

Parole chiave - Stichworte

Brasato di capra:

Ziegenbraten

Büscion di capra:

Ziegenfrischkäse

Capra bollita:

Gegartes Ziegenfleisch

Capra in umido:

Ziegen Eintopf

Cicitt:

Ziegen Bratwürste

Fegato di capra:

Ziege Leber

Lombatina di capra:

Ziegen Schnitzel

Salame e carne secca

di capra:

Salami und getrocknetes

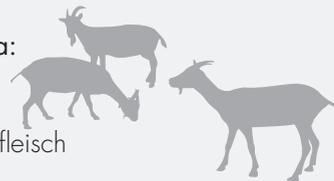
Ziegenfleisch

Spezzatino di capra:

Ziege Ragout

Stufato di capra:

Geschmortes Ziegenfleisch



FONDAZIONE
CENTRO
CAPRA

La Fondazione Centro capra è stata costituita nel 2013 con lo scopo di promuovere la cultura della capra in Ticino nei suoi vari aspetti e in particolare intende sostenere gli allevatori nonché far conoscere al pubblico i prodotti e le particolarità di questo animale. Da inizio 2014 i coordinatori sono Cristiana Vedova e Tiziano Maddalena entrambi allevatori di capre attivi in Vallemaggia.

Per maggiori informazioni contattare il coordinatore del Centro Capra Tiziano Maddalena via e-mail: tmaddalena@ticino.com



Grafica: Fredesign, Cevio - Stampa: Tipografia Stazione, Locarno

Rassegna Gastronomica sulla **Carne di Capra**

Vallemaggia **pietra viva**

10° edizione

**Vallemaggia
Regione Locarnese
e Valli
28.10 - 13.11.2016**

Osteria Birraria da Rinalda – Gordevio
Osteria dal Nito – Giumaglio
Eco-Hotel Cristallina – Coglio
Osteria & Pizzeria Castello – Cevio
Ristorante Medici – Peccia
Osteria Enoteca Ferriroli – Contra
Ristorante da capo – Ascona

Serata dei cicitt
venerdì 28 ottobre 2016

**ASCONA
LOCARNO**
Regione Vallemaggia



9ª serata dei cicitt venerdì 28 ottobre 2016

I produttori valmaggese di "cicitt" da presidio Slow Food sono:

Il nuovo
Macello Avegno Sagl
6670 Avegno
091 780 77 55
079 230 07 54
www.ilmacello-avegno.ch

Macelleria Valmaggese
F.lli F. e B. Zanoli
6672 Gordevio
091 753 10 47

Aziende agricole produttrici:

Giorgio Speziale
6676 Bignasco
079 413 75 80

Elio Leoni
6683 Cerentino
079 265 72 13

El Gasc, Pascal Favre,
6634 Brione Verzasca

La Chironda
Mariapia Bisi
e Gabriele Giottonini
6633 Lavertezzo
079 371 25 38

Ristoranti (serata dei cicitt):

Osteria Birraria da RINALDA
6672 Gordevio, 091 753 33 13

Ristorante Lavizzara
6694 Prato Sornico, 091 755 14 98
Grotto Brunoni da Regis
6656 Golino, 091 796 11 20

È gradita la riservazione!

Menu proposti dai Ristoranti

È gradita la riservazione!



Osteria Birraria da RINALDA

Cicitt, formaggino, paté, formagella e salametti tutto di capra, insalata mista

Capra bollita con patate lessate, salsa verde, mostarda di frutta

Sorbetto a scelta ... CHF 61.–

Senza il primo e il dessert CHF 45.–

Ulteriori piatti della rassegna:

Cicitt con patate in insalata a volontà CHF 35.–

6672 Gordevio
091 753 33 13
079 670 28 24
www.rinaldabiolzi.ch
Chiuso: lunedì



Osteria dal Nito (Solo su riservazione)

Menu 1:

Bicchiere di vino bianco (1dl - Terre di Castelletto / Valpolicella) - Offerto dalla casa

Piattino di carpaccio di Capra

Fondue al Formaggio 100% Capra (minimo 2 persone) CHF 31.–

Dessert

Menu 2:

Bicchiere di vino bianco (1dl - Terre di Castelletto / Valpolicella) - Offerto dalla casa

Piattino di carpaccio di Capra

Raclette con Formaggio 100% Capra (minimo 2 persone) CHF 29.–

Dessert

Nucleo
6678 Giumaglio
091 753 12 05
076 371 04 16
www.osteriadalnito.ch
info@osteriadalnito.ch
Chiuso: da lunedì
a mercoledì



Eco-Hotel Cristallina

Bouquet d'insalata con violino di capra

Gnocchi di farina di castagne con ragù di capra

Spezzatino di capra ai funghi

Puré di cavolfiori con formaggio di capra

Carote bicolore

Dessert a sorpresa

CHF 49.–

6678 Caglio
091 753 11 41
www.hotelcristallina.ch
info@hotelcristallina.ch
Chiuso: mercoledì/giovedì



Osteria & Pizzeria Castello

Piatto rassegna: Capra bollita, salsa verde e patate lessate CHF 26.–

Menu 1: Antipasti misti di capra

Fusilli fatti in casa al ragù di capra

Lombatina di capra con contorno

Assaggio di formaggi di capra

Sorbetto d'uva con grappa nostrana

CHF 52.–

Menu 2: Antipasti misti di capra

Capra bollita, salsa verde e patate lessate

Assaggio di formaggi di capra

Sorbetto uva con Grappa Nostrana

CHF 45.–

6675 Cevio
091 754 11 65
Chiuso: giovedì



Ristorante Medici (Solo su riservazione e minimo 4 persone)

Antipasto del capraio

Capra bollita con contorni (patate, verdure lessate e mostarda)

Dessert a sorpresa

CHF 47.–

6695 Peccia
091 755 15 02
ristorante.medici@bluewin.ch
Chiuso: sabato



Osteria Enoteca Ferriroli

(Solo due serate: 10 e 11 novembre 2016)

Cicitt e cicoria

Capra bollita con i suoi contorni

Sorbetto di uva con grappa

CHF 49.–

Via Contra 671
6646 Contra
091 745 11 14
www.ferriroli.ch
Chiuso: lunedì e martedì



Ristorante «da capo» Hotel Arancio

Carpaccio di zucca con formaggino di capra tiepido e pepe Vallemaggia

Risotto al merlot con fegato di capra

Gigot di capra al forno con patatine con rosmarino e verdura del mercato

Zabaione al Marsala con gelato di castagne

CHF 49.50

Strada Collinetta 78
6612 Ascona
091 791 23 33
www.arancio.ch / hotel@arancio.ch
Chiuso: da lunedì a mercoledì