

dal 23 novembre al 6 dicembre

L'è bón... l'è Bondola!



Slow Food® Ticino Alleanza dei Cuochi

15 ristoranti
dell'Alleanza Slow food dei cuochi
si cimentano con la Bondola:

Piatti a base Bondola
o abbinati alla Bondola
Selezione di Bondole al bicchiere

AFiorDiGusto Bio Bistrot - Lugano
*Risotto alla verza, castagne e sbrinz
d'alpeggio con ristretto di Bondola*

Albergo Diffuso - Corippo
*Guancette di cinghiale glassate servite con
un croccante di Polenta del nostro mulino
al rosmarino e scalogno confit*

Corte del Vino - Morbio Inferiore
*Risotto alla Bondola con lumachine
Azienda Agricola Luca Belossi*

Crotto dei Tigli - Balerna
*Coq au vin dell'azienda agricola Cade-
nazzi con kiwi biologici Domaines de la
Pàcherie et la Frésaire cotti nella Bondola*

Grotto dell'Ortiga - Manno
Uccelli scappati con polenta o risotto

Hotel-restaurant Defanti - Lavorgo
*Goulash di cinghiale alla Bondola
con spätzli alla farina di castagne*

La Cucina Naturale - Malvaglia
*Tavolate
(per le date consultare meretbissegger.ch)*

La Serra - Lugano
*Bresaola di cervo della Macelleria Boldini,
Novena Bianca del Caseificio di Rita,
uva alla Bondola
e schiacciata dal nostro forno a legna*

Le Bucce di Gandria - Gandria
*Raviolini liquidi alla Luciana,
ovvero raviolini ripieni di jus di polpo
con salsa al pomodoro, prezzemolo,
riduzione di Bondola*

Locanda dal Bigatt - Lugano
*Risotto alla Bondola, luganighetta
macelleria Valsangiacomo e fagioli borlotti
bio*

Ristorante Pedemonte - Bellinzona
*Pici al sugo di Cicitt di capra
con riduzione di Bondola*

MoAn Ristorante - Bellinzona
*Rigatoni con ragù di camoscio,
formaggella nostrana, pinoli tostati
e bietola
Guancetta di cinghiale fondente
alla Bondola, cremoso di patate ratte,
cavolo marinato*

Osteria Bisnona - Contone
*Agnolotti del plin ripieni all'ossobuco,
carote colorate e salsa d'arrosto*

Osteria Tremola San Gottardo - Airolo
*Pasta, fasöö e Cicitt;
Carne di capra Nera Verzasca in umido*

Osteria Ul Furmighin - Sagno
*Luganighetta di cinghiale del Salumificio
del Castello con fonduta di zincarlin
della Val da Mücc (presidio Slow Food)
e polenta del Mulino di Bruzella*