

INCONTRO GASTRONOMICO 2019: 4 - 24 NOVEMBRE 2019



SPAMPEZIA IL DOLCE TIPICO DELLA MEDIA LEVENTINA

7a ed. di Incontro Gastronomico “Al nos mangee...”, rassegna con finalità sociale dal 4 al 24 novembre in 35 ristoranti del Cantone

Dal 4 al 24 novembre 2019 si svolgerà la 7° edizione di Incontro Gastronomico “Al nos mangee...” e si distinguerà rispetto le passate edizioni per varie innovazioni. Un'edizione sfavillante che vede la partecipazione di 35 ristoranti sul territorio del cantone. Tema su cui si basa la rassegna è il dolce della MediaLeventina, la Spampezia. Un dolce a base di frolla, burro, noci, miele e grappa che veniva fatto ai tempi per i leventinesi che espatriavano per lavorare e si portavano con loro questa Spampezia, che si conservava per mesi, e dava loro un legame con la propria terra di origine, permettendo di superare momenti di solitudine e tristezza. Vi sarà un piatto tipicamente legato al territorio e l'elaborazione creativa per un dessert a base di Spampezia, che sarà poi valutato dai clienti stessi con un sistema di votazione tramite i socials/mail, per l'assegnazione finale del riconoscimento PiumognaGastroAward 2019, al dessert maggiormente apprezzato dalla clientela. Grazie a questo evento si sottolineano due temi sociali di cui l'Associazione ETC, promotrice e organizzatrice, è anche fautrice: il progetto EUREKA-ETC, (benessere globale per tutti) e RiGnam-ETC (sensibilizzazione contro lo spreco alimentare). Ogni cliente che partecipa alla votazione per assegnare il riconoscimento al dessert, parteciperà pure ad un concorso con ricchi premi. (primo premio una macchina fotografica reflex Nikon)

Sul sito eticinforma.ch tutte le informazioni live per essere informati su questa importante rassegna che cura il mangiare nostrano a prezzi vantaggiosi, tali da permettere anche a famiglie di partecipare, gustandosi delle delicatezze culinarie di casa nostra. La rivista bimestrale ETiCinforma Paper, conterrà tutte le informazioni e i menu proposti dai vari ristoranti e sarà in distribuzione a partire dall'11 ottobre 2019. Potrete averla anche durante le seguenti fiere, nelle quali siamo presenti: Saperi & Saperi, Giubiasco; iViaggiatori, Lugano e EspoVerbano a Locarno, oppure abbonandovi scrivendo a: associazione.etc@gmail.com. Nelle fiere Artecasa e Saperi & Saperi come in ogni ristorante partecipante abbiamo già distribuito oltre 3000 copie.

Ricordiamo che anche sul sito eticinforma.ch trovate tutte le schede dei ristoranti che partecipano ai quali abbiamo chiesto di proporre pietanze a Km zero favorendo proprio i prodotti della terra. Ci troviamo dunque di fronte a 35 ristoranti che si dilettono a dare il meglio con i frutti che la terra e non solo, ci regala giornalmente, grazie al grande lavoro e dedizione del mondo contadino. Per cui desideriamo vedere a monte del piatto e renderci conto che prima di gustarlo diamo onore a chi ci permette di poter trovare nel piatto quelle materie prime, verdure, formaggi, carni ed latticini che sono la base per una sana e corretta alimentazione. Ai contadini il merito di essere i primi ambasciatori del nostro bellissimo cantone.

Come organizzazione abbiamo voluto conoscere personalmente i ristoranti che hanno aderito e le sorprese in positivo non sono mancate. Abbiamo scoperto piccole realtà interessanti, luoghi discosti, ristoratori speciali. Abbiamo constatato come "Al Nos mangee..." svolge anche un ruolo di conoscenza del territorio e invitiamo la popolazione alla scoperta di questi luoghi incantati e a volte discosti. Ne vale la pena!

Ufficio PR "Al nos mangee..."

Roberto Bosia, giornalista CH-Media e organizzatore

Tel 0041 79 484 98 51 --- associazione.etc@gmail.com

Partecipanti confermati a Incontro Gastronomico 2019:

Bellinzonese e Alto Ticino

- [Albergo Defanti](#), Lavorgo
- [Osteria Marisa](#), Faido
- [Ristorante La Botte](#), Pollegio
- [Ristorante RED](#), Pollegio
- [Ristorante ex-Birreria](#), Faido
- [Locanda Orelli](#), Bedretto
- [Ostello Cresciano](#), Cresciano
- [Albergo-Ristorante Forni](#), Airolo
- [Ristorante Millefiori](#), Giubiasco
- [Albergo-Ristorante Internazionale](#), Bellinzona
- [Ristorante Stazione](#), Bodio
- [Ristorante Bavarese](#), Bellinzona
- [Ristorante Casa del Popolo](#), Bellinzona
- [Hotel-Ristorante La Tureta](#), Giubiasco
- [Osteria Brack](#), Gudo
- [Hotel-Ristorante Svizzero](#), Biasca
- [Grotto Pergola](#), Giornico
- [Ristorante Dazio Grande](#), Prato Leventina

Locarnese e Valli

- [Azienda Agricola e Agriturismo La Vigna](#), Cadenazzo
- [Ristorante Campanile](#), Intragna
- [Ristorante Alpino](#), Sonogno

Luganese e Valli

- [Ristorante La Meridiana](#), Pregassona
- [Bar-Pizzeria Nuvola Blu](#), Melide
- [Grotto Valle](#), Caslano
- [Osteria Centrale 2.0](#), Mezzovico
- [Ristorante Battello](#), Brusino Arsizio
- [Osteria Tiratori](#), Pezzolo (Odogno)
- [Grotto Winkelried](#), Rivera
- [Grotto Ticinese](#), Cureglia
- [6805 la Palazzina](#), Mezzovico
- [Ristorante Balmelli](#), Collina d'Oro (Gentilino)

Mendrisiotto e Basso Ceresio

- [Caffè Sociale](#), Riva San Vitale
- [Grotto del Tiglio](#), Capolago
- [Ristorante Melamangio](#), Mendrisio
- [Grotto Bundi](#), Mendrisio