

MERCATO DEL GUSTO

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

PER PASSIONE,
PER NATURA



cantinaallamaggia.ch

CASTELLO DEL SOLE

VIA MURACCIO

VIA DELTA

- INFORMAZIONI | INFORMATION
- 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

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.

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

THE LIVING CIRCLE
LUXURY FED BY NATURE

22
CUOCHI
KÖCHE

166
PUNTI GAULTMILLAU
GAULTMILLAU PUNKTE

33
PRODUTTORI LOCALI
LOCALE PRODUZENTEN

11
STELLE MICHELIN
MICHELIN STERNE

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

36 MARCO VENERUSO   
I due Sud, Lugano
Pane Vallemaggia con persico alla birra «La Splendida» | *Vallemaggia-Brot mit Egli, verfeinert mit dem Bier «La Splendida»*

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

38 MARCO CAMPANELLA  
La Brezza, Eden Roc, Ascona
Sgombro con jalapeno e cavolo rapa | *Makrele mit Jalapeno und Koblabi*

39 I SALUMI DEL PIN | Mendrisio
Salumi ticinesi di carni di prima scelta lavorate secondo ricette tramandate da tre generazioni | *Tessiner Wurstspezialitäten aus bestem Fleisch – nach Familienrezepten seit drei Generationen*

40 ARTURO FRAGNITO  
Meta, Lugano
Tagliatella di calamaro, mirin e chips di riso veleno e salsa all'aglio nero e nero di seppia | *Tintenfisch-Tagliatelle mit Mirin, schwarzem Reischip, schwarze Knoblauchsauce und Sepia-Tinte*

41 NALA CHOCOLATIÈRE | Rifferswil
Cioccolato artigianale svizzero, etico e creativo, realizzato con ingredienti selezionati e passione | *Handgemachte Schweizer Schokolade – etbisch, kreativ und mit ausgewählten Zutaten und Leidenschaft hergestellt*

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

43 GAMMA SAUCEN | Quartino
Artigianato culinario alla terza generazione, specializzato in salse | *Kochkunst mit Tradition – seit drei Generationen auf Saucen spezialisiert.*

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 und mit natürlichen Zutaten*

2 RETO BRÄNDLI   
Ecco Ascona, Giardino, Ascona
Salmonc di lostallo con gazpacho verde e lime | *Lachs aus Lostallo mit grünem Gazpacho und Limette*

3 SWISS LACHS | Lostallo
Salmonc sostenibile e sano dalla svizzera | *Nachhaltiger und gesunder Lachs aus der Schweiz*

4 KITSUNE TRADING SAKE | Mendrisio
Gli esperti del Sake ospitano l'unico produttore Svizzero | *Geniessen Sie eine erlesene Auswahl an Sake aus aller Welt – darunter auch Kreationen des einzigen Sake-Produzenten der Schweiz*

5 FEDERICO PALLADINO  
Osteria Enoteca Cuntitt, Castel San Pietro
Battuta di trota salmonata, acetosa, cipolla rossa caramellata e cetriolo | *Lachsforellen-Tatar mit Sauerampfer, karamellisierter roter Zwiebel und Gurke*

6 CASEIFICIO DI RITA | Chiasso
Una giovane casara innovativa ai piedi della collina del Penz | *Eine innovative junge Käseerei am Fusse der Collina del Penz im Südteessin*

7 STEFAN NOWACZYK 
Grotto Broggini, Losone
Il leggendario pollo con risotto del Grotto Broggini | *Das legendäre Poulet mit Risotto aus dem Grotto Broggini in Losone*

8 VERZASCHELLA | Valle Verzasca
Bevande al siero di latte, ingredienti naturali e acqua di sorgente della Valle Verzasca | *Kohlensäurehaltiges Erfrischungsgetränk mit Molke aus dem Verzascatal*

44 VALENTIN STRÄULI  
IGNIV Andermatt, Andermatt
Collo di maiale con tomatillo e achiote | *Schweinenacken mit tomatillo und achiote*

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

46 JOHN SCHIFFMANN
Restaurant Buech, Herrliberg
Gnocchetti di polenta Terreni alla Maggia, coda di bue tiepida, senape e latte Schlattgut | *Polenta-Gnocchetti von Terreni alla Maggia, lauwarmer Ochsen-schwanz, Senf und Milch vom Schlattgut*

47 MOMENTO CERAMICS | Locarno
Creazioni in ceramica fatte a mano da Tessa nel laboratorio di Locarno | *Handgefertigte Keramik-Kreationen von Tessa Donati aus ihrem Atelier in Locarno*

48 NOEMI MARRAS
The Living Circle, Zürich
La mixologist e i suoi cocktail | *Preisgekrönte Mixologin und ihre Cocktails*

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

50 LORENZO ALBRICI 
Locanda Orico, Bellinzona
Plin ripieni di guancette di maialino con erbetto e balsamico | *Ravioli der Plin, gefüllt mit geschmorten Schweinebäckchen, Kräutern und Balsamico*

51 EROS MORO & CASEIFICIO COLOMBERA BIO
Airola & 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*

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

9 JACOPO ROVETINI 
Osteria dell'Enoteca, Losone
Raviolo alla ricotta vaccina con salsa alle ortiche e limone | *Ravioli gefüllt mit Kubricotta, serviert mit einer Sauce aus Brennnesseln und Zitrone*

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

11 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 von Château de Raymontpierre und Petersilienkartoffel-Aioli*

12 IRENE MASON
Widder Hotel, Zürich
Mousse al basilico, sorbetto al rabarbaro dello Schlattgut e composta di fragole fresche | *Basilmousse mit Rhabarber Sorbet von Schlattgut und Erdbeeren Kompott*

13 MATTIAS ROOCK   
Locanda Barbarossa, Castello del Sole, Ascona
Baba ganush di melanzane, peperoni e pomodori con burrata | *Baba Ganoush aus Auberginen, Paprika und Tomaten mit Burrata*

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 I DISTILLATI DELLA CANTINA ALLA MAGGIA | Ascona
Nei nostri distillati mettiamo l'essenza del Ticino: gin, whisky, grappe e nocino di Ascona | *In unseren Spirituosen steckt das Wesen des Tessins: Gin, Whisky, Grappa und Nocino aus Ascona.*

17 AZIENDA AGRICOLA LA FATTORIA | Ludiano
Produzione artigianale di salumi di carne di pecora | *Traditionelle Wurstwaren aus Schaffleisch – handwerklich hergestellt*

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

54 PASTIFICIO DI LELLA | Sementina
Pastificio a conduzione familiare: ravioli e gnocchi freschi fatti in Ticino dal 1968 | *Seit 1968 – Frische Ravioli und Gnocchi aus familiengeführten Manufaktur im Herzen des Tessins*

55 ENRICO MICIONI  
Terreni alla Maggia & Pastificio Di Lella, Ticino
Gnocchi di riso al pesto di pomodori secchi con pinoli tostati e spinacini | *Reisgnocchi an Pesto aus getrockneten Tomaten, mit gerösteten Pinienkernen und Babyspinat*

56 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 bauen wir mit Hingabe auf 85 Hektar Land Risottoreis, Polentamais und Hartweizen für erstklassige Pasta an*

RESTIAMO IN CONTATTO!
KEINE NEWS MEHR VERPASSEN!



-  Vegetariano | *Vegetarisch*
-  Senza lattosio | *Laktosefrei*
-  Senza glutine | *Glutenfrei*

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

19 SEMPER VIVUM FERMENTI | Berzona
L'antica tradizione die metodi di conservazione naturale | *Die alte Tradition der natürlichen Konservierung*

20 VILLA DEL GUSTO | Bellinzona
Ampia produzione di specialità locali, in una casa padronale bellinzonese del XIX secolo | *Vielfältige Produktion regionaler Spezialitäten, hergestellt in einem bistorischen Herrenhaus aus dem 19. Jahrhundert in Bellinzona*

21 ASTRALMINT | Losone
Erbette ticinesi secche per condimenti | *Getrocknete Tessiner Gewürzkräuter*

22 LUIGI DE GREGORIO
Alex Restaurant, Alex Lake Zürich, Zürich
Arancini: formaggio Schlattgut, salsiccia Château de Raymontpierre e tartufo estivo | *Arancini mit Schlattgut-Käse, Salsiccia vom Château de Raymontpierre und Sommertrüffel*

23 PANETTERIA NARETTO | Ascona
Panetteria e pasticceria tradizionale fatta a mano | *Traditionelle Bäckerei und Konditorei – handgemachtes Brot und feine Patisserie*

24 TIMON WOLF 
Château de Raymontpierre, Vermes
Cappelletti ripieni di Tête de Moine con salsa al burro Koji a base di riso Terreni alla Maggia | *Cappelletti gefüllt mit Tête de Moine an einer Koji Butter Sauce aus Terreni alla Maggia Reis*

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

26 KARIS MARGAROLI   
Macelleria Margaroli, Cugnasco
Grigliata di costine di maiale e insalata di patate | *Schweinsrippli vom Grill mit hausgemachten Kartoffelsalat*



BancaStato, la Banca di riferimento in Ticino

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



bancastato.ch

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

28 DOLCE MONACO | Losone
Arte pasticceria di altissima qualità da Losone | *Konditoreikunst von höchster Qualität aus Losone*

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

30 CHRISTIAN KRAMER
Storchen Hotel, Zürich
Riso al latte Terreni alla Maggia con gelato di fragole dello Schlattgut | *Terreni alla Maggia Milcbreis mit Erdbeerenglace vom Schlattgut*

31 STEFAN JÄCKEL 
La Rôtisserie, Storchen Hotel, Zürich
Spätzle al quark con schiuma di formaggio di montagna Schlattgut e carne secca del Château de Raymontpierre | *Quarkspätzle mit Schlattgut Bergkäseschaum und Trockenfleisch vom Château de Raymontpierre*

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

33 IL DADO VEGETALE | Genestrerio
Produzione di conserve fatte in casa con ingredienti freschi e locali | *Hausgemachte Konserven aus frischen, lokalen Zutaten*

34 KIRA GHIDONI 
Osteria Bisnona, Contone
Gnocchi rosolati di polenta corvina Terreni alla Maggia, spuma al Blu del Ticino «La Ghiandaia», mele caramellate, noci e salvia | *Gebratene Corvina-Polenta-Gnocchi Terreni alla Maggia mit Blu del Ticino «La Ghiandaia»-Schaum, karamellisierten Äpfeln, Walnüssen und Salbei*

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

