

T. 091 869 11 80

ristorante@cdga.ch



- ❖ Risotto al formaggio rustico del Gottardo
- ❖ Risotto ai funghi porcini e mirtilli
- ❖ Risotto alla barbabietola e formaggio cremoso

## BALERNA

### ➤ **Crotto dei Tigli**

T. 091 683 30 81

crottodeitigli@bluewin.ch



- ❖ Risotto Carnaroli Azienda Agricola Vanotti ai mirtilli, timo selvatico mantecato allo Zincarlin della Valle di Muggio
- ❖ Risotto Carnaroli Azienda Agricola Vanotti alla finanziaria (ventrigli e fegatini di pollo)

## BALERNA

### ➤ **Grotto Sant'Antonio**

T. 091 683 07 08

ami\_s89@hotmail.com



- ❖ Risotto giallo con funghi porcini freschi
- ❖ Risotto con luganighetta nostrana e radicchio



Città  
di Locarno

**Sandro**  
**VANINI**  
*Delizie da vivere*

## BELLINZONA

### ➤ Hotel Ristorante Internazionale

T. 091 825 43 33

info@hotel-internazionale.ch



- ❖ Risotto Loto al Merlot con luganighetta e croccante al Parmigiano
- ❖ Risotto Loto allo zafferano con zucchine e cozze

## BELLINZONA

### ➤ Hotel Unione

T. 091 825 55 77

info@hotelunione.ch



- ❖ Risotto Carnaroli al verde con mostarda di Cremona
- ❖ Risotto Carnaroli al Fendant Chantepleur con scampi e capesante
- ❖ Risotto Carnaroli ai funghi porcini trifolati

## CASTEL SAN PIETRO

### ➤ Osteria Cuntitt

T. 091 630 07 07

info@osteriacuntitt.ch



- ❖ Risotto con crema di basilico, scorza di lime e code di gamberi argentini
- ❖ Risotto con spinaci novelli, mirtilli di montagna e formaggino della Valle di Muggio

# GASTROLAGOMAGGIORE E VALLI



Scopri  
le nostre ricette  
su [rapelli.ch](http://rapelli.ch) |  



Condividere  
il buono della vita

## CASTEL SAN PIETRO

### ➤ Grotto Loverciano

T. 091 646 16 08

info@grottoloverciano.ch



- ❖ Risotto Modenese all'aceto balsamico con scaglie di Parmigiano Reggiano
- ❖ Risotto al rosmarino mantecato con formaggio della Valle di Muggio
- ❖ Risotto al Gorgonzola con scaglie di cioccolato fondente
- ❖ Risotto al basilico con concassé di pomodoro fresco

## CEVIO

### ➤ Osteria & Pizzeria Castello

T. 091 754 11 65

castellocevio@bluewin.ch



- ❖ Risotto bagnato con "La Magia" (uva bianca, methode champenoise, Bignasco)
- ❖ Risotto al Merlot rosso del Ticino con luganighetta nostrana
- ❖ Risotto allo zafferano con ossobuco di vitello
- ❖ Risotto ai funghi porcini

## CHIASO

### ➤ Ristorante Indipendenza

T. 091 683 04 04

mariajose60@bluewin.ch



- ❖ Risotto con porri gamberoni e arance
- ❖ Risotto "del Birraio" con luganighetta ticinese, sfumato alla birra nostrana
- ❖ Risotto con funghi pancetta e melanzane
- ❖ Risotto con taleggio, piselli e pancetta croccante

More shapes, more fun!



15 YEARS  
TIPACK SUGAR SA

WHITE SUGAR

Via Campagna 34 - CH-6982 Agno - Serocca  
Tel. +41 (0)91 930 67 57 - Fax +41 (0)91 930 67 59  
info@tipack.ch - www.tipack.ch

## OSPITE - CAMA (GR)

### ➤ Ristorante La Veranda

T. 091 830 12 10

ristoranteveranda8@gmail.com

- ❖ Risotto al Radicchio Trevisano e fonduta al formaggio di Bregaglia
- ❖ Risotto alla Ratatouille



## CASTIONE

### ➤ Ristorante Tenza

T. 091 829 13 91

daniel.hecquet@bluewin.ch

- ❖ Risotto alla birra e fontina
- ❖ Risotto alla pancetta e finocchi
- ❖ Risotto ai piselli con filetto di branzino alla griglia
- ❖ Risotto al latte di cocco con code di gamberoni fritti al curry



## CONTRA

### ➤ Osteria Ferriroli

T. 091 745 11 14  
info@ferriroli.ch

- ❖ Risotto al rosmarino e foie gras
- ❖ Risotto ai mirtilli
- ❖ Risotto alle pesche e Sauternes
- ❖ Risotto ai fichi e gorgonzola



## GIORNICO

### ➤ Grotto Pergola

T. 091 864 14 22  
grottopergola@bluewin.ch

- ❖ Risotto ai mirtilli con ossobuco e pepe della Vallemaggia
- ❖ Risotto al Merlot con uva e costolette di agnello al timo al limone



## GIUBIASCO

### ➤ Hotel & Ristorante La Tureta

T. 091 857 40 40  
hotel@latureta.ch

- ❖ Risotto al pesto di basilico, burrata e pomodori confit
- ❖ Risotto al pecorino, tentacoli di polipo alla piastra e la sua maionese



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

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



# Grotto Loverciano



Via ai Grotti, 6874 Castel San Pietro

☎ 091 646 16 08 - [www.grottoloverciano.ch](http://www.grottoloverciano.ch)

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



al **Serpiano**  
RISTORANTE

APERTO TUTTI I GIORNI  
CUCINA LOCALE  
TERRAZZA VISTA LAGO

+41 (0) 91 986 20 00  
[info@serpiano.ch](mailto:info@serpiano.ch)  
[serpiano.ch](http://serpiano.ch)

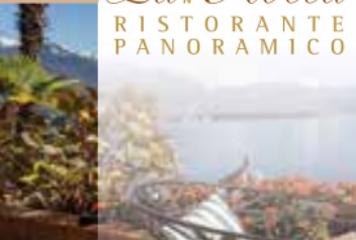


  
**La Rocca**  
RISTORANTE  
PANORAMICO

Ristorante Panoramico  
Via Ronco 61  
6613 Porto Ronco | Ascona  
Tel. 091 785 11 40

[www.ristorantepanoramico.ch](http://www.ristorantepanoramico.ch)  
[info@ristorantepanoramico.ch](mailto:info@ristorantepanoramico.ch)

... al Boutique-Hotel La Rocca\*\*\*\*



Il migliore risotto del Ticino in 15 prelibate varianti e la splendida vista sulle isole, solo da noi!

## GORDEVIO

### ➤ **Ristorante Unione**

T. 091 753 25 98

ristoranteunione@bluewin.ch



- ❖ Risotto ai gamberoni
- ❖ Risotto alle castagne
- ❖ Risotto al blu di capra

## INTRAGNA

### ➤ **Hotel Ristorante Stazione**

T. 091 796 12 12

da.agnese@bluewin.ch



- ❖ Risotto al limone con lucioperca
- ❖ Risotto con luganighetta di Intragna

## LOCARNO

### ➤ **Hotel Ristorante America**

T. 091 751 76 35

info@hotelamerica.ch



- ❖ Risotto ticinese al Merlot rosso e zafferano
- ❖ Risotto ai funghi porcini
- ❖ Risotto al fragolino e mirtilli con crema al Parmigiano e zafferano

## LOCARNO

### ➤ **Ristorante Svizzero**

T. 091 751 28 74

[ristsvizzero@bluewin.ch](mailto:ristsvizzero@bluewin.ch)



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

## LOCARNO

### ➤ **Gran Caffè Verbano**

T. 091 752 00 15

[info@bar-verbano.ch](mailto:info@bar-verbano.ch)



- ❖ Green, il verde nelle sue consistenze e sfumature
- ❖ Come d'autunno sugli alberi le foglie

## LUGANO

### ➤ **Buffet della Stazione**

T. 091 911 34 24

[buffetdellastazione@ticino.com](mailto:buffetdellastazione@ticino.com)



- ❖ Risotto al porcino con scaglie di Parmigiano Reggiano
- ❖ Risotto Loto Terreni alla Maggia al Merlot del Ticino e formaggio Gottardo



Città  
di Locarno

**Sandro**  
**VANINI**  
*Delizie da vivere*

## LUGANO

### ➤ **Ristorante Mary**

T. 091 923 38 06

[mary@gsisuisse.ch](mailto:mary@gsisuisse.ch)



- ❖ Risotto allo scampo tartufato del Monte Generoso
- ❖ Risotto alla formaggella e polvere di guanciaie
- ❖ Risotto al rosmarino e riduzione di Merlot

## LUGANO

### ➤ **Osteria Calprino Ghiotti Club**

T. 079 554 19 38

[conti.ghiotticlub@gmail.com](mailto:conti.ghiotticlub@gmail.com)



- ❖ Risotto al Parmigiano con petti di quaglia
- ❖ Risotto al pesto con scamorza affumicata

## LUGANO

### ➤ **Ristorante Capo San Martino**

T. 091 994 15 31

[info@bordognaweb.com](mailto:info@bordognaweb.com)



- ❖ Risotto Salera allo Champagne
- ❖ Risotto Salera ai frutti di mare
- ❖ Risotto Salera al baccalà mantecato, con riduzione di olive taggiasche e chips di melanzane
- ❖ Risotto Salera al lime e pepe rosa con tartare di gambero rosso di Mazzara del Vallo
- ❖ Risotto Salera ai funghi chanterelles e scorza d'arancia con petto d'anatra cotto a bassa temperatura

## MORCOTE

### ➤ **Ristorante della Torre**

T. 091 996 26 36

torremorcote@bluewin.ch

- ❖ Risotto sfumato al Merlot con luganighetta ticinese
- ❖ Risotto con porcini trifolati
- ❖ Risotto Arcobaleno (verdure di stagione - brodo vegetale) **Piatto Vegan**



## MENDRISIO

### ➤ **Antico Grotto Ticino**

T. 091 646 77 97

info@grottoticino.ch

- ❖ Risotto al pompelmo rosa con trito di gamberi
- ❖ Risotto con melanzane
- ❖ Risotto mantecato allo Zincarlin da la Val da Mücc al carpaccio di funghi
- ❖ Risotto al vino rosso con rosmarino



## MENDRISIO

### ➤ **Grotto San Martino**

T. 091 646 53 12

info@grottosanmartino.ch

- ❖ Risotto con cime di rapa e salsiccia
- ❖ Risotto con spinacino e formaggella



## MURALTO

### ➤ Osteria del Centenario

T. 091 743 82 22

info@osteriacentenario.ch



- ❖ Risotto pomodoro, buscion di capra e basilico
- ❖ Risotto alla leggera bisque di crostacei, capasanta scottata e battuta di carota, agrumi e zenzero

## PONTE TRESA

### ➤ Ristorante Baia Tresa Bay

T. 091 611 27 04

baia@tresabay.ch



- ❖ Risotto allo zafferano
- ❖ Risotto alle verdure e salvia frita
- ❖ Risotto al pesto con cornetti e pomodoro fresco
- ❖ Risotto al pomodoro con stracciatella ed olio al basilico
- ❖ Risotto al salmone e pepe rosa
- ❖ Risotto mantecato all'aglio orsino con gamberi scottati
- ❖ Risotto alla crema di piselli e capesante spadellate
- ❖ Risotto al Prosecco e pesce persico
- ❖ Risotto allo zafferano e porcini con granella di bacon
- ❖ Risotto allo zafferano e porcini in crosta di pancetta con suprema di quaglia arrostita al timo

# RÉSERVÉ

|la rivista|

ristorazione, turismo, attualità

www.reservemagazine.ch

# Club Prosper Montagné



«**Facciamo del buono, solo con del molto buono**», è questa la filosofia di Prosper Montagné, il celebre cuoco, giornalista e scrittore - nato a Carcassonne del 1865 e morto nel 1948 - che fu considerato come un vero e proprio maestro culinario da tutti gli chef del suo tempo. A lui e alla sua filosofia gastronomica, si ispira il Club Prosper Montagné, fondato subito dopo la morte del "maestro" dal discepolo René Morand.

In Svizzera la confraternita - presieduta dall'Avv. Franco VILLA - esiste dal 1964 e conta 15 "ambasciate". Quella ticinese è presieduta dal giornalista Alessandro Pesce. Al Club aderiscono ristoratori, artigiani del settore enogastronomico e gourmet.

«**On ne fait du bon qu'avec du très bon**», c'est la philosophie de Prosper Montagné, le célèbre chef, journaliste et écrivain, - né à Carcassonne en 1865 et décédé en 1948 - qui fut considéré comme un véritable maître gastronomique par tous les chefs de son époque. C'est à lui et à sa philosophie que s'inspire le Club Prosper Montagné, créé après le décès du "maître" par son disciple René Morand. En Suisse, le Club - présidé par Monsieur Franco VILLA - existe depuis 1964 et compte 15 "ambassades". L'ambassade tessinoise est dirigée par le journaliste Alessandro Pesce. Les membres du Club sont des restaurateurs, des artisans du domaine gastronomique et des gourmets.

«**Nur mit etwas sehr Gutem macht man Gutes**» dies ist der Philosophie von Prosper Montagné, dem berühmten Chef, Journalisten und Schriftsteller der, 1865 in Carcassonne geboren und 1948 gestorben, von allen Chefs seiner Epoche als der wahrhafte gastronomische Meister betrachtet wurde. Er und seine Philosophie haben seinen Schüler René Morand inspiriert, den Club Prosper Montagné nach dem Tod des Meisters zu gründen.

In der Schweiz existiert der Club seit 1964 und hat 15 Regionalsektionen oder "Ambassade" genannt und wird durch Herr Franco VILLA geleitet. Die Tessiner Ambassade wird vom Journalisten Alessandro Pesce geleitet. Mitglieder des Club sind Gastronomen, ausgesuchte Hersteller kulinarischer Spezialitäten sowie private Feinschmecker.

Info : [www.club-prosper-montagne.ch](http://www.club-prosper-montagne.ch)

## PORTO RONCO

### ➤ **Ristorante Panoramico La Rocca**

T. 091 785 11 40

info@ristorantepanoramico.ch



- ❖ Risotto zucca e funghi trifolati
- ❖ Risotto all'uva americana con buscion di capra
- ❖ Risotto all'arancia e lavanda con trota salmonata affumicata
- ❖ Risotto del Ghell (risotto del carnevale di Ronco s/Ascona)
- ❖ Risotto al Gorgonzola e prosciutto crudo di Parma

## SANT'ANTONINO

### ➤ **Hotel Ristorante La Perla**

T. 091 850 29 50

info@hotelperla.ch



- ❖ Risotto Loto ticinese al Merlot con gamberoni alle erbe aromatiche
- ❖ Risotto Loto ticinese al timo, pomodorini cherry e capesante
- ❖ Risotto Loto ticinese con radicchio, pistacchio e riduzione di Merlot

## SERPIANO

### ➤ **Ristorante Al Serpiano**

T. 091 986 20 00

info@serpiano.ch



- ❖ Risotto con curcuma, capesante e Gin Bisbino
- ❖ Risotto con barbabietola, Zincarlin e bottarga d'uovo
- ❖ Risotto classico allo zafferano

# Bio esiste!

Biologici e naturali, i nostri prodotti esprimono la passione per la terra e le sue tradizioni. Bevi locale, è naturale.

BIO



Prodotti da: *Bisbino* Sagl

Via dell'Unione 5 / 6839 Sagno / Valle di Muggio / Ticino — CH / [info@bisbino.ch](mailto:info@bisbino.ch) / [www.bisbino.ch](http://www.bisbino.ch)

# ALBO D'ORO

## Campionato ticinese del risotto per chef

- ❖ 2014 Jean-Louis Cruau, chef del Parkhotel Brenscino
- ❖ 2015 Jean-Louis Cruau, chef del Parkhotel Brenscino
- ❖ 2016 Aris de Angelis, chef sostenuto dal Ristorante Pizzo Forno Chironico
- ❖ 2017 Marino Lanfredini chef dell'Hotel Serpiano
- ❖ 2018 Domenico Fiore chef Ristorante Alchimia, Chiasso

## Gran Premio del risotto per gruppi di carnevale

- ❖ 2014 Carnevale di Orselina
- ❖ 2015 Carnevale di Orselina
- ❖ 2016 Carnevale di Prosito
- ❖ 2017 Carnevale di Gordevio Re Painach
- ❖ 2018 Carnevale di Maggia Re Bachelton



## RISTORANTE DELLA TORRE

Cucina creativa  
con specialità di terra e lago  
Terrazza sul lago  
Camere

Riveta da la Tor, 6922 Morcote  
Tel. 091 996 26 36  
torremorcote@bluewin.ch  
ristorante-della-torre.business.site



## INFORMAZIONI IMPORTANTI

Acquistando i buoni si possono assaggiare tutti i risotti cucinati dagli chef o quelli cucinati dai gruppi di carnevale. È possibile che uno o più risotti si esauriscano o siano differenti da quelli annunciati; ciò non dà diritto al rimborso parziale o totale dei buoni.

Sono serviti assaggi così da consentire di assaggiare più risotti diversi.

## WICHTIGE MITTEILUNGEN

Beim Kauf Gutscheine können Sie die Risottos von den Chefs und die von den Karneval Gruppen testen und entdecken. Es kann sein, dass ein oder mehrere Risotti ausgehen oder verschiedene Geschmacksrichtungen als die angekündigten serviert werden; dies gibt kein Recht an Teil- oder Vollrückerstattung der Gutscheine.

Um mehrere verschiedene Risotti zu probieren, werden Kostproben davon serviert.

## INFORMATIONS IMPORTANTES

En achetant les bons vous pourrez goûter tous les risottos cuisinés par les chefs ou tous les risottos cuisinés par les groupes de carnaval. Il est possible qu'un ou plusieurs types de risotto s'épuisent ou soient cuisinés de manière différente que prévu; cela ne donne pas le droit au remboursement partiel ou total des bons.

Afin de pouvoir goûter plusieurs risottos de différentes préparations, celui-là vont être servis en portions de dégustation.

**GASTRO****LAGOMAGGIORE  
E VALLI**

# 6° CAMPIONATO TICINESE DEL RISOTTO

## CHEF IN GARA

**Piazza Grande, Locarno - Venerdì 30 agosto 2019 - Ore 19.00**

- ❖ Stefano Bernasconi - Ristorante Piazzetta, Bellinzona
- ❖ Antonio Nogueira - Ristorante Panoramico La Rocca / Boutique-Hotel La Rocca - Porto Ronco
- ❖ Paolo De Michelis - Ristorante Piazza, Locarno
- ❖ Sabino Mazzarella - Ristorante Oldrati, Locarno
- ❖ Alessandro Cassaro - Ristorante Portico, Locarno
- ❖ Matteo Pramparo - Gran Caffè Verbano, Locarno
- ❖ Rosario Cancelliere - Hotel Ristorante America, Locarno
- ❖ Giuseppe Cautiero - Buffet della Stazione, Lugano
- ❖ Ivan Burlotti - Ristorante Mary, Lugano
- ❖ Gabriele Tedeschi - Ristorante Arcobaleno, Caslano
- ❖ Simone Pigozzo - Ristorante Lattecaldo - Morbio Superiore con Remi Agustoni - Ristorante Casa del Vino, Morbio Inferiore
- ❖ Oreste Riva - Grotto San Martino, Mendrisio
- ❖ Roberto Peron - FoxGrill, Mendrisio
- ❖ Marino Lanfredini - Ristorante Hotel Serpiano, Serpiano
- ❖ Philipp Heering - Ristorante la Bottega di Mario, Zurigo

## OSPITI FUORI CONCORSO



Philippe Durandeau - Café de la Paix, Ginevra - Ospite con il Club Prosper Montagné

# GAS PROPANO

ECOLOGICO, CONVENIENTE E SICURO



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

SEGUICI SU





# Le Ricette





# Risotto

## SUPERFINO CARNAROLI CON SPINACINI NOVELLI, MIRTILLI DI MONTAGNA E FORMAGGINO DELLA VALLE DI MUGGIO

**di Luigi Aceto,**  
**chef Osteria Enoteca Cuntitt - Castel San Pietro**

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 gr di riso superfino Carnaroli; 120 gr di formaggio fresco della Valle di Muggio; 25 gr di olio extravergine di oliva; 120 gr di mirtilli; 60 gr di spinacini novelli freschi; 100 gr di vino bianco ticinese; 1,5 l di brodo vegetale.

### PREPARAZIONE

Far tostare il riso in una casseruola con olio extravergine di oliva. Sfumare con il vino bianco e far cuocere per circa 13 minuti, bagnando ripetutamente con il brodo vegetale. A fine cottura, mantecare con il formaggio della Valle di Muggio, gli spinacini novelli e i mirtilli. Guarnire con una manciata di mirtilli.



# 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.



## Il re dei funghi

I funghi porcini conquistano per il loro delicato, ma allo stesso tempo, intenso aroma di noci. Non è più necessario andare nei boschi per raccogliere i funghi: grazie alla nostra marca propria Quality, i porcini secchi raffinan il classico risotto donandogli un gusto particolarmente aromatico.

[transgourmet.ch/quality](http://transgourmet.ch/quality)





# 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.

**Comporre il piatto:** Dressare il risotto nel piatto e cospargere con la finanziaria.



Osteria  
CUNTITT  
enoteca

VIA ALLA CHIESA 8  
CH - 6874 CASTEL SAN PIETRO  
+41 (0) 91 630 07 07

[WWW.OSTERiacUNTITT.CH](http://WWW.OSTERiacUNTITT.CH)  
[INFO@OSTERiacUNTITT.CH](mailto:INFO@OSTERiacUNTITT.CH)

GASTRO TICINO



Ticino  
a Tavola  
fatto  
in casa  
Fait maison  
Hausgemacht

In Canton Ticino,  
la ristorazione è

**& RÉSERVÉ**  
Ristorazione | Turismo | Attualità  
**la rivista!**  
[www.gastroticino.ch](http://www.gastroticino.ch)  
[www.gastroformazione.ch](http://www.gastroformazione.ch)  
[www.ristoranti.ch](http://www.ristoranti.ch)  
[www.ticinoatavola.ch](http://www.ticinoatavola.ch)  
[www.reservemagazine.ch](http://www.reservemagazine.ch)



GastroTicino  
via Gemmo 11 | 6900 LUGANO  
T 004191 961 83 11 | [info@gastroticino.ch](mailto:info@gastroticino.ch)



# Risotto

## AL ROSSO DI RAPA E CREMA DELL'ALPE

Ristorante della Torre, Morcote

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 gr riso Carnaroli; 1 lt di brodo vegetale; 100 gr di rape rosse cotte; 80 gr di panna fresca; 50 gr di Alpe Camadra; 40 gr di Parmigiano Reggiano; 20 gr di burro; 10 gr di scalogno; vino bianco secco qb; sale e pepe qb; olio qb.

### PREPARAZIONE

**Per la crema dell'Alpe:** in un pentolino portare alla temperatura di 80°C la panna, togliere dal fuoco e aggiungere il formaggio dell'Alpe precedentemente grattugiato continuando a mescolare fino a quando non sarà completamente sciolto.

**Per la purea di rapa rossa:** tagliare grossolanamente la rapa e con l'aiuto di un frullatore e qualche mestolo di acqua ridurla in una purea.

**Per il risotto:** stufare lo scalogno con poco olio, aggiungere il riso, sfumare con un bicchiere di vino bianco, continuare la cottura con il brodo vegetale e una volta arrivati a 3/4 (circa 15 minuti) aggiungere la purea di rapa rossa. Togliere dal fuoco e mantecare con burro, parmigiano e un filo di olio e lasciare riposare il riso per qualche minuto.

**Finitura:** impiattare il riso e, con l'aiuto di un cucchiaio, creare su di esso una spirale con la crema dell'Alpe.



# CAFE DE LA PAIX

DU LUNDI AU VENDREDI  
 midi et soir



PROPRIETARE  
PH. DURAND  
079 164 18 19



# CAFE DE LA PAIX

## Risotto

### AI GRANCIPORRI, LIME GRIGLIATO E RUCOLA

di **Philippe Durandeu,**  
chef patron Café de la Paix, Ginevra

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

240 gr riso; 80 gr cipolle; 3 dl vino bianco; 1 dl Prosecco; 1 dl olio d'oliva; una foglia d'alloro; 80 gr burro; 20 gr burro alle erbe e aglio; 200 gr granciporri sgucciati pastorizzati; 30 gr rucola; 60 gr pomodorini (pomodori ciliegini); 2 cl olio piccante; 1 lime; 1,5 l brodo di pollo; 80 gr Parmigiano Reggiano grattugiato; 200 gr Parmigiano Reggiano non grattugiato.

#### PREPARAZIONE

Preparare il brodo di pollo. Tritare le cipolle e farle soffriggere in olio d'oliva; aggiungere il riso finché diventi madreperla. Versare il vino bianco sino a riduzione totale; aggiungere a poco a poco il brodo, lasciare cuocere a fuoco medio sino a quando il riso sia al dente. Tagliare il lime in due, tostarlo in padella, quindi spremere a caldo e fare passare il succo in un colino. Sgucciare i granciporri e sbriciolare la polpa, quindi tenerla in fresco. Incorporare la polpa di granciporri, i pomodorini, il succo di lime e il Parmigiano Reggiano grattugiato, aggiungere del brodo, rimestare il tutto. Togliere il riso dal fuoco, incorporare il burro e il burro alle erbe e aglio, rimestare nuovamente; incorporare l'olio piccante e la rucola, versare il Prosecco e quindi salare e pepare. Lasciare mantecare e servire in un piatto cavo, cospargendo con scaglie di Parmigiano.

## Spaccio aziendale

### Factory Shop

- riso per risotti
- riso per contorni
- riso parboiled
- riso asiatico
- prodotti convenienza
- pangrattato di riso
- farina di riso
- riso sfuso



### Orari d'apertura:

MAR | MER 09:00 - 11:00

GIO 09:00 - 11:00  
14:00 - 16:00

VEN 09:00 - 11:00





# Risotto

## AL FOIE-GRAS

**di Antonio Ferriroli, Chef patron Osteria Ferriroli, Contra**

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 gr riso Carnaroli; 1 bicchiere di vino bianco; 4 scaloppe di foie-gras; mezza cipolla; olio di semi; brodo di verdure; burro; Grana Padano; sale e aceto balsamico qb.

### PREPARAZIONE RISOTTO

Rosolare in olio di semi mezza cipolla. aggiungere 320 gr di riso Carnaroli, tostare per due minuti circa. Sfumare con un bicchiere di vino bianco e lasciare evaporare l'alcool. Proseguire la cottura aggiungendo il brodo di verdure caldo per 14/15 minuti. Infine, mantecare con due noci di burro e 4 cucchiaini abbondanti di Grana Padano.

### PREPARAZIONE FOIE-GRAS

Si consiglia una scaloppa di foie-gras per persona. Scaldare per bene una padella antiaderente, quando è ben calda mettere le scaloppe di foie-gras.

rosolare per 2 minuti circa per parte; una volta pronte adagiarle sul risotto già mantecato e impiattato.

A piacimento aggiungere alla scaloppa un filo di aceto balsamico.



**Cetra  
Alimentari**



**I MIGLIORI FORMAGGI ITALIANI,  
SELEZIONATI PER VOI.**

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



# Risotto

## AL POMODORO CON STRACCIATELLA ED OLIO AL BASILICO

di Sandro Iseli, Chef Ristorante Baia, Ponte Tresa

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 pz. pomodori ramati ticinesi; 4 pz rametti di prezzemolo; 1 lt brodo vegetale; 2 pz scalogno; 30 gr olio extravergine d'oliva; 1 dl vino bianco; 320 gr riso Terreni della Maggia; qb sale; 200 gr stracciatella; 40 gr olio extravergine d'oliva; 8 pz foglie di basilico.

### PREPARAZIONE

Lavare i pomodori, tagliarli a metà e privarli dei semi. Ridurli a cubetti. Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle finemente. Scaldare il brodo. In una pentola da minestra far soffriggere a fiamma bassa lo scalogno tritato molto finemente con l'olio. Aggiungere il pomodoro e lasciar insaporire 2 minuti. Aggiungere il riso e farlo tostare un minuto. Bagnare con il vino bianco e lasciare evaporare l'alcool. Unire 4-5 mestoli di brodo bollente. Cuocerlo per 18 minuti continuando ad aggiungere il brodo man mano che viene assorbito, mescolando di tanto in tanto, senza lasciare che il composto si asciughi troppo. A fine cottura spegnere il fuoco e lasciar riposare un minuto. Impiattare creando al centro una piccola conca per mettere un cucchiaino di stracciatella.

Completare con qualche goccia sparsa di olio al basilico ottenuto emulsionando le foglie di basilico nell'olio extravergine con un frullatore a immersione.

# LA SES È PIÙ TUA

**Con 16 posti di tirocinio desideriamo  
offrire un futuro ai nostri giovani**



Società Elettrica Sopracenerina

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

# Risotto

## AL VINO ROSSO E RADICCHIO TREVISANO CON FILETTINI DI TRIGLIA



**di Jean Louis Cruau,  
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 gustare anche con un ottimo vino rosso leggero ticinese.



# Risotto

## AL LIMONE CON LUCIOPERCA

**Ricetta tradizionale del Ristorante Stazione, Intragna**

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

10 limoni biologici spremuti; zeste di limone in piccoli pezzi; 10 cucchiaini di zucchero gelatinizzato; fare bollire insieme per 15 minuti; 1 cucchiaino di peperoncini; conservare in frigo.

### PREPARAZIONE

Arrostire il risotto Loto con il burro fino a che il colore non sarà dorato. Deglassare con Franciacorta, e continuare a bagnare con brodo vegetale. Cuocere a fuoco lento per 18 minuti, mescolando continuamente. Aggiungere 1 cucchiaino di limoni cotti e mantecare con burro freddo.

Condire il lucioperca con pepe sale e succo di limone. Friggere nel burro, prima dal lato della pelle e poi dall'altro, mantenendolo morbido e glassato.

### COMPOSIZIONE SUL PIATTO

Servire il risotto e disporre il lucioperca a piacimento nello stesso piatto.

# Risotto ALLA ZUCCA E FUNGHI

Ricetta tradizionale del Ristorante Panoramico La Rocca /  
Boutique-Hotel La Rocca - Porto Ronco



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 gr risotto "Loto" dei Terreni alla Maggia; 200 gr zucca; 200 gr funghi misti; 1 cipolla gialla; 60 gr burro; 60 gr parmigiano grattugiato; 3 cucchiaini d'olio d'oliva; 1,5 dl vino bianco; 5 dl brodo di manzo o verdura; sale, pepe, zucchero qb.

## PREPARAZIONE

Tagliare la zucca a cubetti piccolissimi e saltarli in pentola con 1 cucchiaino d'olio d'oliva, zucchero, sale e pepe. Lasciare caramellare un po'. Tenere da parte.

Tagliare la cipolla a piccoli dadini,  $\frac{3}{4}$  da rosolare in una pentola con 1 cucchiaino d'olio d'oliva, aggiungere il riso e lasciare cuocere per circa 1 minuto per aprire il chicco di riso, mescolando sempre bene. Bagnare con 1 dl di vino bianco, di seguito aggiungere regolarmente del brodo appena assorbito. Cuocere per circa 17 minuti mescolando regolarmente.

Nel frattempo, rosolare il resto della cipolla in un'altra pentola con 1 cucchiaino d'olio d'oliva, aggiungere i funghi e rosolare bene. Bagnare poi con 0,3 dl di vino bianco. Condire con sale e pepe. Tenere da parte al caldo.

Quando il riso è pronto, al dente, togliere dal fuoco, e mantecare il risotto con burro, parmigiano, il resto di vino e la zucca caramellata.

Impiattare il risotto e posare con un cucchiaino i funghi caldi sul risotto. Decorare con un po' di rosmarino.



# Risotto

## PESTO DI BASILICO, BURRATA E POMODORO CONFIT

**Ricetta tradizionale dell'Hotel La Tureta, Giubiasco**

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

100 g olio extravergine d'oliva; 400g riso Carnaroli; 500g basilico; 50g pinoli; 80g Parmigiano grattugiato; 60g burro; q.b brodo di pollo; 200g burrata; 8 pz pomodori Herry; 20g vino bianco; 20g timo; 2 teste aglio.

### PREPARAZIONE DEL PESTO

Frullare in un mixer il basilico insieme ai pinoli, al parmigiano grattugiato e all'olio extravergine d'oliva fino ad ottenere una crema.

### PREPARAZIONE DEI POMODORINI

Tagliare i pomodori a metà e metterli in una placca in forno con olio, aglio, timo e sale Maldon. Lasciar cuocere per ca. 1h30 a 70°C.

### PREPARAZIONE RISOTTO

Tostare il riso, sfumare con il vino bianco e lasciare evaporare. Aggiungere il brodo e finire di cottura. A cottura ultimata mantecare con burro, parmigiano e il pesto di basilico. Impiattare il risotto con la burrata e i pomodori confit.

# PERCHÉ LA SALUTE È TUTTO

**In ogni caso, facciamo di più per voi.** Le nostre ampie soluzioni assicurative vi proteggono in modo ottimale e offrono sicurezza finanziaria – ovunque voi siate. Poiché non c'è nulla di più importante di una vita sana e attiva. Parlate con noi della vostra copertura assicurativa.

**SWICA Direzione regionale di Bellinzona**  
**Telefono 091 821 45 45, [bellinzona@swica.ch](mailto:bellinzona@swica.ch)**  
**[swica.ch/vantaggi](http://swica.ch/vantaggi)**





Condividere  
il buono della vita