

COMUNICATO STAMPA

Sono 40 i ristoranti di tutto il Cantone che partecipano all'iniziativa di Ticino a Tavola in occasione di Cantine Aperte, l'evento organizzato il 30 e 31 maggio da Ticinowine l'ente per la promozione del vino ticinese. Sabato e domenica in questi locali, il buongustaio troverà piatti gustosi abbinati a un bicchiere di vino ticinese di piccoli e grandi cantine, e il tutto a prezzi promozionali. Scopo di questa iniziativa eno-gastronomica, è quello di far conoscere i locali che credono nei prodotti del territorio, impegnandosi così nella tutela delle nostre tradizioni. L'elenco dei locali e degli oltre 20 piatti differenti, si può consultare sul sito ticinoatavola.ch. Piatti come gnocchetti rossi con crema allo Zincarlin, trippa, brasato di manzo con polenta, risotto alla Malcantonese, arrosto di maiale croccante alla Bavarese con patate novelle e verdura, ossobuco di vitello al Merlot con risotto allo zafferano e pepe della Vallemaggia, filetti di pesce persico al vino bianco con polenta abbrustolita, affettati e formaggi misti, polenta e coniglio, guancia di vitello brasato al forno con polenta, faraona glassata al vino rosso farcita alle erbe spontanee primaverili.

Sul sito di Ticinowine si può invece consultare l'elenco delle 64 cantine che apriranno le loro porte agli amici e agli appassionati del vino. Come spiega il direttore Andrea Conconi, l'evento si ripete da 17 anni e ai tempi Cantine Aperte faceva un po' da apripista a quello che con gli anni è diventato l'enoturismo nel nostro Cantone. "In questo ventennio il numero dei turisti enogastronomici è andato via via aumentato. Con turisti si intendono tutte quelle persone, anche locali, che hanno voglia di conoscere i prodotti agroalimentari". Ma Cantine Aperte va al di là della presentazione pura e semplice del prodotto. "Cantine Aperte è per il produttore un invito ad accogliervi a casa propria mettendosi a disposizione per creare quel legame di amicizia che un bicchier di vino riesce a creare e per allietarvi, organizzando eventi collaterali".

RISTORANTI PER CANTINE APERTE 2015

LUGANESE

1. Ristorante Orologio da Savino

via Nizzola 2
6900 Lugano
Tel. 091 923 23 38
E-mail ristoranteorologio@bluewin.ch
www.ristorante-orologio.ch
Giorni chiusura: domenica a mezzogiorno
Tartare di manzo Savino con 1 dl di Vinattieri Bianco. Prezzo 40 chf

2. Ristorante della Torre

Riveta da la Tor 1
6922 Morcote
Tel. 091 996 26 36
Gnocchetti rossi con crema allo Zincarlin con 1 dl di Merlot Castello di Morcote. Prezzo 33 chf

3. Grotto all'Elvezia

6814 Lamone
Tel. 079 831 71 73
Chiusura: lunedì e martedì
Trippa con 1 dl di Ronchett Rosso. Prezzo 17 chf

4. Ristorante La Sorgente

Portic da Sura 18
CH-6921 Vico Morcote
Tel. 091 996 23 01

www.lasorgente.ch

Semifreddo alla farina bona su coulis di lamponi e sfoglia al cioccolato fondente con l'abbinamento a Chardor 2010, bianco del Ticino DOC; CAGI Cantina Giubiasco SA, Giubiasco. Prezzo: dessert e 1/2 dl di Chardor 20.00 chf.

5. Antica Osteria Manetti

Via Cantonale 138

6804 Bironico

Tel. 091 946 11 69

info@anticaosteriamanetti.com

www.anticaosteriamanetti.com

Brasato di manzo con polenta rossa di bruzzella e 1 dl di vino rosso di Angelo Zucchetti. Prezzo: 35 chf

6. Osteria Carletti

Via Cantonale 20

6930 Bedano

Tel. 091 945 03 33 / 076 567 00 67

info@osteriacarletti.ch

www.osteriacarletti.ch

Battuta di Fassona con cicorino e 1 dl Rosso Merlot PUREZZA di Carletti OPPURE Merlot Rosé Cantina di Mendrisio

7. Ristorante Giardino

6981 Bombinasco

Tel. 091 608 11 07

ristorantegiardino@bombinasco.ch

www.bombinasco.ch

Risotto alla Malcantonese con Merlot Rosso abbinato a 1 dl di Merlot del Cinghiale Riserva ristorante Giardino. Prezzo: 30 chf

8. Grotto Conza

Via alla Madonna 23

6821 Rovio

Tel. 091 649 74 94 / 076 433 29 38

info@grottoconza.ch

www.grottoconza.ch

Chiusura: lunedì

Polenta e brasato e 1 dl Merlot di Rovio (Cantina di Rovio). Prezzo: 25 chf

9. Grotto Ticinese

Via ai Grotti 2, 6944 Curglia

Tel. 091 967 12 26

info@grottoticinese.ch

www.grottoticinese.ch

Cicorietta di Magliaso, arrosto di maiale croccante alla Bavarese con patate novelle e verdura, abbinato a 2 dl di "La luna" Pinot Nero in purezza, Enoteca della Salute, Massagno. Prezzo: 36 chf

LOCARNESE

10. Grotto la Ginestra

Via ai Monti

6622 Ronco s/Ascona

Tel. 079 233 83 52

E-mail grotto.laginestra@gmail.com

Giorni di chiusura: lunedì

Brasato con polenta e Merlot Rosso Matasci Vini. Prezzo 27.50 chf

11. Osteria Vittoria

6633 Lavertezzo
Tel. 091 746 15 81
E-mail info@osteriavittoria.ch
www.osteriavittoria.ch
Giorni chiusura: giovedì
"Risott e luganigheta" con 1 dl Gordola. Prezzo: 26 chf

12. Ristorante Turisti

6676 Bignasco
Tel. 091 754 11 65
E-mail turisti@bluewin.ch
Risotto al formaggio stravecchio dell'Alpe Vallemaggia bagnato con "Magia", metodo champenoise di uva americana, prodotto da Punto Verde Bignasco, abbinato a 1 dl di "magia". Prezzo 28 chf

13. Ristorante Alla Cantina

6652 Tegna
Tel. 091 780 75 57
E-mail info@ristoranteallacantina.ch
Ossobuco di vitello al Merlot con risotto allo zafferano e pepe della Vallemaggia con 1 dl di Merlot del Ticino.
Prezzo: 38 chf.

14. Gran Caffè Verbano

Piazza Grande 5
6600 Locarno
Tel. 091 752 00 15
E-mail info@bar-verbano.ch
www.bar-verbano.ch
Giorni chiusura: domenica e festivi
Proposta di sabato a mezzogiorno: gnocchi di patate all'erborinato ticinese con 1 dl Merlot Matasci. Prezzo: 22 chf

15. Grotto Brunoni da Regis

Via Cantonale 1
6656 Golino
Tel. 091 796 11 20
E-mail: grottobrunonidaregis@bluewin.ch
Chiusura: giovedì
Brasato al Merlot con polenta e 1 dl Merlot Riserva della casa "Regis". Prezzo: 32 chf

16. Ristorante Contrada

Piazza Grande 26
6600 Locarno
Tel. 079 240 40 90
aminuelakbas@hotmail.com
Ossobuco di vitello con polenta e 1 dl Riserva del nonno, Cantina Pifferini Gordola. Prezzo: 35 chf

17. Ristorante Al Bottegone

Piazza Grande 20
6600 Locarno
Tel. 091 751 80 90
ristorantealbottegone@gmail.com
www.albottegone.com
Filetti di pesce persico al vino bianco con polenta abbrustolita e 1 dl Merlot Sasso Rosso di Ferrari, Stabio.
Prezzo: 35 chf

18. Ristorante Piazza

Piazza Grande 18
6600 Locarno

Tel. 091 752 00 61

miletobruno@ticino.com

Piatto ticinese (affettati misti) e 1 dl Merlot Marengo, Delea. Prezzo: chf 28

19. Ristorante Svizzero

Largo Zorzi 18

6600 Locarno

Tel. 091 751 28 74

ristsvizzero@bluewin.ch

www.ristorante-svizzero.ch

Tagliata nostrana con formaggella ticinese e 1 dl Merlot Riserva Giovanni Ticino DOC Lucchini-Tamburini.

Prezzo: chf 25

20. Hotel Ristorante America - Caverna degli Dei

Piazza Grande

6600 Locarno

Tel. 091 751 76 35

info@hotelamerica.ch

www.hotelamerica.ch

Risotto Terreni alla Maggia al Merlot rosso "Gudo" e Luganighetta di cervo, profumato al Timo e Pepe della Valle Maggia"; 1 dl di Merlot rosso "Gudo" (Cantina Delea). Prezzo: 30 chf

21. Ristorante Portico

Piazza Grande 22

Tel. 091 751 23 07

6600 Locarno

Ossobuco di vitello e polenta abbinato a 1 dl di Merlot ticinese. Prezzo: 39 chf

22. Osteria Vittoria

Via Cantonale

6633 Lavertezzo

Tel. 091 746 15 81

info@osteriavittoria.ch

www.osteriavittoria.ch

Risott e lüganigheta e 1 dl Gordola. Prezzo: 26 chf

23. Ristorante San Bernardo

Via Contra 725

Tel. 091 745 19 49

info@ristorante-san-bernardo.ch

www.ristorante-san-bernardo.ch

Il tagliere speciale, con affettato e formaggi & miele della zona, con 1 dl di Merlot bianco Cherubino, Matasci, Tenero o Merlot rosso Oro Rosso, Agriloro, Arzo 1. Prezzo: 28.50 chf

BELLINZONESE

24. Ristorante Ostello Curzútt

Funivia Monte Carasso-Mornera

6513 Monte Carasso

Tel. 091 835 57 23

ostello@curzutt.ch

www.curzutt.ch

Chiusura: domenica sera

Brasato di manzo Highland beef allevato sui monti sopra Monte Carasso con tagliatelle al burro e 1 dl di vino rosso Carasc (Fondazione Curzutt S. Barnard). Prezzo: 28 chf

25. Osteria Grotto Damiano

6523 Preonzo
Tel. 079 620 11 35
lui.62@hotmail.com
www.sito24.com/grottodamiano
Chiusura: sabato a pranzo
"Risott Ciocc al Nostran" e luganiga e 1 tazin Nostran. Prezzo: 18 chf

26. Ristorante Pensione Cari

6760 Cari
Tel. 091 866 20 97
E-mail pensione.cari@bluewin.ch
www.ristorantecari.altervista.org
Giorni chiusura: giovedì
Polenta e coniglio con un dl di Biasca Premium, Gialdi. Prezzo: 24 chf
Polenta e gorgonzola con 1 dl di Biasca Premium, Gialdi. Prezzo: 18 chf
Polenta concia e 1 dl di Biasca Premium, Gialdi. Prezzo 20 chf

27. Albergo Ristorante Cereda

Via Locarno 10
6514 Sementina
Tel. 091 851 80 80
info@hotelcereda.ch
www.hotelcereda.ch
Entrecôte di Highland beef allevato sui monti sopra Monte Carasso, abbinato a 1 dl di Giornico Oro, Gialdi.
Prezzo: 45 chf.

28. Grotto Mornera

Funivia Monte Carasso-Mornera
6513 Monte Carasso
Telefono 091 825 84 38
Mail: mornera@gastrosos.ch
Aperto tutti i giorni sino alle ore 17.00
Gnocchi di patate blu al lime con 1 dl di Irti Colli, Cantina Settemaggio. Prezzo 20 chf

29. Osteria del Nando

Via Galbisio 3
6503 Bellinzona
Tel. 091 825 55 62
silvia_mettler@bluewin.ch
www.osteria-delnando.ch
Chiusura: lunedì
Brasato con polenta e 1 dl Merlot Chiericati, Bellinzona. Prezzo: 22.50 chf

30. Hotel Ristorante Forni

Via della Stazione 19
6780 Airolo
Tel. 091 869 12 70
info@forni.ch
www.forni.ch
Stracotto "manzo e vitello" con gnüch i'stùvaa e 1 bicchiere di Rascana (Corrado Bettoni, az. Viticola la Rascana Giornico). Prezzo: 35 chf

MENDRISIOTTO

31. Grotto del Giuvan

Via Stradone 19
6872 Salorino

Tel. 091 646 11 61
info@grottodelgiuvan.ch
www.grottodelgiuvan.ch
Chiusura: lunedì e martedì
Secondo offerta del giorno

32. Hotel Coronado

Via F. Borromini 10
6850 Mendrisio
Tel. 091 630 30 30
info@hotelcoronado.ch
www.hotelcoronado.ch
Risotto Terreni alla Maggia mantecato al Gottardo e noci e 1 dl Merlot Baiocco, Vini Guido Brivio, Mendrisio.
22.50 chf

33. Ristorante al Ghitello

Parco delle Gole della Breggia
6834 Morbio Inferiore
Tel. +41 091 682 20 61
Email: info@ristoranteghitello.ch
www.alghitello.ch
Chiusura: mercoledì sera sabato a pranzo e domenica
Filetto di manzo svizzero con manto di spugnole e pepe della Vallemaggia con 1 dl di Ultima Goccia 2012, Chiodi. Prezzo: 61 chf

34. Ristorante Caffè Sociale

Via dell'Indipendenza 7
6826 Riva San Vitale
Tel. 091 648 17 89
caffesociale@hotmail.com
www.ristorantesociale.ch
Risotto con luganighetta e porri, con 1 dl di Baiocco, Vini Guido Brivio. Prezzo: 26 chf

35. Antico Grotto Ticino

Via alle Cantine 20
6850 Mendrisio
Tel. 091 646 77 97
info@grottoticino.ch
www.grottoticino.ch
Chiusura: mercoledì
Guanciaie di vitello brasato al forno con polenta, abbinato a 1 dl di vino della casa (Cabernet Sauvignon e Merlot, Cantina Agriloro, Arzo). Prezzo: 37 chf

36. Albergo Svizzero

Via Carlo Scacchi 13
6825 Capolago
Tel. 091 648 19 75
E-mail: svizzero@futaristoranti.com
www.albergoristorantesvizzero.com
Ganascino di maiale brasato al Merlot con 1 dl di Roncaia, Zanini. Prezzo: 38 chf

37. Ristorante Atenaeo del Vino

Via Pontico Virunio 1
6850 Mendrisio
Tel. +41 91 630 06 36
E-mail info@atenaedelvino.ch
www.atenaedelvino.ch

Il duo di Prosciutto crudo Piora d'Oro stagionato 16 mesi e di formaggio dell'Alpe Piora con 1 dl di Alma (Solaris e Johanniter) Azienda Agricola Bianchi di Arogno. Prezzo: 24 CHF

38. Ristorante Le Fontanelle – Ametista Ristorante & musica

Via Vallera 6
6852 Genestrerio
Tel. 091 647 11 47
lefontanelle@futararistoranti.com
www.futararistoranti.com

Tagliata di manzo "Fontanelle" con porcini e tartufo nero, abbinato a 1 dl di Roncaia, Zanini. Prezzo: 44 chf

39. Crotto dei Tigli

Viale Attiglio Tarchini 53
6828 Balerna
Tel. 091 683 30 81
crottodeitigli@bluewin.ch
www.crottodeitigli.ch

Chiusura: sabato a pranzo, domenica a cena e lunedì tutto il giorno
Faraona glassata al vino rosso farcita alle erbe spontanee primaverili servita con 1 dl Merlot Selezione Raith.
Prezzo: 40 chf

40. Ristorante Bar Pizzeria Emporio Arcadia

Via Dunant 3
6830 Chiasso
Tel. 091 682 32 32 / 076 577 17 28
info@emporioarcadia.ch
www.emporioarcadia.ch

Chiusura: domenica
Risotto con luganighetta e 1 dl Merlot Baiocco, Vini Guido Brivio. Prezzo: 20 chf