

- Venerdì 20 ottobre: 14.00 – 21.00
- Sabato 21 ottobre: 10.00 – 21.00
- Domenica 22 ottobre: 10.00 – 19.00

PROGRAMMA ISOLA DEL GUSTO

VENERDÌ 20 OTTOBRE: 14.00 – 21.00

Ore 14.00 – 17.00

Gioco con bambini "Errori a tavola"

Ore 18.00 – 20.00

- Risotto TIOR in onore agli 80 anni della FOFT
Premiato al "4° Campionato ticinese del risotto per chef svoltosi a Locarno"
- Minestrone alla ticinese
- Improvvisazioni ai fornelli

SABATO 21 OTTOBRE: 10.00 – 21.00

Ore 11.00 – 14.30

- Risotto TIOR in onore agli 80 anni della FOFT
Premiato al "4° Campionato ticinese del risotto per chef svoltosi a Locarno"
- Minestrone alla ticinese
- Ravioli Oste Mediterraneo ai ragout ticinesi
- Tagliatelle Oste Mediterraneo ai ragout ticinesi
- Ospite a sorpresa

Ore 14.30 – 16.30

- Uova ticinesi Orticola Bassi cotte a bassa temperatura su fonduta di formaggella
- Filetto di trota di Pura ini carpione al Merlot del Ticino
- Abbinamento cibi e sali aromatizzati ai vini ed erbe ticinesi

Ore 17.00 – 20.30

- Cotechino e luganighetta ticinese cotte nel Merlot del Ticino su polentina e verze ticinesi
- Risotti a sorpresa

DOMENICA 22 OTTOBRE: 10.00 – 19.00

Ore 10.00 – 16.00

- Trippa con doppia consistenza di formaggi e cialda croccante
- Lasagnetta con luganiga e besciamella al porro verde
- Risotto TIOR in onore agli 80 anni della FOFT
Premiato al "4° Campionato ticinese del risotto per chef svoltosi a Locarno"
- Ravioli e Tagliatelle / Risotto "Un amore di formaggio" con il Blu Ticinese Fattoria del Faggio
- Bollito ticinese con le mostarde purée Sandro Vanini SA
- Puntine marinate ai BBQ ticinesi con verdure TIOR ed erbe COFTI

Ore 17.00 – 18.00

- Un caldo arriverci con la Crema di zucca

Informazioni

Alessandro Pesce/Ufficio Stampa & PR GastroTicino / Ticino a Tavola
T. 078 945 93 30 / Alessandro.pesce@gastroticino.ch