

**PRIMAVERA  
GASTRO  
NOMICA**

*dal 17 maggio  
al 16 giugno '19*

*5<sup>a</sup> edizione*




**VERZASCA  
e PIANO**





# UNA CUCINA DEL TERRITORIO, per il territorio



La *Primavera Gastronomica Valle Verzasca e Piano* è alla sua quinta edizione. Un primo importante traguardo che merita di essere festeggiato, consolidando il successo di questa apprezzata rassegna che lo scorso anno ha contato oltre 600 avventori. Complimenti dunque ai ristoratori, capaci di attirare sia clienti della regione sia i turisti di passaggio. Quest'anno la novità principale concerne la nuova veste grafica del materiale informativo: un tocco fresco e gioviale che vuole ricalcare lo spirito della rassegna. Inoltre, sarà resa maggiormente riconoscibile una cucina attenta al nostro territorio, grazie a due nuovi simboli che identificano i prodotti del comprensorio Valle Verzasca e Piano  e i prodotti ticinesi . Infine, un terzo simbolo indicherà gli alimenti stagionali . Questi accorgimenti rafforzano così un obiettivo molto importante della rassegna: promuovere le aziende locali.

## **Gli omaggi personalizzati: calice e coltellino**

Visto il grande successo della scorsa edizione, i primi 1000 clienti che ordineranno un menù completo riceveranno in omaggio il calice da vino personalizzato “Valle Verzasca”.

Tramite la tessera, che vi sarà consegnata dai ristoranti aderenti all'evento, potrete raccogliere un timbro per ogni menù completo: collezionando quattro timbri (al massimo due per ristorante) avrete diritto a un ulteriore premio: un mini coltellino svizzero verde con la scritta “Verzasca”.

## **Il concorso**

Tramite la compilazione di un tagliando potrete esprimere il vostro giudizio sui piatti gustati e i ristoranti visitati. Sulla base di tutte le valutazioni, al termine della manifestazione saranno designati il miglior menù e il miglior ristorante. I primi tre tagliandi estratti a sorte verranno premiati con un magnifico cesto di prodotti del nostro territorio del valore di fr. 100.— l'uno.

## **Ringraziamenti**

Un grazie di cuore a tutti coloro che ci permettono di riproporre ogni anno questa bella manifestazione: gli esercenti partecipanti, le aziende locali, l'Organizzazione Turistica Lago Maggiore e Valli (Area Tenero e Verzasca), la Gastro Lago Maggiore e Valli, i numerosi sponsor e voi, cari clienti, che

approfitterete delle numerose proposte enogastronomiche della *Primavera Gastronomica Valle Verzasca e Piano*.

Vi invitiamo dunque a sfogliare l'opuscolo e a scoprire le specialità culinarie proposte dai ristoranti della Valle e del Piano, gustando i deliziosi piatti da venerdì 17 maggio a domenica 16 giugno 2019.

Lia Sacchi e Saverio Foletta  
*Fondazione Verzasca,*  
*Agenzia di sviluppo territoriale*



Bón app a tücc!



## UN CONCORSO VINTO... A PARI MERITO!

Il concorso nell'ambito dell'edizione 2018 della *Primavera Gastronomica Valle Verzasca e Piano* ha decretato vincitori due ristoranti:

- ☀ il *Ristorante Campagna* a Frasco di Daniele Vergani e Roberta Rebai, che ha proposto gli gnocchi di patate all'aglio orsino, la trota farcita su letto di polenta del mulino di Frasco e una composta di rabarbaro. Un menù ricco ma allo stesso tempo leggero e ben bilanciato, sempre attento alla produzione locale;
- ☀ l'*Osteria Paradiso* a Vogorno di Tatiana Poroli e Silvan Bosshard, con l'insalata Paradiso, il coniglio con polenta e la torta al cioccolato. Un menù che all'insalata affianca il büscion impanato (di mucca o di capra), per poi passare a un classico sempre apprezzato della cucina regionale, terminando con un dolce molto goloso.

I clienti hanno espresso il massimo del giudizio previsto (5 stelle su 5!), premiando dunque la qualità dell'esecuzione, i prodotti utilizzati e la costanza nel proporre un menù all'altezza delle aspettative dei propri ospiti. Complimenti!

## UNA RASSEGNA VICINA ALLE AZIENDE LOCALI

La combinazione fra enogastronomia e prodotti locali è molto importante, soprattutto perché ristoranti e produttori si valorizzano reciprocamente.

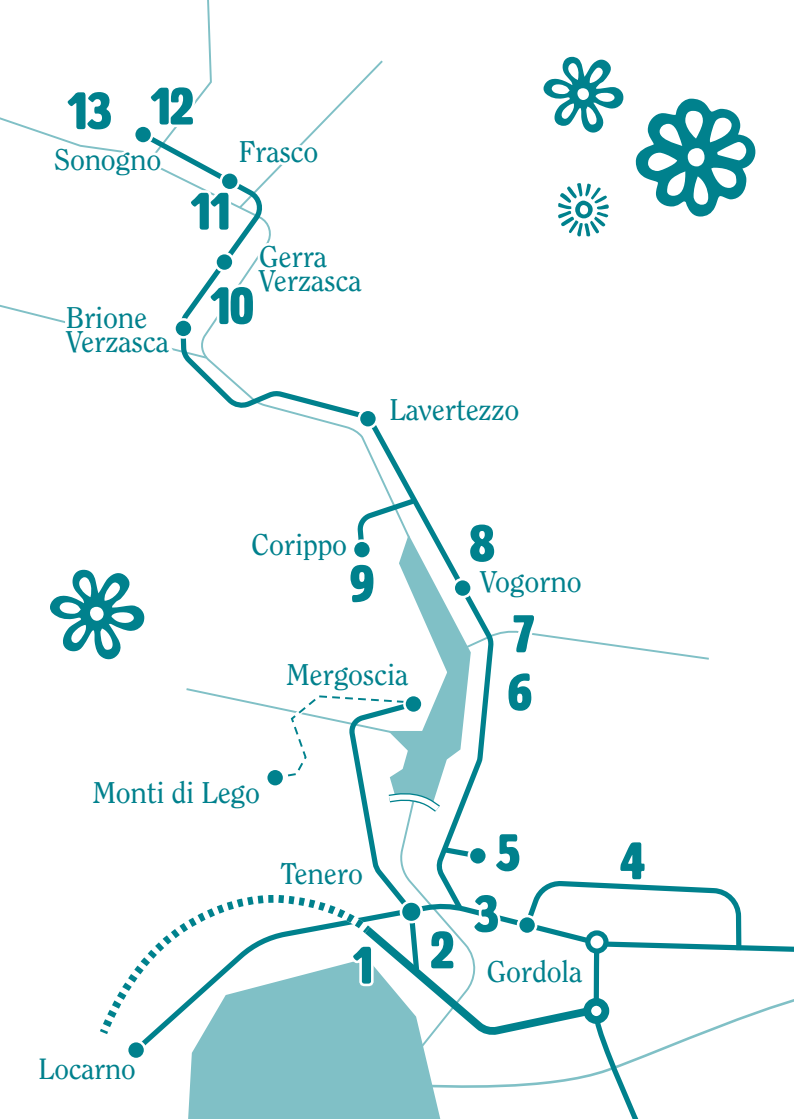
*La Primavera gastronomica Valle Verzasca e Piano* s'impegna, come ogni anno, a presentare proposte culinarie attente a quanto prodotto a livello regionale e ticinese.

La grande distribuzione e la possibilità di reperire prodotti da ogni parte del mondo genera una forte pressione sulle nostre piccole realtà, che meritano quindi un particolare sostegno per i grandi sacrifici di agricoltori e produttori.

Ringraziamo quindi i clienti, i ristoratori, i cuochi e gli organizzatori della rassegna per l'attenzione ai prodotti nostrani e per sostenere la produzione locale, sinonimo di qualità e frutto di un grande impegno.

*Associazione Agricoltori Valle Verzasca*







- 1 RISTORANTE L'APPRODO**
- 2 OSTERIA SAN MARTINO**
- 3 RISTORANTE GORDOLESE**
- 4 GROTTO MONTEDATO**
- 5 OSTERIA BELLAVISTA**
- 6 OSTERIA PARADISO**
- 7 RISTORANTE AL LAGO**
- 8 RISTORANTE PIZZO VOGORNO**
- 9 OSTERIA CORIPPO**
- 10 GROTTO SASSELLO**
- 11 RISTORANTE CAMPAGNA**
- 12 RISTORANTE ALPINO**
- 13 GROTTO EFRA**





## RISTORANTE L'APPRODO

Minusio (Mappo)

091 225 81 18

Sempre aperto



### *Il Piatto*

Gnocchetti di ricotta  
al profumo

- ♣ di ortiche selvatiche,
- ♣ asparagi
- ♣ e formaggino fresco  
di capra (Pascal Favre,  
Brione Verzasca)

24.50

*Vino consigliato*

Cherubino

(Cantina Matasci)

### *Il menu*

- ⊞ Cicorietta ticinese  
con pomodorini
- ♣ e cipollotto fresco

Gnocchetti di ricotta  
al profumo

- ♣ di ortiche selvatiche,
- ♣ asparagi
- ♣ e formaggino fresco  
di capra (Pascal Favre,  
Brione Verzasca)

34.50

*Vino consigliato*

Ronch del Gildo

(Cantina Fontana)

GASTROLAGOMAGGIORE E VALLI



**D. Belotti** salumeria

**MACELLERIA**



Via San Gottardo  
6598 Tenero  
Tel. 091 745 10 02

## OSTERIA SAN MARTINO

Tenero

091 745 02 95

Chiuso domenica e lunedì



### *Il Piatto*

- Gnocchi fatti in casa  
⊕ con luganighetta  
e zucchini

21.50

*Vino consigliato*

Merlot Tendo  
(Cantina Matasci)

### *Il menu*

- △ Formaggino di capra  
(Fabrizio Patà, Sonogno)  
⊕ con insalata di cicoriotta  
—  
△ Frittura di capretto  
di Sonogno  
con patate novelle  
al rosmarino  
—  
⊕ Gelato alla farina bóna  
con nocino

39.50

*Vino consigliato*

Merlot Lococoste  
(Cantina Matasci)

**RISTORANTE GORDOLESE**

Gordola

091 745 11 15

Sempre aperto

*Il Piatto*

- ⚡ Frittura di capretto  
con medaglioni di polenta

23.—

*Vino consigliato*

Merlot Bisbiglio  
(Cantina Borradori)

*Il Menu*

- ⚡ Insalata di cicoria  
e pomodori  
—  
Ⓜ Costolette d'agnello  
al merlot  
con patate novelle  
⚡ e verdure di stagione  
—  
Semifreddo alle fragole

37.—

*Vino consigliato*

Merlot  
“Cioss del Tromitz”  
(Produzione propria)

## GROTTO MONTE DATO

Riazzino

078 632 19 30

Chiuso martedì



### *Il piatto*

- ⊕ Crespella di farina bóna
- ⊘ con ripieno di asparagi e formaggio

22.50

*Vino consigliato*

Merlot

(Cantina Scalmazzi)

### *Il menu*

- ⊘ Formaggino di capra Valle Verzasca su letto di insalata di stagione profumato
- ⊕ al pepe della Valle Maggia
- 
- ⊕ Ossobuco di maiale con polenta taragna
- 
- ⊘ Cheesecake con ricotta di capra Valle Verzasca e marmellata di fragole

42.50

*Vino consigliato*

Merlot

(Cantina Scalmazzi)



**SANITARI**  
**RISCALDAMENTI**

Natel: 079 458 40 53  
email: [spaions@bluewin.ch](mailto:spaions@bluewin.ch)

Conoscere il territorio è una qualità preziosa

**Insieme per il  
percorso migliore**



Gruppo  
**Multi**

Muralto, Lugano, Bellinzona  
Tel. +41 91 751 96 41  
[www.gruppomulti.ch](http://www.gruppomulti.ch)  
[info@gruppomulti.ch](mailto:info@gruppomulti.ch)



## OSTERIA BELLAVISTA

Gordemo

091 746 16 16

Chiuso lunedì



### *Il piatto*

- ⊖ Maccheroni della “Vela”:  
patate, cipolle,
- ⊖ pancetta e pomodorini

17.50

### *Vini consigliati*

Bondola  
(Cantina Scalmazzi)  
o Merlot “Riserva”  
(Cantina Carrara)

### *Il menu*

- ∞ Antipasto Bellavista  
—
- ∞ Risotto allo zafferano  
della Motta
- ⊖ con luganighetta  
al formaggio  
—
- ∞ Sorbetto uva con grappa  
di uva americana  
di Vogorno  
(produzione propria)

48.50

### *Vini consigliati*

Merlot o Cabernet Franc  
(Cantina Scalmazzi)

**OSTERIA PARADISO**

Berzona

091 745 10 81

Chiuso mercoledì

*Piatto*

- ⊖ Ravioli alla farina bóna
- ⊕ ripieni all'aglio orsino  
della Verzasca

21.50

*Vino consigliato*

Osteria Paradiso

*Menu*

- ⊕ Insalata Paradiso
- 
- ⊖ Coniglio con polenta
- 

Panna cotta  
con frutti di bosco

49.50

*Vino consigliato*Catapicc  
(Cantina Turello)



## I TODISCH

*Ingredienti:*

*1 cipolla, 50g di burro, 500g di patate sbucciate e tagliate a pezzetti, 1,5 l di acqua, formaggio nostrano*

Rosolare la cipolla tritata nel burro, bagnare con l'acqua, salare, aggiungere le patate. Quando raggiungono la completa cottura, quasi da spappolarsi si aggiunge del formaggio tagliato a pezzetti.



## *la Verzaschina*

- Birra artigianale
- Bionda
- Alc 5%
- Con luppolo coltivato in Valle Verzasca
- Prodotta a Gordola da



rudbir.ch



**SCALMAZZI  
PIERLUIGI**

**VITICOLTORE  
E VINIFICATORE**

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

## RISTORANTE AL LAGO

Berzona

091 745 32 32

Sempre aperto



### *Piatto*

- ⊕ Ossobuco di vitello
- ⊕ in gremolada, risotto  
dei Terreni alla Maggia,
- ∅ verza stufata

30.—

*Vino consigliato*

Riserva, Ticino DOC  
(Cantina Scalmazzi)

### *Menu*

- ∞ Büscion di capra  
della Verzasca su bouquet  
d'insalata al balsamico  
—
- ⊕ Ossobuco di vitello
- ⊕ in gremolada, risotto  
dei Terreni alla Maggia,
- ∅ verza stufata  
—
- Sorbetto alle noci
- ⊕ con nocino ticinese

42.—

*Vino consigliato*

Merlot Tandro  
(Cantina Matasci)

**RISTORANTE PIZZO VOGORNO**

Vogorno

091 745 12 56

Sempre aperto

*Piatto*

- ⌘ Arrosto di capretto  
con patate al forno e ver-  
dura

32.—

*Vino consigliato*

Merlot

“Riserva del nonno”  
(Cantina Piffero & Jola)*Menu*

- ⌘ Salametto di capra  
di nostra produzione  
oppure crema alle verdure

- ⊖ Luganighetta ticinese con  
salsa alle cipolle e risotto  
ai funghi porcini e zaffe-  
rano

- ⌘ Panna cotta di capra,  
⌘ vanigliata con frutta  
di stagione

39.—

*Vino consigliato*Merlot “Loco coste”  
(Cantina Matasci)

## OSTERIA CORIPPO

Corippo

091 745 18 71

Chiuso mercoledì



### *Piatto*

Sminuzzato di pollo

- ⊖ Terreni alla Maggia  
al curry agrodolce  
con tagliatelle

24.—

*Vino consigliato*

Proposta locale

### *Menu*

- ⊘ Insalata di stagione  
—
- ⊖ Polpette di vitello  
alla panna e cognac  
con tagliatelle e verdure

32.—

*Vino consigliato*

Merlot Villa Jelmini  
(Cantina Matasci)

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



**MATASCI**  
VINE DISTILLATI DAL 1921

Via Verbano 6 | Tenero | Tel. 091 735 60 11  
[www.matasci-vini.ch](http://www.matasci-vini.ch)



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

## ORARI DI APERTURA ÖFFNUNGSZEITEN

Lunedì–Venerdì  
Montag–Freitag  
8.00–12.00  
14.00–18.00

Sabato  
Samstag  
8.00–12.00  
14.00–17.00

Domenica  
Sonntag  
CHIUSO  
GESCHLOSSEN



## GROTTO SASSELLO

Gerra Verzasca

091 746 13 09

Sempre aperto



### *Piatto*

- △ Trota della Verzasca impanata con farina da polenta, del mulino di Frasco, cotta al burro con patate novelle

33.50

*Vino consigliato*

Merlot Böscioro  
(Cantina Gamboni)

### *Menu*

- △ Vellutata di piselli con menta, panna acida e crostone di pane nero
- 
- ⊖ Stinco di maiale con cotenna croccante e patate al forno
- 

- ⊖ Coppa alla vaniglia con fragole fresche e panna montata

49.50

*Vino consigliato*

Merlot Böscioro  
(Cantina Gamboni)

**RISTORANTE CAMPAGNA**

Frasco

091 746 11 46

Chiuso lunedì e martedì

*Piatto*

Tagliatelle all'aglio orsino  
con gnocchetti di trota

⌘ della Verzasca

22.—

*Vino consigliato*

Bianco del Ticino  
Sauvignon-Pinot  
(Cantina Scalmazzi)

*Menu*

Insalata in foglie  
⌘ con formaggio  
di capra fritto

—

Guancette di maiale  
⌘ con polenta  
del Mulino di Frasco

—

⌘ Composta di rabarbaro  
con gelato vaniglia

47.—

*Vino consigliato*

Sirio  
(Cantina Matasci)

## RISTORANTE ALPINO

Sonogno  
091 746 11 63  
Sempre aperto



### *Piatto*

- ⌘ “Pasta e pom e fromacc  
coi scigoll”

18.—

*Vino consigliato*

Merlot  
(Cantina Scalmazzi)

### *Menu*

- ⌘ Pagn e salam  
—  
⊖ Os büs coi pomitt  
⊖ e verdür  
—  
⊘ “Froi e fior”

28.—

*Vino consigliato*

Merlot “Sassariente”  
(Cantina Matasci)

**GROTTO EFRA**

Sonogno

091 746 11 73

Sempre aperto

*Menu*

Brodo di gallina con  
△ crostini di pane Verzasca  
della panetteria Mella

—  
⊖ La gallina bollita  
dei Terreni alla Maggia

—  
Torta di pane  
△ con pane della panetteria  
Mella

35.—

*Vino consigliato*  
Merlot “Catapicch”  
(Cantina Turello)



## LA CUCINA

Si usava chiamare la cucina “cá” (casa) perché tutto si svolgeva in questo spazio. Le relazioni sociali, familiari e di vicinato avvenivano in cucina, luogo ospitale per eccellenza, a cominciare dal camino acceso. I bambini sedevano su piccole panche inserite nel camino e facevano i compiti di scuola. La famiglia e le donne in particolare, sgranavano il rosario prima di coricarsi e si raccontavano storie, leggende e pettegolezzi.

# GROTTO

## Capanna

### Monte Lego

chiuso mercoledì

079 384 76 58

capanna-lego.ch



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



**Azienda**  
**EL GASG**  
**Bio Suisse**



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



---

**22/26 MAGGIO E 1/5 GIUGNO**

*Senti questa!* è un'iniziativa proposta dal Museo di Val Verzasca che mette in luce l'identità dei luoghi e valorizza i racconti legati alla vita in valle. Quest'anno si svolge in 4 ristoranti della Rassegna in collaborazione con il Verzasca Foto Festival.

**Avete foto, oggetti, storie legate al tema  
“In cammino”?**

Essere “in cammino” significa muoversi, lasciare un posto, mettere radici, emigrare, pellegrinare, esplorare luoghi, guardare avanti. Portate con voi oggetti e foto legate alla Verzasca in uno dei quattro eventi organizzati ognuno in un ristorante della rassegna gastronomica.

**Voi e il patrimonio di storie verzaschesi**

Le vostre fotografie verranno scansionate e lasciate nei ristoranti in cui si è svolto l'evento. Dietro a ogni immagine c'è sempre una storia. Ogni storia è unica. Condividerla significa creare un patrimonio inedito che parla di memoria e identità di una valle.

## **Archivio fotografico della Verzasca**

Le vostre foto digitalizzate entreranno nell'Archivio fotografico della Valle Verzasca, curato dai responsabili del Verzasca Foto Festival. Non potete partecipare ma volete condividere i vostri documenti? Inviatene un'email a [info@verzascafoto.ch](mailto:info@verzascafoto.ch).

## **Una mostra temporanea (5.09 – 31.10.2019)**

Il Verzasca Foto Festival inaugura al 5 settembre al Museo Val Verzasca una mostra su tutti i materiali raccolti durante la rassegna: foto e oggetti con le loro storie.

### **Maggiori info:**

[www.museovalverzasca.ch](http://www.museovalverzasca.ch) / fb: [@museovalverzasca](https://www.facebook.com/museovalverzasca)  
[www.verzascafoto.com](http://www.verzascafoto.com) / fb: [@verzascafoto](https://www.facebook.com/verzascafoto)

**SENTI QUESTA!**

STORIE ORIGINALI AL BAR



## UNA SERATA A PARLARE DI CUCINA CON FRANCA CANEVASCINI

EVENTO

---

**GIOVEDÌ 13 GIUGNO**

ore 19.00, Castello di Brione

La nostra *Rose* anche per la quinta edizione sarà la madrina della rassegna. Abbiamo dunque pensato di proporre – nell’ambito della serie di “chiacchierate al camino” al Castello di Brione – una serata in cui si parlerà di cucina, attingendo alla lunga esperienza di Franca Canevascini ai fornelli e nei ristoranti. Il ruolo dei prodotti del territorio e l’incontro fra tradizione e innovazione saranno i temi principali, traendo spunti interessanti per il futuro della gastronomia della Verzasca e del Piano. La serata si concluderà con un rinfresco e alcune specialità da stuzzicare.



Franca Canevascini (*Rose*)  
*Madrina della rassegna*

Primavera Gastronomica Verzasca e Piano  
17.05–16.06.2019

Organizzata da  
Fondazione Verzasca  
Agenzia di sviluppo territoriale

Con il prezioso sostegno di  
Organizzazione Turistica Lago Maggiore e Valli  
*Sponsor principale*



Progetto grafico  
Cino, Gordola

Stampa  
Tipografia Lineagrafica, Gordola

Contatti  
Fondazione Verzasca  
Agenzia di sviluppo territoriale  
Casella postale, 6633 Lavertezzo  
+41 91 746 10 72  
[info@fondazioneverzasca.ch](mailto:info@fondazioneverzasca.ch)



Fino al  
**50%**  
su mezzi pubblici,  
hotel ed eventi  
nelle città



## Alla scoperta dei Capoluoghi dei Cantoni.



In qualità di soci Raiffeisen, con carta di debito o di credito, potete beneficiare su oltre 100 esperienze in 26 Città. Maggiori informazioni all'indirizzo:

**[raiffeisen.ch/capoluogo](http://raiffeisen.ch/capoluogo)**

**Svizzera.**



**RAIFFEISEN**