

COMUNE DI TREMEZZINA
LAGO DI COMO

Tremezzina Gastronomica



CONVIVIALE INCONTRO
D'AUTUNNO IN TERRA LARIANA
DAL 16 OTTOBRE

AL 21 NOVEMBRE 2020

Tremezzina Gastronomica

CONVIVIALE INCONTRO
D'AUTUNNO IN TERRA LARIANA

EDIZIONE 2020

*Cucina del Territorio e
Cultura dell'Accoglienza*



Da anni ormai la rassegna gastronomica ha rappresentato l'evolversi delle stagioni in Tremezzina: il calore e i colori dell'estate hanno lasciato spazio alla dolcezza dell'autunno, ai suoi profumi ed ai suoi tenui colori.

Mai avremmo pensato di vivere un anno così impegnativo come questo, sotto tutti i punti di vista: l'emergenza sanitaria ci ha portati a riconsiderare numerosi aspetti della nostra esistenza, e con essi è cambiato anche il fluire della routine quotidiana.

Necessitava un segnale di speranza, una voglia di ripartenza, la ripresa quindi delle nostre abitudini, ancorché rispettose delle regole e delle limitazioni poste a tutela della salute nostra e dei nostri concittadini.

Ed è con questo spirito che, insieme all'associazione turistica e alla delegazione lariana dell'accademia italiana della cucina abbiamo voluto proporre "Tremezzina gastronomica" come segnale di speranza e di voglia di ripartire

Per questo abbiamo voluto sostenere l'importante iniziativa autunnale, con l'obiettivo di ridare ai nostri cittadini ed ai ristoratori un segnale di fiducia nel futuro, accompagnata dall'ottimismo che naturalmente viene stimolato da una buona cena accompagnata dai prodotti della nostra terra.

Questa rassegna è l'occasione per gustare insieme, in amicizia, cibi e piatti tipici, per ritrovarsi in locali che hanno contribuito e contribuiscono a comporre l'identità, il modo di essere comunità e di aprirsi e offrirsi al mondo, di questo straordinario territorio

Un appuntamento tradizionalmente imperdibile in Tremezzina, dopo l'estate, per condividere i piaceri della tavola, dell'accoglienza, dell'amicizia.

Per apprezzare la bellezza che questa terra sa offrire, in tutte le stagioni.

*il Sindaco
on. Mauro Guerra*



Si avvicina la conclusione di un anno che sicuramente non dimenticheremo mai....

Dopo i primi mesi del 2020, difficili e pieni di incertezze, l'estate ha visto quasi tutte le attività turistiche del territorio riaprire e garantire, come sempre, calorosa e cordiale ospitalità ad un turismo diverso dal solito.

Abbiamo imparato a convivere con le limitazioni derivate dalla pandemia e ci siamo tutti impegnati ad attuare ogni misura e prescrizione atta a prevenire il diffondersi del contagio, come il distanziamento e l'obbligo di indossare la mascherina. Non è facile imporre misure restrittive a chi, in vacanza, vuole essere spensierato ma il successo dell'estate è la prova che tutti i nostri sforzi hanno di fatto portato i loro frutti.

A conclusione della stagione, con l'intento di dare continuità alla ripresa del nostro territorio, abbiamo deciso insieme all'Amministrazione comunale di riproporre la rassegna "Tremezzina Gastronomica" coinvolgendo la gran parte dei ristoratori del nostro comune.

Un doveroso ringraziamento alla delegazione lariana dell'Accademia italiana della cucina che ci concede il suo patrocinio anche quest'anno.

Mai come in questo momento è necessario usare tutte le risorse per valorizzare il nostro territorio e le sue strutture ... e cosa è meglio dei prodotti tipici e delle ricette della tradizione !? Certi di poter riscuotere il medesimo successo delle scorse edizioni, auguriamo Buon Appetito a Tutti!

il Presidente dell'Associazione Turistica Tremezzina
Alberto Cetti







Una Serata al Grand Hotel

Serate inaugurali della Rassegna

Grand Hotel Tremezzo

c/o l'Escafe trattoria & wine bar

venerdi 16 e sabato 17 Ottobre ore 20

Sciatt al semi grasso di Viano

* * * * *

Tortelli di faraona stufata

al burro e tartufo nero

* * * * *

Guancia di vitello, al vino bianco, erbe

aromatiche e purea di sedano rapa

* * * * *

Torta di mele rovesciata

Vini al calice in abbinamento

€ 75 per persona

Prenotazione obbligatoria via mail o telefono

Grand Hotel Tremezzo

Via Regina, 8 – loc. Tremezzo

Tel +39 0344 42491

concierge@grandhoteltremezzo



Sapori d'Autunno

La Darsena

dal 17 ottobre e fino a fine rassegna

Spuma di mais e latte,
lombetto di coniglio glassato

* * * * *

Gnocchi di patate, verdure e lavarello con la sua
bottarga, crema all'aglio orsino

* * * * *

Biancostato di manzo cotto lentamente,
zucca del ronchetto, ristretto di salmì alla
tremezzina

* * * * *

Biscotto di grano saraceno e grappa, tatin alle
pere, gelato ai fiori di sambuco

* * * * *

Caffè, vini abbinati, acqua minerale

€ 55 per persona
è gradita la prenotazione

Ristorante Hotel La Darsena
Via Regina, 3 - loc. Tremezzo
Tel (+39) 0344 43166
info@ladarsena.it



Autunno nel golfo di Venere

Albergo Lenno

dal 17 ottobre fino a fine rassegna

Terrina di selvaggina
con pan brioche e composta di fichi

* * * * *

Tagliolini di zucca
con crema allo Zincarlin e tartufo

* * * * *

Filetto di lavarello
crema di finocchi e arance,
patate schiacciate e bietola

* * * * *

Tortino di castagne e cioccolato
con salsa mou

Acqua, Vino e Caffè

€ 45 per persona
è gradita la prenotazione

Albergo Lenno
Via Lomazzi, 23 - loc. Lenno
Tel. +39 0344 57051
info@albergolenno.com



Tra Lago, Terra e Mare

Wine Note da Kita

dal 17 Ottobre fino a fine rassegna

MENU DI LAGO

Agoni in carpione, salsa verde, e missoltino

Farfalla con lavarello, olive e pomodorini

Luccioperca alla trezzina

* * * * *

MENU DI TERRA

Salumi, formaggi e sciatt valtelinesi

Paccheri WineNote filetto di manzo, porcini e casera

Costine al lavecc con patate

* * * * *

MENU DI MARE

Antipasto misto di mare

Spaghetti gamberoni, zucchine e zafferano

Rotolo di branzino farcito

i menù includono 2 calici di vino abbinati

menu di lago e terra:

antipasto e primo 20 €, antipasto e secondo 25€

menu di mare

antipasto e primo 25 €, antipasto e secondo 30€

Wine Note da Kita

Via Santo Stefano, 9 - loc. Lenno

(+39) 366 137 4528



1 classici del Grifo

Locanda il Grifo

dal 17 ottobre fino a fine rassegna

Antipasto misto di lago con pesce in salsa verde,
pesce in carpione e missoltino con polenta

* * * * *

Riso con filetto di pesce persico al burro e salvia

* * * * *

Paradell

€ 28 per persona
bevande escluse
è gradita la prenotazione

Locanda del Grifo
via Mattia del Riccio - loc. Lenno
+39 0344 55161
info@locandagrifo.it



Il Mare in Autunno

Ranch

tutti i venerdì della rassegna - h 20

Zuppetta di pesce

Scialatielli ai frutti di mare con pomodorini

Ombrina all'acqua pazza

Sorbetto o dolce del giorno

Acqua, vino e caffè

€ 40 per persona

è gradita la prenotazione

su prenotazione anche possibilità di asporto

e di consegna a domicilio

Ranch

Via statale 63 - loc. Lenno

Tel. +39 0344 55494



Una Terrazza sull'Isola
Osteria "il Vecchio Bacucco"

dal 17 ottobre fin a fine rassegna

Menù del Laghèe (50€)

Filetto di trota forella in carpione con cipolle rosse, olive e capperi, Filetto di lavarello in salsa verde, Polpette di pesce persico al profumo di timo selvatico, Paté di cavedano

* * * * *

Tagliolini con ragù di pesce di lago al profumo di zafferano

* * * * *

Gran fritto di lago con verdure pastellate

* * * * *

Sfogliatina con crema "maiala" e frutti di bosco

Menù del Fungiat (45€)

Salumi nostrani e gnocco fritto, Crostini con crema di funghi di bosco e lardo di Colonnata, Panatine di casera con crema ai funghi porcini e tartufo nero

* * * * *

Gnocchi ai mirtilli e funghi porcini

* * * * *

Tagliata di manzo con funghi porcini servita su coccio di terracotta e patate al forno

* * * * *

Sfogliatina con crema "maiala" e frutti di bosco
tutti i menu comprendono: Prosecco di benvenuto, coperto, acqua,
1/4 di vino, caffè e digestivo

Osteria al Vecchio Bacucco
Via al Santuario 8 - loc. Ossuccio
tel. +39 393 9577528
info@alvecchiobacucco.it



Il Bosco a Pranzo

Rifugio Boffalora

sabato 17 e domenica 18 ottobre - ore 12

MENU' UNCIA

antipasto caldo (vaniglia, mortadella di fegato e lenticchie)

o antipasto freddo (salame, coppa, speck e sottaceti)

* * * * *

polenta uncia

* * * * *

1/4 vino e 1/2 acqua e caffè €25 per persona

I MENU' DEL BOSCO

fungo porcino intero su cuscino di polenta

€ 15 -20 = s.q.

* * * * *
* * * * *
* * * * *

antipasto caldo o antipasto freddo

* * * * *

polenta e vitello con funghi porcini

o polenta con cervo

o polenta e cassoeula

* * * * *

1/4 vino 1/2 acqua e caffè

€ 30 per persona

è necessaria la prenotazione

Rifugio Boffalora

strada montana del Boffalora - loc. Ossuccio

Tel (+39) 0344 56486



A casa della Nonna

Casa Aquadulza

25 ottobre ore 20

Patè di lago e trota marinata
con crostoni di polenta gialla

* * * * *

Riso in cagnone
e filetti di pesce persico secondo antica ricetta

* * * * *

Cutizza lariana

bevande escluse

€ 28 per persona
è gradita la prenotazione

Casa Aquadulza
Via Mazzini 3 - loc. Tremezzo
(+39) 0344 536721
casa@aquadulza.it



Ricordando
Bernard e Giuanena
Hotel Rusall
Venerdì 30 e sabato 31 ottobre ore 20

Antipasti Rusall

Polenta e Cazzuola

Paradel cui Pomm

Caffè - Digestivo

Vino Bonarda "Bruno Verdi"

€ 35 per persona
è gradita la prenotazione

Hotel Ristorante Rusall
via san Martino - loc. Tremezzo
Tel +39 0344 40408
info@rusallhotel.com



Ai piedi del promontorio
Albergo Lavedo

31 ottobre e 1 novembre a pranzo e cena

Menù di Lago

Antipasto del lago di Como

* * * * *

Risotto con filetto di pesce persico
al burro e salvia

* * * * *

Crostata di zucca e cioccolato

* * * * *

Bicchiere di Chardonnay, acqua e caffè € 32

Menù del bosco

Tagliere di bresaola e formaggio dei monti lariani

* * * * *

Capriolo alla cacciatora con polenta

* * * * *

Cheesecake alle castagne

* * * * *

Bicchiere di Nebbiolo, acqua e caffè € 35
è gradita la prenotazione

Albergo Ristorante Lavedo
Via Lavedo n.1- Loc. Lenno
tel. +39 0344 55172
info@albergolavedo.com



Sotto alle foglie...
Ristorante La Fagurida
venerdì 6 e sabato 7 novembre, h 20

Antipasto di benvenuto con bollicine

Stinco di maiale arrosto
con patate e verdure stufate

Strudel con mele e salsa vaniglia

Caffè e grappino

Vino chianti classico Dievole

€ 45 per persona
è consigliata la prenotazione

La Fagurida
via Rogaro - loc. Tremezzo
Tel +39 0344 40676
lafagurida@gmail.com



La Serata del Bollito

Ristorante Tremezzino

12, 13 e 14 novembre ore 20

Per iniziare

Cotechino con lenticchie

* * * * *

A seguire

Bollito misto con
verdure, salsa verde e mostarda

* * * * *

Dolce

Acqua , vino, caffè

€ 35 per persona
per entrambe le serate è necessaria la
prenotazione entro l'8 novembre

Ristorante Tremezzino
piazza Roma - loc. Tremezzo
+39 0344 40496



A Cena dal Conte Monzino

Villa del Balbianello

Sabato 21 Novembre ore 19

Aperitivo con spumante Brut cocktail analcolico
e piccoli finger

* * * * *

Risotto Carnaroli al radicchio tardivo,
rapa rossa e crema di patate e porri

* * * * *

Ravioli di pasta fresca con tartufo bianco della Basilicata

* * * * *

Filetto di maialino, riduzione al porto e spinacino novello

* * * * *

Nuvola di zabaione con fragole,
biscotto croccante e foglia di menta

Caffè espresso

Vini: Sassella Nino Negri e Muller thurgau La Vis

€ 110 per persona

comprensivi di 10€ di trasporto via lago dal lido di Lenno

è necessaria la prenotazione entro il 10 novembre.

la serata si terrà al raggiungimento del numero minimo di 30 persone

Ritrovo al Lido di Lenno alle ore 18.45 partenza barca h 19.00, ingresso al giardino storico della villa e visita libera della Loggia Durini, del museo delle spedizioni e museo di arte primaria e a seguire la cena in Loggia Segrè

Villa del Balbianello

Via Guido Monzino, 1 - loc. Lenno

Tel +39 0344 56110

faibalbianello@fondoambiente.it

Ritornare in Tremezzina,
a settembre.
Incontro piacevole,
luoghi amati,
rinnovarsi di amicizie,
deliziose pause nelle ville antiche
ospitali e discrete.
Ultimo desiderio d'estate
prima del definitivo rientro in città.
Colori sfumati,
natura piena,
satura d'umori accumulati
nel caldo del luglio e dell'agosto.
Natura che desidera appartenerti.
Ritornare in Tremezzina,
a settembre.
Assidersi alle mense frugali dei contadini,
gustare il saporoso salame con l'aglio,
distruggersi in un calderone di « polenta uncia ».
Ritornare in Tremezzina,
a settembre. Quel vino!
Ti lascia la bocca d'uva.
Pregusti l'odore del mosto d'ottobre.
Odore di terra,
di zolle intrise d'acqua;
sensazione di verde,
della foglia del castagno all'erba del prato.
Profumo di ciclamini,
colore di ciclamini.
Da Colonno a Sala,
da Ossuccio a Campo.
Nitide visioni di lago azzurro
dalla punta di Balbianello a Lenno.
Quiete nelle ville
di Azzano, Tremezzo, Griante e Cadenabbia.
Il senso possessivo del nostro essere
nella terra dei ricordi più cari
in questa terra lombarda.
Ritornare in Tremezzina,
a settembre.

Gian Giuseppe Brenna

Storico presidente dell' Azienda autonoma di soggiorno di Tremezzo,
nonché delegato dell' Accademia Italiana della cucina per la provincia di Como

1920 - 2006



COMUNE DI TREMEZZINA
LAGO DI COMO



Associazione Turistica
Tremezzina

con il patrocinio di



Provincia di Como



Istituzione Culturale
della Repubblica Italiana



Comunità Montana
Lario Intelvese

in collaborazione con

ALBERGO LENNO
ALBERGO LAVEDO
CASA AQUADULZA
GRAND HOTEL TREMEZZO
HOTEL RUSALL
LA DARSENA
LA FAGURIDA

LOCANDA DEL GRIFO
OSTERIA AL VECCHIO BACUCCO
RANCH
RIFUGIO BOFFALORA
RISTORANTE TREMEZZINO
VILLA DEL BALBIANELLO
WINE NOTE

Le stampe riprodotte in copertina e a fregio dell'introduzione sono parte della collezione Bordoli allestita permanentemente al Museo del Paesaggio del Lago di Como di Tremezzina in loc. Tremezzo. I disegni a decorazione dei menù e della presente pubblicazione sono tratti dagli originali di Giuliano Collina per l'edizione 1969 della Rassegna

www.tremezzinatourism.com

tremezzinagastronomica@gmail.com

info @ Infopoint Tremezzina 0344 40493

realizzazione e grafica mRx

stampato su supporti sostenibili e certificati FSC



Tremezzina Gastronomica 2020

*Cucina del Territorio e
Cultura dell'Accoglienza*

