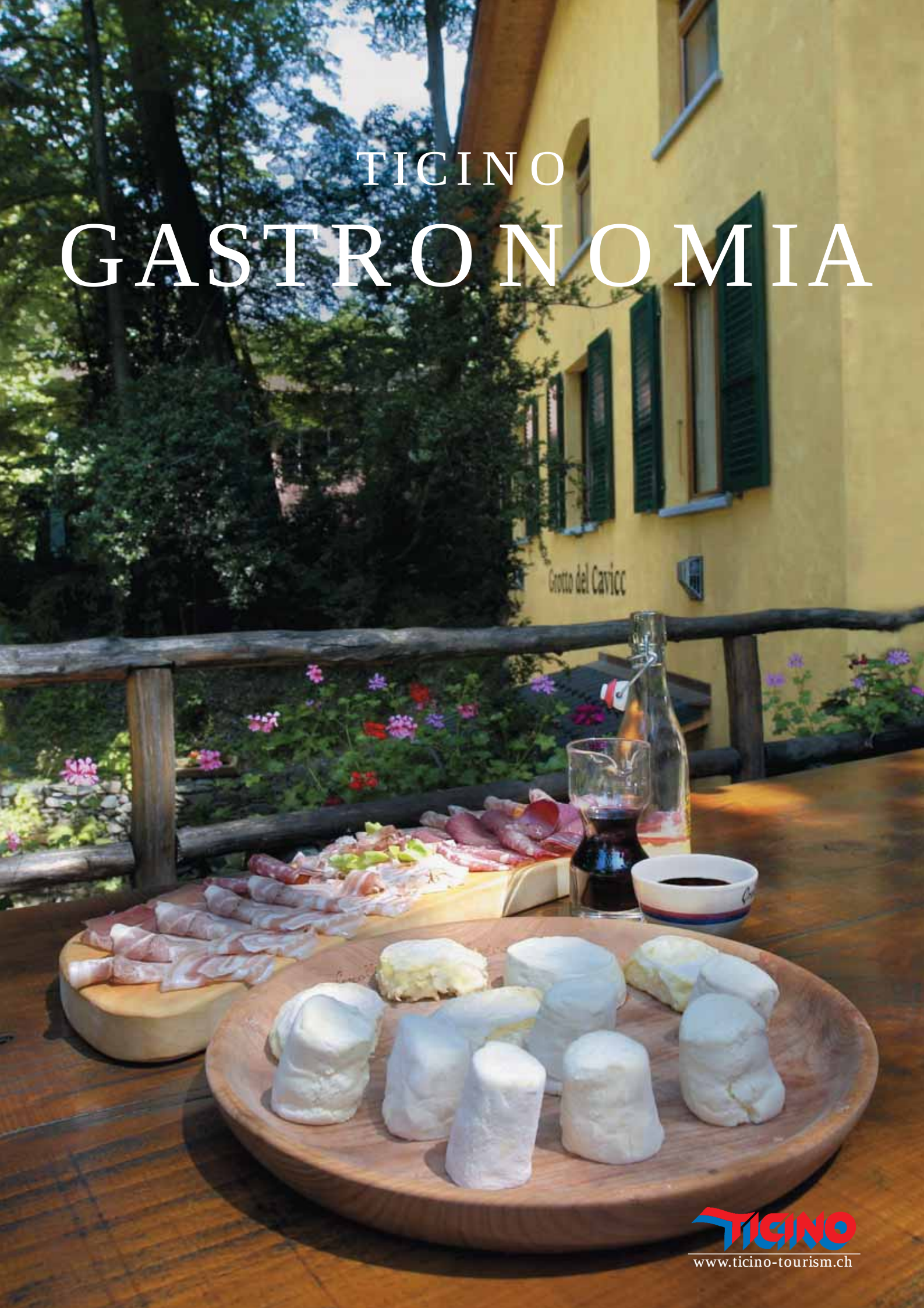


TICINO GASTRONOMIA



LA CUCINA TICINESE



Quella ticinese è una cucina che affonda le proprie radici nella cultura e nella tradizione prealpina, soprattutto lombarda. Pur con queste influenze, che si ritrovano puntualmente in moltissime ricette, quella ticinese si può però definire a pieno titolo come «cucina regionale», poiché basata su prodotti del terroir Ticino. D'altra parte, che la nostra sia una terra vocata alla gastronomia, lo dimostrano personaggi illustri che hanno fatto la storia della cucina, come il cuoco Martino Rossi, chiamato in seguito Martino de Rubeis, nato a Torre in Valle di Blenio.

Nel '400 Maestro Martino – il «principe dei cuochi», come lo definì Bartolomeo Sacchi (detto il Platina) – nel 1457 lavorò a Milano, cuoco di Francesco Sforza e del grande condottiero Gian Giacomo Trivulzio, in seguito a Roma al servizio del Patriarca di Aquileia Lodovico Trevisan. Di questo grande passato sono stati tramandati fino ai nostri giorni, in una continua evoluzione, i piatti tipici che ancora oggi possiamo gustare nei grotti, ma anche in molti ristoranti dove famosi chef, citati sulle migliori guide enogastronomiche, reinterpretano con arte questo autentico patrimonio di saperi e sapori.



Die Tessiner Küche ist tief verwurzelt in der voralpinen Kultur und Tradition, in erster Linie der Lombardei. Trotz dieser Einflüsse, die regelmässig in zahlreichen Rezepten spürbar sind, darf die Tessiner Küche mit Fug und Recht als Regionalküche bezeichnet werden, denn sie beruht auf Produkten aus dem Terroir Ticino. Andererseits bestätigen berühmte Persönlichkeiten, die zur Geschichte der Kochkunst beigetragen haben, den gastronomischen Ruf unseres Bodens. Zum Beispiel der in Torre im Bleniotal geborene Koch Martino Rossi, der später Martino de Rubeis genannt wurde. 1457 war Maestro Martino – der Prinz der Köche – wie ihn Bartolomeo Sacchi (Platino genannt) bezeichnet hat – als Koch von Francesco Sforza und des grossen Heerführers Gian Giacomo Trivulzio in Mailand. Später trat er in Rom in die Dienste des Patriarchen von Aquileia Lodovico Trevisan. Aus dieser grossartigen Vergangenheit sind in einer ständigen Weiterentwicklung die typischen Gerichte hervorgegangen, die wir heute in den Grotti, aber auch in zahlreichen Restaurants geniessen können. Berühmte Küchenchefs, die in den wichtigsten gastronomischen Führern erwähnt werden, pflegen dieses echte Erbe des Wohlgeschmacks und werten es auf durch ihre hohe Kochkunst.

La cuisine tessinoise puise ses origines dans la culture et la tradition préalpines, et plus particulièrement lombardes. Ces influences, que nous retrouvons dans nombre de recettes, permettent tout de même de qualifier cette cuisine de régionale car elle est basée sur les produits du terroir tessinois. La vocation gastronomique de notre terre ne fait aujourd'hui plus aucun doute. Certains personnages légendaires comme Martino de Rossi – plus tard appelé de Rubeis – ont marqué l'histoire de notre cuisine. En 1457, Maestro Martino – le «prince des cuisiniers», comme le définit Bartolomeo Sacchi (dit il Platina) – travaillait à Milan, dans les cuisines de Francesco Sforza et du grand condottiere Gian Giacomo Trivulzio; ensuite il aurait même servi le Patriarche de Aquileia, Lodovico Trevisan, à Rome. Nous avons hérité de ce grandiose passé des plats typiques que l'on peut déguster dans les grotti mais aussi dans un large éventail de restaurants où des chefs renommés, mentionnés dans les plus importants guides gastronomiques, nous font redécouvrir ce patrimoine authentique de savoirs et de saveurs interprétés avec habileté et modernité.

Ticino cuisine draws its roots from the culture and traditions of the Prealpine region and above all from Lombardy. Alongside these influences, of which traces may be found in a large number of recipes, the specific taste of Ticino can nonetheless be defined as a full-fledged «regional cuisine», since it is based on regional produce. Moreover, the fact that ours is a land dedicated to gastronomy is vividly demonstrated by famous individuals who have made their mark on culinary history, such as the chef Martino Rossi, subsequently known as Martino de Rubeis, a native of Torre in the Blenio Valley.

In the 15th century, this «prince among chefs» as Bartolomeo Sacchi (referred to as «Il Platina») defined him – worked in Milan in 1457 as head cook for Francesco Sforza and for the great military commander Gian Giacomo Trivulzio, and subsequently in Rome in the service of the Patriarch of Aquileia, Lodovico Trevisan. In direct line from this great past heritage, as part of a constantly evolving process, numerous typical dishes have been handed down from one generation to the next; they can indeed still be enjoyed in the region's famous «grotti», as well as in many restaurants where famous chefs, listed in the finest gourmet guides, skilfully reinterpret this authentic legacy of refined gastronomy and subtle flavours.

IL GROTTO TICINESE



I grotti, tipici in Ticino, sono locali rustici situati, di regola, in zone discoste e ombreggiate. Dispongono di una cucina tipica e di un ampio piazzale adibito a servizio esterno con tavoli e panche in granito dove si mangia al fresco, sotto gli alberi. Vi si servono solitamente prodotti e piatti nostrani: salumeria della mazza casalinga (salame e mortadella in particolare), minestrone, busecca, risotto, pesci in carpione, vitello tonnato, arrosto (freddo o caldo) con insalata e patate rosolate, polenta con brasato, coniglio, cazzöla, funghi, formaggi e formaggini, zabaglione, torta di pane, pesche al vino. Dal boccalino o dal tazzino si sorseggia Merlot, Nostrano, o magari anche Barbera con la gazzosa.

Die für das Tessin so typischen Grotti sind rustikale Lokale, die meistens an stillen, abgeschiedenen und schattigen Orten liegen. Sie verfügen über eine eigenständige Küche und einen geräumigen Vorplatz mit Tischen und Bänken aus Granit. Hier isst und trinkt man in der Frische und Kühle unter Bäumen Produkte und Gerichte der heimischen Küche: Wurstwaren aus eigener Produktion (besonders Salami und Mortadella), die Gemüsesuppe Minestrone, Busecca, Risotto, marinierte Fische, Vitello Tonnato, kalten oder warmen Braten mit Salat und Bratkartoffeln, Polenta mit Schmorbraten, Kaninchen, Cazzöla (Wirz mit Schweinefleisch), Pilze, verschiedene Hart- und Weichkäse; zum Dessert Zabaglione, Brotkuchen und Pfirsiche im Wein. Aus dem Boccalino, dem typischen Krug, trinkt man Wein: Merlot, Nostrano oder sogar Barbera vermischt mit Gazzosa (eine Limonade).

Les grotti, typiques au Tessin, sont des constructions rustiques situées en général dans des endroits tranquilles, un peu à l'écart. Leur cuisine caractéristique et une grande terrasse extérieure ombragée, aménagée de tables et de bancs en granit, leur confèrent un aspect pittoresque. On y mange en principe des produits et des plats du pays: charcuterie maison (en particulier saucisson et mortadelle du Tessin), minestrone, tripes, risotto, poisson en escabèche, vitello tonnato, rôti (chaud ou froid) accompagné de salade et de pommes de terre sautées, polenta et bœuf braisé, lapin, cazzöla (plat à base de chou et de viande de porc), champignons, fromages et petits fromages frais, sabayon, gâteau de pain, pêches au vin. Le tout arrosé de Merlot, de vin «Nostrano» ou peut-être aussi de Barbera avec de la limonade, boissons présentées dans des boccalini ou des tazzini.

Nothing is more typical for life in Ticino than the grottoes, simple taverns in quiet hideaway places, well in the shade of trees. They usually consist of a kitchen and a generous garden with solid granite tables and benches, where everybody sits in the coolness of the trees, drinking and eating the products of the local cuisine: home-made, air dried sausages like salami and mortadella, the vegetable soup minestrone, busecca, risotto, marinated fish, vitello tonnato, (cold and warm) roast beef with salads and fried potatoes, polenta and joint of roast beef, rabbit stew, Cazzöla (savoy cabbage and pork), mushrooms, a choice of hard and creamy cheese; zabaglione, breadcake and peaches marinated in wine for dessert.

The Merlot, Nostrano or Barbera with Gazzosa – a local lemon soda – tastes best in a typical Boccalino.



GUIDE FÜHRER GUIDES GUIDES

«ANDAR PER GROTTI»
di Cicurel-Mancassola e altri.
Edizioni SQP Losanna (I)

«GROTTI DEL MENDRISIOTTO»
Mendrisio Turismo (I)

«GUIDA AI GROTTI E OSTERIE
DEL TICINO E MESOLCINA»
di Angelo Fornasier.
Edizioni Tipo Offset
Stazione-Locarno (I-D-F)

«DELIKAT ESSEN»
di Marco Stöckli-Spano.
Edizioni G&T Verlag Rotkreuz (I-D)

«OSTERIE D'ITALIA»
Edizioni Slow Food

«I BUONI INDIRIZZI»
di Grimod e Guglielmo Solci
Edizione laRegione Ticino (I)



Il Ticino vitivinicolo ha un'antica storia, ma trova il suo splendore a partire da fine '800 inizio '900, cioè subito dopo la distruzione del vigneto europeo da parte di un minuscolo insetto, la fillossera. Intorno al 1907 si fecero i primi esperimenti con ceppi di Merlot provenienti dalla Francia, e più precisamente da Bordeaux, e da allora il Merlot è diventato il vitigno più coltivato in Ticino. Si pensa che il nome «Merlot» derivi da «merlo» per la somiglianza del colore dell'acino maturo al colore delle piume del volatile; un'altra ipotesi lo attribuisce al fatto che il Merlot è una delle prime uve che maturano e quindi la prima che il merlo mangia. I grappoli arrivano a maturazione verso la fine di settembre e si presentano con acini medi, sferici, dalla buccia colore blu-nero. Le uve vinificate danno un vino dal colore rosso rubino abbastanza intenso, equilibrato, di buon corpo e con un'elegante nota di edera. Il sapore è asciutto, con un piacevole fondo amarognolo nel retrogusto. Grazie alla sua struttura, il Merlot accompagna in modo ideale minestrone, carni grigliate, piatti principali in generale e formaggi stagionati, ma non piccanti. Si presta bene alla maturazione in piccole botti di rovere e a un discreto invecchiamento (4-6 anni). Va servito ad una temperatura di 16°-18° C, in ampi calici.

Il Ticino presenta due tipologie distinte di terreni, che corrispondono geograficamente al Sopraceneri e al Sottoceneri e che caratterizzano pertanto i vini prodotti.

In tutto il Ticino si coltivano in ordine di importanza i seguenti vitigni: Merlot (83%), Americana rossa, Chardonnay, Bondola, Pinot Nero. L'8% è frazionato tra una ventina di vitigni sia a buccia rossa che a buccia bianca.

Dal 1997 il Merlot del Ticino ha ottenuto la D.O.C., la denominazione di origine controllata, un riconoscimento alla produzione e alla qualità.

Der Weinbau im Tessin hat eine lange Geschichte; richtig bekannt wurde er Ende 19., Anfang 20. Jahrhundert nach der Zerstörung der europäischen Weinberge durch ein kleines Insekt, die Reblaus. Um 1907 wurden die ersten Versuche mit Merlot-Rebstöcken aus Frankreich, genauer aus Bordeaux, durchgeführt, und seit damals ist der Merlot die am häufigsten angebaute Weinsorte im Tessin. Es wird angenommen, dass der Name «Merlot» von «merlo», also der Amsel, stammt, und zwar wegen der Farbe der reifen Beere, die dem Federkleid des Vogels ähnlich sieht; eine andere Hypothese besagt, dass der Merlot eine der ersten Trauben ist, die reift, und damit die erste, die von der Amsel gefressen wird. Die Trauben werden gegen Mitte September reif, mit mittelgrossen, kugelförmigen Beeren und einer blau-schwarzen Farbe. Ihre Vinifizierung ergibt einen ziemlich intensiven, rubinroten, ausgeglichenen, vollen Wein mit einer eleganten Efeunote. Der Geschmack ist trocken, mit einem angenehmen, leicht bitteren Abgang. Dank seiner Struktur passt der Merlot ideal zu Minestrone, gegrilltem Fleisch, Hauptgängen ganz allgemein und gut gelagertem, aber nicht allzu würzigem Käse. Er eignet sich für die Reifung in kleinen Eichenfässern und für eine nicht zu lange Lagerung (4-6 Jahre). Serviert wird er in weiten Gläsern und mit 16°-18° C.

Das Tessin hat zwei verschiedene Bodenarten, die geografisch dem Sopraceneri und dem Sottoceneri entsprechen und die somit die in den verschiedenen Gebieten produzierten Weine charakterisieren. Im ganzen Tessin werden folgende Rebsorten (in der Reihenfolge ihrer Bedeutung) angebaut: Merlot (83%), rote Americana, Chardonnay, Bondola, Pinot Noir. 8% entfallen auf ungefähr 20 blaue und weisse Traubensorten.

Seit 1997 erhält der Merlot del Ticino die Bezeichnung D.O.C. – denominazione di origine controllata –, eine Anerkennung für die Herstellung und die Qualität der Weine.



I VINI DEL TICINO

Le Tessin viticole a une histoire ancienne mais il atteint tout son éclat dès la fin du XIX^{ème} siècle, c'est-à-dire immédiatement après la destruction du vignoble européen par un minuscule insecte, le phylloxéra. Autour de 1907 on fit les premières expériences avec des ceps de Merlot provenant de la France et plus précisément du Bordelais, et depuis lors, le Merlot est devenu le cépage le plus cultivé au Tessin. On pense que le nom «Merlot» dérive de «merle» pour la ressemblance de la couleur de son grain de raisin mûr avec la couleur des plumes de l'oiseau; une autre hypothèse l'attribue au fait que le Merlot est l'un des premiers raisins à mûrir et donc le premier que le merle mange. Les grappes arrivent à maturité vers la fin de septembre et elles se présentent avec des grains moyens, sphériques, à la peau de couleur bleu noir. Les raisins vinifiés donnent un vin à la couleur rubis assez intense, équilibré, ayant du corps et une note élégante de lierre. Le goût est sec, avec un fond légèrement amer, agréable à l'arrière-goût. Grâce à sa structure, le Merlot accompagne de manière idéale le minestrone, les viandes grillées, les plats de résistance en général et les fromages faits, mais pas relevés. Il se prête bien à la maturation en petits tonneaux de chêne rouvre et à un léger vieillissement (4-6 ans). Il doit être servi à une température de 16° – 18° C, dans des verres larges. Le Tessin présente deux typologies différentes de terrains correspondant géographiquement au Sopraceneri et au Sottoceneri, et caractérisant par conséquent les vins produits dans ces différentes régions.

On cultive dans tout le Tessin, par ordre d'importance, les cépages suivants: Merlot (83%), Américain Rouge, Chardonnay, Bondola, Pinot Noir. 8% sont répartis entre une vingtaine de cépages à peau rouge et à peau blanche. A partir de 1997 le Merlot du Tessin a obtenu son A.O.C. (D.O.C.), l'appellation d'origine contrôlée, comme signe de reconnaissance de sa production et de sa qualité.

Ticino's wine-growing history goes back to antiquity, but really came into its own around the end of the 1800s and the beginning of the 1900s, immediately after the destruction of the European vineyards by the minute «filossera» insect. Around 1907 the first experiments were made with French Merlot wines from Bordeaux. Since then, Merlot has become the most cultivated wine in Ticino.

It is thought that the name «Merlot» comes from the blackbird («merlo» in Italian) because of the similarity of the ripe grape to the colour of the bird's feathers; another theory is that the Merlot is one of the first grapes to ripen and therefore the first that the blackbird eats. The bunches of grapes reach maturation towards the end of September and are round, medium-sized grapes with blue-black coloured skins. The wine from these grapes is evenly balanced, of a rather intense ruby-red colour and has a good body with an elegant tinge of ivy. The taste is dry, with a pleasant bitterish depth to its aftertaste. Thanks to its makeup, Merlot is ideal as an accompaniment for minestrone, grilled meats, main courses in general and matured, but not sharp, cheeses. It is well suited for maturation in small oak barrels and can be left to age for 4 to 6 years. It should be served at a temperature of 16° to 18° C, in large glasses.

Ticino has two distinctive types of soils which are geographically divided between the Sopraceneri and the Sottoceneri, and which give their character to the wines produced in the various areas. Throughout the Ticino the following wines are cultivated in order of importance: Merlot (83%), Americana red, Chardonnay, Bondola, Pinot Noir. 8% is divided between some 20 wines, including both red and white grapes.

In 1997, the Merlot of the Ticino obtained the D.O.C., the control of origin appellation, a symbol of recognition of production and quality.

LA GRAPPA



Il distillato di uva americana, ricco del cosiddetto aroma «foxé» o «volpino», dà origine alla grappa ticinese molto apprezzata per la caratteristica aromatico-varietale. La sua gradazione alcolica minima si aggira sui 45% volume, così come richiede il disciplinare del marchio di qualità.

La distillazione segue varie fasi che portano all'utilizzo – ai fini della commercializzazione – di solo il 60% del prodotto, rappresentato dal cosiddetto cuore.

La «testa» e la «coda» della distillazione, prodotti meno nobili, vengono utilizzati per altri scopi; proprio per queste caratteristiche la Grappa ticinese è molto apprezzata soprattutto dal mercato elvetico.

Das Destillat aus amerikanischen Trauben mit dem so genannten Fuchsgeschmack bildet die Grundlage des Tessiner Grappa, der für seine vielseitig-aromatischen Merkmale geschätzt wird. Der minimale Alkoholgehalt liegt – entsprechend den Bestimmungen für Qualitätsmarken – bei 45 Volumenprozenten.

Die Destillation erfolgt in verschiedenen Schritten; für den Handel werden schliesslich nur 60% des Produkts, das so genannte Herzstück, verwendet.

Der «Kopf-» und der «Schwanzteil» der Destillation – weniger edle Produkte – werden anderweitig verwertet. Genau wegen dieser Merkmale wird der Tessiner Grappa vor allem auf dem schweizerischen Markt sehr geschätzt.

L'alcool distillé à partir du raisin américain, riche en arôme appelé «foxé» ou «de renard», donne son origine à la grappa tessinoise très appréciée pour sa caractéristique aromatique variétale. Sa gradation minimale en alcool est d'environ 45% du volume, comme l'exige la réglementation de la marque de qualité.

La distillation suit différentes phases qui aboutissent à l'emploi – pour sa commercialisation – de 60% seulement du produit, représenté par ce que l'on appelle le cœur. La «tête» et la «queue» de la distillation, produits moins nobles, sont utilisés dans d'autres buts. C'est justement pour ces caractéristiques que la Grappa tessinoise est très appréciée surtout sur le marché helvétique.

The ticinese grappa, which owes its origin to the distillate of American grapes rich in the so-called «foxy» aroma, is much appreciated for its characteristic aromatic varieties. Its minimum alcoholic strength is around 45% volume, as is expected of the quality brand. The distillation follows various phases from which only 60% of the product will be used, representing the so-called «heart». The «head» and the «tail» of the distillation, constitute less noble products and are used for other purposes. The Ticinese Grappa is much appreciated for these very characteristics, above all in the Swiss market.



IL NOCINO



L'infuso di grappa americana e mallo di noce, nocino appunto, ha acquistato rinomanza e mistero grazie alla tradizione che vedeva i frati unici detentori dei segreti della preparazione dello stesso. Il ratafià, sinonimo per eccellenza di nocino, ha un'etimologia latina da «rata» – «fiat» ovvero ratificare. Tale bevanda era appunto usata dalle parti a suggello di importanti accordi o alleanze.

Circa la preparazione, brevemente, le noci raccolte nella notte di S. Giovanni (24 giugno) vengono tagliate a spicchi e fatte macerare nel distillato. L'infusione che si ottiene, dal caratteristico aroma di noce – dopo una permanenza al sole di una quarantina di giorni e l'aggiunta di spezie e zucchero – dà un ottimo amaro dalle peculiari proprietà digestive.

Der Aufguss von amerikanischem Grappa und grüner Nusschale, der Nusslikör, hat seinen geheimnisumwitterten Ruf den Mönchen zu verdanken, die traditionellerweise als einzige Kenner des Geheimnisses für die Zubereitung des Likörs galten. Der Ratafià, der Nusslikör par excellence, ist auf das lateinische «rata» – «fiat», ratifizieren, zurückzuführen. Dieses Getränk wurde nämlich anlässlich der Besiegelung von wichtigen Verträgen oder Abkommen gebraucht.

Die Zubereitung erfolgt – kurz gesagt – so, dass die Nüsse in der Nacht des S. Giovanni (24. Juni) geerntet, dann in Scheiben geschnitten und im Destillat eingestampft werden. Der Aufguss, den man so – nach vierzig Tagen an der Sonne und der Zugabe von Gewürzen und Zucker – erhält, hat ein charakteristisches Nussaroma und ergibt einen hervorragenden, besonders verdauungsfördernden Amaro.

L'infusion de grappa américaine et de brou de noix, le nocino justement, a acquis renommée et mystère grâce à la tradition qui voulait que les moines soient les uniques détenteurs des secrets de sa préparation. Le ratafià, synonyme par excellence de nocino, a une étymologie latine de «rata» – «fiat», à savoir ratifier. Cette boisson était d'ailleurs utilisée par les parties au moment de sceller d'importants accords ou alliances.

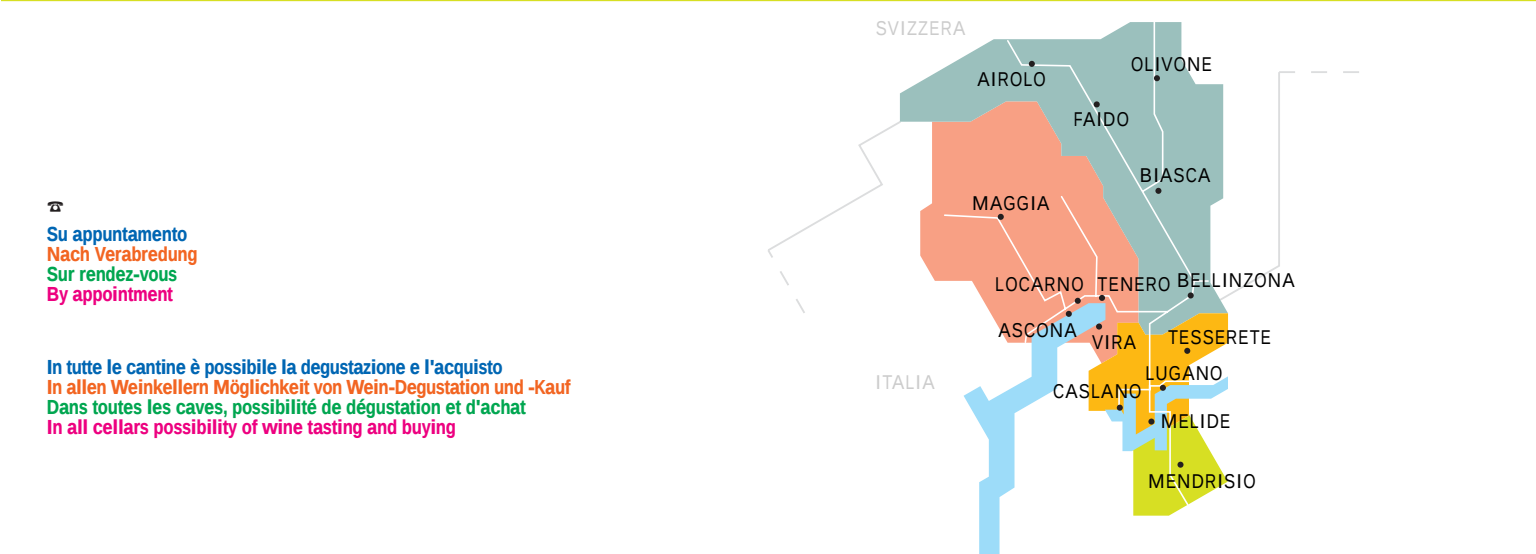
Brièvement sur la préparation: les noix cueillies la nuit de la Saint-Jean (24 juin) sont coupées en quartiers et mises à mariner dans l'alcool distillé. L'infusion que l'on obtient, à l'arôme caractéristique de noix – après avoir été laissée au soleil une quarantaine de jours et après y avoir ajouté des épices et du sucre – donne un excellent alcool amer aux propriétés digestives particulières.

The infusion of American grappa and the hull of walnuts, known as «nocino», has achieved renown and mystery thanks to the fact that, traditionally, monks were the sole keepers of the secrets of its preparation. The «ratafià», synonymous with nocino for excellence, originates from the latin «rata» – «fiat», meaning to ratify. Such a drink was used by the parties involved in important accords or alliances. With regard to the preparation, briefly, the walnuts gathered on the night of Saint Giovanni (24th June) are cut into pieces and marinated in the distillate. The resultant infusion has a characteristic aroma of walnut and after it has stood in the sun for around 40 days, sugar and spices are added to it. The final drink is an excellent bitter with distinctive digestive properties.

VISITA ALLE CANTINE

Nome Nom	Name Name	Indirizzo Adresse Adresse	Adresse Address	Tel. Tél. Tél. Phone (+41)	Fax (+41)	Giorni di visita Öffnungstage Jours d'ouverture Visiting days	Orari Zeit Horaires Visiting hours	Lingue Sprachen Langues Languages
Cantina Il Cavaliere di Roberto Belossi		Via Cantonale 6594 Contone		091 858 32 67 078 712 07 22	091 858 17 67	1 2 3 4 5 6 – 🍷	🍷	i/d/f
Cantina-Agriturismo Pian Marnino		6515 Gudo		091 859 09 60 091 859 09 64	091 826 41 46	– – 3 4 5 6 7 🍷	🍷	i/d/f
La Segrisola di Stefano Haldemann		Sentiero delle Vigne 6515 Gudo		091 743 05 53 079 488 01 37	091 743 05 31	1 2 3 4 5 6 7 🍷	🍷	i/d/f
Cantina Ramelli Malacarne		6515 Gudo		091 859 27 45 079 337 25 18	091 859 27 45	1 – – – – 6 – 🍷	🍷	i/d/f
Collina di Sementina Gauch		In Collina 6514 Sementina		091 857 23 21	091 857 03 21	– – – – – 6 – 🍷	🍷	i/d/f/e
Azienda Mondò		Al Mondò 6514 Sementina		091 857 45 58 079 423 65 94	091 857 45 58	1 2 3 4 5 6 – 🍷	🍷	i/d/f
Cantina Pizzorin Vitivinicola		Via alla Serta 8a 6514 Sementina		091 857 37 86 079 221 54 45	091 857 57 41	🍷	🍷	i/f
Settemaggio Azienda Agricola e Vini		Via Pedemunt 15 6513 Monte Carasso		091 825 69 01 076 569 96 07	091 825 69 01	1 2 3 4 5 6 7 🍷	🍷	i/d/f
Chiericati Vini		Via Convento 10 6501 Bellinzona		091 825 13 07	091 826 40 07	1 2 3 4 5 6 – 🍷	🍷	i/d/f
CAGI – Cantina Giubiasco		Via Linoleum 11 6512 Giubiasco		091 857 25 31	091 857 79 12	1 2 3 4 5 – – 🍷		i/d/f
Azienda Agricola La Minerva		In Muntagna 50 6528 Camorino		091 851 31 24 079 685 72 14	091 851 31 26	1 2 3 4 5 6 – 🍷	🍷	i/d/f
Cantina La Collina Nevio Cremetti		Via Cantonale 6582 Pianezzo		091 857 12 52 079 208 88 33		🍷	🍷	i/d/f/
Casa Vinicola Gialdi SA		Via Cantonale 6743 Bodio		091 864 16 55	091 646 67 06	1 2 3 4 5 – – 🍷	🍷	i/d/f
Vinicola Carlevaro SA		Via San Gottardo 123 6500 Bellinzona		091 829 10 44	091 829 14 56	🍷	🍷	i/d/f
Azienda Agricola Monte Erto		Via alla Ressiga 30 6710 Biasca		079 644 65 68 079 644 65 66		🍷	🍷	i/d/f
Yvonne Torrioni-Braga Cantina «Mani di Fata»		6516 Cugnasco		091 859 36 04		🍷	🍷	i/d/f
Cantina del nonno – Piffero & Jola		Via Riaa Bollone 19 6596 Gordola-Gaggiolo		091 745 38 78	091 745 68 76	🍷	🍷	i/d/f
Fattoria L'Amorosa		Via Moyer 6515 Gudo		091 840 29 50	091 840 29 51	🍷	🍷	i/d/f/e
Matasci Vini SA		Via Verbano 6 6598 Tenero		091 735 60 11	091 735 60 19	1 2 3 4 5 6 – 🍷	🍷	i/d/f/e
Vitivinicola Poroli Daniele		Via Brione 11 6648 Minusio		091 792 12 59		🍷	🍷	i/d/f/spagn.
Vini Delea		Via Zandone 11 6616 Losone		091 791 08 17	091 791 59 08	1 2 3 4 5 6 – 🍷	🍷	i/d/f/e
Terreni alla Maggia SA		Via Muraccio 105 6612 Ascona		091 791 24 52	091 791 06 54	1 2 3 4 5 6 – 🍷	🍷	i/d/f
Chiodi SA		Via Delta 24 6612 Ascona		091 791 56 56	091 791 03 93	🍷	🍷	i/d/f
Vitivinicola La Machia		Valmara 6614 Brissago		091 793 40 04	091 793 40 00	1 2 3 4 5 6 7 🍷	🍷	i/d
Cantina Böscior Vosti Gabriela		Via Monte Ceneri 11 6516 Cugnasco		091 859 25 37 079 337 74 14		1 2 3 4 5 6 – 🍷	🍷	i/d/f
Cantina Monti		Ai Ronchi 6936 Cademario		091 605 34 75 091 922 98 22	091 922 98 23	– – 3 4 5 6 7 🍷	🍷	i(d/f/e/spagn.
Vitivinicola San Matteo		Via San Matteo 1 6955 Cagiallo-Capriasca		091 943 23 78	091 943 50 71	1 – – – 5 – – 🍷	🍷	i/d/f/e/spagn.
Azienda viti – vinicola Hostettler		6998 Monteggio		091 608 11 78 079 459 48 54		1 2 3 4 5 6 7 🍷	🍷	i/d/f/e
Huber Daniel		Monteggio 6998 Termine		091 608 17 54	091 608 33 53	1 2 3 4 5 6 – 🍷	🍷	i/d/f/e
E.+F. Klausener		6989 Purasca		091 606 35 22	091 606 35 22	🍷	🍷	i/d/f
Zündel Christian		6981 Beride		091 608 24 40	091 608 24 40	🍷	🍷	i/d/f
La Cappellaccia SA		Strada Regina 1 6928 Manno		091 605 44 76	091 604 64 71	1 2 3 4 5 6 – 🍷	🍷	i/d/f/e
Tamborini Carlo Eredi SA		Via Cantonale 6814 Lamone		091 935 75 45	091 935 75 49	1 2 3 4 5 6 7 🍷	🍷	i/d/f
Tenuta Larosa		Via Borsari Welti 7 6948 Porza		091 966 30 56	091 966 30 57	🍷	🍷	i/d/f
Fattoria Moncucchetto		Via Crivelli 29 6900 Lugano		091 966 73 63 091 966 71 64	091 966 13 27	1 2 3 4 5 – – 🍷	🍷	i/d/f
Figli fu A. Daldini		Via San Gottardo 153 6942 Crocifisso-Lugano		091 966 30 56	091 966 30 57	1 2 3 4 5 6 – 🍷	🍷	i/d/f/e
Werner Stucky Cantina del Portico		Casa del Portico 6802 Rivera		091 946 12 82	091 946 18 01	🍷	🍷	i/d/f
Tenuta Bally & von Teufenstein SA		Via Crespera 55 6932 Breganzona		091 966 28 08	091 967 53 71	🍷	🍷	i/d/f
Lepori Dario		Via Vallaa 6 6952 Canobbio		091 941 88 58		🍷	🍷	i/d/f
Adriano Kaufmann		Beride 6981 Biogno-Beride		091 608 13 71	091 608 15 90	🍷	🍷	i/d/f
«Poggio del Cinghiale» Francesco Franchini		Via Girella 6814 Lamone		091 966 53 53	091 966 56 48	🍷	🍷	i/d/f
Azienda Vitivinicola Pelossi & Co.		Via Carona 6912 Pazzallo		091 994 56 77	091 994 56 77	🍷	🍷	i/d/f
Tenuta Vallombrosa		6980 Castelrotto		079 449 36 54	091 608 13 03	🍷	🍷	i/d/f
Tenuta del Torchio Sagl		Via Cantonale 73 6983 Magliaso		079 230 15 59 (Signorini Silvio) 079 230 14 20 (Brugnetti Marco)		🍷	🍷	i/d/f
Parravicini Vitivinicoltori		Via alle Corti 6873 Corteglia		091 646 50 13 079 620 92 25	091 646 50 13	🍷	🍷	i/d/f

Nome Nom	Name	Indirizzo Adresse	Adresse Address	Tel. Tél.	Phone (+41)	Fax (+41)	Giorni di visita Öffnungstage Jours d'ouverture Visiting days	Orari Zeit Horaires Visiting hours	Lingue Sprachen Langues Languages
Lucchini Giovanni SA		Via Cantonale 27 6963 Pregassona		091 942 13 33		091 941 32 93	☎	☎	i/d/f
Claude Roy		6997 Suino di Sessa		091 608 20 79		091 608 20 79	☎	☎	i/d/f
Vini Rovio Ronco SA		Via Imbasso 6821 Rovio		091 649 58 31		091 649 78 12	1 2 3 4 5 6 – ☎	☎	i/d/f/e
Vignoteca Vecchia Masseria		Via Cantine 6825 Capolago		091 648 11 75 091 648 11 04		091 648 14 44	1 2 3 4 5 6 – ☎	☎	i/d/f
Ortelli Mauro		Via alla Selva 6873 Corteglia		091 646 05 04		091 630 21 42	1 2 3 4 5 6 – ☎	☎	i/d/f
Tenuta Vitivinicola Trapletti Lorenzo & Figli		Via Mola 34 6877 Colderio		091 646 45 08		091 646 45 08	1 2 3 4 5 – – ☎	☎	i/d/f
Cantina Sociale Mendrisio		Via Bernasconi 22 6850 Mendrisio		091 646 46 21 091 646 46 22		091 646 43 64	– – – – 5 – – ☎	☎	i/d/f/e/sved.
I vini di Guido Brivio SA		Via Vignoo 8 6850 Mendrisio		091 646 07 57		091 646 08 05	1 2 3 4 5 – – ☎	☎	i/d/f/e/spagn.
Cantina Kopp von der Crone		Frazione Gorla 6874 Castel San Pietro		091 682 96 16		091 682 96 18	☎	☎	i/d/f/e
Agriloro SA		Tenimento dell'Ör 6864 Arzo		091 646 74 03 079 337 20 55		091 646 32 33	1 2 3 4 5 6 7 ☎	☎	i/d/f/e
Cantine Latini SA		Via Nambodra 6865 Tremona		091 646 33 17 079 621 79 37		091 646 33 17	1 2 3 4 5 6 – ☎	☎	i/d/f
Azienda Agricola San Martino		Via Prati Maggi 6862 Rancate		091 646 65 85		091 646 84 13	1 2 3 4 5 6 7 ☎	☎	i/d/f
Famiglia Ferrari		Via Mulino 6 6855 Stabio		091 647 12 34		091 647 12 51	1 2 3 4 5 6 7 ☎	☎	i/d/f
Fratelli Corti		Via Sottobisio 13a 6828 Balerna		091 683 37 02		091 683 17 85	1 2 3 4 5 – – ☎	☎	i/d/f
Fumagalli Vini Balerna		Via Corti 30 6828 Balerna		091 683 36 68		091 683 36 05	1 2 3 4 5 6 – ☎	☎	i/d/f
Valsangiaco 1831		Viale alle cantine 6 6850 Mendrisio		091 683 60 53		091 683 70 77	– 2 3 4 5 6 – ☎	☎	i/d/f/e/spagn.
Cantina Cavallini		6838 Cabbio		091 684 15 79 079 444 46 07		091 684 15 79	1 2 3 4 5 6 7 ☎	☎	i/d/f/e
Azienda agraria cantonale di Mezzana		Via San Gottardo 1 6828 Balerna		091 683 21 21		091 682 26 21	1 2 3 4 5 – – ☎	☎	i/d/f
Azienda vitivinicola Roberto Ferrari		Via Mulino 6 6855 Stabio		076 566 22 55 091 647 12 34			1 2 3 4 5 6 7 ☎	☎	i/d/f
Vino Gianmario Medici		Alle Corti 6873 Corteglia		091 630 03 35			☎	☎	i/d/f
Tenuta Colle d'Avra Caspiera Sagl		Strada per Avra 6874 Castel San Pietro		091 646 92 73		091 646 84 33	☎	☎	i/spagn.
Vinattieri Ticinesi SA		Via Comi 6853 Ligornetto		091 647 33 33		091 647 34 32	1 2 3 4 5 6 – ☎	☎	i/d/f/e
Azienda Vinicola Cormano		Via Vincenzo Vela 15 6834 Morbio Inferiore		091 682 89 40 079 621 00 92		091 682 89 42	☎	☎	i/f
Vini Visini		Via al Chioso 9 6832 Pedrate		091 682 74 40			☎	☎	i/d/f
Tenuta Prelletta Andrea Christen SA		Via Colorine 12 6855 Stabio		091 647 19 40			☎	☎	i/d/f
Casa Vinicola Gialdi SA		Via Vignoo 3 6850 Mendrisio		091 646 40 21		091 646 67 06	1 2 3 4 5 – – ☎	☎	i/d/f
Cantina Rolf Kaufmann		6997 Sessa		091 608 23 76			☎	☎	i/d/f
Frasca Giuseppe		Via Motta 5 6826 Riva San Vitale		091 648 31 03 079 379 21 38		091 648 31 03	☎	☎	i/d/f
Azienda Agricola Belvedere Zanini Castello Luigi		6863 Besazio		091 630 08 08		091 630 08 08	☎	☎	i/d/f
Azienda Tenuta Montalbano		6854 San Pietro di Stabio		091 647 26 91			☎	☎	i/d/f/e
Cantina Muscino		Zona Cantine 6839 Salorino		091 646 83 52 076 392 83 52			☎	☎	i/d/f
Monticello Vini SA		Via Monticello 3 6854 San Pietro		091 630 25 54 079 412 81 37			☎	☎	i/d/f/e
Vitivinicola La Costa SA		Alla Costa 6883 Novazzano		091 683 39 71 079 669 09 57			☎	☎	i/f
Studer Rodolfo Rudy		Via Boscherina 12 6852 Genestrerio		091 647 15 30			☎	☎	i/f



ALTRI PRODOTTI TIPICI



Castagna

Il castagno, pianta tipica del sud delle Alpi tra i 200 e i 1'000 m di quota, nel passato si è meritato l'appellativo di «albero del pane», perché il suo frutto, la castagna, era l'alimento per almeno 6 mesi all'anno. Oggi sono numerose le utilizzazioni della castagna per la fabbricazione di prodotti (farina, pane, torte, marmellata, birra) e famose ricette: marrons glacés, accompagnamento alla selvaggina, caldarroste, ecc.

Kastanie

Der Kastanienbaum, typische Pflanze der Alpensüdseite auf 200 bis 1'000 Metern, erhielt früher den Übernamen «Brotbaum», weil seine Frucht, die Kastanie, für mindestens 6 Monate im Jahr als Nahrung diente. Heute wird die Kastanie für die Herstellung zahlreicher Produkte (Mehl, Brot, Kuchen, Konfitüre, Bier) und berühmter Rezepte verwendet: Marrons glacés, Beilage zu Wildgerichten, Röstkastanien, usw.

Châtaigne

Le châtaignier, arbre typique du sud des Alpes poussant entre 200 et 1'000 m d'altitude, a mérité, autrefois, le nom d'«arbre du pain», car son fruit, la châtaigne, était l'aliment consommé au moins pendant six mois par année. Aujourd'hui les emplois de la châtaigne sont multiples, pour la fabrication de produits (farine, pain, gâteaux, confiture, bière) et la préparation de recettes célèbres: les marrons glacés, en accompagnement du gibier, les marrons grillés, etc.

Chestnuts

The chestnut tree, typical of the vegetation to the South of the Alps at altitudes of between 200 and 1,000 metres above sea level, used to be called the «bread tree». This was because its fruit, the chestnut, was the basic food for at least 6 months a year. Today, it is used to make a variety of products (flour, bread, cakes, marmalade, beer) and according to famous recipes: marrons glacés, as an accompaniment to wild venison, roast chestnut, etc.

Miele

La diversità del territorio prealpino ticinese si riscontra anche nelle caratteristiche dei vari mieli. Il miele ticinese per eccellenza è quello di castagno; l'aroma è molto marcato e corposo, ma essenze di fioriture secondarie possono attribuirgli sfumature di colore e gusto differenziate. Il miele di robinia o di acacia, raccolto soprattutto nel Sottoceneri, è quasi incolore, dal profumo e gusto fine e delicato. Il miele di tiglio è marrone chiaro ed è in genere apprezzato da chi trova troppo dolce quello di robinia e troppo forte quello di castagno.

Honig

Die Vielfalt des voralpinen Tessiner Gebietes zeigt sich auch in den Merkmalen der verschiedenen Honigarten. Der typische Tessinerhonig ist der Kastanienhonig; das Aroma ist kräftig und voll, doch zusätzliche Blütenessenzen können ihm verschiedene Farbschattierungen und Geschmacksrichtungen verleihen. Der Honig aus Robinien und Akazien, der vor allem aus dem Sottoceneri stammt, ist praktisch farblos und hat einen zarten, feinen Geschmack. Der Lindenblütenhonig ist hellbraun und wird normalerweise von jenen geschätzt, die den Robinienhonig zu süß und den Kastanienhonig zu stark finden.

Miel

La diversité du territoire préalpin tessinois se retrouve aussi dans les caractéristiques des différents miels. Le miel tessinois par excellence est celui de châtaignier; l'arôme est bien marqué et corsé, mais des essences de floraisons secondaires peuvent lui attribuer des nuances de couleur et de goût différenciées. Le miel de robinier ou d'acacia, collecté surtout dans le Sottoceneri, est quasi incolore, au parfum et au goût fin et délicat. Le miel de tilleul est brun clair, il est généralement apprécié par ceux qui trouvent le miel de robinier trop doux et celui de châtaignier trop fort.

Honey

The diversity of the Ticino pre-alpine territory is also echoed in the characteristics of the various kinds of honey. The ultimate Ticino honey is chestnut-honey; the flavour is very distinctive and full-bodied, but secondary flowering species may give it different tones and tastes. Black locust or acacia honey, mostly gathered in the Sottoceneri region, is virtually colourless, with a fine, delicate fragrance and taste. Lime-honey is light brown and is generally appreciated by those who find black locust honey too sweet and the chestnut variety too strong.

Salumi

Una delle tradizioni alimentari più importanti e radicate del Ticino è la mazza casalinga. I suoi prodotti più nobili sono i cotechini, la mortadella e la luganiga. Tra i salumi e derivati segnaliamo la carne secca (manzo e cavallo), la coppa, il lardo, la pancetta piana e arrotolata, il salame, la salamella, i salametti di maiale, cavallo, cervo e cinghiale, immancabili in ogni grotto. Ma anche la luganighetta, la mortadella di fegato cruda e cotta, lo zampone crudo e precotto, il violino di capra; l'elenco non è esaustivo!



Wurstwaren

Eine der wichtigsten und am stärksten im Tessin verankerten Traditionen ist die hausgemachte Wurst. Ihre Vorzeigeprodukte sind die Cotechini, die Mortadella und die Luganiga. Daneben erwähnen wir das Trockenfleisch (Rind und Pferd), die Coppa, den Speck, den flachen und gerollten Pancetta, die Salami, die Salamella, die Salametti aus Schweine-, Pferde-, Hirsch- und Wildschweinefleisch, die in jedes Grotto gehören. Nicht zu vergessen die Luganighetta, die Mortadella aus roher und gekochter Leber, der rohe und vorgekochte gefüllte Schweinefuss, der Ziegenschinken, und die Liste ist noch lange nicht vollständig!

Charcuterie

Une des traditions alimentaires les plus importantes et enracinées dans le Tessin est celle de faire boucherie. Les produits les plus nobles sont les cotechini (= saucissons à cuire), la mortadelle et la luganiga (saucisse à cuire). Parmi les charcuteries et leurs dérivés, signalons la viande séchée (de bœuf et de cheval), la coppa, le lard gras, le lard maigre et roulé, le salami, la salamella, les petits salamis de porc, de cheval, de cerf et de sanglier, incontournables dans tous les grotti. Mais aussi la luganighetta (saucisse à rôti), la mortadelle de foie crue et cuite, le zampone (pied de porc farci) cru et précuit, le violino (jambon) de chèvre; mais la liste est loin d'être exhaustive!

Salami and cold pork meats

One of the most important and deep-rooted alimentary traditions of Ticino is the «housewife's mallet». Its noblest products are «cotechini», pork sausages, «mortadella» and the «luganiga» sausage. Among the salami and products derived from it, we point out the dried meat (beef and horse), the «coppa» pork sausage, lard, flat and rolled bacon, salame, «salamella,» pork «salametti», horse meat, deer and wild boar, ever present in each grotto restaurant. There is also the «luganighetta» sausage, the raw or cooked liver mortadella, the raw and pre-cooked pig's trotter, the goat's violin (a violin-shaped goat's ham), to name but some of the many products available.



Il pane TICINO

L'Unione Contadini Ticinesi ha attribuito a questo pane il marchio di garanzia TICINO. Gli ingredienti sono farina di frumento, farro e segale, acqua, sale e lievito di panificazione. La preparazione avviene con la tradizionale tecnica artigianale, mentre le farine di farro e segale contribuiscono ad accentuarne la fragranza e il sapore e a prolungarne la durata di freschezza. Il nuovo pane TICINO, nato da un'idea iniziale della Unione Mugnai Ticinesi e concretizzata dalla commissione tecnica della Società Mastri Panettieri-Pasticceri, si combina particolarmente bene con burro, miele e confetture, ma anche con formaggi e salumi.

Das TICINO-Brot

Der Tessiner Bauernverband hat diesem Brot das Garantielabel TICINO verliehen. Zutaten sind Weizen-, Emmer- und Roggenmehl, Wasser, Salz und Brotheefe. Die Zubereitung erfolgt mit der traditionellen Handwerkstechnik; das Emmer- und das Roggenmehl dienen zur Verstärkung des Aromas und des Geschmacks sowie für eine längere Frische und Haltbarkeit. Zum neuen TICINO-Brot, das auf eine Idee der Tessiner Müllervereinigung zurückgeht und von der technischen Kommission des Bäcker- und Konditormeisterverbandes erarbeitet wurde, passen besonders gut Butter, Honig und Konfitüren, aber auch Käse und Wurstwaren.

Le pain TICINO

L'Union des Paysans Tessinois a attribué à ce pain le label de garantie TICINO. Les ingrédients en sont: la farine de blé, d'épeautre et de seigle, l'eau, le sel et la levure de panification. La préparation se déroule selon la technique artisanale traditionnelle, alors que les farines d'épeautre et de seigle contribuent à en accentuer la fragrance et le goût et à en prolonger la durée de fraîcheur. Le nouveau pain TICINO, né d'une première idée de l'Union des Meuniers Tessinois et concrétisée par la commission technique de la Société des Maîtres Boulangers-Pâtisseries, se marie particulièrement bien avec le beurre, le miel et les confitures, mais aussi avec le fromage et la charcuterie.

TICINO bread

The Ticino Farmers' Union has given to this bread the TICINO label of origin. The ingredients are wheat, spelt and rye flour, along with water, salt and yeast. The preparation is done in accordance with traditional craftsmanship techniques, while spelt and rye flour contribute to accentuating the savour and to keep it fresh for longer periods. The new TICINO bread, stemming from an initial idea by the Ticino Mugnai Union and ratified by the technical commission of the Master Bakers-Pastry-makers Association, goes particularly well with butter, honey and jam, but also with cheeses and salami.



ALTRI PRODOTTI TIPICI

Le erbe medicinali

Al Comune di Olivone, in Valle di Blenio, va attribuito il merito di aver promosso, nel 1996, la coltivazione delle erbe medicinali, lo sviluppo di un centro seminariale e la creazione dell'Istituto Alpino di Fitofarmacologia. Ora la coltivazione copre oltre trentamila m² di terreno, i cui prodotti, di primissima qualità, sono riconosciuti con premi quali «Die goldene Lerche 2002». Tra i prodotti di successo segnaliamo la Tisana Olivone, la caramella Cofit e l'olio del buongustaio.

Die Heilkräuter

Die Gemeinde Olivone im Bleniotal hat sich 1996 mit dem Anbau von Heilkräutern, dem Aufbau eines Seminarzentrums und der Schaffung des Alpinen Instituts für Phytopharmakologie verdient gemacht. Heute umfassen die Kulturen mehr als 30'000 m² Fläche; die Produkte allerbesten Qualität erhalten Auszeichnungen wie die «Die goldene Lerche 2002». Zu den erfolgreichen Produkten gehören u.a. die «Tisana Olivone» (Teeaufguss), die Bonbons der COFIT (Kooperative für die Förderung der Tessiner Heilpflanzen und Pflanzenprodukte) und das «Olio del buongustaio».

Les herbes médicinales

On attribue à la commune d'Olivone, dans le Val Blenio, le mérite d'avoir soutenu, en 1996, la culture des herbes médicinales, le développement d'un centre de séminaires et la création de l'Institut Alpin de Phytopharmacologie. Aujourd'hui, les cultures recouvrent plus de trente mille m² de terrain, et leurs produits, de toute première qualité, sont récompensés par des prix tels que «Die goldene Lerche 2002». Parmi les produits de succès, signalons la Tisane Olivone, les bonbons Cofit et l'huile du gourmet.

Medicinal herbs

Since 1996, the village of Olivone in the Blenio Valley, can take credit for having promoted the cultivation of medicinal herbs, the development of a teaching centre and the creation of the Alpine Institute of Phytopharmacology. These plants are now grown over more than thirty thousand square metres of land, producing first-quality products that are recognised as such by professional awards. Some of the most successful products are Olivone herbal tea, Cofit caramels and the gourmet oil.

Cereali: mais e riso

Agli inizi degli anni '90 è stata reintrodotta in Ticino la coltivazione del mais da polenta. Dopo anni di studi agronomici e sperimentazioni, verso la fine del 1997 il progetto Mais era pronto; 10 ha di terreno producono oggi mais di qualità dal quale si ricava la farina da polenta.

Nel 1997 vennero seminate le prime piante di riso su un terreno di ca. 2 ha ai Terreni alla Maggia di Ascona. Ben presto si raggiunsero i 30 ha, producendo ca. 100 tonnellate di riso «Loto», ottimo per i risotti. Il segreto del successo sta nelle caratteristiche del terreno, situato a 197 m.s.m., il punto più basso di tutta la Svizzera.

Getreide: Mais und Reis

Zu Beginn der 90er Jahre wurde im Tessin der Anbau des Polentamais wieder eingeführt. Nach Jahren landwirtschaftlicher Studien und Experimente war das Mais-Projekt gegen Ende 1997 reif für die Umsetzung; auf 10 ha Land wird heute Qualitätsmais für die Herstellung von Polentamehl produziert.

1997 wurden die ersten Reispflanzen auf einer Fläche von ca. 2 ha auf den «Terreni alla Maggia» von Ascona gesät. Bald wurden 30 ha erreicht, was eine Produktion von ca. 100 Tonnen Reis der Sorte «Loto» – hervorragend für Risotto – ergab. Das Geheimnis des Erfolgs liegt in der Besonderheit des Terrains auf 197 M.ü.M., dem tiefsten Punkt der ganzen Schweiz.





Céréales: maïs et riz

Au début des années 90 la culture du maïs destiné à la polenta a été réintroduite au Tessin. Après des années d'études agronomiques et d'expérimentations, vers la fin de 1997, le projet Maïs était prêt; 10 ha de terrain produisent aujourd'hui du maïs de qualité duquel on obtient de la farine pour la polenta.

En 1997, les premières plantes de riz furent semées sur un terrain d'env. 2 ha sur les «Terreni alla Maggia» d'Ascona. Bien vite, on atteignit les 30 ha, produisant ainsi env. 100 tonnes de riz «Loto», excellent pour les risottos. Le secret du succès est dans les caractéristiques du terrain situé à 197 m d'altitude, le point le plus bas de toute la Suisse.

Cereal crops: maize and rice

In the early 90s, maize crops were reintroduced into Ticino. After years of agronomical studies and experiments, towards the end of 1997, the «Maize» project was ready: 10 hectares of land now produce high-quality maize for making polenta or cornmeal flour.

In 1997, the first rice plants were sown in a 2-hectare plot of land in Terreni alla Maggia in Ascona. This surface soon increased to 30 hectares, producing around 100 tons of «Loto» rice which is perfect for risotto dishes. The secret of its success lies in the characteristics of the land, located at 197 metres above sea level, the lowest point in Switzerland.

Olio

La storia alimentare dell'olio d'oliva in Ticino risale al 1'600, come viene testimoniato dalle macine per la spremitura, ritrovate nelle opere in muratura delle abitazioni. L'interesse per l'ulivo e l'olio d'oliva ha avuto nuova linfa e così oggi il Ticino produce olio extra vergine d'oliva, finissimo, leggero, fruttato e delicato. La riscoperta di antiche tradizioni ha in pari tempo fatto sorgere iniziative come la creazione del Sentiero dell'ulivo che collega Castagnola a Gandria, corsi di potatura e di coltura dell'ulivo e associazioni.

Öl

Die Geschichte des Olivenöls als Nahrungsmittel im Tessin geht auf das 17. Jahrhundert zurück; Zeugnis dafür sind die Ölmöhlen, die im Mauerwerk der Wohnhäuser gefunden wurden. Das Interesse für die Olivenbäume und das Olivenöl hat eine Renaissance erlebt, und so produziert das Tessin heute sehr leichtes, feines, fruchtiges und mildes Extra-Vergine-Öl. Die Wiederentdeckung alter Traditionen hat gleichzeitig zu Initiativen wie der Schaffung des Olivenwegs von Castagnola nach Gandria, Kursen für Baumschnitt und Olivenanbau und neuen Vereinigungen geführt.

Huile

L'histoire alimentaire de l'huile d'olive au Tessin remonte au XVII^{ème} siècle, comme en témoignent les meules de moulin pour le pressurage, retrouvées dans les ouvrages en maçonnerie des habitations. L'intérêt pour l'olivier et l'huile d'olive a eu un nouveau regain si bien qu'aujourd'hui le Tessin produit de l'huile extra vierge d'olive, très fine, légère, fruitée et délicate. La redécouverte d'antiques traditions a dans le même temps fait surgir des initiatives telles que la création du Sentier de l'olivier qui relie Castagnola à Gandria, des cours de taillage et de culture de l'olivier ainsi que des associations.

Oil

The nutritional history of olive oil from Ticino goes back to the 1600s, as accounts tell of machines for pressing them, found when working in walls of houses. The interest in olive oil has enjoyed a new lease of life and Ticino now produces extra-virgin olive oil that is fine, light, fruity and delicate. The rediscovery of ancient traditions has at the same time, given rise to initiatives such as the creation of the Olive Route leading from Castagnola to Gandria, as well as courses in pruning and cultivating olive trees, and associations.

AGRITURISMO



Quale forma di turismo scegliere se non l'agriturismo, per meglio addentrarsi nel vivo della cultura e delle tradizioni locali, tutelando l'ambiente, preservando il paesaggio ed il patrimonio tipico della cultura rurale? Anche in Ticino l'agriturismo sta diventando una proposta alternativa di notevole interesse: grazie alla spinta di alcune aziende pioniere e di misure di promozione attuate dall'autorità e dall'Unione Contadini Ticinesi, l'offerta si sta sviluppando costantemente.

Attualmente sono circa un centinaio le aziende attive in Ticino. Le proposte spaziano dalla degustazione di prodotti della fattoria alle visite guidate per gruppi, fino alla disponibilità di alloggio in camere, piccoli appartamenti, dormitori comuni, oppure con la particolare formula denominata «dormire sulla paglia». In numerosi agriturismi è possibile gustare la cucina casalinga a base di prodotti della regione, oppure organizzare, ad esempio, un pranzo od una cena tipica tra amici. Corsi di agricoltura biologica, d'equitazione oppure di lavorazione del feltro sono alcune delle proposte d'attività in fattoria. Ulteriori informazioni e indirizzi sul sito www.agriturismo.ch.

Was gibt es für eine bessere Tourismusform als den Agriturismo – die Ferien auf dem Bauernhof –, um die einheimische Kultur und die lokalen Traditionen hautnah zu erleben, und dabei die Umwelt, die Landschaft und das typische Erbe der bäuerlichen Kultur zu schützen und zu erhalten?

Auch im Tessin wird der Agriturismo als Alternative immer beliebter: Dank dem Engagement einiger Pionierbetriebe und der Unterstützung durch Behörden und den Tessiner Bauernverband wird das Angebot laufend ausgebaut. Gegenwärtig sind im Tessin etwa hundert Betriebe aktiv dabei. Die Möglichkeiten gehen von der Degustation von selbst angebauten Produkten über Gruppenführungen bis hin zu Schlafmöglichkeiten in Zimmern, kleinen Wohnungen, Schlafsälen oder der ganz besonderen Formel «Schlafen im Stroh».

In zahlreichen Agriturismo-Betrieben kann die einheimische Küche mit regionalen Produkten ausprobiert werden, oder man kann beispielsweise ein typisches Mittagessen oder Abendessen mit Freunden organisieren. Zu den auf den Bauernhöfen angebotenen Tätigkeiten gehören unter anderem Kurse für biologischen Anbau, Reiten oder Filzverarbeitung. Für zusätzliche Informationen und Adressen: www.agriturismo.ch.



Quelle autre forme de tourisme choisir pour mieux pénétrer dans le vif de la culture et des traditions locales, tout en respectant l'environnement, en préservant le paysage et le patrimoine typique de la culture rurale si ce n'est l'agritourisme? Au Tessin également, l'agritourisme est en passe de devenir une alternative suscitant un grand intérêt: grâce à l'impulsion de certaines exploitations pionnières et à des mesures de promotion mises en œuvre par les autorités et l'Union des Paysans Tessinois, l'offre se développe constamment.

Actuellement une centaine d'exploitations sont en activité au Tessin; leurs propositions vont de la dégustation de produits de la ferme aux visites guidées pour des groupes, et jusqu'à la disponibilité de logements dans des chambres, de petits appartements, des dortoirs communs, ou bien selon la formule consacrée «dormir dans la paille». Dans de nombreuses exploitations d'agritourisme, on peut goûter la cuisine authentique à base de produits de la région, ou bien organiser, par exemple, un déjeuner (dîner) ou un dîner (souper) typique entre amis. Des cours d'agriculture biologique, d'équitation ou de travail du feutre sont quelques-unes des propositions d'activités à la ferme. Vous trouverez d'autres renseignements et des adresses sur le site www.agriturismo.ch.

What better form of tourism could one choose than rural tourism, as a means of immersing oneself in cultural life and local traditions, protecting the environment, preserving the landscape and the heritage, characteristic of rural culture? In Ticino too, rural tourism is becoming a particularly interesting alternative proposition: thanks to the impetus of some pioneering firms and to promotional measures undertaken by authorities and the Ticino Farmers Union, the offer is constantly being broadened.

Currently, there are around one hundred such businesses operating in Ticino. Offers range from sampling various farm products, through guided tours, to accommodation in rooms, small apartments and dormitories, or the particular formula known as «sleeping on the hay».

In many rural tourism locations it is possible to enjoy homemade cooking based on regional products, or to organise a typical mid-day or evening meal among friends. Courses in organic farming, horse-riding or felt crafts are just some of the activities available around farms. Further information and addresses are available on the www.agriturismo.ch web-site.

FORMAGGI



Chi si trovasse a camminare per gli alpeggi non resisterà alla tentazione di assaggiarne i prodotti. Sono formaggi d'Alpe, formagelle grasse e semigrasse, ma anche i cosiddetti formaggi di caseificio, tutti semiduri e grassi. Di tutt'altro genere, ma quasi altrettanto famosi sono i formaggini, non sempre a base di latte di capra, piatti o del tipo «büscion» che si mangiano freschi, cosparsi di pepe macinato fresco e d'olio d'oliva extravergine. Gli autentici «caprini» sono segnalati con lo speciale marchio «Capra Ticino». Eccellente è anche lo «zincarlin», formaggio fresco a cui vengono aggiunti prezzemolo, aglio tritato e pepe macinato. Ottima guida potrà essere il libro «Alpi e formaggi delle nostre montagne» di R. Lettieri, C. Ferrari e R. Bontognali nelle Edizioni Salvioni Arti Grafiche.

Wer das Vergnügen hat, durch die Tessiner Berge zu wandern, wird auch gerne der Versuchung erliegen, ihre Produkte zu genießen. Es handelt sich um fetten und halbfetten Alpkäse, aber auch um die sogenannten «Formaggi di caseificio», halbharten, fetten Käsereikäse. Von ganz anderer Art, aber nicht weniger berühmt, sind die Formaggini, oft – aber nicht immer – aus Ziegenmilch hergestellt. Man isst sie mit grobem, frisch gemahlenem Pfeffer und kaltgepresstem Olivenöl. Die echten Ziegenkäse sind mit der speziellen Marke 'Capra Ticino' beschriftet.

Ausgezeichnet schmeckt auch der «Zincarlin», ein mit Petersilie, Knoblauch und gemahlenem Pfeffer vermischter Frischkäse. In der Vielfalt der Tessiner Bergkäseseite ist das Buch «Alpi e formaggi delle nostre montagne» von R. Lettieri, C. Ferrari und R. Bontognali ein optimaler Führer. Es ist im Verlag Salvioni Arti Grafiche erschienen.



Le promeneur qui traverse les alpages sera tenté d'en goûter les produits. Les jeunes fromages de montagne 100% gras ou partiellement écrémés sont les plus recherchés. Mais aussi les «fromages de fromagerie» ne sont pas à dédaigner. Selon les régions les fromages sont à base de pur lait de vache ou coupés, dans des proportions variables, de lait de chèvre.

Tout aussi connus, les petits fromages frais, souvent à base de lait de chèvre, sont très appréciés. Certains sont plats, d'autres ont la forme d'un bouchon. On les mange frais, avec du poivre fraîchement moulu et de l'huile. Les véritables «caprini» portent le label de qualité «Capra Ticino». Quant au «zincarlin», c'est un délicieux fromage frais dont la pâte contient du persil, de l'ail finement haché et du poivre moulu. Il existe un excellent guide sur les fromages d'alpage de R. Lettieri, C. Ferrari et R. Bontognali aux Editions Salvioni arti grafiche, «Alpi e formaggi delle nostre montagne».

All those who have the pleasure of hiking through the Ticino mountains will be happy to enjoy their products, too. There's a variety of small, full fat and medium fat Alpine cheese brands, but also the so-called «Formaggi di caseificio» – made at a traditional cheese factory. Quite different, but certainly equally delicious, are the Formaggini, often (but not always) made of goat milk. They taste best with coarsely ground pepper and olive oil «Extra vergine». The real goat cheese is guaranteed by the label 'Capra Ticino'. A nice surprise is also the fresh cheese «Zincarlin» mixed with parsley, garlic and pepper. In the varied world of Ticino Alpine cheese, the book «Alpi e formaggi delle nostre montagne» by R. Lettieri, C. Ferrari and R. Bontognali, published by Salvioni Arti Grafiche editors, is an excellent guide.

LE RASSEGNE GASTRONOMICHE



Nel nostro cantone durante tutto l'anno vengono organizzate rassegne gastronomiche che valorizzano la cucina nostrana e non solo questa. Numerosi ristoranti e alberghi propongono settimane o quindicine per presentare la gastronomia di altre regioni e paesi. I giornali ticinesi e gli Enti Turistici locali informano regolarmente sulle varie possibilità e scelte.

Über das ganze Jahr hinweg werden in unserem Kanton Anlässe veranstaltet, welche die heimische Küche – aber nicht nur diese – in den Mittelpunkt stellen. Zahlreiche Restaurants und Hotels widmen ihre kulinarischen Sieben- oder Vierzehntage-Events den Traditionen anderer Regionen und Länder. Die Tessiner Zeitungen und die lokalen Tourismusvereine informieren regelmässig über die reiche Auswahl an diesen Anlässen.

Dans notre canton, durant toute l'année, on organise des rendez-vous gastronomiques qui mettent en valeur la cuisine typique du pays mais aussi celle d'autres régions. De nombreux restaurants et hôtels proposent des semaines ou des quinzaines réservées à la présentation de la gastronomie régionale ou étrangère.

Les journaux tessinois et les offices de tourisme locaux signalent régulièrement ces manifestations.

Throughout the year, many events are organised featuring the local cuisine – and beyond. With their culinary festivals (often during seven or fifteen days), some restaurants and hotels honour the traditions of different regions or countries.

The Ticinese newspapers and the local tourist offices give useful information about this rich choice.

RASSEGNE GASTRONOMICHE
GASTRONOMISCHE EVENTS
RENDEZ-VOUS GASTRONOMIQUES
EVENTS FEATURING THE LOCAL CUISINE

SAGRE E FESTE
VOLKSFESTE
FÊTES
FEAST AND FAIRS

FEBBRAIO FEBRUAR FÉVRIER FEBRUARY

Carnevali con risottate e luganighe

MARZO MARZ MARS MARCH

Sagra del pesce, Muralto (Burbaglio)
Sagra dei tortelli, Ascona, Locarno, Minusio

MAGGIO MAI MAI MAY

Rassegna Maggio Gastronomico
3 valli e bellinzonese
Salone dei profumi e dei sapori
Torre, (Ex-Cima Norma)

Palio degli asini, Mendrisio
Cantine aperte

GIUGNO JUNI JUIN JUNE

Cantine aperte, degustazione vini
in tutto il Cantone

Sagra del pesce, Brissago

AGOSTO AUGUST AOÛT AUGUST

Brunch in fattoria

Sagra di Porbetto, Brissago

SETTEMBRE SEPTEMBER SEPTEMBRE SEPTEMBER

Rassegna gastronomica
Verzasca e Piano
Fiera «Saperi e Sapori», Mendrisio
Autunno Gastronomico
Lago Maggiore e Valli

Sagra dell'uva, Mendrisio
La Bacchica, corteo e festa della
vendemmia, Bellinzona
Festa dell'uva, Locarno Monti
Festa del vino, Biasca

OCTOBRE OKTOBER OCTOBRE OCTOBER

Rassegna dei formaggi
degli alpi ticinesi, Bellinzona
Rassegna gastronomica
Mendrisiotto e Basso Ceresio
Rassegna gastronomica
Verzasca e Piano

Festa d'autunno, Lugano
Rassegna dei formaggi leventinesi, Piotta
Sagra delle castagne e festa autunnale,
Ascona
Mercato del formaggio, Bellinzona
Mercato delle cipolle, Lugano
Sagra delle castagne, Cabbio
Diverse castagnate nelle piazze

NOVEMBRE NOVEMBER NOVEMBRE NOVEMBER

Fiera di San Martino, Mendrisio
Chiesa di S. Martino



I PIATTI TIPICI TICINESI

Salmi di manzo (per 4 persone)

Ingredienti: 800 g spalla di manzo; per la marinata: 1 litro Barbera, verdure varie (carote, cipolle, sedano), timo, maggiorana, 5 foglie d'alloro, 3 chiodi di garofano, 3 bacche di ginepro, rosmarino; per la preparazione: burro, cipolla, pepe, sale, 1 cucchiaino di maizena.

Preparazione: tagliate la carne a pezzetti e mettetela a marinare per 3–5 giorni nel vino, con le verdure tagliuzzate e le erbe. Togliete la carne, asciugatela e rosolatela con un po' di burro e la cipolla tagliata grossolanamente. Unite le verdure dell'infusione e lasciate insaporire. A parte fate bollire il vino e aggiungetelo alla carne che avrete salata e pepata. Mettete il coperchio e cuocete lentamente per 4 ore. A cottura ultimata aggiungete la maizena diluita in acqua fredda. Questa ricetta si addice anche ad altri tipi di carne e si accompagna bene con la polenta.

Tratto da «Le ricette delle famiglie ticinesi»

Rindspfeffer (für 4 Personen)

Zutaten: 800 g Rindsschulter; für die Marinade: 1 l Barbera, diverses Gemüse (rote Möhren, Zwiebeln, Sellerie), Thymian, Majoran, 5 Lorbeerblätter; 3 Gewürznelken, 3 Wachholderbeeren, Rosmarin; daneben Butter, 1 Zwiebel, Pfeffer, Salz und 1 Löffel Maizena.

Zubereitung: das Fleisch in kleine Stücke schneiden und 3–5 Tage mit dem geschnittenen Gemüse und den Kräutern in den Wein legen, danach herausnehmen, abtrocknen und mit etwas Butter und der grob geschnittenen Zwiebel anbraten. Das Gemüse der Marinade beifügen und ziehen lassen. Den Wein separat zum Kochen bringen und dem gesalzenen und gepfefferten Fleisch zugeben. Deckel aufsetzen und 4 Stunden lang köcheln lassen. Zuletzt das in kaltem Wasser aufgelöste Maizena beifügen. Dieses Rezept eignet sich auch gut für anderes Fleisch und passt bestens zu Polenta.

Aus «Le ricette delle famiglie ticinesi»

Salmis de boeuf (pour 4 personnes)

Ingredients: 800 g d'épaule de boeuf; pour la marinade: 1 litre de Barbera, légumes de différentes sortes (carottes, oignons, céleri) thym, marjolaine, 5 feuilles de laurier, 3 clous de girofle, 3 baies de genièvre, romarin; pour la préparation: beurre, oignon, poivre, sel, 1 cuillère de maizena.

Préparation: coupez la viande en dés, faites-la mariner dans le vin avec les légumes taillés en petits morceaux et les herbes aromatiques pendant 3 à 5 jours. Retirez la viande, séchez-la et faites-la revenir avec un peu de beurre et l'oignon grossièrement coupé. Ajoutez les légumes de la marinade et laissez-les imprégner la viande de leur saveur. Pendant ce temps portez le vin à ébullition dans une autre casserole et versez-le sur la viande que vous aurez préalablement salée et poivrée. Couvrez et faites cuire à feu doux pendant 4 heures. En fin de cuisson, ajoutez la maizena diluée dans un peu d'eau froide. Cette recette convient à toutes sortes de viande et bien accompagne la polenta.

Extrait de «Le ricette delle famiglie ticinesi»

Salmi di Manzo (for 4 persons)

Ingredients: 800 g shoulder of beef; marinade: 1 l Barbera, various vegetables (carrots, onions, celery), thyme, marjoram, 5 laurel leaves, 3 cloves, 3 juniper berries, rosemary; plus butter, onions, pepper, salt, and a spoonful of cornflour.

Preparation: Cut the meat in small pieces and leave it for 3–5 days in the marinade after adding the vegetables and herbs; then take it out of the liquid, drain it, and brown it in butter together with the coarsely cut onion. Add the vegetables of the marinade and simmer. Heat the wine separately and add it to the salted and peppered meat. Put the lid on top and keep on moderate heat on for 4 hours. Finally add the cornflour after dissolving it in cold water. This recipe also works for other types of meat, and is often served with polenta.

Taken from «Le ricette delle famiglie ticinesi»

Torta di pane

È il dolce ticinese per eccellenza.

Ogni famiglia possiede la propria ricetta.

Ingredienti: 300 g pane raffermo, 5 amaretti, 1 l latte, 1 uovo, 1 presa sale, 1 limone (succo e scorza), 150 g zucchero, 1 cucchiaino cacao, 1 bicchierino grappa nostrana, 200 g uva sultanina, 1 bustina vaniglia, 50 g cedro, 50 g pinoli, burro.

Preparazione: lasciar ammolare il pane nel latte bollente per almeno 4 ore (meglio se una notte), spappolarlo con le mani e aggiungere gli altri ingredienti (meno i pinoli e il burro). Versare l'impasto in una tortiera imburrata, cospargere di pinoli e cuocere in forno durante 2 ore e mezza.

Tratto da «Ticino a Tavola»

Brotkuchen

Das Tessiner Dessert par excellence.

Jede Familie hat ihr eigenes Rezept.

Zutaten: 300 g altbackenes Brot, 5 Amaretti, 1 l Milch, 1 Ei, 1 Prise Salz, 1 Zitrone (Saft und Schale), 150 g Zucker, 1 Löffel Kakao, 1 Gläschen Grappa nostrana, 200 g Sultaninen, 1 Beutel Vanillinzucker, 50 g Zitronat, 50 g Pinienkerne, Butter.

Zubereitung: das Brot während 4 Stunden (besser eine ganze Nacht) in der heißen Milch einweichen, danach mit den Händen zerreiben und die anderen Zutaten beifügen (ohne Pinienkerne und Butter). Den Teig in eine mit Butter bestrichene Tortenform geben, mit den Kernen dekorieren und 2,5 Stunden im Ofen backen.

Aus «So isst das Tessin»

Gâteau de pain

Ce gâteau typique de la pâtisserie tessinoise est réalisé par chaque famille selon sa propre recette.

Ingredients: 300 g de pain rassis, 5 macarons, 1 litre de lait, 1 œuf, une pincée de sel, un citron (jus et zeste), 150 g de sucre, une cuillère de cacao, un petit verre de grappa du pays, 200 g de raisins secs, un sachet de sucre vanillé, 50 g de cédrat, 50 g de pignons de pin, beurre.

Préparation: faites ramollir le pain dans le lait bouillant pendant au moins 4 heures (de préférence une nuit entière), réduisez-le en bouillie en le travaillant à la main, ajoutez les autres ingrédients (à l'exception des pignons et du beurre). Verser le mélange dans un moule beurré, parsemez les pignons et cuire au four pendant deux heures et demie.

Extrait de «Le Tessin à table»

Breadcake

This is the Ticino dessert «par excellence».

All families are proud of their own special recipes.

Ingredients: 300 g of old bread, 5 amaretti, 1 l of milk, 1 egg, 1 pinch of salt, 1 lemon (juice and peel), 150 g sugar, 1 spoonful of cocoa, 1 small glass of grappa nostrana, 200 g sultanas, 1 vanilla sugar packet, 50 g candied lemon peel, 50 g pine-seed, butter.

Preparation: Soak the bread in the hot milk for 4 hours (better: whole night), mash it with hands and add the other ingredients (without pine-seed and butter). Lien a flan pan with butter, pour the dough in the pan, decorate with pine-seed, and bake in the oven for 2.5 hours.

Taken from «Ticino a Tavola»

Caseificio



del Gottardo

6780 Airolo

Prima struttura turistico-commerciale del Ticino

Il Caseificio del Gottardo:

- accoglie comitive interessate ad una visita guidata alla produzione
- è un luogo di incontro ideale
- permette di coniugare una riunione di lavoro, con un buon pasto genuino accompagnato dai nostri formaggi prodotti ad Airolo.



Tutti i formaggi preparati al Caseificio possono essere acquistati presso il nostro chiosco.



Aperto tutti i giorni

Disponiamo di sale banchetti
e sale conferenze
Ampio parcheggio gratuito

Per domande e prenotazioni

Tel. 091 869 11 80
www.cdga.ch



Ticino Turismo

Casella Postale 1441 Tel. +41 (0)91 825 70 56
Via Lugano 12 Fax +41 (0)91 825 36 14
CH-6501 Bellinzona
E-mail: info@ticino-tourism.ch
Internet: www.ticino-tourism.ch

Enti turistici / Lokale Tourismusvereine
Offices de tourisme locaux / Local tourist offices



Bellinzona Turismo Tel. +41 (0)91 825 21 31
6500 Bellinzona Fax +41 (0)91 821 41 20
www.bellinzonaturismo.ch

Biasca Turismo Tel. +41 (0)91 862 33 27
6710 Biasca Fax +41 (0)91 862 42 69
www.biascaturismo.ch

Blenio Turismo Tel. +41 (0)91 872 14 87
6718 Olivone Fax +41 (0)91 872 15 12
www.blenio.com

Leventina Turismo Tel. +41 (0)91 869 15 33
6780 Airolo Fax +41 (0)91 869 26 42
www.leventinaturismo.ch



Ente Turistico Lago Maggiore
www.maggiore.ch
Desk Ascona

Desk Brissago Tel. +41 (0)91 791 00 91
Desk Locarno Tel. +41 (0)91 785 19 41
Desk Ronco s. Ascona



Gambarogno Turismo Tel. +41 (0)91 795 18 66
6574 Vira Fax +41 (0)91 795 33 40
www.gambarognoturismo.ch

Tenero e Valle Verzasca Tel. +41 (0)91 745 16 61
6598 Tenero Fax +41 (0)91 745 42 30
www.tenero-tourism.ch

Valle Maggia Turismo Tel. +41 (0)91 753 18 85
6673 Maggia Fax +41 (0)91 753 22 12
www.vallemaggia.ch



Lugano Turismo
www.lugano-tourism.ch

Melide Tel. +41 (0)91 649 63 83
6815 Melide Fax +41 (0)91 649 56 13
Tesserete Tel. +41 (0)91 943 18 88
6950 Tesserete Fax +41 (0)91 943 42 12
Lugano – Airport Tel. +41 (0)91 605 12 26
6982 Agno Fax +41 (0)91 605 13 36
Lugano - centro Tel. +41 (0)91 913 32 32
6900 Lugano Fax +41 (0)91 922 76 53

Malcantone Turismo Tel. +41 (0)91 606 29 86
6987 Caslano Fax +41 (0)91 606 52 00
www.malcantone.ch

Mendrisiotto Turismo Tel. +41 (0)91 646 57 61
6850 Mendrisio Fax +41 (0)91 646 33 48
www.mendrisiottotourism.ch

Concetto grafico: Variante SA, www.variante.ch
Stampa: Fontana Print, Pregassona

In collaborazione con Gastroticino

(c) Ticino Turismo 2002
Printed in Switzerland 09/05 – 30'000

Svizzera Turismo.
MySwitzerland.com



I vini del Ticino



Bianco di Merlot

...un bianco unico in un mare di rossi

La versatilità del vitigno Merlot, coltivato da ormai un secolo, riflette le caratteristiche del vitigno anche vinificato in bianco. Grazie all'attenta selezione di uve Merlot, si ottiene un vino bianco di grande complessità aromatica e dalle caratteristiche uniche.



www.ticinowine.ch

Il Vino Svizzero: non si finisce mai di scoprirlo.



BERE CON MODERAZIONE. GUSTARE A FONDO.