

COMUNE DI TREMEZZINA
LAGO DI COMO

Tremezzina Gastronomica

CONVIVIALE INCONTRO
D'AUTUNNO IN TERRA LARIANA
DALL'1 OTTOBRE

ALL'8 DICEMBRE 2022



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

Tremezzina Gastronomica

CONVIVIALE INCONTRO
D'AUTUNNO IN TERRA LARIANA

EDIZIONE 2022

*Cucina del Territorio e
Cultura dell'Accoglienza*



Da oltre cinquant'anni ormai è attiva la "rassegna gastronomica tremezzina" che ha sempre rappresentato il declinare dell'estate che lascia spazio alla dolcezza, ai profumi ed ai sapori dell'autunno .

Dopo un periodo molto impegnativo per la pandemia che abbiamo subito, il profondo nostro desiderio è di ritornare a incontrarci con gli amici, intorno ad un tavolo, a gustare le bontà che il nostro territorio sa offrirci.

Ed è per ritornare alle nostre consuetudini, che unitamente all'Associazione Turistica Tremezzina e alla Delegazione Lariana dell'Accademia Italiana della Cucina, Vi proponiamo la "Rassegna gastronomica Tremezzina 2022"

Quest'anno, l'avvio della rassegna è caratterizzato dall'inaugurazione, al museo del paesaggio del lago di Como, della mostra dedicata alla pesca artigianale, trovandoci nell'anno internazionale della pesca. La mostra, omaggio all'impegno dei nostri pescatori e valorizzazione del patrimonio ittico del territorio, rimarrà aperta fino al 6 novembre p.v.

La rassegna gastronomica è l'occasione per gustare in amichevole compagnia, cibi e piatti tipici, per ritrovarsi nei locali che hanno contribuito e contribuiscono a comporre la nostra identità, il nostro modo di essere comunità e a tenere alta nel mondo l'immagine di questa terra straordinaria. Questo tradizionale appuntamento sia quindi momento di condivisione dei piaceri della tavola, dell'accoglienza, dell'amicizia, a Tremezzina, per apprezzare la bellezza che questa terra sa offrire in ogni stagione dell'anno.

il Sindaco
avv. Mauro Guerra



Per concludere la stagione del rilancio del turismo sul nostro territorio non poteva mancare il tradizionale appuntamento con la nostra rassegna "Tremezzina gastronomica". Desideriamo riproporre la maggiore iniziativa culinaria, perché possa essere di nuovo veicolo per il turismo autunnale sempre in aumento nonché un'occasione per tutti i "Tremezzini" per ricordare i gusti, i sapori e i profumi di una volta.

Un evento unico, nel segno dei prodotti locali, di piacevole convivialità e del senso di appartenenza al territorio.

Anche quest'anno la Delegazione lariana dell' "Accademia italiana della Cucina" e in particolare l'Avvocato Pomentale, con il suo impegno, hanno confermato il prestigioso patrocinio alla nostra rassegna autunnale.

Sulle orme del successo riscontrato nelle ultime edizioni, l'Istituto Vanoni di Menaggio conferma la propria partecipazione con docenti e studenti dell'indirizzo alberghiero che collaboreranno in cucina e in sala, in una serata che proietta la rassegna verso il futuro.

Torniamo alla normalità dopo questi ultimi anni con una rassegna che raccoglie il meglio di tutte le iniziative degli anni scorsi, con numerose adesioni da parte dei ristoranti che caratterizzano la tradizione gastronomica di questo nostro magnifico territorio.

L'occasione ideale per assaporare i profumi della nostra terra e la tradizionale accoglienza che la caratterizza.

il Presidente dell'Associazione Turistica Tremezzina
Alberto Cetti





Autunno a Tremezzina

La Darsena

SERATA INAUGURALE DELLA RASSEGNA 1.10
e dal 2 ottobre e fino a fine rassegna

Petto di fagiano cotto a bassa temperatura,
carpione all'uovo leggero, verdure in agrodolce

* * * * *

Cannellone di pasta fresca al grano saraceno,
funghi porcini, stagionato di Nava, vellutata alle
nocciole

* * * * *

Anguilla leggermente affumicata e arrostita,
riduzione di mosto, verdure di stagione

* * * * *

Tortino di mais e mele,
spuma al latte, miele e camomilla selvatica

acqua minerale e caffè' compresi
€ 55 per persona (vini esclusi)

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



Una Terrazza sull'Isola
Osteria "al Vecchio Bacucco"

dal 2 ottobre fino a fine rassegna

Filetto di trota forella con cipolle rosse, olive e capperi
Alborelle in carpione con salsa verde
Terrina di lucioperca con trota affumicata e erba cipollina

* * * * *

Risotto mantecato al pesce persico

* * * * *

Gran fritto di lago con verdure pastellate

* * * * *

Sfogliatina con crema maiala e frutti di bosco

Acqua, 1/4 di vino, caffè, digestivo

€ 50 per persona
è gradita la prenotazione

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



Ricordando □ *mama Rosa* □

Hotel Rusall

venerdì 28 e sabato 29 ottobre ore 20

Antipast de Pess

* * * * *

Risott cui trifui

* * * * *

Furmac e furmagit

* * * * *

Paradel cui pomm

* * * * *

Acqua, ven, café e grapen

€ 50 per persona

è gradita la prenotazione

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



Autunno nel golfo di Venere

Albergo Lenno

dal 3 ottobre al 12 novembre

Cannolo con puma di salmerino,
crema di piselli e composta di cipolla rossa

* * * * *

Tagliolini all'uovo
con crema di zucca e "Missoltini"

* * * * *

Filetto di Lavarello lardellato,
crema di castagne e verza stufata

* * * * *

Paradell con semifreddo all'uva fragola,
crema al "Vin brulé"

€ 45 per persona

bevande escluse

è gradita la prenotazione

Albergo Lenno

Via Lomazzi, 23 - loc. Lenno

Tel. +39 0344 57051

info@albergolenno.com



Profumi d'Autunno

Wine Note da Kita

tutti i week end del periodo della rassegna

Tris di lago

salsa verde, carpione e missoltino

* * * * *

Bis di primi del lago

Spaghettoni con Salmerino pomodoro,
olive e basilico

Gnocchi alla lariana con ragù di lago

* * * * *

Fritto misto di lago

acqua, vino e caffè inclusi

€ 45 per persona

è gradita la prenotazione

Wine Note da Kita

Via Santo Stefano, 9 - loc. Lenno

(+39) 366 137 4528



A tavola dal Grifo

Locanda il Grifo

dal 30 ottobre fino a fine rassegna

Uovo in camicia, fonduta di taleggio di Nava,
porcini e polenta soffiata

* * * * *

Tagliatelle fatte in casa, zucca e faraona

* * * * *

Lavarello con salsa al burro bianco e
peste di lago, carciofi croccanti

* * * * *

Parfait alle castagne con salsa ai cachi

€ 50 per persona

bevande escluse

è gradita la prenotazione

Locanda del Grifo

via Mattia del Riccio - loc. Lenno

+39 0344 55161

info@locandagrifo.it



Cera una volta...

Casa Aquadulza

Tutti i venerdì sera, sabato pranzo e cena e domenica a pranzo
per tutto il periodo della rassegna

Antico antipasto con nervetti alla salvia,
balota con taleggio e frittata alle erbe

* * * * *

Gnocchi alla lariana

* * * * *

Rusticiada con polenta

* * * * *

Dolce tipico

35 € con acqua e caffè
bevande escluse
Necessaria la prenotazione

Casa Aquadulza
Via Mazzini 3 - loc. Tremezzo
0344 536721
casa@aquadulza.it



Sotto alle foglie
Ristorante La Fagurida
tutti i venerdì di novembre, h 20

Tradizionale antipasto ai sapori di lago e di terra

Ravioli caserecci con ripieno di cassoeula
conditi con crema di verza briciole di cotechino
e grattugiata di bitto

Finale con gelato all'uva, grappino
e biscotto rustico

Caffè

Vino bonarda Bruno Verdi

€ 45 per persona
è consigliata la prenotazione

La Fagurida
via Rogaro 17 - loc. Tremezzo
Tel +39 0344 40676
lafagurida@gmail.com



La Serata del Bollito

Ristorante Tremezzino

10, 11 e 12 novembre ore 20

Per iniziare

Cotechino con lenticchie

* * * * *

A seguire

Bollito misto con
verdure, salsa verde e mostarda

* * * * *

Dolce

Acqua , vino, caffè

€ 40 per persona

è necessaria la prenotazione entro il 7 novembre

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



1 sapori della tradizione

Trattoria Rana

dal 2 ottobre fino a fine rassegna

Agoni in carpione

* * * * *

Crespelle al formaggio
con prosciutto e spinaci

* * * * *

Semifreddo della casa

* * * * *

½ Acqua ¼ Vino

Caffè

€ 30 per persona

è gradita la prenotazione

Trattoria Rana

Via Monte Grappa 25 - loc. Tremezzo

Tel. +39 0344 40602

chiuso il Giovedì



Autunno in Tremezzina

Hotel Bazzoni et Du lac

venerdì, sabato e domenica di ottobre, 1 e 2 novembre

Carpaccio di capriolo, carciofo croccante
e composta di scalogno e topinambur

oppure

Trota salmonata marinata e affumicata, il suo caviale,
polvere di alloro e carpione lariano

* * * * *

Gnocco di zucca al ragù di cinghiale e funghi porcini

oppure

Spaghetto mantecato al lavarello affumicato
e cipolla bruciata

* * * * *

Lucioperca arrostito al burro dell'Alpe di Lenno
e verdure all'agro

oppure

Sella di cervo della Valtellina, polenta morbida,
saraceno croccante e frutti rossi

* * * * *

Bigné al Braulio e castagne di Rogaro

50 € - bevande escluse

è gradita la prenotazione

Hotel Bazzoni et Du Lac
via Regina 26 - loc. Tremezzo

+39 0344 40403



Percorso di sapori mare e terra

Ristorante Lago

dal 1° all'8 dicembre - ore 20

Crudo S.Daniele riserva 24 mesi con flan di
carciofi, pancetta ed emmental svizzero

oppure

Tiepido di mare dell'Adriatico

* * * * *

Pappardella con ragù bianco di faraona
e prugne secche

oppure

Tagliolino fresco con carciofi, mazzancolle
e vongole dell'Adriatico

* * * * *

Pernice rossa al forno con mantecato di patate

oppure

Rana pescatrice in guazzetto mediterraneo

* * * * *

Castagne con panna fresca e cioccolato

acqua vino e caffè inclusi

50 € per persona

Ristorante Lago

Lungolago Lomazzi- loc. Lenno

+39 0344 533030 - 3334086531



Il Bosco a Pranzo

Rifugio Boffalora

Sabato 9 Ottobre ore 12.30

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

€ 30 per persona

MENU' DEL BOSCO

fungo porcino intero su cuscino di polenta
15-20€ secondo quantità

antipasto caldo o antipasto freddo

* * * * *

polenta e vitello con funghi porcini o
polenta con cervo o polenta e stufato di manzo

* * * * *

1/4 vino 1/2 acqua e caffè

€ 35 per persona

Rifugio Boffalora

strada montana del Boffalora - loc. Ossuccio

tel 034456486



Sapori d'Autunno
Hotel San Giorgio

sabato 15 e domenica 16 ottobre - ore 20

Flan di patate e porcini
su crema di taleggio nostrano

Ravioli di lavarello al burro e segrigiola

Filetto di lucioperca gratinato al forno
con contorno di stagione

Mousse di castagne con cioccolato

55 € per persona bevande escluse

è gradita la prenotazione

Hotel San Giorgio
via Statale 81 - loc. Lenno
+39 0344 40415



Sapori di lago al promontorio

Ristorante Lavedo

dal 3 al 9 ottobre

Antipasto di lago

Risotto con filetto di pesce persico

Filetto di lavarello in crosta con contorno

Paradel

Vino della casa, acqua ,caffè

€40 per persona

è necessaria la prenotazione

Albergo Ristorante Lavedo

Via Lavedo n.1- Loc. Lenno

tel. +39 0344 55172

info@albergolavedo.com



Arance, carrube e missoltino

Trattoria Santo Stefano

dal 3 ottobre al 15 novembre - ore 20

Sformatino di broccoli, crema di carote,
filetti di missoltino e fonduta di taleggio

* * * * *

Pasta con le sarde del lago

* * * * *

Involtino di lavarello con patate e funghi porcini

* * * * *

Semifreddo fico d'india e cioccolato

* * * * *

58 € per persona
è gradita la prenotazione

Trattoria Santo Stefano
piazza XI Febbraio- loc. Lenno
+39 0344 55434



A Cena dal Conte Monzino

Villa del Balbianello

Sabato 12 Novembre - ore 19

Aperitivo di benvenuto con friandises salate
e frittura di piccole verdure

Ravioli di patate, burro d'alpeggio, briciole di missoltino
ed erba cipollina

Filetto di lavarello al burro e salvia,
funghi, patate e spinacino

Pere al Sassella con crema di zabaione

Caffè espresso

Acqua

Sassella Nino Negri

Lugana Az. Ag. Zenato

€100 per persona

comprensivi di trasporto via lago da Lenno, ingresso al giardino
storico della villa e visita guidata della villa.

è necessaria la prenotazione entro il 5 novembre.


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

Villa del Balbianello

Via Comoedia, 5 - loc. Lenno

Tel +39 0344 56110

m.sormani@fondoambiente.it



*A Cena con
uno sguardo al futuro*
Albergo Lenno e I.I.S.S. Ezio Vanoni
Sabato 5 Novembre - ore 20

Uovo 64° con pan brioche e spuma al caprino

Ravioli di farina di polenta con missoltini
su crema di zucca

Filetto di salmerino con patate schiacciate,
crema di castagne e porri fritti

Sfera al cioccolato
con salsa mou e croccantino salato

€ 45 per persona
bevande escluse
è gradita la prenotazione

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

L'edizione 2022 della rassegna
“Tremezzina Gastronomica”
si concluderà sulle onde del nostro Lago
illuminate dalle luci del
Lake Como Christmas Light
con una crociera con cena a bordo.

Sui nostri canali social e sul sito internet
pubblicheremo le date ed i menù.



FRANCESCO SOLETTI

IL MESTIERE DELLA PESCA SUL LAGO DI COMO

REPORTAGE FOTOGRAFICO DALLA TREMEZZINA

THE CRAFT OF FISHING ON LAKE COMO

PHOTO FEATURE FROM THE TREMEZZINA

MUSEO DEL PAESAGGIO
DEL LAGO DI COMO

VILLA MAINONA

VIA REGINA 22 - TREMEZZO

1 OTTOBRE - 6 NOVEMBRE 2022

1ST OCTOBER - 6TH NOVEMBER 2022

DA GIOVEDÌ A DOMENICA

FROM THURSDAY TO SUNDAY

10-12 > 14-18



ANNO INTERNAZIONALE
DELLA PESCA E DELL'ACQUACOLTURA
ARTIGIANALI

2022



COMUNE DI TREMEZZINA
LAGO DI COMO





Percorso nei sapori di Tremezzina

sabato 1° ottobre dalle 17
giardino del museo del paesaggio

Dopo l'inaugurazione della mostra (h16) sulla pesca in Tremezzina, organizzata dal comune di Tremezzina, vi sarà la possibilità di scoprire i prodotti della nostra terra, sapientemente preparati dalle numerose aziende che con il proprio sapere valorizzano quanto il territorio di Tremezzina offre.

Una degustazione dei profumi e dei sapori di Tremezzina, accompagnati dai produttori locali della nostra terra.

Un' esperienza di immersione totale nelle tradizioni agricole e nelle innovazioni gastronomiche del lago di Como

ingresso libero per i visitatori della mostra.



Associazione Turistica
Tremezzina

con il patrocinio di



Provincia di Como



Istituzione Culturale
della Repubblica Italiana



Comunità Montana
Lario Intelvese

in collaborazione con
I.I.S.S. EZIO VANONI

e con

ALBERGO LENNO
CASA AQUADULZA
HOTEL BAZZONI ET DU LAC
HOTEL RUSALL
HOTEL SAN GIORGIO
LA DARSENA
LA FAGURIDA
LOCANDA IL GRIFO
OSTERIA "AL VECCHIO BACUCCO"

RIFUGIO BOFFALORA
RISTORANTE LAGO
RISTORANTE LAVEDO
RISTORANTE TREMEZZINO
TRATTORIA RANA
TRATTORIA SANTO STEFANO
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.visit-tremezzina.it
tremezzinagastronomica@gmail.com
info @ Infopoint Tremezzina 0344 40493
realizzazione e grafica mRx
stampato su supporti sostenibili e certificati FSC



Tremezzina Gastronomica 2022
*Cucina del Territorio e
Cultura dell'Accoglienza*

