

©2016 **ETiC**informa  
il bello del Ticino *paper*

Magazine speciale / Ottobre 2016

**“al nos  
mangee...”**

**1 – 27 novembre 2016**

**INCONTRIAMOCI “iTegnum”**

**VIVERE IN VALLE...  
ATTRATTIVO E STIMOLANTE**

**SALONE OLIMPIA AIROLO  
4-6 NOVEMBRE 2016**

**Uscire dall'autostrada A2 a “Varenzo/Ambri”**

**ANGOLO SPAZIO GIOCHI PER BAMBINI**

**“MAGAZINE A TEMA” LEGATO A ETICINFORMA PAPER**  
con un'occhio di riguardo al volontariato e alla progettualità della nostra gente



## Il sindaco di Faido

Gentili Signore, Egregi Signori,  
fra poche settimane, Faido e la Leventina avranno l'onore di ospitare per la quinta volta la rassegna gastronomica di carattere locale denominata Incontro Gastronomico 2016. La tradizionale iniziativa è sempre attesa con piacere e curiosità, visto il successo che ha saputo ritagliarsi negli anni.

Anche quest'anno, come d'abitudine, i promotori hanno pensato di arricchire la manifestazione con alcune novità interessanti che permetteranno di promuovere ancor meglio le potenzialità che la Leventina può offrire. Oltre a ciò, come sempre si potranno degustare delle specialità tipiche di quello che era il nostro mondo rurale, a prezzi accessibili a tutti. Si tratta di un'impostazione interessante, che permette di coinvolgere la popolazione tutta ed in particolar modo le famiglie, contribuendo così a trasmettere quella cultura culinaria che spesso i ritmi frenetici della nostra società non permettono più di conoscere.

Non posso quindi che rallegrarmi e complimentarmi con gli organizzatori per l'impegno profuso anche quest'anno nella concretizzazione di questa manifestazione, nella speranza di potervi incontrare e salutare numerosi in occasione di questa interessante rassegna gastronomica!  
Roland David

## INCONTRIAMOCI "i Tegnum"

**VIVERE IN VALLE...  
ATTRATTIVO E STIMOLANTE**

SALONE OLIMPIA AIROLO  
4-6 NOVEMBRE 2016

## Il sindaco di Airolo

Care lettrici e cari lettori,  
è con grande piacere che quest'anno il Municipio di Airolo accoglie presso il Salone Olimpia l'evento "Incontriamoci i Tegnum". Una fiera che si terrà agli inizi di novembre voluta per promuovere il commercio e l'artigianato locale in particolare e delle 3 Valli in generale. Sarà l'occasione per tutta la popolazione, residente e non, per lasciarsi incuriosire e conquistare dall'Alta Valle Leventina, tra proposte gastronomiche, prodotti degli espositori e dal nostro bel paesaggio immerso nel cuore delle Alpi. Ringrazio gli organizzatori per aver preso questa interessante iniziativa e auguro a tutti voi una piacevole partecipazione.

Franco Pedrini

## SOMMARIO

5° edizione

**"al nos  
mangee..."**

**INCONTRO GASTRONOMICO 2016**

**1 - 27 novembre 2016**

- 1 Copertina foto ETC Press
- 2 Indice e Interventi sindaci Faido e Airolo
- 3 Riferimenti & "Al nos mangee..."
- 4 PiumognaGastroAward & Concorsi
- 5 Ristoranti aderenti e i menu
- 6 Ristoranti aderenti e i menu
- 7 Ristoranti aderenti e i menu  
Solidarietà e sostegno sociale
- 8 Incontriamoci "i Tegnum" 4-6 nov. 2016
- 9 Commerci & Artigianati presenti
- 10 Associazioni - Orari - Buvette - Lotteria  
Spazio giochi per bambini
- 11 Gastronomia in paese - Per i visitatori  
Work shop No Limits  
Tavola rotonda sul turismo

Grazie ai sostenitori possiamo cercare di fare del giornalismo territoriale, a favore di .....  
Diamo risalto maggiormente al contenuto anziché al contenitore. E' sempre stata la nostra priorità.

### Concessionaria pubblicitaria:

Insubria Service Sagl - Daniele Gaggini, dir.  
Via Besso 66 - 6900 Massagno  
Tel. +41 79 306 70 81

Questo magazine è stampato in 3000 copie

**Ticino  
a Tavola  
fatto  
in casa**

“Al nos mangee....” ne parliamo tra di noi....

## Gastronomia e solidarietà

Al nos mangee... Nato nel 2012 come incontro gastronomico autunnale per la MediaLeventina, di anno in anno si rinnova, volendo promuovere e valorizzare il dolce della media Leventina, la Spampezia, in ogni angolo del cantone Ticino. Nella passata edizione si sono aggiunti alcuni ristoranti del Mendrisiotto, riscontrando un successo oltre le rosee aspettative.

La Spampezia, filo conduttore di “Al nos mangee...” è l’elemento principale, oggetto anche di una valutazione da parte di una giuria popolare che consegnerà alla migliore interpretazione del dessert a base di questo dolce, un riconoscimento: il PiumognaGastroAward 2016.

Occasione privilegiata anche per dare visibilità a progetti di solidarietà in Ticino, che l’organizzazione ETC sostiene.

Una rassegna che devia dal tradizionale per cercare l’eccellenza dei rapporti gastronomici ai costi di ieri, permettendo a tutti di frequentare i ristoranti.

## Il dessert a base di Spampezia

Il dolce tipico della Media Leventina è assunto come principale attore di Incontro Gastronomico. Nel bando di partecipazione è imposto chiaramente l’uso della Spampezia nella presentazione del dessert. Libera invece la lavorazione e il contesto in cui sarà presentato il dessert. Sulla base delle esperienze delle passate edizioni possiamo affermare che il dessert sarà anche il culmine gustativo e visivo di tutto il menu che sarà proposto dai vari ristoranti partecipanti.

Il dessert sarà poi giudicato da una giuria .



## Cosa sono le spampezi

La spampezia è un grosso biscotto con ripieno di noci, prodotti solo in alcuni villaggi della Leventina. Si possono conservare per periodi molto lunghi. Si dice che le famiglie leventinesi le spedivano addirittura oltreoceano ai figli emigrati per cercar fortuna in America. Così potevano gustare i dolci della terra natia. Questo dolce è il filo conduttore di “Al nos mangee...”.

## RIFERIMENTI



**ETiC**informa

*paper*

Rivista di approfondimento sui temi del territorio della Svizzera Italiana

**WEB:** [eticinforma.ch](http://eticinforma.ch)

### Direttore Responsabile

Roberto Bosia, giornalista  
[associazione.etc@gmail.com](mailto:associazione.etc@gmail.com)  
+41 79 484 98 51

### Editore/Grafica/Stampa

Associazione ETC – Faido

### Comitato organizzazione

“Al nos mangee...”

Roberto Bosia  
Paola Agustoni  
Renato Schroeder  
Domenico Barenco

### Giuria

**PiumognaGastroAward:**

Paola Agustoni, presidente  
Barbara Del Fedele  
Mario Cammarata  
Cornelia Richina

### Conto postale

Associazione ETC – Faido  
65-61035-9



**LUGANO**  
**01-04 DICEMBRE 2016**

LA FIERA CHE COINVOLGE  
*enogastronomia • artigianato • turismo • attrazioni*

INFO: 078 739 23 39 • [WWW.EXPOTIPICO.CH](http://WWW.EXPOTIPICO.CH)



**SOSTENIAMO IL  
COMMERCIO E  
ARTIGIANATO LOCALE**

## PiumognaGastroAward 2016

Il dessert, proprio perché si vuole valorizzare questo dolce tipico della Media Leventina, sarà giudicato da una giuria popolare. Il dessert che raccoglierà il punteggio maggiore, secondo alcuni parametri predefiniti (colpo d'occhio, provenienza dei prodotti base, composizione, gusto e spiegazione da parte dell'esercente), sarà insignito di questo riconoscimento.



Nella foto d'archivio 2015 ecco la giuria al lavoro.

## Albo d'oro PiumognaGastroAward

2012	Ristorante Stazione, Lavorgo.
2013	Ristorante La Faura, Cavagnago
2014	Hotel Defanti, Lavorgo
2015	Hotel Defanti, Lavorgo



Nella foto sopra, la titolare dell'Albergo Defanti di Lavorgo, Sandra Defanti, riceve il riconoscimento PiumognaGastroAward 2015, dalle mani della presidente della giuria, signora Paola Agustoni. A lato, Roberto Bosia, coordinatore dell'evento.

Il riconoscimento è stato consegnato il 31 agosto 2015, durante la giornata organizzato da ETC al padiglione Svizzero di ExpoMilano 2015.

## Riconoscimento accoglienza



E' stato introdotto nella scorsa edizione un riconoscimento accoglienza. Non avevamo avvisato nessuno e la giuria ha valutato anche come è stata accolta, il personale e tutto quanto serve per rendere il cliente parte integrante della famiglia del ristorante nel quale è ospitato.

Ci teniamo come giuria, sottolineare come in generale l'accoglienza sia stata veramente tale, e il giudizio è stato molto delicato con distacchi minimi tra i vari ristoratori che ci hanno accolti. Vi indichiamo i primi tre, senza il punteggio.:

1. Osteria Anzonico ad Anzonico
2. Crotto dei Tiglia a Balerna
3. Ristorante Al Giardinetto, Biasca

## Il concorso fotografico per i clienti

Si è pensato di rendere partecipe anche la clientela, stimolando l'interesse alla gastronomia indicando un concorso fotografico aperto a tutti.

Ogni cliente potrà inviare una fotografia per posta elettronica ([associazione.etc@gmail.com](mailto:associazione.etc@gmail.com)), non elaborata, indicando il nome e cognome, l'indirizzo esatto e anche l'apparecchio impiegato per lo scatto, senza dimenticare di citare il ristorante nel quale lo scatto è stato effettuato.

Una giuria valuterà tutti gli scatti, e quello ritenuto migliore riceverà un riconoscimento.



## OSTERIA MARISA

Via Canton Uri 22b - 6760 Faido  
Tel. +41 91 866 32 95 / osteriamarisa@bluewin.ch  
Chiusura: mercoledì



### MENU PROPOSTO

Carne secca di cavallo  
con Chanterelles in agrodolce

o

Crema di zucca e amaretti fatti in casa

\*\*\*

Ossobuco di vitello accompagnato da risotto allo  
zafferano

\*\*\*

Semifreddo alla grappa e Spampezia casalingo

\*\*\*

Caffè e dolcetti

Proposta gastronomica frs 39.-

Piatto principale e dessert frs 29.-

## RISTORANTE DEFANTI

Sandra e Cesare Defanti  
6746 Lavorgo  
Tel. +41 91 865 14 34  
www.defanti.ch

Chiusura:  
domenica sera e lunedì



### MENU PROPOSTO

Zucca della valle del Sole in  
carpione con insalata

\*\*\*

Crema di ortiche di bosco

\*\*\*

Bocconcini fritti di manzo nostrano

Soufflé di patate – legumi

\*\*\*

Gelato allo Spampezie e nocino

Proposta gastronomica frs 45.-

Piatto principale+dessert frs 29.-

## RISTORANTE LA FAURA

di Federica Grotto  
Nucleo 1 – 6749 Cavagnago  
Tel. +41 91 864 20 18  
www.lafaura.ch  
Chiusura: lunedì



### MENU PROPOSTO

Amuse bouche: " I Fitri "

\*\*\*

Gnocchi di zucca su letto di crema al büscion

\*\*\*

Stinco di maiale brasato al Merlot con polenta e  
funghi porcini trifolati

\*\*\*

Un dolce filo di ricordi con l'infanzia

Proposta gastronomica frs 45.-

Piatto principale+dessert frs 29.-

## OSTERIA ALLA BIRRERIA

Via Birreria 5 - 6760 Faido  
Tel.+41 91 866 19 56 / info@birragottardo.ch  
Gerente: Giuseppe Luciano  
Chef: Lorenzo Cristofaro  
Chiusura: lunedì



### MENU PROPOSTO

Salumeria nostrana (Macelleria fam. Piccoli, Piotta)

\*\*\*

Risotto ticinese con porcini trifolati,  
mantecato con formagella di "Nante"

\*\*\*

Sinfonia di Spanpezia di Osco con crema al  
mascarpone e frutti del bosco

Proposta gastronomica frs 34.-

Piatto principale+dessert frs 25.-

## “Al nos mangee...” ecco chi partecipa e le proposte gastronomiche

### GROTTO PERGOLA

di Fiorella Macullo  
via Cribiago 2  
6745 Giornico  
Tel. +41 91 864 14 22  
[grottopergola@bluewin.ch](mailto:grottopergola@bluewin.ch)  
Chiusura: lunedì



#### MENU PROPOSTO

Stuzzichino

\*\*\*

Antipasto autunnale

\*\*\*

Involtini di manzo ripieni di spinaci e formaggio dell'Alpe

\*\*\*

Semifreddo al Spamspezie e gelato all'uva americana

Proposta gastronomica frs 45.-

### RISTORANTE LA CAMPAGNOLA

Deggio 2 - 6777 Quinto  
Tel. +41 91 868 11 95  
[lacampagnola@bluewin.ch](mailto:lacampagnola@bluewin.ch)  
Da Elena, Luciano e Dino  
Chiusura: giovedì  
Chiuso dal 4 al 11 novembre compresi



#### MENU PROPOSTO

Carne sarèda alla campagnola

\*\*\*

Fagotti speck e cipolle

\*\*\*

Coniglio ripieno

Puré e verdure

\*\*\*

Sorbetto all'uva americana e Spamspezia

Proposta gastronomica frs 45.-  
Piatto principale+dessert frs 32.-

### LOCANDA DAZIO GRANDE

Via Cantonale  
6772 Rodi Fiesso  
[info@daziogrande.ch](mailto:info@daziogrande.ch)  
Tel. +41 91 874 60 60  
Chiusura: lunedì  
Chef: Michele Calisi



#### MENU PROPOSTO

Tartarina di manzo al "Sambuco del Dazio".

\*\*\*

Fiocchi di patate rosse della Leventina al formaggio dell'Alpe.

\*\*\*

Tagliatina di controfiletto di toro al pepe

\*\*\*

Rivisitazione "Dazio" della tradizionale "Spamspezia"

\*\*\*

Caffè e dolcetti

Proposta gastronomica frs 50.-  
Piatto principale+dessert frs 30.-

### OSTERIA ANZONICO

Da Francesco e Claudia  
6748 Anzonico  
Tel. +41 91 865 12 20  
Chiusura: mercoledì  
[www.osteriaanzonico.ch](http://www.osteriaanzonico.ch)



#### MENU PROPOSTO

Antipasto osteria con giardiniera in agrodolce

\*\*\*

Gnocchi caserecci di castagne serviti con panna e noci

\*\*\*

Agnello arrosto profumato al rosmarino con patate gratinate e verdure di stagione

\*\*\*

Semifreddo alla spamspezia e marsala

Proposta gastronomica frs 45.-  
Piatto principale+dessert frs 32.-

## “Al nos mangee....” ecco chi partecipa e le proposte gastronomiche

### CROTTO DEI TIGLI

Viale A. Tarchini 53  
6828 Balerna  
Tel +41 91 683 30 81  
www.crottodeitigli.ch



Chiusura: sabato pranzo, domenica sera, lunedì  
Panzeri Claudio, presidente gastroMendrisiotto  
chef e gerente con diploma federale

#### MENU PROPOSTO

Galantina di coniglio in porchetta

\*\*\*

Tortelloni fatti in casa farciti al pomodoro secco

\*\*\*

Salmi di cinghiale

Salsa legata al fondente

Polenta nostrana

\*\*\*

spampezia in tre strutture

Proposta gastronomica frs 45.-

Piatto principale+dessert frs 32.-

### RIST. GROTTO SAN MARTINO

Via Alle Cantine 30  
6850 Mendrisio  
Tel. 091 646 53 12  
www.grottosanmartino.ch



Giorno di riposo: Martedì  
Gerente e proprietario Mamo Quadranti

#### MENU PROPOSTO

Crema di zucca e funghi porcini  
con crostini alle erbe

\*\*\*

Spezzatino di cinghiale servito con le 3 polente  
(polenta gialla del Mulino di Bruzella, Polenta nera,  
Polenta rossa fritta)

\*\*\*

Tiramisu al Spampezia

Proposta gastronomica frs 45.-

Piatto principale+dessert frs 32.-

## “Al nos mangee....” è anche solidarietà e sostegno sociale !!!



Associazione  
"Down Universe"

L'Associazione non ha fini di lucro ed opera esclusivamente per fini di solidarietà

#### **Scopi più importanti:**

- Contribuire a sviluppare la personalità umana delle persone affette da trisomia 21 in tutte le sue espressioni ed alla rimozione degli ostacoli che impediscono l'attuazione dei principi di libertà, di uguaglianza, di pari dignità sociale, di pari opportunità, favorendo l'esercizio del diritto alla salute, alla tutela sociale, all'istruzione, alla cultura, alla formazione, al lavoro nonché alla valorizzazione delle attitudini e delle capacità personali.
- Promuovere la collaborazione tra le varie componenti della società interessate alla problematica della trisomia 21
- Promuovere l'elaborazione e la realizzazione di progetti di solidarietà sociale.
- Promuovere event. finanziare le ricerche scientifiche pre/post nascita sulla trisomia 21.

Info: [www.downuniverse.org/it/](http://www.downuniverse.org/it/)



Nel 1990 fu fondata l'Associazione Leventina Cinema (senza scopo di lucro) che ha riaperto la sala nel 1990 e che la gestisce ancora oggi, dopo 25 anni di attività. Le sale di Airolo e di Acquarossa sono le uniche rimaste in esercizio in Leventina, Blenio e Riviera.

Il Comitato cura una programmazione comprensiva di divertimento e cultura, con uno sguardo sensibile ai bambini e alle famiglie. Il cinema riesce a sopravvivere grazie agli incassi, alle tasse sociali dei 340 soci, a diversi contributi dei comuni e di ditte private e a versamenti di simpatia di parecchie persone.

Il Comitato sarebbe lieto se il cinematografo venisse maggiormente frequentato dalla popolazione locale. Ciò contribuirebbe a rendere più solide le finanze, ad aumentare l'interesse del pubblico e sarebbe di stimolo a coloro che si impegnano per mantenere in vita questa struttura ricreativa e culturale.

Info su: [www.cinemaleventina.ch](http://www.cinemaleventina.ch)



## RISTORANTE AL GIARDINETTO

Via Pini 21 - 6710 Biasca  
Prop.: L.&J.-M. Perriard  
Tel. +41 91 862 17 71  
Fax. +41 91 862 23 59  
www.algiardinetto.ch  
info@algiardinetto



### MENU PROPOSTO

Strozzapreti alla panna e pomodoro  
con crudo nostrano e formaggella del Nante  
\* \* \*

Ventaglio d'entrecôte di cervo su specchio  
di Merlot ridotto e profumato all'arancia e ginepro  
Rotolo di polenta ticinese farcito con spinaci  
\* \*

Tiramisù  
con Spampezie bagnato alla Grappa e Nocino

Proposta gastronomica frs 43.-  
Piatto principale+dessert frs 32.-

## In onda Ciack si gira!



IN ONDA SU RSI LA1 "PASSATEMPI"  
2 GIUGNO 2015 dopo TG



## PiumognaGastroAward 2015

All'Hotel Defanti di Lavorgo il riconoscimento  
PiumognaGastroAward 2015



## Premio Speciale 2015

Premio speciale accoglienza consegnato ai  
titolari dell'Osteria Anzonico ad Anzonico



## Miglior fotografia cliente 2015

Consegnato il Piumogna Photo Award 2015 ad  
Alma Pedruzzi per il miglior scatto durante "Al  
nos mangee..." ed. 2015



## Incontriamoci “iTegnum” ad Airolo dal 4 al 6 novembre 2016

“iTegnum”; incontrarvi ad Airolo alla Expo Artigiani/commerci/associazioni sarà un piacere.

Dal 4 al 6 novembre 2016 il salone Olimpia ad Airolo si animerà come polo principale dove colori, fragranze e servizi richiameranno quei tipici sapori invernali con la voglia di svagarsi non lontano da casa. Oltre una ventina di espositori, prevalentemente della regione 3Valli ma esclusivamente della Svizzera Italiana, vi attendono per affascinarvi e intrigarvi con le loro produzioni. Spazio anche per una decina di associazioni No Profit, tra cui il Comune di Airolo con i propri servizi e altre associazioni che potranno mettersi in vetrina.

Il salone Olimpia sarà il centro di interesse e punto di ritrovo per tutti gli abitanti della regione e non solo, con una vetrina privilegiata sulla tipicità ticinese. Non da ultimo due Workshop, il primo una visita guidata all’esposizione “No Limits” ad Airolo e il secondo una tavola rotonda sul Turismo ad Airolo e nella regione. L’evento si pone come scopo di voler veicolare la regione tutta con le proprie eccellenze. All’interno dell’esposizione una buvette e per chi vorrà pranzare o cenare, alcuni ristoranti convenzionati prepareranno un piatto promozionale per l’occasione. Un concorso aperto ai visitatori con premi in buoni per cene presso i ristoranti convenzionati. L’entrata è gratuita grazie al Comune di Airolo che si è adoperato per una concreta collaborazione con l’organizzazione.

**Incontriamoci “iTegnum”** è una manifestazione nuova e frizzante, organizzata dall’Associazione ETC di Faido, editrice del blog informativo ETiCinforma.ch e dall’autunno 2016 anche ETiCinforma paper (trimestrale cartaceo).



## INCONTRIAMOCI “iTegnum”

**VIVERE IN VALLE...  
ATTRATTIVO E STIMOLANTE**

SALONE OLIMPIA AIROLO  
4-6 NOVEMBRE 2016



La stessa associazione ETC è media-Partner di molte Fiere in Ticino e non solo e organizza per proprio conto degli Incontri gastronomici a livello cantonale. Lo staff composto da Roberto Bosia, giornalista affiliato a CH-Media e presidente di Associazione ETC; Paola Agustoni, presidente della giuria di Incontro Gastronomico “Al nos mangee...” ; Giada Zucchetti di Faido per il segretariato; Elisa Jelmini, rappresentante comune di Airolo e di Davide Della Vecchia, esercente airolese.

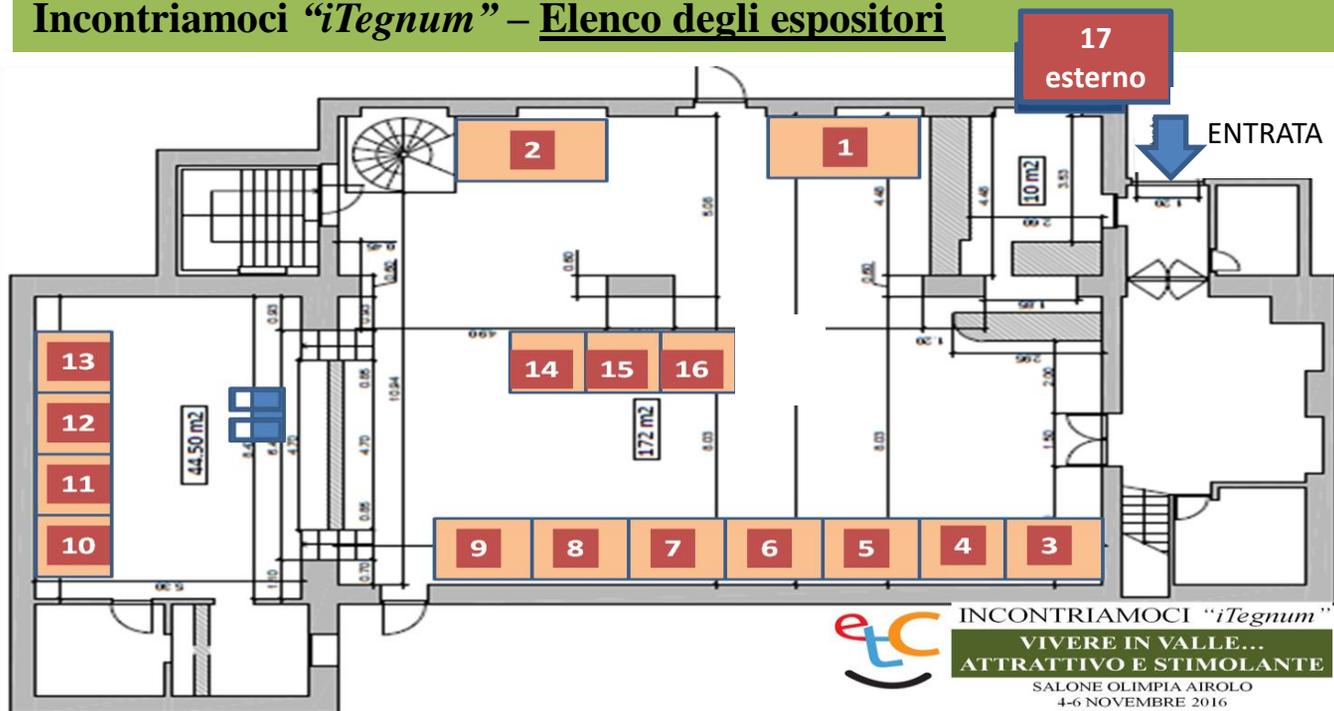
Tramite il Media-Partner dell’evento, ETiCinforma.ch l’evento sarà veicolato su vari livelli, al fine di sensibilizzare nel modo più capillare possibile la popolazione. Questo Magazine “ETiCinforma Paper” , distribuito in 3000 copie sul territorio della Svizzera Italiana in Locations VIP, conterrà tutti i dettagli sia di “iTegnum” come anche di “Al nos mangee...” incontro gastronomico durante tutto il mese di novembre 2016 (1-27 novembre 2016)

**Incontriamoci “iTegnum”** nelle intenzioni degli organizzatori avrà scadenza biennale. Informazioni sul blog [www.eticinforma.ch](http://www.eticinforma.ch) oppure contattando l’organizzazione al numero telefonico 0041 79 484 98 51

Gli spazi espositivi saranno relativamente piccoli, per permettere a un numero maggiore di espositori di presentarsi in questo salotto di incontri .

Organizzati pure due Work Shop a tema.

# Incontriamoci "iTegnum" – Elenco degli espositori



Nr	Commercio	Paese	Generis	Web/Mail
01	Roberta Ferrari	Paradiso	Accessori moda	lasignoradeglianelli.ch
02	Nahrin SA	Montagnola	Benessere e Salute	nahrin.ch
03	Carrozzeria NSCT	Lavorgo	Carrozzeria	carrozzeria.nsct@bluewin.ch
04	AGMA di P. Agustoni	Biasca	Oreficeria	pao.1410@icloud.com
05	MS Eventi Sagl	Piotta	Eventi organizza	info@mseventi.ch
06	Biagio Interior Caffè del Re	Taverne Taverne	Selleria- Arredi Caffè	biagio.ch caffedelre.ch
07	Martinetti Graniti SA	Iragna	Graniti	martinetti.ch
08	Fratelli Meroni Sagl	Biasca	Viticoltori – vini	fratellimeroni.ch
09	Caseificio Togni	Airolo	Prodotti caseari	janambra1989@gmail.com
10	Girasole Benefico	Ascona	Telethon	moroelio@hotmail.com
11	Ottica 3Valli	Biasca	Ottico, negozio	ottica@valli.ch
12	Ski Card Leventina	Cari/Faido	Sci invernale	cari.ch
13	Latteria del Borgo	Faido	Prodotti caseari	antonio.taccogna@gmail.com
14	<b>info "iTegnum"</b>	Airolo	Comitato	associazione.etc@gmail.com
15	Macelleria Cappelletti	Faido	Salumeria	macelleriacappelletti@bluewin.ch
16	La Mimosa	Biasca/Faido	Candele, ecc.	gloria.lamimosa@gmail.com
17e	Garage Erta SA	Ambri	Automobili	renault.ch

# Incontriamoci “iTegnum”; orari e indicazioni tecniche

## Location

“iTegnum” si svolge presso il Salone Olimpia nel comune di Airolo dal 4 al 6 novembre 2016 compresi.

## Gli orari di apertura al pubblico:

Venerdì 4 novembre 2016: 18'00 - 22'00

Sabato 5 novembre 2016: 14'00 - 22'00

Domenica 6 novembre 2016: 10'00 - 18'00

## Inaugurazione ufficiale:

Venerdì 4 novembre 2016 ore 17'00

Aperò inaugurale offerto ad autorità, invitati ed espositori da ETC.

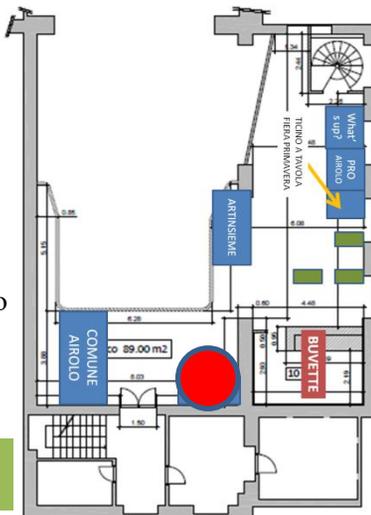
## Lotteria per i visitatori

All'entrata come in buvette e nei vari spazi presso gli espositori, i visitatori potranno partecipare alla lotteria gratuita. Si tratta di identificare la località esatta rappresentata nelle tre fotografie scattate ad Airolo. Tra le risposte esatte, saranno estratti 3 fortunati visitatori che vinceranno un buono per due persone da consumarsi nei ristoranti che hanno aderito a “iTegnum”

## Le Associazioni & Istituzioni

(al piano superiore dove si trova anche la buvette)

- Comune di Airolo con i suoi servizi tra cui Valbianca SA – funivie di Airolo
- What's UP? – Rancate
- Associazione ETC - Faido
- Artinsieme (artigianato solidale) Ponte Capriasca
- Pro Airolo – Airolo
- Gr. Genitori Alta Leventina/L'Angolino
- Ticino a Tavola (GastroTicino)
- Fiera di Primavera (Chiasso e Biasca)



## Per i bambini



(Al piano superiore – buvette)

Il Gruppo Genitori Alta Leventina (GGAL) e “L'Angolino” di Airolo allestiranno uno spazio dedicato ai giochi per i bambini, al piano superiore.



## La Buvette

(al piano superiore assieme alle varie Associazioni No Profit)

Per chi vorrà pranzare o cenare, veda la lista dei ristoranti convenzionati.

Promozioni & work shop

## RIFERIMENTI

INCONTRIAMOCI “iTegnum”

VIVERE IN VALLE...  
ATTRATTIVO E STIMOLANTE

SALONE OLIMPIA AIROLO  
4-6 NOVEMBRE 2016

ETiCinforma

paper

Rivista di approfondimento sui temi del territorio della Svizzera Italiana

WEB: eticinforma.ch

### Direttore Responsabile

Roberto Bosia, giornalista  
associazione.etc@gmail.com  
+41 79 484 98 51

### Editore/Grafica/Stampa

Associazione ETC - Faido

### Comitato organizzazione Incontriamoci “iTegnum”

Roberto Bosia  
Paola Agustoni  
Elisa Jelmini  
Davide Della Vecchia  
Giada Zucchetti

### Conto postale

Associazione ETC – Faido  
65-61035-9



SOSTENIAMO IL  
COMMERCIO E  
ARTIGIANATO LOCALE

## Nei ristoranti del paese piatti speciali targati “iTegnum”

### CASEIFICIO DEL GOTTARDO AIROLO

Telefono: 091 869 11 80

Pascta e Póm	Fr. 15.-
Mix di Formaggi	Fr. 26.-
Meringhe e Panna	Fr. 10.-

Premio lotteria:

Buono per 2 persone per  
fondue di formaggio

### RISTORANTE CRISTALLINA AIROLO

Telefono: 091 869 12 33

Póm pragèi	Fr. 20.-
Póm e Liéni	Fr. 23.-
Póm e Zigra	Fr. 17.-
Pulenta Sctorna e Chiasö	Fr. 16.-
Pulenta e Brasó	Fr. 25.-
Torta det Pan	Fr. 7.-

Premio lotteria:

Buoni per 2 persone  
di Fr. 100.-

### HOTEL DES ALPES AIROLO

Telefono: 091 869 17 22

Ravioloni	
di Brasato di Manzo	Fr. 18.-
Tagliolini Freschi con	
Bocconcini di Cervo	Fr. 22.-
Risotto alle Castagne	
Mantecato al Formaggio	
Canaria	Fr. 16.-
Polenta e formaggi	Fr. 25.-
La Focaccia Ticinella	Fr. 21.-
Torta di mele	Fr. 6.-
Coppa allo Yogurt	Fr. 10.-

Premio lotteria:

Buono per 2 persone per  
fondue chinoise

## WORK SHOP “iTegnum”

Sabato 5 novembre 2016 – ore 17'00

Visita guidata



Nata da un lungo percorso iniziato nel 2010 in occasione dell'Anno internazionale della biodiversità, la mostra è dedicata agli straordinari adattamenti degli organismi alle condizioni estreme dell'ambiente alpino con particolare riferimento alla biodiversità della Val Piora.

Sarà presente un addetto che vi spiegherà e vi condurrà nella visita di questa importante ed interessante mostra che rimarrà poi aperta fino al 30 giugno 2017

**Aperto tutti i giorni dalle ore 15.00 alle ore 18.00.**

Palazzo Immoteco

Via San Gottardo 40, 6780 Airolo

Domenica 6 novembre 2016 – ore 14'00

Tavola rotonda presso Sala Consiglio  
Comunale di Airolo

Parliamone apertamente:

### Turismo nella regione

Invitata la popolazione a partecipare

Moderatore: Roberto Bosia, Giornalista

Oratori:

On. Fabio Fransioli, Municipio di Airolo  
Petra Filippini, Valbianca SA

Davide Della Vecchia, esercente airolese

Spazio alla discussione con tutti i presenti.



# ETC assicurazioni

Garantiamo un servizio di informazione gratuito, professionale e neutrale.

TERZI PILASTRI  
ASSICURAZIONI VITA  
IPOTECHE COSTRUZIONI  
INVESTIMENTI A PREMI UNICI  
CASSE MALATI

\*\*\*

CONSULENZE IN AMBITO FISCALE

Contattateci subito, senza impegno !!!

**SICUREZZA – PREVIDENZA**

Contatto immediato +41 79 484 98 51  
associazione.etc@gmail.com

IL TICINO SUONA COSÌ

**radiofimetino**

**FM 100.5**

ANCHE NELLA GALLERIA DEL SAN GOTTARDO

E DAL 15 NOVEMBRE SULLA RETE **DAB+**

**MiFAWEB**  
SINCE 1998 - ORIGINAL SWISS INTERNET PROVIDER

[www.mifaweb.org](http://www.mifaweb.org)

[info@mifaweb.org](mailto:info@mifaweb.org)

società 100% ticinese per registrazione domini, soluzioni hosting, server dedicati, consulenza, creazione di siti web personalizzati, supporto ed assistenza tecnica



**RENAULT**  
Passion for life

2016 **ETiCinforma**  
il bello del Ticino *paper*

Nr. 1/ 11 dicembre 2016  
[ETiCinforma.ch](http://ETiCinforma.ch)

**GLI UNOCCHI FATTI IN CASA**  
Solo patate una con delicatezza...

**FILOSOFIA DELLA CIRCOLAZIONE**  
di Marco Todesco

**USO DELL'IPNOSI NELLA VITA**  
di Marina Curti

**APPRENDISTATO DONNA**  
la donna quando si accinge ad un apprendistato

**FORUM GIURIDICO A VALLI**  
La semplicità dell'accoglienza sarebbe già ...

**GOCCIE DI CULTURA**  
di Carla Stocker, pres. Fond. Dazio Granda

TRIMESTRALE LEGATO AL TERRITORIO E ALLE TRADIZIONI TICINESI  
con occhio di riguardo al volontariato e alla progettualità della nostra gente

**Sì**, desidero **ABBONARMI** / **OFFRIRE** un abbonamento a ETiCinforma Paper  
4 numeri in un anno: frs 20.-

**Il mio indirizzo** (indirizzo di fatturazione)  
Cognome / Nome

Indirizzo / NPA Località

Data: Firma:

**Beneficiario dell'abbonamento:** (lo informeremo)

Cognome e nome

Via/NPA Località:

**ABBONATEVI O  
REGALATE UN ABBONAMENTO**