

PRIMAVERA

*gastronomica*

*dal  
20 maggio  
al 19  
giugno 2022  
Verzasca  
e piano*



# LA TRADIZIONE IN CUCINA




*ha sempre un futuro*



La settima edizione della *Primavera gastronomica Verzasca e Piano* è pronta per accogliervi.

La lunga pandemia – che ha colpito anche la nostra rassegna nel 2020 – sembra essere alle nostre spalle e la ristorazione riprende a lavorare a pieno ritmo. Un'iniezione di fiducia che si trasforma in un impulso per il territorio e per i molti produttori locali che offrono prodotti di indubbia qualità. E che troverete serviti a tavola.

Ogni anno la rassegna attira quasi un migliaio di visitatori, incuriosendo sia i clienti della regione sia i turisti. Un'occasione per gustare i piatti della tradizione e proposte innovative – sempre importanti in una proposta gastronomica che deve continuare a convincere. È una sfida continua per la Verzasca e il Piano, che affrontano il futuro con le radici ben ancorate a una grande tradizione ereditata dal passato.

Anche quest'anno accanto ai menù troverete i simboli che identificano i prodotti del comprensorio Valle Verzasca e Piano , i prodotti ticinesi , nonché la proposta di alimenti freschi stagionali . I clienti possono così ispirarsi meglio nella scelta dei menù, sostenendo le aziende locali e lo sviluppo sostenibile.

### **Un omaggio alla fedeltà**

Ognuno di voi potrà richiedere ai ristoratori una tessera, tramite la quale potrete raccogliere un timbro per ogni menù completo: collezionando quattro timbri (al massimo due per ristorante) riceverete in regalo dalla Fondazione Verzasca *un omaggio della Pro Verzasca*.

### **Il concorso**

Tramite la compilazione di un tagliando potrete esprimere il vostro giudizio sui piatti gustati e i ristoranti visitati. 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 100 CHF l'uno*, offerto da GastroTicino.

### **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 GastroTicino, i numerosi sponsor e voi, cari clienti, che approfitterete delle numerose proposte enogastronomiche della *Primavera Gastronomica Valle Verzasca e Piano*.

Alessandro Speziali  
*Fondazione Verzasca,  
Agenzia di sviluppo territoriale*





*cin*  
*cin*

## 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* si impegna, anche quest'anno, a presentare proposte culinarie sensibili al territorio 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



*Doppia pagina precedente*  
Val d'Osola, 1975.  
Donatore Silvio Foiada.  
Archivio Verzasca Foto.

## CHIACCHIERATA SUL RISOTTO CON FRANCA CANEVASCINI

Chef di professione o *amateur* della domenica, poco importa. Il risotto è il tipico piatto che tocca l'orgoglio personale: “ehhh al mè risotìn!”. Ne parliamo con Franca Canevascini, la madrina della nostra rassegna. Non è la classica ricetta, ma una chiacchierata per conoscere meglio la preparazione di un classico alle nostre latitudini.

### **Franca, cosa rappresenta il risotto per te?**

La dedizione e l'impegno per la cucina.

### **Come mai?**

È un piatto che sembra veloce, ma richiede tempo. Poi è importante la qualità della materia prima, il riso. Il Carnaroli è una varietà ottima, con un chicco lungo e resistente alla cottura.

### **Partiamo da una delle primissime mosse.**

#### **Usi la cipolla?**

C'è chi rinuncia alla cipolla, a me invece piace. Tagliata fine, la lascio imbianchire leggermente nell'olio d'oliva. E poi tosto il riso affinché assorba la materia grassa e diventi bello caldo, ma attenzione: non deve prender colore.

## **E poi?**

Poi è il turno del vino, bianco o rosso, a dipendenza del colore e del tocco di sapore che vogliamo conferire al risotto. Una volta evaporato, aggiungiamo il brodo bollente, di volta in volta. Di solito uso quello di verdura, ma anche quello di carne va benone – è più saporito.

## **Si dice che il risotto non sia per i pigri. Confermi?**

Confermo, confermo. Il risotto va rimestato quasi in continuazione, e sorvegliato. Non c'è tempo per telefonate o altre faccende in casa. E se hai ospiti a cena, intrattienili in cucina, perché se bruci la cipolla o il riso attacca sul fondo, il danno è irreparabile.

## **Il chicco, lo prediligi cotto o al dente?**

Dipende dai gusti, ma è importante che resti consistente: non crudo ma nemmeno... spalmabile, per carità!

## **Si dice che il finale sia uno dei momenti cruciali della riuscita del piatto...**

Assolutamente. La mantecatura serve per completare la cremosità del risotto, con una bella dose di burro e formaggio. È importante togliere la pentola dal fuoco, perché non occorre cuocere ma mantecare. È quasi un momento di relax.

## **Dacci qualche indicazione in più...**

A chi piace una leggera acidità, si può ancora aggiun-

gere un gocciolo di vino, che aiuta la freschezza al palato. Con il formaggio possiamo sbizzarrirci, evitando però quelli troppo stagionati, che faticano a sciogliersi bene e spesso sono molto speziati.

## **C'è chi ricorre alla panna.**

Eh, diciamo che con la panna è come barare! E a proposito: se il risotto risulta un po' insipido, preferite il sale al dado... così da non sentirvelo in bocca per il resto della giornata.

## **E ora impiattiamo.**

Di solito uso i piatti, non le fondine. Se il risotto è correttamente all'onda, basterà battere il fondo del piatto per distribuirlo in maniera uniforme. Il riso non deve risultare brodoso, perdendo liquido sui lati. È la prova del nove.

*Buon risotìn!*

Franca Canevascini (Rose)

*Madrina della rassegna*

## **La variante**

A chi piace il risotto "alla Milanese", lo zafferano va aggiunto all'inizio, dopo i primi mestoli di brodo. Se vogliamo invece una variante ticinese, possiamo utilizzare della luganighetta sbriciolata, rinunciando, però, allo zafferano.



# 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**



## L'INCONTRO TRA UOMO E NATURA

Il sostegno all'economia locale e alla cultura è uno dei principali obiettivi del *Masterplan Verzasca 2030*. Nasce così il marchio d'origine «vera verzasca» per migliorare la visibilità, la comunicazione e il commercio dei prodotti di aziende e produttori della Valle Verzasca e del Piano. Donne e uomini che lavorano e vivono il territorio tutto l'anno e che con la propria attività trasmettono nel tempo il sapere manuale, di generazione in generazione. Sostenere il marchio significa contribuire al loro e al nostro futuro.



### Le aziende aderenti

1. Al Catapicch
2. Al Tecial
3. Azienda agricola e caseificio Gianettoni
4. Azienda agricola F. e C. Patà
5. Azienda Al Pianasc
6. Birreria Bozz
7. Ca di Ciser
8. Cantina Scalmazzi
9. El Gasg
10. Graniti Buzzini
11. La Ghironda
12. La Penagia
13. Matteo Bianda Miele
14. Michele Mozzetti Miele
15. Panetteria El Prestin
16. Pro Verzasca
17. Rub Bir
18. Zardi Ricerche



<i>ristorante</i> <b>L'APPRODO</b>	<b>1</b>
<i>agriturismo</i> <b>AL SALICIOLO</b>	<b>2</b>
<i>ristorante</i> <b>GORDOLESE</b>	<b>3</b>
<i>osteria</i> <b>BELLAVISTA</b>	<b>4</b>
<i>osteria</i> <b>PARADISO</b>	<b>5</b>
<i>ristorante</i> <b>AL LAGO</b>	<b>6</b>
<i>ristorante</i> <b>PIZZO VOGORNO</b>	<b>7</b>
<i>osteria</i> <b>CORIPPO</b>	<b>8</b>
<i>osteria</i> <b>VITTORIA</b>	<b>9</b>
<i>ristorante</i> <b>CAMPAGNA</b>	<b>10</b>
<i>evento</i> CHIACCHIERATA E DEGUSTAZIONE DI BIRRE IL 2 GIUGNO AL BIRRIFICIO RUD BIR	<b>A</b>
<i>evento</i> CENA CON LA BALCON BAND L'11 GIUGNO AL GROTTO EFRA	<b>B</b>



*ristorante*  
**L'APPRODO**

Minusio (Mappo)  
091 225 81 18  
Sempre aperto

*Piatto*

Risotto alle ortiche  
con formaggino di nero  
di capra *Verzasca D+P*.  
△ *Favre* e bricio di pane  
di segale

25.—

*Vino consigliato*  
Cherubino  
(Cantina Matasci)

*Menu*

Insalata tiepida  
⊕ di manzetta ticinese con  
∅ salsa verde all'aglio orsino  
—  
Risotto alle ortiche  
con formaggino di nero  
di capra *Verzasca D+P*.  
△ *Favre* e bricio di pane  
di segale  
—  
Sorbetto all'uva  
⊕ e grappa americana

42.50

*Vino consigliato*  
Selezione d'ottobre Riserva  
(Cantina Matasci)

*agriturismo*  
**AL SALICIOLO**

Tenero  
091 745 06 41  
Chiuso lunedì e martedì

*Piatto*

△ Guanciale di manzo  
⊕ con crostoni di polenta

29.50

*Vino consigliato*  
Merlot del Saliciolo

*Menu*

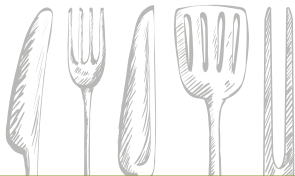
△ Tris di büscion Saliciolo  
∅ con cicorietta, cipolle rosse  
⊕ e pancetta croccante  
—  
△ Guanciale di manzo  
⊕ con crostoni di polenta  
—  
⊕ Gelato alla farina bóna  
△ e nocino della casa

45.—

*Vino consigliato*  
Merlot del Saliciolo

Ticino  
a Tavola  
fatto  
in casa  
Fait maison  
Hausgemacht  
GASTRO TICINO

D. Belotti salumeria  
MACELLERIA



Via San Gottardo  
6598 Tenero  
Tel. 091 745 10 02

Prenotazione pranzo obbligatoria,  
cena consigliata

3

ristorante  
**GORDOLESE**

Gordola  
091 745 11 15  
Sempre aperto



*Piatto*

- ⊖ Frittura di capretto  
con rösti

25.—

*Vino consigliato*  
Bisbiglio  
(Cantina ai Portici)

*Menu*

- ⊖ Gnocchi alla farina bona  
△ con formaggio verzaschese

- ⊖ Frittura di capretto  
con rösti

—  
Torta di pane

35.—

*Vino consigliato*  
Sirio Barrique  
(Cantina Matasci)

*osteria*  
**BELLAVISTA**

Gordemo  
091 746 16 16  
Chiusa lunedì e martedì

*Piatto*

- ☐ Gnocchi fatti in casa
- △ alla luganighetta nostrana

26.—

*Vino consigliato*

Catapicc  
(Cantina Turello)

*osteria*  
**PARADISO**

Berzona  
091 745 10 81  
Chiusa mercoledì

*Piatto*

- ☐ Ravioli casalinghi ripieni
- △ all'aglio orsino e burro aromatico

23.50

*Vino consigliato*

Verzasca Bianco  
(Cantina Turello)

*Menu*

- ☐ Bruschetta
- con büscion di capra
- △ dell'Alpe *Al Pianasc*
- 
- ☐ Galletto al cestello
- con patate al rosmarino
- e verdura
- 
- ☐ Panna cotta
- con frutti di bosco

53.50

*Vino consigliato*

Osteria Paradiso Rosso  
(Cantina il Cavaliere)



**SANITARI**  
**RISCALDAMENTI**

Natel: 079 458 40 53  
email: 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  
info@gruppomulti.ch

Prenotazione  
consigliata

6

*ristorante*  
**AL LAGO**

Berzona  
091 745 32 32  
Sempre aperto



*Piatto*

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

32.—

*Vino consigliato*  
Bondola  
(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 all'uva  
⊕ con grappa ticinese

44.—

*Vino consigliato*  
Bondola  
(Cantina Scalmazzi)

# VERZASCA MOBILE

Il servizio di trasporto su chiamata per la Verzasca. Permette di pianificare i tuoi spostamenti in modo semplice e veloce: con l'app hai tutta la Valle e i punti principali tra Tenero e Riuzzino a portata di mano.

## Come funziona?

1. Scarica l'app;



iOS



Android

2. Prenota (partenza, arrivo e orario desiderato);
3. Sali e viaggia con serenità, anche se hai bevuto un buon vino.

## Il servizio copre tre zone:

Alta Valle, Bassa Valle e Piano.

## Quanto costa?

0–6 anni	gratuito
7–16	3.–/zona
17–65 anni	5.–/zona
66+	3.–/zona

## Tutte le informazioni complete:

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





**Linea Enoteca**

Via Verbano 6  
6598 Tenero  
Tel. 091 735 60 11  
matasci-vini.ch

**MATASCI**  
VINE DISPELLUTADAL 1921



**SCALMAZZI  
PIERLUIGI**

**VITICOLTORE  
E VINIFICATORE**

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

Prenotazione  
consigliata

*ristorante*  
**PIZZO VOGORNO**

Vogorno  
091 745 12 56  
Sempre aperto



*Piatto*

- ☐ Coniglio nostrano
- ☐ in umido con polenta

32.—

*Vino consigliato*

Merlot Riserva del nonno  
(Cantina Piffero & Jola)

*Menu*

- ☐ Salametto di maiale  
*oppure*  
crema alle verdure
- 
- ☐ Luganighetta ticinese  
con salsa alle cipolle  
e risotto ai funghi porcini  
e zafferano
- 
- △ Semifreddo alle mandorle  
fatto in casa  
con cioccolato fondente

43.—

*Vino consigliato*

Sirio Barrique  
(Cantina Matasci)

*osteria*  
**CORIPPO**

Corippo  
091 745 18 71  
Chiusa lunedì e martedì

*Piatto*

- △ Confit di agnello  
di Lavertezzo con fagioli  
borlotti alle erbe e jus

42.—

*Vino consigliato*

Bondola  
(Cantina Scalmazzi)

*Menu*

- ρ Asparagi bianchi con  
zabaglione allo zafferano  
—  
△ Tagliatelle fatte in casa  
ρ con aglio orsino e crema  
ϖ di pecorino di Olivone  
—  
△ Confit di agnello  
di Lavertezzo con fagioli  
borlotti alle erbe e jus  
—  
Panna cotta alla vaniglia  
ρ e rabarbaro glassato

78.—

*Vino consigliato*

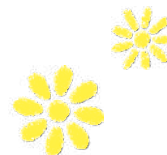
Bondola  
(Cantina Scalmazzi)

**PAGN CÖCC**

Denominazione verzaschese della minestra di pane,  
comune a molte regioni.

*Ingredienti (4 persone)*

5dl di acqua o di brodo  
400g di pane raffermo  
q.b. di sale e di burro



Vesare l'acqua o il brodo in un lavaggio.  
Aggiungere il pane tagliato in pezzi,  
salare e portare a ebollizione. Lasciar  
cuocere un'ora e sbattere bene con  
il frullino in modo da ridurre il pane in  
particelle minute. Lasciar cuocere  
ancora a lungo e, prima di togliere dal  
fuoco, condire con burro fresco.

Ricetta raccolta da Angela Maria Binda, Gerra Verzasca,  
per *Ticino a tavola*, di Maryton Giudicelli e Luigi Bosia,  
Edizioni San Giorgio, Muzzano

osteria  
**VITTORIA**

Lavertezzo  
091 746 11 11  
Chiusa martedì



*Menu "Füm, fam, frecc"*

- △ Gnocchi di pane *El Prestin*
- △ e ragù di capretto *Ai Casell*, pancetta nostrana
- ▣ affumicata e foglie di salvia fritte

—  
Semifreddo al formaggino

- △ di capra *F. e C. Patà*
- △ e fragole del Piano

38.—  
*caffè offerto*

*Vino consigliato*  
Merlot Filarino  
(Cantina Carrara)

Prenotazione  
consigliata

ristorante  
**CAMPAGNA**

Frasco  
091 746 11 46  
Chiuso lunedì e martedì



*Piatto*

- △ Gnocchi di mascarpa
- F. e C. Patà* con pomodorini
- ◊ e aglio orsino

22.—

*Vino consigliato*  
Verzasca  
(Cantina Turello)

*Menu*

- Insalata in foglie
- △ con formaggino di capra fritto *In sù la scima*

—

- ◊ Tagliatelle all'aglio orsino
- ▣ con gnocchetti di trota

—

- ◊ Composta di rabarbaro con gelato vaniglia

42.—

*Vino consigliato*  
Cabernet Franc  
(Cantina Scalmazzi)



**A***evento*

## **CHIACCHERATA E DEGUSTAZIONE DI BIRRE IL 2 GIUGNO AL BIRRIFICIO RUD BIR**

*Dettagli*

Chimico di formazione, Luka ha iniziato a produrre birra in casa nel 1996 dopo la scuola: la passione per farla e degustarla non si è mai spenta.

Tre anni fa ha acquistato un piccolo impianto da homebrewer (50 litri) e ha iniziato a produrre birra per sé: è piaciuta anche ad altri e oggi possiede un micro-birrificio ed un impianto da 400 litri.

*Ora e luogo*

Dalle ore 18 alle 20, presso il Birrificio Rud Bir, in via San Gottardo 80 a Gordola.

*Costo e iscrizioni*

45.— per persona.

Iscrizione obbligatoria a [info@rudbir.ch](mailto:info@rudbir.ch)

Rud Bir è un'azienda che appartiene al marchio *vera verzasca*.

**B***evento*

## **CENA CON LA BALCON BAND L'11 GIUGNO AL GROTTO EFRA**

*Dettagli*

Cena con Musica Popolare dal Nord al Sud Italia in chiave Folck-Rock, allegra e coinvolgente.

*Menu della serata*

- ☞ Cicorietta
- 
- ☞ Pollo Allevoliere alla griglia con patate
- 
- ☞ Mousse di farina bóna

*Luogo*

Grotto Efra, Strada de Redorta 46, a Sonogno.

*Costo e iscrizioni*

45.— per persona, caffè o digestivo incluso.

Prenotazione obbligatoria allo 091 746 11 73.

Primavera Gastronomica Verzasca e Piano  
20.05–19.06.2022

Organizzata da  
Fondazione Verzasca  
Agenzia di sviluppo territoriale

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



Immagini d'archivio  
Su gentile concessione  
dell'Associazione Verzasca Foto  
e del Museo di Val Verzasca

Stampa  
Tipografia Cavalli, Tenero

Progetto grafico  
Cino, Gordola  
[www.cino.ch](http://www.cino.ch)

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

Fotografia in 2<sup>a</sup> e 3<sup>a</sup> di copertina:  
Orto degli allievi del maestro Scattini nel 1930 ca. Donatrice Angelamaria Binda Scattini. Arch. Museo V. Verzasca





## **Investire in modo semplice. Per tutti.**

In foto, da sinistra, i consulenti agli investimenti della Banca Raiffeisen Piano di Magadino: **Matteo Bosia, Giada Vedova, Mauro Silacci, Neva Ferroni.**

[raiffeisen.ch/pianodimagadino](https://raiffeisen.ch/pianodimagadino)