

Matasci News Primavera 2015



Accoglienza in casa Matasci Villa Jelmini Events



Una location elegante, funzionale e a 150 m dalla stazione di Tenero, ideale per cene, degustazioni ed eventi. Villa Jelmini, raffinata villa d'epoca per 40 anni sede della Galleria d'Arte Matasci, è il luogo perfetto per svariate attività.

Un'unica villa, con più ambienti, accoglienti e caratteristici. A cominciare dalle sue cantine. Accedendovi dal museo del vino, narrano la storia del vino e sono l'ambiente perfetto per suggestivi aperitivi o raffinati piccoli concerti. Salendo al primo piano si accede ad un atrio accogliente e a una prima sala, in grado di ospitare 50/60 persone, attrezzata con schermo per proiezioni, beamer e allacciamento wi-fi. Questo locale si presta anche come luogo di incontri conviviali grazie al suo grande camino originale che diffonde un'atmosfera unica. Al secondo piano si trova una sala-banchetti e una attrezzata cucina professionale. Passando invece dall'entrata principale si accede alla Villa dal giardino di camelie e azalee, nel quale sono esposte le sculture di Selim Abdullah e Max Weiss.

Con la ristrutturazione nel 1976 di Villa Jelmini, l'azienda Matasci ha arricchito i suoi già gradevolissimi spazi d'accoglienza, sempre secondo il principio di ospitare con stile clienti e attività a loro dedicate. Teatro di numerose iniziative con "Villa Jelmini Events", dai Wine & Dine a presentazioni letterarie, questa accogliente struttura è diventata in breve tempo una delle location più richieste per eventi enogastronomici, e non solo, della regione.



IL VINO | VILLA JELMINI | Merlot Ticino DOC | 12,5%vol.

Il Merlot Villa Jelmini è stato creato nel 1976 in concomitanza con l'inaugurazione dell'omonima villa quale spazio espositivo. Nel corso degli anni, ha continuato ad essere interpretato con modernità: vino per tante occasioni, piacevole senza essere impegnativo, apprezzato da chi gradisce un buon bicchiere di vino fruttato e moderatamente tannico. Valorizza in modo particolare la salumeria ticinese.

Mangiar bene in Ticino Grotto Pozzasc, Valle di Peccia



Difficile scegliere quale specialità sia il cavallo di battaglia di questo grotto, fra i più suggestivi del Ticino, situato sulla riva di un pozzo formato dal torrente che scorre in Valle di Peccia. Difficile soprattutto per chi scrive, una ticinese mangiatrice di polenta e amante delle tradizioni gastronomiche della sua terra, che si presta a dover compiere una scelta ardua: sacrificare il paiolo in favore del tagliere. Christian Zingg e Claudia Giulieri, da 4 anni anime del Pozzasc, sono conosciuti per la loro salumeria nostrana. "Scegliamo i migliori maiali all'inizio dell'estate" ci racconta Christian, "si tratta di suini che rimangono fino alla metà di settembre sugli alpeggi dell'Alta Vallemaggia, a oltre 1'800 metri di altitudine. In seguito, una volta scesi in bassa Valle, i maiali vengono ingrassati e, in gennaio, macellati".

Dalla **mazza casalinga**, sotto l'attenta supervisione del mastro salumiere, se ne ricavano le specialità di salumeria ticinese più apprezzate: **salame, mortadella, codegotto, prosciutto crudo, pancetta, coppa e lardo**. I salumi, preparati senza l'aggiunta di conservanti e insaccati in budello

naturale, in febbraio vengono portati in un'antica cantina nelle vicinanze del Grotto, dove stagionano lentamente a una temperatura fra 8 e 10 gradi e un'umidità di ca. 75%. "La mazza casalinga è un impegno notevole" prosegue Christian "i maiali vengono acquistati da vivi e i salumi sono pronti solo la primavera successiva." Ma l'impegno e la fatica nel mantenere la qualità del prodotto, nel rispetto della tradizione, vengono ripagati dalla fedeltà dei clienti, provenienti da tutto il Cantone, dalla Svizzera Interna e dalla vicina Italia. Il Grotto Pozzasc riapre giovedì 2 aprile dopo la pausa invernale. Insieme ai salumi della mazza casalinga, fra le specialità del Pozzasc vi attendono **la polenta cotta sul fuoco, lo spezzatino, il minestrone, la trippa in umido, i formaggi dell'alpe, i büscion di capra e i dolci fatti in casa.**

Prodotti tipici

Gazose Ponzio-Tonna, Grono

La ricetta è semplice. Acqua, zucchero, anidride carbonica ed essenze. Però non tutte vengono buone. Ci vuole prima di tutto l'acqua giusta, quella di fonte. E anni di esperienza, alla ricerca dei gusti più originali, per rispondere alle esigenze di un mercato che vuole tradizione ma anche innovazione. Stiamo parlando della gazosa, la bevanda ticinese per eccellenza, quella nella bottiglietta in vetro con la "macchinetta".

Fabrizio Ponzio, responsabile dell'azienda di Grono specializzata dal 1921 nella produzione di gazose, racconta con orgoglio del bisnonno Francesco Tonna, detto Cecc, che con carretto e cavallo aveva capito che la gazosa avrebbe lasciato il segno. E che oltre alla classica limonata c'era spazio per altri aromi, giocando con frutti e ingredienti. Già allora, dalla piccola produzione partita nello scantinato di casa, i gusti della "Fiorenzana", oltre alla classica, erano tre: mandarino, lampone e chinotto.

Oggi insieme a Fabrizio gestisce l'azienda di famiglia il padre Orlando. Dallo scantinato del Cecc la produzione avviene ora nello stabilimento, ristrutturato tre anni fa, che sorge davanti alla torre Fiorenzana, che ha dato il nome a questa gazosa. "Le nostre gazose" spiega Fabrizio, "sono apprezzate sia in Ticino che nella Svizzera tedesca e francese. Pensi che in uno dei locali più alla moda di Zurigo si serve un cocktail che mixa la vodka alla nostra Fiorenzana al mirtillo. Un drink dal colore davvero unico!". "Il segreto del nostro successo?" prosegue Orlando, "tre punti: essere un'azienda a conduzione familiare, la produzione che avviene con la preparazione degli sciroppi a caldo e l'utilizzo di un'acqua buona, di sorgente." Le gazose Ponzio sono disponibili nel wine-shop Matasci nei gusti limone, mandarino, lampone e mirtillo.



La ricetta di stagione

La Gazösa

Ingredienti:

- 5 l d'acqua
- 600 gr di zucchero
- 15 piccole foglie di erba salvia
- 15 piccole foglie di erba limoncina (oppure di tiglio)
- 6 piccoli limoni di Sicilia (tre qualità diverse)
- 2 dl di birra chiara



Preparazione: Portare ad ebollizione l'acqua e sciogliere lo zucchero. Unire le erbe, il succo e la scorza dei limoni. Cuocere 30 minuti a fuoco moderato e lasciar raffreddare. Aggiungere 2,5 dl d'acqua fredda e 2 dl di birra chiara, mescolare bene e filtrare.

Conservazione: Mettere in bottiglie della gazösa (quelle con la macchinetta), restando sotto di due dita dal collo della bottiglia. Lasciare al sole per 10 giorni, senza muoverle. Per ottenere la gazösa in tempi più brevi, si può aggiungere 10 gr di cremor tartaro prima d'imbottigliare. In estate, per ottenere la gazösa rosa, si possono aggiungere 5 o 6 fiorellini di iperico in ogni bottiglia.

A cura di Giuliana Campana, estratto dal libro "Le Ricette di mia nonna. Tradizioni culinarie del Ticino".

Azienda ospite

Il Castello di Buttrio

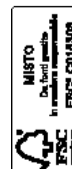
Chiamarsi Alessandra Felluga è un privilegio come pure una grande responsabilità. Vignaiola di quinta generazione, al fianco del padre Marco quando nel 1994 acquistò la proprietà di Buttrio, Alessandra comprende, condividendo l'idea del padre, il potenziale intrinseco del territorio e ne assume la conduzione autonoma, nel 2007, dopo un duro e accurato lavoro di recupero. Sembrava un azzardo puntare a produrre rossi di eccellenza, nel Friuli dei vini bianchi. Una sfida vinta, con tenacia e rispetto del terroir. "Il vino è tradizione ma al contempo innovazione, deve essere onesto verso il frutto e rispettare, esaltandolo, il senso del luogo. Il vino è anche questione di carattere e di stile e sono convinta che i vini del Castello di Buttrio rispecchino molto il mio stile di vita, di affetti e, perché no, anche di sfida. Castello di Buttrio è la mia azienda, e l'aspirazione è a un microcosmo dove i differenti aspetti che la compongono si esprimano come insieme a parte di un'esperienza sensoriale completa". Per questo motivo Alessandra Felluga ai vigneti ha accostato una locanda e un piccolo wine resort di charme dove accogliere ospiti desiderosi di soggiornare e vivere tranquillità e serenità, il calore della campagna e i colori sempre diversi delle amate viti. Agli ospiti è offerta l'esperienza diretta del suo modo di interpretare l'eredità di viticultrice ricevuta. Il tutto nel rispetto del territorio, che ritiene un dovere nei confronti delle generazioni future, come imprenditrice e come madre. Impegno, scelta, tenacia e dedizione, valori condivisi da tutti i collaboratori, che hanno permesso all'azienda di ottenere risultati sempre migliori e reso vicina la realizzazione di un obiettivo comune: produrre vini di riferimento della DOC Friuli Colli Orientali. La produzione dei 26 ettari di vigneti che incorniciano il castello di Buttrio si basa su basse rese e i frutti ricompensano con vini dai caratteri chiari, eleganti e definiti.

I vini del Castello di Buttrio potranno essere liberamente degustati e acquistati a prezzo speciale durante il mese di maggio. Informazioni e riservazioni: events@matasci-vini.ch

Appuntamento in Villa Jelmini per un Wine & Dine con l'Azienda Castello di Buttrio, giovedì 28 maggio 2015.



Concetto e layout: Paola Matasci
Illustrazioni: Azzurra Maran
Testi: Arianna Livio Tiratura: 17.500 copie
Stampa: Tipografia Poncioni, Losone



Catalogo completo dei nostri vini su www.matasci-vini.ch

Refosco DOC Colli Orientali del Friuli Fr. 13.60



Pignolo DOC Colli Orientali del Friuli Fr. 24.20



Friulano DOC Colli Orientali del Friuli Fr. 14.85



Sauvignon DOC Colli Orientali del Friuli Fr. 14.80



Ribolla Gialla DOC Colli Orientali del Friuli ... Fr. 14.20



Messire Bianco IGT Friuli Fr. 14.85



Mon Blanc DOC Colli Orientali del Friuli Fr. 11.30

