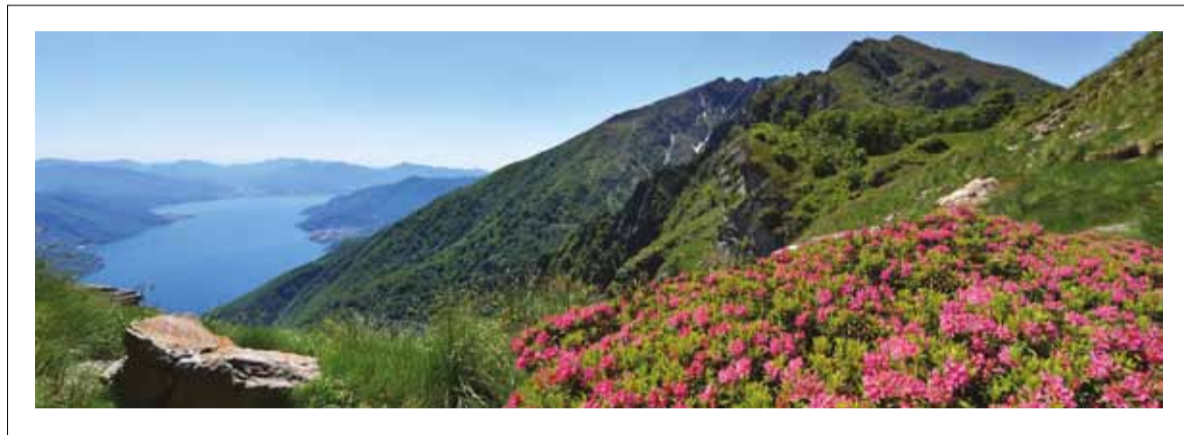


MATASCI

NEWS
Primavera 2016



Escursioni nel Locarnese Il Trekking dei Fiori

Il trekking, che attraversa il candidato **Parco Nazionale del Locarnese** da Sud a Nord, dura 5 giorni e inizia alle isole di Brissago, s'inerpica verso il monte Ghiridone, scende poi nelle Centovalli, s'addentra nella valle Onsernone e raggiunge Bosco Gurin, passando la valle di Vergeletto e quella di Campo. Il trekking dei Fiori permetterà ai visitatori di scoprire tutte le sfaccettature del Parco: dalla vegetazione sub-tropicale delle Isole di Brissago, con le palme, i banani e gli agrumi, fino alla flora delle vette alpine con le sassifraghe, i semprevivi, le genziane, il rododendro (rosa delle Alpi), la campanula barbata, passando per la "wilderness" delle selvagge e dense foreste subalpine e attraversando tutta una serie di alpeggi, di antichi villaggi e di nuclei storici. La traversata è impegnativa, ma ricca di emozioni e di bellezze ineguagliabili e non promette solo il rapido alternarsi di paesaggi, di panorami mozzafiato e le quattro stagioni concentrate in poche ore di cammino, ma anche un rapporto profondo con la cultura, l'ambiente e la natura del Parco Nazionale del Locarnese. È stato Joe Maggetti, uno degli ideatori del famoso "Trekking dei Fiori" creato nel 1997, ad adattare il percorso di allora alla topografia del Parco Nazionale del Locarnese. Quest'anno il trekking partirà martedì 5 luglio da Ascona e terminerà sabato 9 luglio a Bosco Gurin. Chi desiderasse però vivere una notte nella suggestiva atmosfera delle Isole di Brissago può anticipare la partenza e pernottare direttamente sulle Isole lunedì 4 luglio e proseguire l'indomani con il gruppo. Il "Trekking dei Fiori" è solo uno dei percorsi tematici che verranno proposti man mano ai visitatori del Parco Nazionale del Locarnese per permettere loro di scoprire i tesori e le bellezze naturalistiche e non solo della regione, alternando i pernottamenti in quota e quelli a fondovalle. www.parconazionale.ch Fotografia: Federica Grassi

LE MIMOSE

BIANCO DEL TICINO DOC

Ottenuto da uve Chardonnay, Sauvignon blanc e Sémillon vinificate separatamente. Alla vista si presenta giallo paglierino brillante. Il profumo è intenso e di buona complessità aromatica. Spiccano note fruttate dolci che ricordano l'albicocca, il litchi e il mango ma anche fresche di pompelmo rosa. Al palato è di buona ricchezza e sapidità. Si ritrovano le note aromatiche già percepite all'olfatto arricchite da sentori minerali. La sua buona freschezza lo rende compagno ideale per ricchi aperitivi, antipasti, piatti di pesce e carni bianche. Si gusta al meglio in calici a tulipano ad una temperatura di 10-12° C.

Lo abbiamo degustato al **Ristorante San Bernardo** accompagnato dal "Tonno rosso in crosta di riso tostato e pepe della Vallemaggia" e con il "Fritto misto di lago e di mare".

Mangiar bene in Ticino Il Ristorante San Bernardo a Tenero-Contra

Un edificio del XIX secolo nel villaggio di Tenero-Contra ospita l'Hotel e Ristorante San Bernardo. La vecchia casa ticinese, completamente ristrutturata nel 2014, è ora un'accogliente struttura dotata di 5 graziose camere, gestita con successo da uno staff consolidato di professionisti che ha fatto del lavoro di squadra il suo punto di forza. **Charlotte Verbeek**, gerente del Ristorante Hotel San Bernardo, fa questo lavoro per vocazione. Di origine olandese, ha frequentato la scuola alberghiera e la scuola esercenti, maturando un'esperienza quale direttrice e gerente in importanti locali e strutture del locarnese. "Non potrei mai smettere di fare questo lavoro, mi piace troppo! Cerco di mettermi in gioco ogni giorno per accogliere il cliente con sensibilità e con quel tocco in più. Dal turista di passaggio in Ticino, all'operaio



in pausa pranzo, fino all'affezionato cliente che viene a gustare le nostre specialità settimanali." La cucina del ristorante è di stampo mediterraneo, a cura dello chef di origine siciliana **Giovanni di Mauro**. Fra le specialità, la tempura di verdure, il fritto misto di lago e di mare, il venerdì, e il fegato alla veneziana, ogni martedì. Un piatto che Charlotte ama particolarmente e che cucinato a regola d'arte come sa fare il suo chef è ben presto diventato il piatto preferito anche di molti suoi clienti. Fra i piatti ticinesi: merluzzo con polenta, risotti, formaggi e salumi locali. Su richiesta, anche gustose specialità adatte a vegani e vegetariani. Sarà sufficiente fare la richiesta al momento dell'ordinazione e lo chef troverà la proposta più adatta in base alla stagione. www.ristorante-san-bernardo.ch
Nella foto la bellissima pergola di uva americana.

Set da tavola Matasci Illustrare...che passione!

Il nome significa "fiore della passione", infatti la leggenda narra che la **passiflora** raccolse una goccia di sangue del Cristo flagellato. Ecco perché nel calice del fiore conserva tutti i simboli della passione: i viticci ricordano la frusta; i tre stili i chiodi; gli stami il martello; la raggiera la corona di spine. Fiore bellissimo e particolare, ha ispirato l'illustratrice **Azzurra Maran** per il soggetto primaverile dei raffinati set da tavola in carta, che raccontano il mondo botanico e floreale e ravvivano le tavole di privati ed esercenti. "La *passiflora* è un fiore che mi piace moltissimo, racconta l'illustratrice, soprattutto per la sua complessità. Disegnarlo mi ha riportato alla memoria la mia infanzia e il terrazzo di nonna Olga, dove ammiravo sin da piccola questa pianta rampicante dai fiori così unici".



Prodotti tipici La "Farina Bona"

Attualmente, gli unici produttori di farina bona sono il Signor **Ilario Garbani Marcantini** ed il **Museo Onseronese**, proprietario del mulino di Loco. Il mais utilizzato per questa farina proviene dal Piano di Magadino ed è stato selezionato dall'Ing. Paolo Bassetti, non è transgenico e si fregia del marchio *Ticino*. Già un tempo, tra la fine dell'ottocento e l'inizio del novecento, il mais veniva portato fino a Vergeletto per essere tostato e macinato dalle Terre di Pedemonte, Intragna o Losone. Dalla granella di mais tostato, un tempo in una padella sul fuoco come si fa per le castagne, si ricava questa farina di mais macinata finemente dal colore ambrato e dal sapore leggermente dolciastro. Il suo utilizzo è vastissimo, dal dolce al salato. Come impanatura, come addensante e come spezia. Per la preparazione di biscotti, gelato, birra, pasta e minestre. Paradossalmente, trattandosi di mais, la pietanza che non viene bene è la polenta, se cucinata nel modo tradizionale. Infatti la farina bona è già cotta e non ha bisogno di una lunga e ulteriore cottura. Per questo utilizzo è stato creato un nuovo prodotto, la "polenta onseronese", ottenuta con una miscela del 50% di farina nostrana, 35% di farina ambrata e il 15% di farina bona macinata grossolanamente. www.farinabona.ch
La Farina Bona è in vendita anche presso il wine-shop Matasci.

La ricetta di stagione Cheesecakes su biscotto di farina Bona

Ingredienti:

Fondo di biscotto:

- 75 g burro ammorbidito
- 50 g di zucchero
- 1 tuorlo piccolo
- 125 g farina bona
- 2 cucchiaini di latte

Crema al formaggio:

- 200 g formaggio fresco
- 340 g yogurt greco
- 3 dl panna
- 8 fogli gelatina (5 g tot.)
- 60 g zucchero a velo
- il succo di mezzo limone
- la scorza di un limone

Gelatina al limone:

- succo di 2 limoni
- 50 ml acqua
- 2 fogli di gelatina
- 20 g zucchero a velo
- una punta di colorante alimentare giallo

Utilizzare 8 stampini da 1 dl o una teglia di 24 cm di diametro. Impastare burro, zucchero e tuorlo e in seguito aggiungere la farina. Se necessario ammorbidire con il latte. Stendere l'impasto, tagliare dei dischetti da inserire sul fondo degli stampini di silicone e mettere in forno preriscaldato a 185°C per 18 minuti. Far raffreddare.

Scaldare 1 dl di panna a 36°C e sciogliervi la gelatina precedentemente messa in ammollo in acqua fredda. Montare la restante panna. Miscelare formaggio, yogurt e zucchero a velo con il succo e la buccia del limone, incorporare la panna liquida con la gelatina e unire delicatamente la panna montata. Versare il composto nella forma, sopra la base di biscotto, livellare e riporre in frigorifero.

Ammorbidire i fogli di gelatina in acqua fredda. Scaldare il succo, lo zucchero e il colorante a 36°C ed aggiungere la gelatina. Lasciar raffreddare e versare nelle formine.

Presentazione: Tenere i dolcetti in frigorifero per almeno 4 ore. Sformare e decorare a piacere.



Pigato.DOC Riviera.Ligure.Ponente.....Fr. 19.60.



Fior di Luna.Bianco.Colli di Luni.DOC...Fr. 14.50.



Vermentino.Colli di Luni.DOC.....Fr. 13.90.



Niccolò.V..Colli di Luni.DOC.....Fr. 19.60.



L'Azienda ospite Dalla Liguria la Cantina Lunae

Paolo Bosoni è nato da una famiglia di lunga tradizione agricola e a chi gli chiede perché abbia deciso di fare il vino risponde che è nato il 25 settembre, durante la vendemmia, e che è stato allevato a pane, vino e olio! Questo enologo ligure produce vino per passione e vocazione dal 1966, quando eredita l'attività agricola di famiglia e decide di concentrarsi principalmente sulla vitivinicoltura creando **Cantine Lunae**. Si ispira per questo nome alla città di Luni, antico porto etrusco e greco consacrato alla dea della luna, Selene. Affonda le proprie radici nella storia millenaria di questa terra e dei suoi popoli la viticoltura Lunae Bosoni; dagli antichi Etruschi, greci e romani dai quali ha ereditato la grande tradizione vitivinicola. Le vigne della tenuta Lunae si estendono dalla pianura a sud del fiume Magra fino alle Alpi Apuane, nella provincia di La Spezia, al confine fra Umbria e Toscana. La cantina si è specializzata in vini autoctoni, fra tutti il Vermentino, prodotto in purezza e addirittura nella versione meno nota a bacca nera, per dar vita ad un vino rosato molto versatile che si sposa perfettamente con gli umidi della tradizione ligure. Albarola e Greco i principali vitigni bianchi lavorati in cantina, Massareta, Pollera Nera e Sangiovese i rossi.

Matasci ha selezionato quattro vini della Cantina Lunae che potranno essere liberamente degustati e acquistati a prezzo speciale durante il mese di aprile. Giovedì 21 aprile in Villa Jelmini a Tenero e venerdì 22 aprile presso il Gran Caffè Verbano a Locarno verrà organizzato un Wine & Dine con lo chef ligure **Remo Latrinico** che preparerà dei piatti a base di ingredienti e specialità del territorio abbinati ai vini di Cantina Lunae. **Informazioni e riserve:** events@matasci-vini.ch

Appuntamento in Villa Jelmini per un Wine & Dine con la Cantina Lunae, giovedì 21 aprile 2016

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

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

