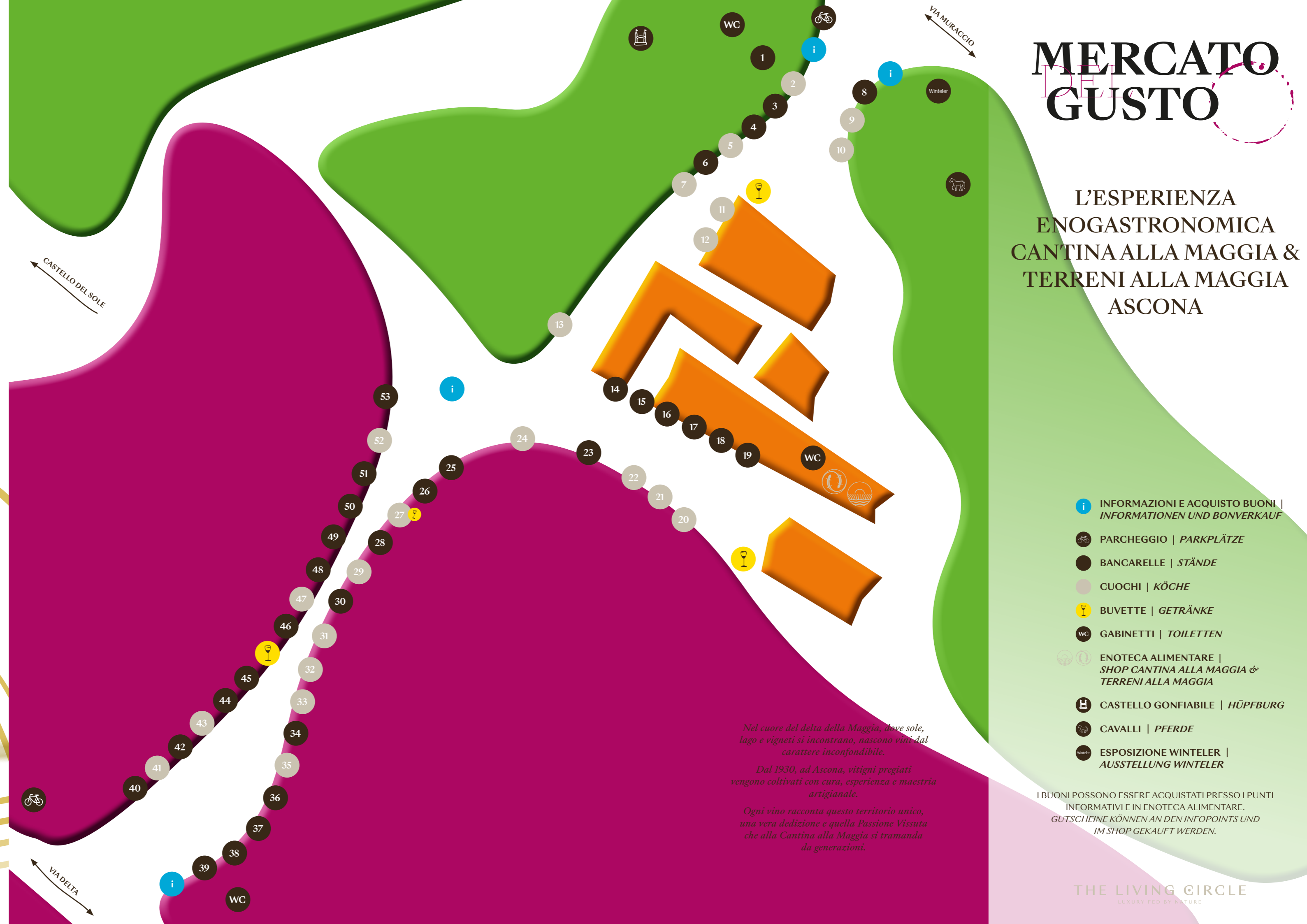


PER PASSIONE,
PER NATURA



cantinaallamaggia.ch



MERCATO DEL GUSTO

L'ESPERIENZA
ENOGASTRONOMICA
CANTINA ALLA MAGGIA &
TERRENI ALLA MAGGIA
ASCONA

- INFORMAZIONI E ACQUISTO BUONI | INFORMATIONEN UND BONVERKAUF
- PARCHEGGIO | PARKPLÄTZE
- BANCARELLE | STÄNDE
- CUOCHI | KÖCHE
- BUVETTE | GETRÄNKE
- GABINETTI | TOILETTEN
- ENOTECA ALIMENTARE | SHOP CANTINA ALLA MAGGIA & TERRENI ALLA MAGGIA
- CASTELLO GONFIABILE | HÜPFBURG
- CAVALLI | PFERDE
- ESPOSIZIONE WINTELER | AUSSTELLUNG WINTELER

Nel cuore del delta della Maggia, dove sole, lago e vigneti si incontrano, nascono vini dal carattere inconfondibile.

Dal 1930, ad Ascona, vitigni pregiati vengono coltivati con cura, esperienza e maestria artigianale.

Ogni vino racconta questo territorio unico, una vera dedizione e quella Passione Vissuta che alla Cantina alla Maggia si tramanda da generazioni.

I BUONI POSSONO ESSERE ACQUISTATI PRESSO I PUNTI INFORMATIVI E IN ENOTECA ALIMENTARE.
GUTSCHEINE KÖNNEN AN DEN INFOPOINTS UND IM SHOP GEKAUFT WERDEN.

THE LIVING CIRCLE
LUXURY FED BY NATURE

21
CUOCHI
KÖCHE

231

PUNTI GAULTMILLAU
GAULTMILLAU PUNKTE

31

PRODUTTORI LOCALI
LOCALE PRODUZENTEN

15

STELLE MICHELIN
MICHELIN STERNE

34 **TIOR** | Cadenazzo
Associazione orientata al futuro per la tutela e la promozione dell'agricoltura | *Zukunftsorientierter Verband zur Sicherung und Förderung der Landwirtschaft*

35 **JACOPO ROVETINI** | Osteria Enoteca, Losone
Trota alpina con ananas in agrodolce, formaggio fresco, frutto della passione e olio alle erbe | *Alpenforelle mit süss-saurer-Ananas, Frischkäse, Passionsfrucht und Kräuteröl*

36 **NALA CHOCOLATE** | Rifferswil
Laboratorio artigianale di cioccolato di alta qualità | *Handwerkliche Schokoladenmanufaktur*

37 **SAPORI DEL MONDO** | Cadempino
Azienda specializzata in un'ampia selezione di spezie provenienti da tutto il mondo | *Unternehmen mit einer grossen Auswahl an Gewürzen aus aller Welt*

38 **SCUOLA SPECIALIZZATA SUPERIORE ALBERGHIERA E DEL TURISMO (SSSAT)** | Bellinzona
Percorsi formativi alberghieri e turistici presentati direttamente dalla SSSAT di Bellinzona | *Ausbildungswege im Hotel- und Tourismusbereich, vorgestellt von der SSSAT Bellinzona*

39 **MAYO ATELIER** | Klosters
Gioielli artigianali con pietre della Valle Maggia e svizzere lavorate a mano | *Handgefertigter Schmuck mit Steinen aus dem Maggialtal und aus der Schweiz*

40 **SFOGLIE DI POLENTA** | Paradiso
Snack salati | *Salzige Snacks*

41 **KIRA GHIDONI** | Osteria Bisnona, Contone
Gnocchi di risotto Loto allo zafferano rosolati, funghi trifolati, salsa XO alla luganighetta e spuma allo Sbrinz | *Gebratene Safran-Risotto-Gnocchi mit sautierten Pilzen, XO-Sauce mit Luganigbetta und Sbrinz-Schaum*

1 **GELATERIA SVIZZERA** | Riazzino
Produzione di gelati artigianali preparati secondo le antiche ricette tradizionali con materie prime naturali di qualità | *Hausgemachtes Gelato – nach traditionellen Rezepturen, aus natürlichen Zutaten von bober Qualität*

2 **LORENZO ALBRICI** | Locanda Orico, Bellinzona
Piccola dadolata di lucciopeca leggermente marinato, gazpacho rinfrescante e intingolo alla menta | *Fein gewürfelter, leicht mariniertes Zander, erfrischendes Gazpacho und Mintsauce*

3 **KITSUNE TRADING SAKE** | Mendrisio
Gli esperti del sake presentano una selezione di sake pregiati di loro importazione | *Die Sake-Experten präsentieren eine Auswahl an hochwertigen Sake-Spezialitäten aus ihrem eigenen Import*

4 **SWISS LACHS** | Lostalio
Salmonè sostenibile e sano dalla Svizzera | *Nachhaltiger und gesunder Lachs aus der Schweiz*

5 **FEDERICO PALLADINO** | Osteria Enoteca Cuntitt, Castel San Pietro
Trota salmonata di Bremgarten, carota, mango e wasabi | *Lachsforelle aus Bremgarten, begleitet von Karotte, Mango und Wasabi*

6 **PANETTERIA NARETTO** | Ascona
Panetteria e pasticceria tradizionale fatta a mano | *Traditionelle Bäckerei und Konditorei mit handgemachtem Brot und feiner Patisserie*

7 **STEFAN NOWACZYK** | Grotto Broggin, Losone
Ravioli bicolori al brasato Broggin con dadolata di verdure stagionali | *Bicolore Ravioli, gefüllt mit geschmortem Rind nach Art Broggin, dazu eine feine Würfelkomposition aus saisonalem Gemüse*

8 **CASEIFICIO DI RITA** | Chiasso
Una casara innovativa ai piedi della Collina del Penz | *Eine innovative Käserin am Fusse der Collina del Penz im Südtessin*

42 **VERZASCHELLA** | Valle Verzasca
Bevande al siero di latte, ingredienti naturali e acqua di sorgente della Valle Verzasca | *Molkengetränk mit natürlichen Zutaten und Quellwasser aus dem Verzascatal*

43 **DRY AGED FACTORY MALCANTONE** | Purasca
Trilogia di carne dry-aged, payer-aged e koji-aged dorata al burro | *Trilogie von dry-, payer-, koji-aged Fleisch, goldbraun in Butter gebraten*

44 **SLIVOO** | Cavigliano
Prodotto da prugne biologiche raccolte a mano a piena maturazione e distillate senza additivi né zuccheri | *Hergestellt aus handverlesenen Bio-Pflaumen, zollreif geerntet und ohne Zucker oder Zusatzstoffe destilliert*

45 **ASTRALMINT** | Losone
Erbeite ticinesi essiccate per condimenti | *Getrocknete Tessiner Kräuter zum Würzen*

46 **GOLDEN WATER** | Cugnasco-Gerra
La prima bevanda rinfrescante alla curcuma, a base di acqua minerale ticinese | *Das erste erfrischende Kurkuma-Getränk auf Basis von Tessiner Mineralwasser*

47 **MARCO CAMPANELLA** | La Brezza, Eden Roc, Ascona
Manzo di Ennetbürgen con pomodoro e basilico | *Rind aus Ennetbürgen mit Tomate und Basilikum*

48 **MOMENTO CERAMICS** | Locarno
Creazioni in ceramica fatte a mano da Tessa nel laboratorio di Locarno | *Handgefertigte Keramikreationen von Tessa aus ihrem Atelier in Locarno*

49 **COLTELLERIA BIANDA** | Locarno
Gli specialisti dei coltelli e delle incisioni professionali | *Die Spezialisten für Profi-Messer und Gravuren*

50 **CASEIFICIO COLOMBERA BIO & EROS MORO** | S. Antonino / Castione
Formaggi ticinesi selezionati | *Ausgewählte Tessiner Käsespezialitäten*

9 **IRENE MASON** | Widder Hotel, Zürich
Mousse alla vaniglia, gelée di albicocca e spuma al miele dei Terreni alla Maggia | *Vanillemousse, Aprikosengelee und luftige Honigespuma von Terreni alla Maggia.*

10 **TINO STAUB** | Boucherie AuGust, Widder Hotel, Zürich
Fleischkäse artigianale della Boucherie AuGust, in panino croccante, con mais e senape dei Terreni alla Maggia | *Fleischkäse aus der Boucherie AuGust im knusprigen Brötchen, begleitet von Mais und Senf aus den Terreni alla Maggia.*

11 **STEFAN HEILEMANN & ANDRÉ SIEDL** | Widder Restaurant, Widder Hotel, Zürich
Cialda dolce, arricchita con caramello salato e frutto della passione | *Süsse Wäffel, verfeinert mit Salzkaramell und Passionsfrucht.*

12 **STEFAN HEILEMANN & MIGUEL MARQUES** | Soi 28, Widder Hotel, Zürich
Bao bun al vapore, farcito con anatra e guarnito con coriandolo fresco | *Gedämpfter Bao Bun, gefüllt mit Ente und verfeinert mit frischem Koriander*

13 **MATTIAS ROOCK** | Locanda Barbarossa, Castello del Sole, Ascona
Burrata con insalata di ratatouille, crostini alle olive, pinoli e basilico | *Burrata mit Ratatouille-Salat, Crostini mit Oliven, Pinienkernen und Basilikum*

14 **GELATI MARGHERITA** | Lavertezzo
Gelati classici e genuini realizzati con ingredienti naturali | *Traditionelles und authentisches Gelato, hergestellt aus natürlichen Zutaten*

15 **CAFFÈ CARLITO** | Losone
Pura passione per il caffè dal 1965 | *Seit 1965 pure Leidenschaft für Kaffee*

16 **AZIENDA AGRICOLA LA FATTORIA** | Ludiano
Produzione artigianale di salumi di pecora | *Handwerkliche Herstellung von Schafwurstwaren*

51 **SIGNORINA SACHER** | Cugnasco
Piccola produzione artigianale tutta al femminile di torte Sacher mono- porzione | *Kleine, von Frauen geführte handwerkliche Produktion von Sacher-Törtchen in Einzelportionen*

52 **MARCO VENERUSO** | I due Sud, Splendide Hotel, Lugano
Baccalà con mandorle e aglio orsino | *Kabeljau mit Mandeln und Bärlauch*

53 **TERRENI ALLA MAGGIA** | Ascona
Dal 1930 coltiviamo con passione 85 ettari di terreni per produrre riso da risotto, polenta e grano duro per pasta di qualità | *Seit 1930 bewirtschaften wir mit Leidenschaft 85 Hektar Land, um Risottoreis, Polenta und Hartweizen für hochwertige Pasta zu produzieren*

RESTIAMO IN CONTATTO!
KEINE NEWS MEHR VERPASSEN!



- Dalle nostre fattorie | *Von unseren eigenen Höfen*
- Vegetariano | *Vegetarisch*
- Senza lattosio | *Laktosefrei*
- Senza glutine | *Glutenfrei*

17 **TICINORGANIC** | Ponte Tresa
Delicetezze artigianali con ingredienti nostrani a km 0 | *Hausgemachte Delikatessen aus regionalen Zutaten aus der direkten Umgebung*

18 **CASEIFICIO DEL GOTTARDO** | Airolo
Caseificio tradizionale di Airolo, prodotti lattieri di qualità del Gottardo | *Traditionelle Käserei in Airolo, hochwertige Milchprodukte aus der Gottbard-Region*

19 **VILLA DEL GUSTO** | Bellinzona
Ampia produzione di specialità locali, dai deliziosi ragù fino ai biscotti con farina Terreni alla Maggia | *Grosse Auswahl an lokalen Spezialitäten, von feinen Ragouts bis hin zu Guetzli mit Mehl von Terreni alla Maggia*

20 **STEFAN JÄCKEL** | La Rôtisserie, Storchen Zürich, Zürich
Salmonè affumicato in casa con miele dei Terreni alla Maggia e note asiatiche | *Hausgeräucherter Lachs mit Honig von Terreni alla Maggia und asiatischen Aromen*

21 **LUIGI DE GREGORIO** | Alex Restaurant, Alex Lake Zürich, Thalwil
The Living Circle Arancini con tartufo estivo, formaggio dello Schlattgut e salsiccia secca del Château de Raymondpierre | *The Living Circle Arancini mit Sommertrüffel, Käse vom Schlattgut und Trockenwurst vom Château de Raymondpierre*

22 **TIMON WOLF** | Château de Raymondpierre, Vermes
Composta di rabarbaro con granita e crema allo yogurt | *Rbarbarerkompott mit Granita und Joghurtcreme*

23 **VIVAIO EISENHUT** | San Nazzaro
Il vivaio specializzato in magnolie, camelie e agrumi | *Die auf Magnolien, Kamelien und Zitruspflanzen spezialisierte Baumschule*

24 **MATTIAS ROOCK** | Locanda Barbarossa, Castello del Sole, Ascona
Il nostro risotto Loto primaverile con verdure verdi, aceto allo yuzu e erbe dell'orto | *Unser Frühlings-Loto-Risotto mit grünem Gemüse, Yuzu-Essig und Kräutern aus dem Garten*



BancaStato, la Banca di riferimento per il Ticino

Abbiamo tutti bisogno di punti fermi, di certezze e di sicurezze. Noi vi offriamo il costante impegno di essere da sempre con il Ticino e per i ticinesi.

BancaStato

bancastato.ch

25 **DOLCE MONACO** | Losone
Arte pasticceria di altissima qualità da Losone e soft ice cream | *Konditoreikunst von höchster Qualität aus Losone und Soft Ice Cream*

26 **NEROWOLFMAKER** | Calpiogna
Manufatti artigianali in legno, oggetti da cucina e design food | *Handgefertigte Holzobjekte, Küchenutensilien und Food-Designstücke*

27 **NOEMI MARRAS** | Widder Bar, Widder Hotel, Zürich
Premiata mixologist con i suoi cocktail e i distillati della Cantina alla Maggia | *Preisgekürnte Mixologin mit ihren Cocktails und den Destillaten der Cantina alla Maggia*

28 **CHEZ HALIMA** | Locarno
Datteri artigianali di alta qualità da tradizione mediorientale in Svizzera | *Familienbetrieb, der in der Schweiz hochwertige handgemachte Datteln nach naböstlicher Tradition herstellt*

29 **KARIS MARGAROLI** | Macelleria Margaroli, Cugnasco-Gerra
Grigliata di costine di maiale e insalata di patate | *Schweinsrippli vom Grill mit hausgemachtem Kartoffelsalat*

30 **TIGUSTO** | Cugnasco
L'artigianato alimentare locale con ingredienti bio del Ticino | *Hausgemachte Spezialitäten mit lokalen Bio-Zutaten aus dem Tessin*

31 **VALENTIN STRÄULI** | IGIV Andermatt, Andermatt
Kingfish Hiramasa marinato con fondo di sedano a coste e rabarbaro | *Marinierter Hiramasa-Kingfish mit Stangensellerie-Sud und Rhabarber*

32 **SIMEON NIKOLOV** | Restaurant OZ, Fürstenuau
Crema di cavolo rapa, frutti di bosco e jalapeño | *Koblribi-Beeren-Jalapeño-Creme*

33 **ARTURO FRAGNITO** | Ristorante Meta, Lugano
Tonno con mela verde, caviale e alga kombu | *Thunfisch mit grünem Apfel, Kaviar und Kombu-Alge*

Desideriamo ringraziare i nostri sponsor:
Wir bedanken uns bei unseren Sponsoren:

SPONSOR PRINCIPALI



SPONSOR ISTITUZIONALI



SPONSOR

