

MERCATO DEL GUSTO

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

-  INFORMAZIONI | INFORMATION
-  PARCHEGGIO | PARKPLÄTZE
-  BANCARELLE | STÄNDE
-  CUOCHI | KÖCHE
-  BUVETTE | GETRÄNKE
-  TAVOLI | TISCHE
-  GABINETTI | TOILETTEN
-  ENOTECA ALIMENTARE |
SHOP CANTINA ALLA MAGGIA &
TERRENI ALLA MAGGIA
-  CASTELLO GONFIABILE | HÜPFBURG
-  CAVALLI | PFERDE

I BUONI POSSONO ESSERE ACQUISTATI PRESSO I PUNTI
INFORMATIVI E ALLE BUVETTE.
GÜTSCHNE KÖNNEN AN DEN INFOPOINTS UND
GETRÄNKESTÄNDEN GEKAUFT WERDEN.

*Hotel e ristoranti di prima classe selezionati
con la massima cura e siti in luoghi
di incomparabile bellezza, il tutto coronato
dalla straordinaria dedizione degli
ospiti: un connubio che si sublima in The
Living Circle. Grazie alle fattorie
di nostra proprietà serviamo prodotti appena
raccolti direttamente in tavola, dal
riso alle verdure, dalla frutta al vino senza
tralasciare altri prodotti nobili. Questa
è la nostra concezione di lusso.*

*Questo è The Living Circle – luxury fed
by nature.*

16
CUOCHI
KÖCHE

154
PUNTI GAULTMILLAU
PUNKTE GAULTMILLAU

38
PRODUTTORI LOCALI
LOCALE PRODUZENTEN

PORTE APERTE IN FATTORIA
TAG DER OFFENEN HOFTÜREN

37 **LORENZO ALBRICI** ☼
Locanda Orico, Bellinzona
Carpaccio di aletta di manzo bollita, insalatina di crudités, salsa verde in maionese | *Carpaccio vom Tafelspitz, Crudités-Salat, grüne Mayonnaiseausauce*

38 **MARNIN** | Locarno e Ascona
La pasticceria raffinata, famosa per amaretti, panettoni e praline dal 1852 | *Feinste Konditorei, bekannt für Amaretti, Panettone und Pralinen seit 1852*

39 **AZIENDA AGRICOLA LA FATTORIA** | Ludiano
Produzione artigianale di salumi di carne di pecora | *Traditionelle Herstellung von Schafszurwaren*

40 **JACOPO ROVETINI** ☼
Osteria Enoteca, Losone
Salmone «Swiss Lachs» marinato, gazpacho di fragole e pomodoro, olio al basilico | *Marinierter «Schweizer Lachs», Erdbeer-Tomaten-Gazpacho, Basilikumöl*

41 **FONDAZIONE ORCHIDEA** | Riazzino
L'Orchidea è un'azienda agricola e florovivaistica ad alta responsabilità sociale | *L'Orchidea ist ein Blumen- und Gemüsebetrieb mit hoher sozialer Verantwortung*

42 **SIGLOMUNDO** | Chiasso
Gli esperti di sigari esclusivi e rari | *Die Experten für exklusive und rare Zigarren*

43 **STEFAN JÄCKEL** ☼
La Rôtisserie, Storchen Zürich, Zürich
Pasticcio di polenta Terreni alla Maggia con mele e gelato alla panna acida di Schlattgut | *Polentaschmarrn mit Apfel und Sauerrahmcreme vom Schlattgut*

44 **PICCOLI FRUTTI VALPOSCHIAVO** | Campascio
Vasta gamma di piccoli frutti coltivati in Valposchiavo e trasformati artigianalmente | *Breites Angebot an Kleinfrüchten, die im Valposchiavo angebaut und handwerklich verarbeitet werden*

45 **LUIGI DE GREGORIO**
Alex Restaurant, Alex Lake Zürich, Zürich
Arancini, tartufo estivo, pecorino e pistacchi | *Arancini, Sommertrüffel, Pecorino und Pistazien*

1 **INFORMAZIONI E ACQUISTO BUONI | INFORMATION UND GUTSCHEINVERKAUF**

2 **APICOLTURA BRAGHETTA** | Monte Carasso
Miele naturale del Ticino | *Natürlicher Tessiner Honig*

3 **PASTIFICIO LS MANINPASTA** | Cadenazzo
Pasta fresca genuina e salse, provenienti dal pastificio artigianale ticinese | *Frische Pasta und Saucen, aus der handwerklichen Pasta-Manufaktur im Tessin*

4 **SANDRO VANINI** | Rivera
Specialità di frutta uniche e gustose mostarde | *Einzigartige und schmackhafte Früchtspezialitäten und Mostarda Purée*

5 **ROLF FLIEGAUF** ☼☼
Ecco Ascona, Giardino, Ascona
Tartare di manzo con quinoa, cipolle e Jalapeño | *Tatar vom Rind mit Quinoa, Zwiebel und Jalapeño*

6 **PANETTERIA NARETTO** | Ascona
Panetteria e pasticceria tradizionale fatta a mano | *Traditionsbäckerei & Konditorei in Handarbeit*

7 **STEFAN NOWAGZYK**
Grötto Broggini, Losone
Filetto di coregone leggermente affumicato su crema di polenta Terreni alla Maggia, relish di verdure profumato al tè verde | *Leicht geräuchertes Felcbenfilet auf cremiger Polenta Terreni alla Maggia mit Gemüserelish an grünem Tee*

8 **KARIS MARGAROLI**
Macelleria Margaroli, Cugnasco
Grigliata con puntine e insalata patate | *Barbecue mit «Puntine» und Kartoffelsalat*

9 **TICINORGANIC** | Ponte Tresa
Delicatezze artigianali con ingredienti nostrani a km-0 | *Handgemachte Köstlichkeiten mit lokalen, km-0 Zutaten*

46 **I SALUMI DEL PIN** | Mendrisio
Salumi ticinesi di carni di prima scelta lavorate secondo ricette tramandate da tre generazioni | *Tessiner Würstwaren aus erstklassigem Fleisch, verarbeitet nach alten Rezepten von über drei Generationen*

47 **ASSOCIAZIONE COMMERCianti** | Ascona
Iniziative sostenibili per un'Ascona vivace | *Nachhaltige Initiativen für ein lebendiges Ascona*

48 **INFORMAZIONI E ACQUISTO BUONI | INFORMATION UND GUTSCHEINVERKAUF**

49 **DUDUUM** | Novazzano
La bevanda di cacao puro da sciogliere in acqua | *Das reine Kakaogetränk zum Auflösen in Wasser*

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

51 **LARIX FOOD** | Zürich
Prodotti svizzeri sostenibili e tradizionali direttamente dai produttori | *Nachhaltige, traditionell bereitete Schweizer Produkte direkt von den Produzenten*

52 **ADRIAN BÜHRER**
feel good gastro by Adrian Bühler, Losone
Melanzane con bûscion della Valle Maggia, crema di lenticchie, quinoa e dashi di pomodori | *Aubergine mit «bûscion» vom Maggiatal, Linsencrème, Quinoa und Tomatendashi*

53 **VILLA DEL GUSTO** | Bellinzona
Ampia produzione di specialità locali, in una casa padronale bellinzonese del XIX secolo | *Umfangreiche Produktion von lokalen Spezialitäten, in einem Bellinzoner Herrenhaus aus dem 19. Jahrhundert*

54 **FIZZY GAZZOSA** | Personico
L'originale gazzosa ticinese con acqua di sorgente del «Pont da Picol» | *Das original Tessiner Gazzosa mit Quellwasser von «Pont da Picol»*

10 **MARCO CAMPANELLA** ☼☼
La Brezza, Eden Roc, Ascona
Manzo svizzero di Ennetbürgen, pomodori e basilico | *Rind aus Ennetbürgen, Tomate, Basilikum*

11 **BBBHELIX**
LUCA BELOSSI AZIENDA AGRICOLA | Cadenazzo
Il primo allevamento di lumache del Canton Ticino | *Die erste Schneckenzucht im Kanton Tessin*

12 **BIRRA 6612** | Ascona
Birre che nascono sulle sponde del Lago Maggiore | *Biere, die an den Ufern des Lago Maggiore ihren Ursprung haben*

13 **STEFAN HEILEMANN** ☼☼
Widder Restaurant, Widder Hotel, Zürich
Waffle di polenta Terreni alla Maggia con carne secca di Château de Raymontpierre e aioli di patate al prezzemolo | *Terreni alla Maggia Polenta Waffel mit Trockenfleisch vom Château de Raymontpierre und Petersilienkartoffel-Aioli*

14 **STEFAN HEILEMANN** ☼☼
Widder Restaurant, Widder Hotel, Zürich
Spuma di miele Terreni alla Maggia, sorbetto al cassis della fattoria Schlattgut e mandorle caramellate | *Terreni alla Maggia Honigschaum, Cassis-Sorbet vom Schlattgut und karamellierte Mandeln*

15 **MATTIAS ROOCK** ☼
Locanda Barbarossa, Castello del Sole, Ascona
Burrata, melograno, insalata fruttata di pomodorini, vincotto e basilico | *Burrata, Granatapfel, Kirschtomatensalat, Vincotto und Basilikum*

16 **BRUNA BOZZATO** | Agno
Le genuine marmellate fatte in casa da Bruna | *Bruna's echte hausgemachte Marmeladen*

17 **GELATI MARGHERITA** | Lavertezzo
Gelati classici e genuini realizzati con ingredienti naturali | *Klassische und unverfälschte Glaces aus natürlichen Rohstoffen*

55 **KIRA GHIDONI**
Osteria Bisnona, Contone
Spätzli alla polenta corvina Terreni alla Maggia, funghi Micocene, marmellata di tuorlo e yogurt affumicato | *Spätzli mit Corvina-Polenta Terreni alla Maggia, Pilzen „Micocene“, Dotterkonfitüre und geräuchertem Joghurt*



56 **ERBE TICINO** | Chiasso
Erbe, tè e spezie 100% biologici, naturali e locali | *100% biologische, natürliche und lokale Kräuter, Tees und Gewürze*

57 **GENUINITY** | Ascona
Specialità ticinesi selezionate | *Ausgewählte Tessiner Spezialitäten*

58 **CASA DEL TÈ** | Ascona
Delicatezze a base di tè coltivato ad Ascona | *Köstlichkeiten aus Tee, angebaut in Ascona*

59 **PORTE APERTE IN FATTORIA** | Ascona
Un viaggio alla scoperta di riso, pasta e polenta Terreni alla Maggia | *Eine Reise zur Entdeckung von Reis, Pasta und Polenta der Terreni alla Maggia*

60 **INFORMAZIONI E ACQUISTO BUONI | INFORMATION UND GUTSCHEINVERKAUF**

SAVE THE DATE:
MERCATO DEL GUSTO
1 GIUGNO 2025

NON PERDETEVI ALTRE NOTIZIE!
KEINE NEWS MEHR VERPASSEN!



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

19 **DOLCE MONACO** | Losone
Arte pasticceria di altissima qualità da Losone | *Konditorkunst mit höchster Qualität aus Losone*

20 **CHOCOLAT STELLA** | Giubiasco
Un universo di cioccolato ticinese | *Ein Schokoladen-Universum voller Genussmomente*

21 **KITSUNE TRADING SAKE** | Mendrisio
Varietà di Sake, compreso quello dell'unico produttore Svizzero | *Geniessen Sie eine Vielfalt an Sake aus aller Welt, einschliesslich jener vom einzigen Sake-Produzenten der Schweiz*

22 **SWISS LACHS** | Lostallo
Salmone sostenibile e sano dalla svizzera | *Nachhaltiger, gesunder Lachs aus der Schweiz*

23 **CASEIFICIO DI RITA** | Chiasso
Una giovane casara innovativa ai piedi della collina del Penz | *Innovative Jungkäserei vom Fusse des Penz-Hügels*

24 **NOEMI MARRAS**
The Living Circle Group, Zürich
La mixologist e i suoi cocktail | *Die Mixologist und ihre Cocktails*

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

26 **NADJA AUER**
La Rôtisserie, Storchen Zürich, Zürich
French toast con composto di ciliegie e schiuma di crema catalana | *French Toast mit Kirschkompott und Crema Catalana-Schaum*

27 **CASEIFICIO TOGNI & EROS MORO** | Airolo e Castione
Il vero formaggio di montagna dal Ticino – prodotto e stagionato nell'alta Leventina | *Der echte Bergkäse aus dem Tessin – hergestellt und gereift in der oberen Leventina*

BANCASTATO,
LA BANCA DI RIFERIMENTO
IN TICINO

oltre 65 MILIONI
VERSATI AL CANTONE

oltre 110'000
CLIENTI PRIVATI
E AZIENDALI

562
COLLABORATRICI
E COLLABORATORI

oltre 600
ORGANIZZAZIONI
E ASSOCIAZIONI
SPONSORIZZATE

oltre 4,5 MILIONI
VERSATI A SOSTEGNO
DI INIZIATIVE CULTURALI,
SOCIALI E SPORTIVE

Gruppo BancaStato

bancastato.ch

28 **SILVIO GERMANN** ☼☼
Restaurant Mammertsberg, Freidorf
Gnocchi con castagne e burro di noci | *Gnocchi mit Kastanien und Nussbutter*

29 **HAUSMANN'S** | Meilen
Miscele di sale, spezie ed erbe raccolte a mano – Swissness pura | *Handverlesene Salz-, Gewürz- und Kräutermischungen mit purer Swissness*

30 **KARIS MARGAROLI**
Macelleria Margaroli, Cugnasco
Grigliata con spiedini di luganighetta assortiti e insalata di patate | *Grill mit verschiedenen Luganighetta-Spiessen und Kartoffelsalat*

31 **MATTIAS ROOCK** ☼
Locanda Barbarossa, Castello del Sole, Ascona
Il nostro primaverile risotto «loto» con asparagi, piselli e sbrinz | *Unser Frühlingsrisotto «Loto» mit Spargel, Erbsen und Sbrinz*

32 **KESRI** | Cugnasco-Gerra
Spezie, tè e prodotti ayurvedici di prima qualità | *Erstklassige Gewürze, Tees und Ayurveda-Produkte*

33 **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*

34 **FEDERICO PALLADINO** ☼
Osteria Enoteca Cuntitt, Castel San Pietro
Trota bianca, merlot, dragoncello e yuzu | *Weisse Forelle, Merlot, Estragon und Yuzu*

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

36 **DRY AGED FACTORY MALCANTONE** | Purasca
Gli esperti della carne frollata con metodo ancestrale «Dryaging» | *Experten für die uralte Methode des «Dryaging» von Fleisch*

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

BancaStato

BORGO DIASCONA

TICINO A TE
nostrano e genuino

ASCONA
LOCARNO

Winteler

PROPERTY ONE

MASTAI
www.electro-mastai.ch

aerimpianti
AIRCONDITIONING • HEATING • REFRIGERATION

Impresa Cocquio SA

TRESOLDI CAVALLI
STUDIO ARCH. DIPL. ETHZ SIA
ASCONA - LOCARNO
tresoldicavalli@bluewin.ch

pedrazzi Pavimenti SA
Locarno

Impresa di pulizia
Luca Stauffer

Dal 1925 lavorare i metalli
è il nostro mestiere
www.giugni.ch
2024 - 2025
GUGNI

Partners
Scerpella

pasinelli sa