

dal 20.05.2016
al 19.06.2016



Primavera Gastronomica

Valle Verzasca e Piano



Organizzato da:



FONDAZIONE VERZASCA
Agenzia di sviluppo territoriale

Con il patrocinio di:

 **ASCONA
LOCARNO** | Regione Tenere
e Valle Verzasca



Con il supporto di:

RAIFFEISEN


PUBLIUDIO

GASTROLAGOMAGGIORE E VALLI

 Associazione
Agricoltori
Valle Verzasca

**TIPOGRAFIA
Cavalli**

IL RICHIAMO DELLA TRADIZIONE

Con grande piacere vi presentiamo la Guida 2016 alla Primavera Gastronomica della Valle Verzasca e del Piano. I riscontri estremamente positivi e le preziose suggestioni raccolte dopo la prima edizione, permettono di riproporvi la kermesse decisamente migliorata sotto vari aspetti, innanzitutto nella tipicità delle proposte. Passo dopo passo la Rassegna sta così crescendo, divenendo un piacevole appuntamento per la valorizzazione dell'eno-gastronomia regionale che promuove le eccellenze del nostro territorio, rivolgendosi sia ai ticinesi così come i numerosi turisti. Senza dimenticare che, in particolare, le giovani generazioni potranno assaggiare, magari per la prima volta, quei piatti tradizionali che affondano profonde radici nella cultura verzaschese caratterizzata per secoli da un'economia di sussistenza, i quali vanno ben oltre la generica e classica «cucina mediterranea».

Si comincia venerdì 20 maggio

Con un significativo aumento di esercizi pubblici aderenti, equamente suddivisi tra la Valle Verzasca e i comuni del Piano, a partire da venerdì 20 maggio fino a domenica 19 giugno, per ben quattro settimane potete lasciarvi deliziare dalle proposte degli chef accompagnati da pregevoli vini del nostro *terroir*. Ed a costi assolutamente accessibili considerato che, mediamente, un «Menù» di tre portate lo assaporate con poco più di 40.- Fr. mentre un eccellente «Piatto della rassegna» con 25.-.

Un simpatico omaggio per i primi 1000 bongustai e il concorso

Per contribuire a rendere speciale la Rassegna, i primi mille clienti che ordinano il «**Menu completo**» riceveranno in omaggio uno speciale «tazzino tradizionale», prodotto in Ticino da artigiani ticinesi. Disponibili in numero limitato, saranno consegnati direttamente dall' esercente fino all'esaurimento delle scorte. Il consiglio è quindi di affrettarsi. Ad ogni modo, se gli omaggi fossero esauriti oppure si consumasse il solo «piatto della rassegna», ricordiamo il Concorso a cui tutti possono partecipare con un favoloso premio in natura in palio.

La nostra Madrina

Come per lo scorso anno, è un piacere annoverare quale «madrina» la conosciutissima Franca «Rose» Canevascini. Franca unisce alla competenza per la cucina anche una dedizione speciale alle ricette e ai prodotti verzaschesi, promuovendo questa grande passione attraverso le sue (consigliate) pubblicazioni, trasmissioni televisive e radiofoniche a cui spesso è invitata.

Grazie ai nostri partner

Ringraziamo per la sempre costruttiva collaborazione gli esercenti tutti, l'Organizzazione turistica regionale (Area Tenero e Verzasca), GastroTicino («Ticino a tavola»), i sostenitori della guida e la Banca Raiffeisen. Ringraziamo per il loro patrocinio anche Gastro Lago Maggiore e Valli e l'Associazione agricoltori Valle Verzasca, molto apprezzato oltre che significativo. A questo proposito, fa piacere constatare che la Rassegna abbia agevolato l'avvio di nuove e concrete collaborazioni tra queste categorie per la fornitura e l'impiego regolare di veri prodotti «a Km 0».

Fiduciosi che sarete in molti a far onore alle proposte culinarie presentate nelle pagine seguenti, vi auguriamo dei piacevoli momenti gastronomici!

SE L'APPETITO VIEN MANGIANDO...

Gentili ospiti, cari clienti,

nel mio saluto della scorso anno, in occasione della rinnovata rassegna gastronomica, terminavo scrivendo: «... a decretare il successo di questa nuova formula sarete voi, cari avventori...». Ebbene, è con estremo piacere che posso porgere nuovamente il saluto in occasione della seconda edizione della **Primavera Gastronomica Valle Verzasca e Piano**, segno che quanto proposto lo scorso anno ha trovato consenso sia tra i clienti, sia tra i ristoratori.

Per questa seconda edizione possiamo contare su ben 22 ristoranti che hanno aderito alla kermesse culinaria che si propone di valorizzare prodotti della regione con un occhio particolare su quelli di stagione.

Lo scorso anno sono stati proposti molti piatti tradizionali, tra questi alcuni sconosciuti ai più che hanno avuto il pregio di far (ri)scoprire vecchi sapori dimenticati. Anche quest'anno la scelta è ampia e le proposte curiose che meritano di essere assaporate e gustate non mancano di certo.

Il settore turistico saluta con piacere questo genere di iniziative, poiché l'enogastronomia è ormai, e sempre di più, parte dell'esperienza legata alla vacanza, sicuramente un mezzo importante per scoprire usi e tradizioni di una regione.

Ringrazio tutti coloro che si sono messi in gioco; chi dietro ai fornelli per sfoderare le proprie abilità, ma anche chi siederà dietro al tavolo per gustare le prelibatezze proposte. Quindi, augurandovi buon appetito, vi porgo il mio più cordiale benvenuto.

Michele Tognola
Direttore Area Turistica
Tenero e Valle Verzasca

DALLA MONTAGNA AL LAGO

Anche quest'anno per la seconda volta ci sarà la rassegna gastronomica Valle Verzasca e Piano. Cibo e vino saranno i protagonisti della suddetta, e questo mi porta alla *Tavola*, dove ci si incontra in compagnia e allegria, *Tavola* che unisce, che fa discutere in modo conviviale i vari menu proposti che saranno (e di questo ne sono certa) cucinati e presentati in modo professionale. Vi aspettiamo e vi aspetto numerosi per brindare con un buon bicchiere di vino dei nostri grandi vinificatori della collina e del piano.

Ne approfitto per ringraziare il comitato organizzatore ed in particolare la Fondazione Verzasca e l'Area Turistica di Tenero e Valle Verzasca.

Saluto tutti cordialmente e con un «sa vedom prest» av disì Bye Bye dal vosta Rose e anca dal Jack. Con affetto

Franca Canevascini
madrina della Rassegna

LE NOSTRE AZIENDE AGRICOLE, I NOSTRI PRODOTTI, IL NOSTRO TERRITORIO

La Valle Verzasca può fortunatamente ancora contare su numerose aziende agricole che, con impegno e passione, realizzano ottimi prodotti, mantengono vive tradizioni centenarie e contribuiscono alla gestione di un territorio aspro ma pregiato, apprezzato da residenti e turisti di tutto il mondo.

Da oltre 10 anni, gli agricoltori verzaschesi si sono riuniti in un'associazione con lo scopo di promuovere le diverse attività del settore, avviare nuovi progetti legati alla cura del paesaggio, rafforzare la collaborazione tra le aziende, migliorare l'immagine dell'agricoltura di montagna e promuovere i propri prodotti che spaziano da formaggi e latticini, carni e salumi, vini, prodotti con la lana ecc.

Le ridotte dimensioni delle aziende agricole verzaschesi e la conformazione del territorio non permettono evidentemente produzioni su larga scala.

Essere consapevoli che queste aziende raggiungono (con grandi sforzi) una qualità e tipicità eccezionale nei loro prodotti finiti, merita in tutti modi di essere privilegiata nei nostri acquisti al loro giusto prezzo. Un'agricoltura di montagna dinamica e forte è indispensabile per l'occupazione di intere famiglie che con il loro lavoro quotidiano rendono il settore primario estremamente importante per una Verzasca sempre viva e attrattiva!



**Associazione
Agricoltori
Valle Verzasca**



- BITTER PAN -

Birra chiara
in stile inglese.
fatta col
puro vecchio.
Dal 15 aprile!
www.rudbir.ch

RUD BIR
di Luca Ferrara

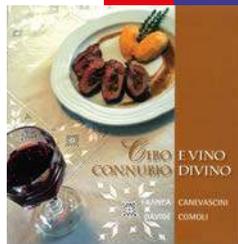
via San Gottardo 80
(ex mercato Gnesa)

6596 Gordola

info@rudbir.ch

0041 (0) 76 243 97 58

"Sedersi a tavola è un rito che si ripete ogni giorno ed è un momento di gioia per chi gusta il pasto e per chi l'ha preparato. Un piatto tradizionale, accompagnato da un vino locale, un legame tra cibo e vino della propria terra che valorizza le proprie tradizioni."

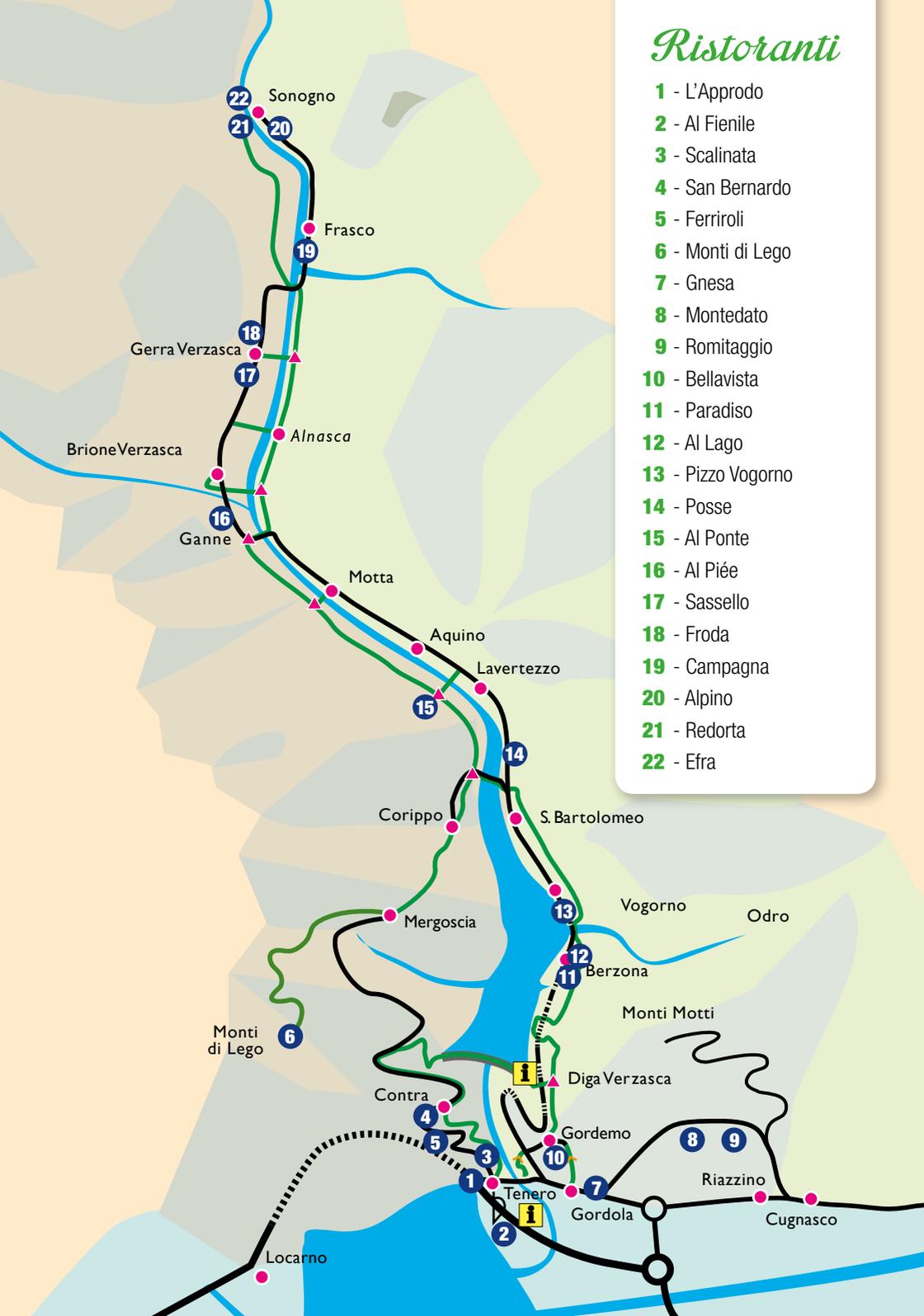


Scopri le ricette di cucina ticinese
del libro di cucina di
Franca Canevascini e Davide Comoli

Franca Canevascini (Rose)
Tel: 091 745 12 08

Ristoranti

- 1 - L'Approdo
- 2 - Al Fienle
- 3 - Scalinata
- 4 - San Bernardo
- 5 - Ferriroli
- 6 - Monti di Lego
- 7 - Gnesa
- 8 - Montedato
- 9 - Romitaggio
- 10 - Bellavista
- 11 - Paradiso
- 12 - Al Lago
- 13 - Pizzo Vogorno
- 14 - Posse
- 15 - Al Ponte
- 16 - Al Pié
- 17 - Sassello
- 18 - Froda
- 19 - Campagna
- 20 - Alpino
- 21 - Redorta
- 22 - Efra



Le nostre proposte...



Piatto della Rassegna

Trotella al cartoccio
con patate e cipolle

Fr. 22.50

Vino consigliato:
Cherubino (cantina Matasci)

1

Riservazione consigliata
Pranzo/Cena

Ristorante
L'APPRODO
TENERO-MINUSIO (MAPPO)
Tel. 091 225 81 18

Sempre aperto / *Immer offen*

Menù Rassegna

Formaggio di capra nera Verzasca
«Favre» con crema di melanzane
e sale affumicato

Trotella al cartoccio con patate e cipolle

Fr. 32.50

Vino consigliato:
Roserosse (cantina Matasci)



Piatto della Rassegna

Brasato di manzo al merlot rosso (Tendro)
accompagnato con polenta preparata con
farina del mulino di Frasco (Verzasca)

Fr. 35.-

2

Riservazione consigliata
Solo cena

Ristorante
AL FIENILE
TENERO
Tel. 091 745 10 42

Sempre aperto / *Immer offen*

Le nostre proposte...



3

Riservazione consigliata
Pranzo/Cena

Ristorante

GROTTO SCALINATA

TENERO

Tel. 091 745 29 81

Chiuso martedì / *Dienstag geschlossen*

Menù della Rassegna

Trippa in umido
Insalata mista
Formaggino di mucca
Panna cotta

Fr. 30.-

Vino consigliato:
Nostrano



4

Riservazione consigliata
Pranzo/Cena

Ristorante

SAN BERNARDO

CONTRA

Tel. 091 745 19 49

Chiuso mercoledì / *Mittwoch geschlossen*

Piatto della Rassegna

Forma di formaggio con
ripieno di risotto ai funghi porcini

26.-

Vino consigliato:
Merlot «Tendro» (cantina Matasci)

Menù della Rassegna

Büscion della Val Verzasca servito su sasso caldo
Zuppa di cipolle nella pagnotta
Forma di formaggio con
ripieno di risotto ai funghi porcini

Fr. 45.-

Vino consigliato:
Merlot «Sirio» (cantina Matasci)

Le nostre proposte...



Piatto della Rassegna

Insalata mista di stagione
Filetto di vitello con verdure
e patate arrosto

Fr. 49.-

Vino consigliato:

Merlot «Tendro» (cantina Matasci)

5

Osteria
FERRIROLI

CONTRA

Tel. 091 745 11 14

Chiuso lunedì e martedì
Montag und Dienstag geschlossen

Riservazione consigliata
Solo cena

Menù della Rassegna

Risotto rosmarino e formaggio di capra
Filetto di vitello con verdure e patate arrosto
Panna cotta al latte di capra con salsa ai lamponi

Fr. 69.-

Vino consigliato:

Merlot «Le cime» (cantina Fuso Cugnasco)



Piatto della Rassegna

Insalata
Polenta con carne (secondo proposta del giorno)

Fr. 22.-

Torte fatte in casa

Fr. 4.50

Vino consigliato:

Merlot della regione

6

Capanna Grotto

MONTI DI LEGO

MERGOSCIA

Tel. 091 745 41 71

Chiuso mercoledì / *Mittwoch geschlossen*

Solo su riservazione
Solo domenica e festivi

Le nostre proposte...



Piatto della Rassegna

Stufato di agnello ai funghi gallinacci in salsa al merlot ridotto con polenta bianca alla griglia e verdure miste

Fr. 36.-

7

Riservazione consigliata
Solo cena

Ristorante-Pizzeria

GNESA

GORDOLA

Tel. 091 745 20 65

Chiuso domenica e festivi

Sonntag und Feiertage geschlossen

Menù della Rassegna

Insalatina primaverile con formaggino di capra, lardo, noci e miele nostrano

Stufato di agnello ai funghi gallinacci in salsa al merlot ridotto con polenta bianca alla griglia e verdure miste

Torta di pane con salsa alla vaniglia e ratafià

Fr. 48.-

Vino consigliato:

Cabernet Franc (cantina Scalmazzi)



Piatto della Rassegna

Risotto con piccata di vitello al marsala

Fr. 28.-

Vino consigliato:

Cabernet Franc «Villa Felice» (cantina Haldemann)

8

Riservazione consigliata
Pranzo/Cena

Osteria Grotto

MONTEDATO

RIAZZINO

Tel. 091 840 90 66

Chiuso lunedì sera

Montag abend geschlossen

Menù della Rassegna

Affettato e formaggio nostrani

Risotto al buscion di capra e erba cipollina

Flan al semolino e frutti di bosco

Fr. 36.-

Vino consigliato:

Merlot La Carrà (cantina Haldemann)



**Azienda
EL GASG
Bio suisse**



Mungitura a mano
Produzione di formaggi
Animal genetic reserve
in situ, in vivo
Capra Nera Verzasca
pascoli liberi 800 - 2'400 m s/m

**D.+P. FAVRE - 6634 Brione Verzasca
Tel. 091 746 14 61**



*Il vino è la sintesi perfetta
del magico incontro tra
il vitigno, il clima,
la terra e l'uomo.*

MATUSCI
VINE DISTILLATI DAL 1921

Via Verbano 6 | Tenero | Tel. 091 755 60 11
www.matusci-vini.ch



al Saliciolo

Agriturismo famiglia Pedrazzini
tel. 091-745 02 41
6598 Tenero

Conoscere il territorio
è una qualità preziosa

**Insieme
per il
percorso
migliore**



Muralto, Lugano, Bellinzona
Tel. +41 91 751 96 41
www.gruppomulti.ch
info@gruppomulti.ch

**SCALMAZZI
PIERLUIGI**
VITICOLTORE
E VINIFICATORE



Tel. e Fax: 091 745 07 50
Cantina: 6635 Gerra Verzasca
E-mail: s.pierluigi@bluewin.ch

**Negozi
Alimentari**
CRAI
COOP
ALTA VERZASCA

**COOPERATIVA ALTA VERZASCA
BRIONE VERZASCA**
Tel. 091 746 14 34

**ORARI DI APERTURA
OEFFNUNGSZEITEN**

| | |
|---------------|------------------------------|
| Lu-Ve / Mo-Fr | 8.00 – 12.00 e 14.00 – 18.00 |
| Sab / Sam | 8.00 – 12.00 e 14.00 – 17.00 |
| Dom / Son | CHIUSO / GESCHLOSSEN |

Mella 

Panetteria
Pasticceria

Brione Verzasca/TI

Telefono
091 746 15 32



**SANITARI
RISCALDAMENTI**

Natel. 079 458 40 53
email: spaions@bluewin.ch

Le nostre proposte...



Piatto della Rassegna

Risotto ai funghi porcini

Fr. 18.-

Vino consigliato:
Merlot Gusto

9

Grotto

ROMITAGGIO

AGARONE

Tel. 091 859 29 29

Sempre aperto / Immer offen

Solo su riservazione
Solo cena

Menù della Rassegna

Carne secca della regione

Penne Romitaggio

Filetto di manzo alla griglia con contorno

Macedonia di frutta fresca

Fr. 48.-

Vino consigliato:
Merlot Scalmazzi



Piatto della Rassegna

Stinco di maiale con polenta

Fr. 20.-

Vino consigliato:
Fattoria S. Martino (cantina Haldemann)

10

Osteria

BELLAVISTA

GORDEMO

Tel. 091 745 13 95

Chiuso lunedì e martedì fino alle 17.00

Montag und Dienstag geschlossen bis 17.00 Uhr

Riservazione consigliata
Pranzo/Cena

Menù della Rassegna

Gnocchi di patate all'aglio orsino e ortiche

Costolette di agnello alle erbe aromatiche
con patate novelle e verdura

Semifreddo alle viole

Fr. 40.-

Vino consigliato:
Lococoste (cantina Matasci)

Le nostre proposte...



Piatto della Rassegna

Ravioli alla farina bona
ripieni all'aglio orsino

Fr. 21.50

11

Osteria

PARADISO

VOGORNO / BERZONA

Tel. 091 745 10 81

Chiuso mercoledì / *Mittwoch geschlossen*

Riservazione consigliata
Pranzo/Cena

Menù della Rassegna

Insalata Paradiso
Luganighetta con risotto
ai funghi porcini secchi
Torta di pane

Fr. 44.-



Piatto della Rassegna

Aletta di manzo al merlot del Ticino
con Risotto dei Terreni alla Maggia
e verdura

Fr. 27.-

Vino consigliato:

Rosso Riserva (cantina Scalmazzi)

12

Ristorante

AL LAGO

VOGORNO

Tel. 091 745 32 32

Sempre aperto / *Immer offen*

Riservazione consigliata
Pranzo/Cena

Menù della Rassegna

Büscion di capra della Verzasca su bouquet
d'insalata di stagione e crostini di pane alle erbe
Lombatine di coniglio al balsamico
con patate novelle al rosmarino e verdura
Sorbetto d'uva alla grappa Ticinese

Fr. 47.-

Vino consigliato: Merlot «Loco Coste» (cantina Matasci)
oppure Bondola (Cantina Scalmazzi)

Le nostre proposte...



Piatto della Rassegna

Arrosti di capretto
con patate al forno e verdura

Fr. 32.-

Vino consigliato:

Merlot «Riserva del nonno» (cantina Piffero & Jola)

13

Ristorante

PIZZO VOGORNO

VOGORNO

Tel. 091 745 12 56

Sempre aperto / *Immer offen*

Riservazione consigliata
Pranzo/Cena

Menù della Rassegna

Salametto di capra di nostra produzione oppure crema alle verdure
Guanciale di maiale al merlot con risotto ai funghi porcini e zafferano
Pannna cotta di capra, vanigliata con frutta di stagione

Fr. 46.-

Vino consigliato:

Merlot «Loco coste» (cantina Matasci)



Piatto della Rassegna

Zuppa di «Vertizz» **Fr. 10.-**

Porzione pancetta e lardo nostrani **Fr. 12.-**

Pizza del «Bonaboca» (con formaggio d'alpe
e sminuzzato di puledro) **Fr. 25.-**

Vino consigliato:

Merlot del Ticino

14

Ristorante

POSSE

LAVERTEZZO

Tel. 091 746 17 96

Sempre aperto / *Immer offen*

Pranzo/Cena

Menù della Rassegna

Affettato misto
Gnocchi «legèr» con fonduta di formaggio
e porcini trifolati
Sorbetto all'uva con grappa

Fr. 30.-

Vino consigliato:

Lavertezzo (cantina Delea)

Le nostre proposte...



Pranzo/Cena

15

Grotto

AL PONTE

LAVERTEZZO

Tel. 091 746 12 77

Sempre aperto / Immer offen

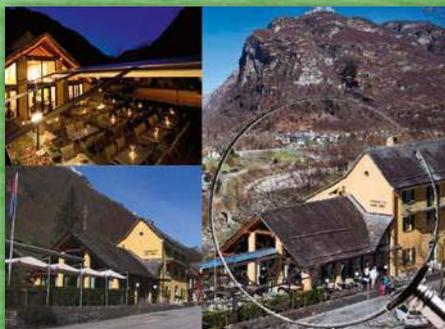
Piatto della Rassegna

Affettato misto
con formaggio alpe Fumegna
e torta di pane

Fr. 19.-

Vino consigliato:

vini di propria produzione



Riservazione consigliata

Pranzo/Cena

16

Ristorante

AI PIÉE

BRIONE VERZASCA

Tel. 091 746 15 44

Chiuso martedì e mercoledì

Dienstag und Mittwoch geschlossen

Piatto della Rassegna

Capretto nero Verzasca
al forno con patate

Fr. 38.-

Vino consigliato:

Riserva rosso (cantina Scalmazzi)

Menù della Rassegna

Stuzzichino

Sformato di verdure su fonduta al caprino

Risotto all'aglio orsino e asparagi

Capretto nero Verzasca al forno con patate

Frittelle di fragole con gelato

Fr. 65.-

Vino consigliato: Gaggiole (cantina Matasci)

Le nostre proposte...



Piatto della Rassegna

Tagliatelle alla clorofilla di ortica
su crema di spugnole

Fr. 25.-

17

Riservazione consigliata
Pranzo/Cena

Grotto

SASSELLO

GERRA VERZASCA

Tel. 091 746 13 09

Chiuso lunedì / *Montag geschlossen*

Menù della Rassegna

Fascina di asparagi su fonduta di formaggio della Valle
Coniglio in «carta fata» al profumo di fieno e patatine novelle
Zabaione all'amaretto con gelato alla vaniglia e cialda al cacao

Fr. 54.-

Vino consigliato:

Tendro (Cantina Matasci)



Piatto della Rassegna

Risotto e luganighe

Fr. 22.-

18

Pranzo/Cena

Ristorante

FRODA

GERRA VERZASCA

Tel. 091 746 14 52

Chiuso martedì e mercoledì

Dienstag und Mittwoch geschlossen

Menù della Rassegna

Ricco antipasto della casa
Ravioli ai funghi porcini
Maialino da latte al forno con patate e legumi di stagione
Gelato con fragole

Fr. 40.-

Vino consigliato:

Sassariente (cantina Matasci)

Vino consigliato:

Merlot Sirio (cantina Matasci)

Le nostre proposte...



Riservazione consigliata
Pranzo/Cena

19

Ristorante

CAMPAGNA

FRASCO

Tel. 091 746 11 46

Chiuso lunedì e martedì

Montag und Dienstag geschlossen

Piatto della Rassegna

Trippa in minestra (Busècca)

Fr. 12.-

Vino consigliato:

Cabernet Franc (cantina Scalmazzi)

Menù della Rassegna

Tagliatelle all'aglio orsino con gnocchetti di trota della Verzasca

Stinco di maiale al forno cotto con verdure
ed erbette servito con patate saltate

Tiramisù al rabarbaro

Fr. 47.-

Vino consigliato:

Merlot (cantina Pian Marnino)



Solo su riservazione
Pranzo/Cena

20

Ristorante

ALPINO

SONOGNO

Tel. 091 746 11 63

Sempre aperto / *Immer offen*

Piatto della Rassegna

«Pasta e pòm coi scigoll»

Fr. 16.-

Vino consigliato:

Merlot Scalmazzi

Menù della Rassegna

Insalata de primevèra

lorign rostitid con pomit al forn e arbèi
(capretto arrostito con patate al forno e piselli)

«Torta a stim»

Fr. 38.-

Vino consigliato:

Merlot Generoso (cantina Matasci)

Le nostre proposte...



21

Solo su riservazione
Solo cena

Grotto

REDORTA

SONOGNO

Tel. 091 746 13 34

Chiuso lunedì dalle 17.00

Montag geschlossen von 17.00 Uhr

Menù della Rassegna

Insalatina con formaggio di capra fresco e noci
Polenta e merluzzo alla «moda vegia» (latte e cipolle)
Sorbetto al nocino

Fr. 39.-

Vino consigliato:
Nostrano «Fantoni»



22

Riservazione consigliata
Solo cena

Grotto

EFRA

SONOGNO

Tel. 091 746 11 73

Sempre aperto / *Immer offen*

Menù della Rassegna

Insalata di stagione
Polenta concia con formaggio d'alpe Vogornesso
e cipolle al burro
Pallina di gelato artigianale

Fr. 27.-

Vino consigliato:
Merlot Scalmazzi

OMAGGIO

Ai primi mille clienti che gusteranno il «**menu completo**» riceveranno quale simpatico omaggio un tipico «tazzino» per il vino realizzato in Ticino da artigiani ticinesi. Prodotti appositamente per la Rassegna, i 1000 pezzi sono a disposizione dei bongustai più veloci fino all'esaurimento della scorta.



GESCHENK

*Die schnellsten Kunden die eines «Kermesse komplettes **Menu**» konsumieren, bekommen ein spezielles Treuegeschenk! Es stehen 1000 besondere und traditionelle Tessiner-«tazzini» aus einheimischer Produktion zur Verfügung.*

IL CONCORSO

Per tutta la durata della manifestazione, chi avrà scelto il piatto o il menù della rassegna può partecipare allo speciale concorso. Richiedete e compilate il tagliando di partecipazione! Con un po' di fortuna vincerete **un favoloso cestone di prodotti locali** del valore Fr. 300.-.

WETTBEWERB

Machen Sie bei unserem Wettbewerb mit und verlangen Sie den Coupon im Restaurant, mit ein wenig Glück werden Sie tolle Preise gewinnen! Ein Korb mit einheimischen Produkten im Wert von Fr. 300.-

Sempre con voi,
ovunque ci siano numeri.



Parlate con noi
delle vostre attività bancarie.
In tutte le fasi della vita.

Indipendentemente se si tratta di cifre esigue o elevate, noi siamo esperti. Come partner affidabile siamo al suo fianco in ogni fase della vita.

raiffeisen.ch

RAIFFEISEN

Con noi per nuovi orizzonti