

**Locarno si presenta nel 2015 quale capitale svizzera del gusto. I festeggiamenti culmineranno dal 17 al 27 settembre 2015 con diverse manifestazioni legate alla Settimana Svizzera del gusto.**

**Im Jahr 2015 präsentiert sich Locarno als Schweizer Hauptstadt der Genüsse. Der Höhepunkt findet sich vom 17. bis 27. September 2015 mit den offiziellen Feierlichkeiten zur Schweizer Woche des Genusses.**

**En 2015 la ville de Locarno se présentera comme la capitale culinaire de Suisse. Les célébrations officielles liées à la Semaine culinaire de Suisse aboutiront du 17 au 27 septembre 2015.**

**In 2015 the town of Locarno will be presenting itself as the culinary capital of Switzerland. The official celebrations will take place from the 17th to the 27th September during the official Swiss culinary week celebrations.**

info:  
[www.ascona-locarno.com/gastronomy](http://www.ascona-locarno.com/gastronomy)  
[www.citadelgusto.ch](http://www.citadelgusto.ch)

## Agenda

### Güscta la Strécia

Laboratorio di cucina per bambini, conferenze e concorso di scrittura creativa. Sabato sera, grande festa popolare con musica, spettacoli e tante ottime specialità enogastronomiche da degustare.

Küchenlabor für Kinder, Konferenzen und kreativer Schreib-Wettbewerb. Am Samstag Abend grosses Fest mit Musik, Vorstellungen und vielen ausgezeichneten önogastronomischen Spezialitäten zum probieren.

Atelier de cuisine pour enfants, conférences et concours d'écriture créative. Le samedi soir, grande fête du pays avec musique, spectacles et d'excellentes spécialités œnogastronomiques à déguster.

Cooking workshop for children, lectures and creative writing contest. On Saturday night local festival with music, shows and many enogastronomic specialties not to be missed.

### Autunno gastronomico Lago Maggiore e Valli

Oltre 50 ristoranti, tra osterie, grotti e rinomati locali gastronomici, propongono dei deliziosi menù con prodotti regionali di stagione, a iniziare dalla selvaggina....

Über 50 Restaurants sowie charakteristische Grotti bieten ihre köstlichen, traditionellen Menüs mit saisonalen und regionalen Produkten an.

Plus de 50 restaurants, entre lesquels des grottos typiques, proposent des délicieux menus traditionnels avec des produits régionaux.

Over 50 restaurants, among which the typical grottos, propose delicious menus based on local and seasonal products, as for instance game dishes.

### Wine Festival Conferenza di Paolo Basso

18.9. h 18.00-20.00  
Sala Sopracenerina, Locarno

Alla scoperta dei segreti del vino con Paolo Basso, miglior sommelier del mondo 2013 e Padrino d'eccezione della Settimana Svizzera del Gusto.

Entdecken Sie die Geheimnisse des Weines mit Paolo Basso, Sommelier Weltmeister 2013 und Pate der Schweizer Woche des Genusses.

À la découverte des secrets du vin avec Paolo Basso, le meilleur sommelier du monde 2013 et Parrain d'exception de la Semaine Suisse du Goût.

Discover the secrets of wine with Paolo Basso, best sommelier of the world 2013 and ambassador of the Swiss culinary week.

2-5.9  
Vira  
Gambarogno

21-22.9  
Atelier del Gusto  
c/o Caffè Paolino  
via Franco Zorzi  
Locarno

8.9.-18.10  
Regione  
Locarnese

25.9  
h 18.00-24.00  
Piazza Grande  
Locarno

### Wine Festival Mercatino e degustazioni

I produttori di vino del Locarnese si presentano con possibilità di degustazione dei migliori nettari della regione.

Die Locarnesi Weinproduzenten stellen sich vor und bieten die Möglichkeit, die besten Tropfen der Region zu kosten.

Les producteurs du vin de Locarno et environs se présentent avec la possibilité de dégustation des meilleurs nectars de la région.

The wine producers of Locarno and surroundings present themselves by offering the possibility of tasting the best wine products of the region.

### Il gusto dell'artigianato

Dimostrazioni dal vivo e degustazioni di prodotti locali in collaborazione con gli artigiani del Ticino (GLATI).

Live-Demonstrationen und Degustationen von lokalen Produkten in Zusammenarbeit mit den Tessiner Kunsthändler (GLATI).

Démonstrations en directe et dégustations de produits locaux en collaboration avec les artisans du Tessin (GLATI).

Live demonstrations and tastings of local products with the cooperation of Ticino artisans (GLATI).

### Alla scoperta del territorio: gastronomia e ospiti con "Ticino a tavola"

Auf Entdeckungsreise durch die Region: Gastronomie und Gäste mit "Ticino a tavola".

Ala découverte du terroir: gastronomie et invités avec "Ticino a tavola".

Discovering the territory: gastronomy and guests with "Ticino a tavola".

### Aperitivo del gusto

Aperitivo con Pietro Leemann.  
Apéro mit Pietro Leemann.  
Apéritif avec Pietro Leemann.  
Aperitif with Pietro Leemann.

23.9. h 18.00  
Atelier del Gusto  
c/o Caffè Paolino  
via Franco Zorzi  
Locarno

### Conferenza di Pietro Leemann

Il guru della cucina vegetariana e naturale spiega e racconta i segreti della sua cucina.

Der Guru der vegetarischen und natürlichen Gerichte erklärt und erzählt die Geheimnisse seiner Küche.

Le guru de la cuisine végétarienne et naturelle explique et raconte les secrets de sa profession.

The guru of vegetarian and natural cuisine will explain and tell the secrets of his cooking style.

### Menù Mc Beth

Delizioso spettacolo teatrale presentato dalla prestigiosa Scuola Teatro Dimitri di Verscio.

Köstliches Theaterstück aufgeführt von der renommierten Theater-Schule Dimitri aus Verscio.

Joli spectacle théâtral présenté par la prestigieuse Ecole Théâtre Dimitri de Verscio.

Delightful theatrical performance presented by the prestigious Theatre School Dimitri of Verscio.

### Caccia al risotto

Chef locali e ospiti speciali cucineranno risotti che i buongustai potranno assaporare, partecipando all'estrazione di ricchi premi.

19.9. h 18.00  
Città Vecchia  
Locarno

18-20.9  
h 10.00-18.00  
Castello Visconteo  
Locarno

27.9. h 11.00-14.00  
Piazza Grande  
Locarno

23.9. h 20.30  
Sala Consiglio  
Comunale  
Locarno

24.9. h 19.30  
Atelier del Gusto  
c/o Caffè Paolino  
via Franco Zorzi  
Locarno

Kosten Sie eines der verschiedenen Risotti die von lokalen Chefs und Spezialgästen gekocht wurden und nehmen Sie an der Preisverlosung teil.

Des chefs locaux et des hôtes spéciaux cuisineront du risotto que les gourmands pourront goûter, en participant au tirage de plusieurs prix.

Food enthusiasts can enjoy the delicious risottos prepared by local chefs and special guests as well as try their luck in winning a prize contest.

26.9. h 16.00-21.00  
Piazza Grande, Locarno

### Festa dei Mastri Birrai

Festa della birra artigianale con degustazioni, spettacoli musicali e animazioni varie sul palco di Piazza Grande.

Fest des handgebrauten Biers mit Degustationen, musikalischen Darbietungen und Unterhaltung auf der Bühne der Piazza Grande.

Fête de la bière artisanale avec dégustations, spectacles musicaux et animations sur la scène de Piazza Grande.

Craft beer festival with tastings, music and a rich entertaining program on the stage of Piazza Grande.

27.9. h 10.00-16.00  
Piazza Grande, Locarno

### Mercato di prodotti ticinesi

Prodotti nostrani ticinesi con degustazioni di salumi e formaggi.

Tessiner Lokalprodukte mit Degustationen von Wurstwaren und Käse.

Produits locaux tessinois avec dégustation de charcuterie et fromages.

Ticino local products and cheese and cured meats tasting.

### 2° campionato ticinese del risotto

Gara e risottata offerta con la partecipazione delle società di carnevale ticinesi e passaggio di consegne alla prossima edizione della Città del Gusto.

Wettkampf und Risottata mit der Mitwirkung des Tessiner Karneval-Vereins.

Epreuve et risotto avec la participation des sociétés tessinoises du carnaval.

Competition and risotto offered to everybody by various societies of the Ticino carnival.

### Festa delle Castagne e Sagra d'autunno

Più di 2'000 chili di caldarroste cotte sul fuoco dai 'maronatt', mercatino con prodotti tipici regionali e musica folk ad animare il celebre lungolago di Ascona.

Mehr als 2'000 Kilo Kastanien werden von den "Marroni-männern" auf dem Feuer zubereitet. Markt mit typischen regionalen Produkten und Folkloremusik am Seeufer.

Plus de 2'000 kg de marrons grillés sur le feu des "maronatt", un marché avec des produits régionaux typiques et musique folkloristique sur la promenade au bord du lac.

Over 2,000 kg of chestnuts roasted on the fire by the local maronatt, a market of local products and folk music will liven up the lake promenade of Ascona.

3.10.10.10  
Lungolago  
Ascona

### Gastronomia locale

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. Igrotti, tipici in Ticino, sono locali rustici situati, di regola, in zone discoste e ombreggiate. Vi si servono solitamente prodotti e piatti nostrani: salumeria, minestrone, risotto, polenta con brasato, coniglio, funghi, formaggi e formaggini. Tra i vini ticinesi, il Merlot è sicuramente il più apprezzato. I ristoranti sono numerosi e per ogni palato: dalla cucina innovativa di grande richiamo a quella nostra, dal ristorante stellato Michelin al caratteristico grotto, la regione di Ascona-Locarno ha tanto da offrire agli amanti della buona tavola.

### Lokale Gastronomie

Die Tessiner Küche hat ihren Ursprung in der voralpinen, hauptsächlich lombardischen Tradition und Kultur. Trotz dieser Einflüsse, die sich in vielen Rezepten wiederfinden, kann man die Tessiner Küche als „Regionale Küche“ bezeichnen, da sie sich auf den Produkten des Tessiner Territoriums basiert. Bei den typischen „Grotti“ im Tessin handelt es sich um rustikale Lokale, die meistens an stillen, abgeschiedenen und schattigen Orten liegen. Hier werden ausschliesslich heimische Produkte und Gerichte angeboten: Wurstwaren, Gemüsesuppen, Risotto, Polenta mit Schmorbraten, Kaninchen, Pilze und verschiedene Hart- und Weichkäsesorten. Unter den Tessiner Weinen ist der Merlot Wein sicher als der meistgeschätzte bekannt. Es gibt auch zahlreiche Restaurants die Eno-Gastronomie anbieten. Von der kreativen Vorzeigeküche bis zu einheimischer Hausmannskost, vom Michelinsterne-geschmückten Restaurant bis zum uralten Grotto hat die Region Ascona-Locarno den Feinschmeckern alles zu bieten.

### Gastronomie locale

L'art culinaire tessinois est une cuisine qui plonge ses racines dans la culture et la tradition préalpine, principalement lombarde. Malgré ces influences, que l'on retrouve dans de très nombreuses recettes, la cuisine tessinoise peut cependant être définie sans réserve, comme «cuisine régionale» car basée sur des produits du terroir du Tessin. Les grotti, uniques au Tessin, sont des petites auberges rustiques situées, en général, dans des endroits isolés et ombragés. On y sert principalement des produits et des plats locaux: charcuterie, minestrone, risotto, polenta et boeuf braisé, lapin, champignons, fromages et fromages frais. Parmi les vins tessinois, le Merlot est certainement le plus apprécié. On dénombre aussi de nombreux restaurants oeno-gastronomiques. D'une cuisine innovatrice de référence à la cuisine régionale, du restaurant qui a obtenu ses étoiles Michelin au grotto caractéristique, la région du Ascona-Locarno a, sans aucun doute, beaucoup à offrir aux amateurs de bonne chère et aux fins gastronomes.

### Local gastronomy

The Ticino cuisine has its origins in the pre-Alpine, mainly Lombard, traditions and culture. Despite these influences, which can be found in many recipes, the Ticino cuisine can be described as regional as it is based on products from the local territory. The typical and very rustic-style taverns called "Grotti" are located in quiet, remote and shady places. Here you are offered exclusively local products and dishes like salami and cold pork meats, a vegetable soup "minestrone", risotto, polenta, roast beef, rabbit, mushrooms and a selection of hard and creamy cheese. Among the Ticino wines the Merlot sort is definitely the most renowned and appreciated one. There are various restaurants for every taste: from innovative cuisine to traditional dishes, from Michelin star restaurants to characteristic grottos, the Ascona-Locarno region has indeed plenty to offer to all gourmet friends.

