






primavera
GASTRONOMICA
15.5-18.6.2023
Verzasca e Piano



L'ottava edizione della *Primavera gastronomica Verzasca e Piano* è pronta per accogliervi, con uno spirito nuovo. Dopo sette anni in cui la rassegna si è consolidata, da quest'anno desideriamo lasciare più libertà ai ristoranti nelle loro proposte, ma sempre con una particolare attenzione ai prodotti locali e del marchio «vera verzasca». Inoltre, da quest'anno intendiamo promuovere una serie di eventi che sappiano completare il calendario, con degustazioni e proposte a tema.

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 evolvere. È una sfida continua per la Verzasca e il Piano, che affrontano il futuro con le radici ben

ancorate a un territorio capace di offrire molto. E con l'obiettivo di farlo durante tutte le stagioni dell'anno. Come ormai da tradizione, 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.

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 Ascona-Locarno (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 Speciali
Fondazione Verzasca,
Agenzia di sviluppo territoriale



UNA RASSEGNA VICINA ALLE AZIENDE LOCALI

La combinazione fra enogastronomia e prodotti locali è molto importante, soprattutto perché ristoranti e produttori si valorizzano reciprocamente. Ognuno, con la propria attività, promuove il territorio e la sua attrattiva.

La *Primavera gastronomica Valle Verzasca e Piano* si impegna, come ogni anni, a presentare proposte culinarie sensibili al territorio regionale e ticinese – e questo con ricette di vario tipo.

La grande distribuzione e la possibilità di reperire prodotti da ogni parte del mondo così come il ritorno incontrastato dei grandi predatori generano 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 nel tempo.

Associazione Agricoltori Valle Verzasca



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 Cìser
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> L'APPRODO	1
<i>ristorante</i> GNESA	2
<i>ristorante</i> GORDOLESE	3
<i>trattoria</i> NUOVA 049	4
<i>osteria</i> SAN MARTINO	5
<i>ristorante</i> CAMPOFELICE	6
<i>agriturismo</i> AL SALICIOLO	7
<i>osteria</i> PARADISO	8
<i>ristorante</i> AL LAGO	9
<i>ristorante</i> PIZZO VOGORNO	10
<i>osteria</i> CORIPPO	11
<i>osteria</i> VITTORIA	12
<i>ristorante</i> AI PIEE	13
<i>ristorante</i> CAMPAGNA	14
<i>ristorante</i> ALPINO	15
<i>osteria</i> SPORTIVA	16

evento 24 maggio
**DEGUSTAZIONE
 DI BIRRA E LUGANIGHETTA
 AL BIRRIFICIO RUD BIR** **A¹**

evento 2 giugno
**CENA AL BIRRIFICIO
 RUD BIR
 CON LO CHEF CAVADINI** **A²**

evento 9 giugno
**BIRRE IN CANTINA...
 CON IL CAMPIONE** **B**

ristorante
L'APPRODO

Minusio (Mappo)

091 225 81 18

Sempre aperto



Proposta

Cannelloni alle ortiche
e mascarpone
gratinati con formaggio
di capra Pascal Favre,
croccante al pane nero
e miele della Verzasca



29.50 (piatto)

—
Carpaccio di bollito freddo
di manzetta ticinese
con pesto all'aglio orsino
e cipolle borretane



42.50 (menu)

Aziende produttrici
Pascal Favre, Brione
Michele Mozzetti, Vogorno

Proposta disponibile
solo per cena

2

ristorante
GNESA

Gordola

091 745 20 65

Chiuso la domenica
e i festivi



Proposta

Millefoglie di polenta
con cipolle caramellate
al miele, formaggio
di capra e luganighetta
spadellata

🍷🍴

36.—

Aziende produttrici

Macelleria Belotti, Tenero

In sù la scima, Brione Verzasca

Arnaldo e Lina Barloggio, Riazzino

Terreni alla Maggia, Ascona

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

ristorante
GORDOLESE

Gordola

091 745 11 15

Sempre aperto



Proposta

Frittura di capretto
con rösti



28.—

Aziende produttrici
Macelleria Frey, Gordola

trattoria
NUOVA 049

Gordola

076 709 65 96

Chiuso il lunedì

*Proposta*

Uovo nostrano poché, cotto
a bassa temperatura, cremoso
di patata e büscion, spinacino
saltato con menta e lime



—
Tagliatelle al burro
dell'agriturismo Saliciolo,
nocciole tostate,
spuma di parmigiano
e pepe della Valle Maggia



—
Guancetta di manzo baby,
demiglaces al cacao e mille
foglie cremosa di patate



58.—

Azienda produttrice
Azienda agricola Al Saliciolo, Tenero

Prenotazione consigliata
Proposta disponibile solo per cena, da martedì a sabato

5

osteria
SAN MARTINO

Tenero

091 745 02 95

Chiuso lunedì



Proposta

Formaggino di capra
con cicorietta

⌘ⓂⓂ

—

Luganighetta alla griglia
con risotto

Ⓜ

—

Semifreddo San Martino

42.—

Azienda produttrice
Azienda Patà, Sonogno



SANITARI
RISCALDAMENTI

Natel: 079 458 40 53
email: spaions@bluewin.ch

Conoscere il territorio è una qualità preziosa

**Insieme per il
percorso migliore**



Muralto, Lugano, Bellinzona
Tel. +41 91 751 96 41
www.gruppomulti.ch
info@gruppomulti.ch

ristorante
CAMPOFELICE

Tenero

091 910 76 76

Sempre aperto



Proposta

Risotto sfumato
al merlot bianco “Cherubino”
con luganighetta
e büscion



28.—

Aziende produttrici
Macelleria Belotti, Tenero
Azienda Agricola Al Saliciolo, Tenero

agriturismo
AL SALICIOLO

Tenero

079 315 76 70

Aperto da mercoledì a sabato

*Proposta*

Tris di crostini
ai Büscion Saliciolo
con cicorietta
e cipolle rosse



9.—

—

Porchetta con patate
al rosmarino al forno
e verdura



25.—

—

Spuma di farina bóna



8.50

Azienda produttrice
Azienda agricola Al Saliciolo, Tenero

osteria
PARADISO

Vogorno

091 745 10 81

Chiusa mercoledì



Proposta

Insalata di cervelat
e formaggio



22.50

—
Gli Hörnli (cornetti)
con ragù della nonna
e purè di mele



24.50

Aziende produttrici
Peter David, Minusio
Cesare Perozzi, Riazzino
Pasta Simona, Quartino



Linea Enoteca

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

MATASCI
VINE E DISTILLATI DAL 1921



**SCALMAZZI
PIERLUIGI**

**VITICOLTORE
E VINIFICATORE**

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

ristorante
AL LAGO

Vogorno

091 745 32 32

Sempre aperto



Proposta

Insalatina di rucola
con büscion di capra
al balsamico



—
Filetto di merluzzo
al forno,
con patate rondelle
e cipollotti caramellati
al miele della Verzasca



42.—

Azienda produttrice
Rodrigues, Gordola

*ristorante***PIZZO VOGORNO**

Vogorno

091 745 12 56

Sempre aperto

*Proposte*

Crema alle ortiche

P/M

10.—

—

Bruschette

con ricotta di Sonogno
e pomodori secchi

M

12.—

—

Risotto nostrano

alle ortiche

con pepe della Valle Maggia

P/⊕

23.—

Coniglio in umido
con polenta

⊕

35.—

—

Luganighetta di maiale
con salsa alle cipolle
e risotto al parmigiano

⊕/M

30.—

Aziende produttrici

Fabrizio Patà, Sonogno

Terreni alla Maggia, Ascona

Macelleria Frey, Gordola

osteria
CORIPPO

Corippo

091 745 18 71

Aperto da mercoledì
a domenica



Proposta

Gazpacho di ortiche
di Corippo
con bruschetta
alla ricotta di capra
e limone confit

🍴🍷

—
Tagliatelle fatte in casa
al pesto d'aglio orsino
con crema di pecorino
di Olivone

🍴🍷🍷

—
Confit d'agnello
delle nostre Valli
con fave glassate
e cipollotti caramellati,
jus al timo

🍷

La pavlova di Anna
con chantilly di büscion
di Brione e lemon curd

🍰

78.—

Aziende produttrici
In sü la scima, Brione
Azienda agricola Moré, Olivone
La Ghironda, Lavertezzo

osteria
VITTORIA

Lavertezzo

091 746 11 11

Chiusa martedì

*Proposta*

Bruschetta
con formaggino di capra
della Verzasca
e fragole ticinesi

🍷🍴

—
Crema di asparagi,
gnocchi di carote,
battuta di manzo tartare
con quenelle rustica

🍷

—
Panna cotta
alla farina bóna
con coulis
di albicocche

🍷

44.—

Aziende produttrici

Fabrizio Patà (formaggio)

Azienda Perozzi (verdure)



PAGN CÖCC

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

Ingredienti (4 persone)

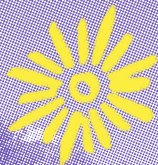
5dl di acqua o di brodo

400g di pane raffermo

q.b. di sale e di burro



Versare l'acqua o il brodo in un laveggio. 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.



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 Riazzino a portata di mano.

Come funziona?

1. Scarica l'app;



iOS



Android

2. Prenota (partenza, arrivo e orario desiderato);
3. Sali e viaggi 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



*ristorante***AIPIE**

Brione (Verzasca)

091 746 15 44

Sempre aperto

*Proposta*

Pizza verzaschese
mezz e mezz

luganighetta, pomodrini
grana e rucola
/ büscion, mozzarella
e aglio orsino



22.—

Aziende produttrici
Fabio Frey (carni e salumi)
In su la scima (formaggi)

ristorante
CAMPAGNA

Frasco

091 746 11 46

Sempre aperto



Proposta

La nostra lavagna gastronomica è in continua evoluzione, per non annoiare mai il cliente. Proponiamo ogni giorno una cucina vicina al territorio, capace di esaltare prodotti locali, preparati secondo ricette vicine e lontane.

Aziende produttrici

Macelleria Belotti, Tenero

Azienda agricola Perozzi, Riazzino

Cantina Scalmazzi, Gerra Verzasca

Cantina Matasci, Tenero

GROTTO

Capanna
Monte Lego

chiuso mercoledì

079 384 76 58

capanna-lego.ch



bón app
a tücc!



da
Cino Studio Grafico
Gordola
www.cino.ch

ristorante

ALPINO

Sonogno

091 746 11 63

Sempre aperto



Proposta

Insalata del Peröz

—
Capretto del Fabrizio Patà
e patate del Matasci
con verdure del Peröz

42.—

Aziende produttrici

Azienda F. e C. Patà, Sonogno
Cesare Perozzi, Magadino
Adriano Matasci, Magadino

osteria
SPORTIVA

Sonogno

091 746 11 48

Chiuso lunedì

*Proposta*

Formaggino di capra
tiepido su letto di spinacino
e pomodorini cherry
con pepe della Valle Maggia



15.—

Azienda produttrice
Daniele Pescioli, Sonogno

evento 24 maggio

DEGUSTAZIONE DI BIRRA E LUGANIGHETTA AL BIRRIFICIO RUD BIR

Birra e luganighetta: un binomio perfetto, specie se nostrano! Grazie alla fantasia dell'amico Karis della Macelleria Margaroli di Gerra Piano, siamo in grado di proporre un piatto mix con tutto l'assortimento. È compresa anche una birra Rud Bir da 3 dl a scelta e del pane. La cena avrà un tono informale e con un piacevole sottofondo musicale di Luka RudeBoy.

Menu

Doppio spiedino formato da 8 luganighette assortite (birra, tofu, gorgonzola, funghi porcini, piccante, finocchio, nostrana, vitello)

Dettagli

Dalle ore 18 alle 21, presso il Birrificio Rud Bir, in via Santa Maria 66 a Gordola.

Costo: 20.— per persona.

Iscrizione obbligatoria:

+41 76 243 97 58 oppure info@rudbir.ch

evento 2 giugno

CENA AL BIRRIFICIO RUD BIR CON LO CHEF CAVADINI

La cena al birrificio è un'esperienza unica ed esclusiva in cui lo Chef Cavadini Matteo cucinerà dal vivo in birrificio. I pochi tavoli saranno nel centro dell'attività produttiva, tra fermentatori pieni di birra e strumenti per la produzione e l'imbottigliamento della stessa. Ad accompagnare questi piatti ci saranno le birre prodotte da Rud Bir e una gradevole colonna sonora Live! curata dal giovane Leo Marti, insegnante di musica e musicista. Il birraio presente descriverà la storia della birra e le fasi della sua produzione, come l'abbinamento scelto cibo-birra. Lo Chef Cava sarà visibile mentre cucina, con la possibilità di interazione con lui.

Luka Ferrara a inizio 2023 ha rilanciato ulteriormente il suo birrificio, con una nuova sede più grande. Inoltre, la produzione della birra è passata dalla rifermentazione in bottiglia a un sistema di imbottigliamento in contropressione isobarico, a tutto vantaggio della qualità.

Menu

Aperitivo: salame e formaggi locali, focaccia con crosta croccante all'orzo maltato, pinzimonio di verdure fresche e dips al profumo di "Rud Bir Agricola"

Antipasto: tartare di salmone su letto di insalatina fresca e gelatina alla birra "6612 pompelmo"

Piatto forte: Wit Risotto (risotto aromatizzato con semi di coriandolo e scorze di arance, mantecato con una Wit Bier) con luganighetta alla birra

Dessert: panna cotta alla farina bona con croccantezza e piccoli frutti di bosco

Caffè: biscotti con le trebbie d'orzo

Extra: Lollipop con ganache profumata alla birra "6612 amber-coffee"

Dettagli

Dalle ore 18 alle 21, presso il Birrificio Rud Bir, in via Santa Maria 66 a Gordola.

Costo: 95.— per persona.

Iscrizione obbligatoria:

+41 76 243 97 58 oppure info@rudbir.ch

B

evento 9 giugno

BIRRE IN CANTINA... CON IL CAMPIONE

Degustazione guidata di birre ticinesi, tra cui la nuova Verzasca Beer, con il sommelier campione del mondo Giuliano Genoni. Compresa una cena a base di fingerfood caldi e freddi.

Dettagli

Dalle ore 19, presso le Cantine Matasci,
in via Verbanò 6 a Tenero.

Costo: 79.— per persona

Iscrizione obbligatoria:

events@matasci-vini.ch oppure +41 91 735 60 11

evento 3 giugno

MERCATINO A SONOGNO

Mercatino con bancarelle artigianali e prodotti gastronomici locali nella piazza di Sonogno (Valle Verzasca).

evento 3 giugno

GÜSTEMM ER VERZASCA

Güstemm er Verzasca è un evento enogastronomico nato dal desiderio di far riscoprire i sapori, i prodotti e gli angoli caratteristici della Valle Verzasca.

Tramite passeggiate mangerecce coronate da golose soste dove i produttori, i ristoratori e le associazioni della valle propongono cibi e bevande di produzione locale, si vuole portare i partecipanti nei vecchi nuclei e nelle strecce dei paesi della valle, nei paesaggi naturali e incontaminati e lungo sentieri dimenticati. Una manifestazione itinerante che ogni anno propone una giornata da passare in compagnia gustando le proposte enogastronomiche del nostro territorio.



Youtube

Primavera Gastronomica Verzasca e Piano
15.05–18.06.2023

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

Contatti
Fondazione Verzasca
Agenzia di sviluppo territoriale
Casella postale, 6633 Lavertezzo
+41 91 746 10 72
info@fondazioneverzasca.ch

Fotografia in 2^a e 3^a di copertina:
Alpe Efra, Frasco, 1935 ca. Propr. Elena Sartori Bernardasci, Frasco



RAIFFEISEN

Fissate
ora un
appuntamento
di consulenza.

**Se scegliete noi come vostra
Banca principale, l'intera
regione ve ne sarà grata.**

In quanto soci Raiffeisen, oltre che clienti siete anche comproprietari della vostra Banca. Con i vostri depositi di risparmio garantite le ipoteche ad altri soci Raiffeisen, i crediti alle PMI locali e sostenete la vostra regione.