

©2016

ETiCinforma

il bello del Ticino

magazine

Magazine speciale / 11 ottobre 2017 – (Nr. 3)

CIPPÀ
TRASPORTI

The Winning Move

ASSICURAZIONI UN TEMA DA NON SOTTOVALUTARE:
chiedete sempre il secondo parere. Noi di ETC ci siamo:
consigli neutrali e professionali **CHIAMA 079 484 98 51**

**“al nos
mangee...”**

1 – 15 NOVEMBRE 2017



28-29 ottobre

ben-essere olistico
CASTIGLIONE - SVIZZERA 2017



“MAGAZINE A TEMA” legato a **ETICINFORMA ONLINE & PAPER**
con un occhio di riguardo al volontariato e alla progettualità della nostra gente

“Al nos mangee...” qualcosa di unico!

Alla 6a edizione di Incontro Gastronomico “Al nos mangee...” una novità assoluta. Il premio PiumognaGastroAward 2017 verrà assegnato grazie al giudizio online dei vari frequentatori dei ristoranti che partecipano. Non vi sarà più una giuria che proverà i dessert in ogni ristorante, anche perché diventa sempre più difficile trovare 4 persone che abbiano tutte le serate libere nel periodo di Incontro Gastronomico. Anche una questione di salute dei giurati, dopo il dessert ci si fermava a fare cena e questo dopo due settimane comportava un incremento considerevole del proprio peso... merito dei vari ristoranti che propongono pietanze di assoluto valore nella creativa semplicità regionale.

Lo scopo di Incontro Gastronomico è chiaro: creare economia in un periodo definito “calmo”. Per questo scopo noi ci adopereremo sempre di più con comunicati, con questo Magazine che stampiamo in 3000 copie distribuendolo ovunque e con tanti altri metodi comunicativi che spaziano dai social, ai media scritti e parlati e via dicendo.

E’ anche occasione privilegiata per riflettere sul dolce tipico della Media Leventina, assoluto **Re del dessert**, a cui tutti i ristoranti devono fare riferimento.

Il livello raggiunto dai vari chef nelle passate edizioni è tale da far ben sperare in ulteriori miglioramenti, il tutto a prezzi accessibili anche alle famiglie.



Assolutamente per noi è importante che il rapporto qualità/prezzo sia concorrenziale, proprio perché in queste due settimane, per i ristoranti che partecipano, deve venir considerata come una promozione straordinaria dei loro locali. La famiglia è il target a cui ci si rivolge, naturalmente non disdegnando altre categoria di frequentatori della buona cucina.

Incontro Gastronomico è anche occasione per dare visibilità ad una o più associazioni di volontariato e/o di utilità pubblica che operano a favore del prossimo. Combinare la sensibilità del gusto alla sensibilità sociale è per gli organizzatori un binomio vincente e al quale non rinunciamo.

Roberto Bosia, fondatore ed organizzatore



Foto della copertina: un dessert della passata edizione di “Al nos mangee...”

Impressum:

ETiCinforma *magazine*

Supplemento con temi approfonditi di interesse generale per i lettori.

WEB: eticinforma.ch

Direttore Responsabile

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

Associazione RiGnam

Samanta Fakhy, presidente
+41 76 597 41 54

Editore/Grafica/Stampa

Associazione ETC – Faido

Abbonamento

Frs 30.- 4 Paper & 2 Magazine a tema
ca. 1-2000 copie Paper (03-06-09-12)
3000 Copie Magazine (05-10)

Correzione bozze

Giada Zucchetti

Consegna contributi editoriali

Devono pervenire al più tardi entro il giorno
15 del mese precedente la pubblicazione

La riproduzione citando le fonti è consentita
solo dopo accordo scritto con la redazione.

Concessionaria pubblicità

Insubria Service Sagl
Via Besso 66 - Massagno
Daniele Gaggini
+41 79 306 70 81 - info@insubriaservice.ch



InsubriaService sagl
grafica - stampa - distribuzione

via Besso 66 - CH - 6900 Massagno - Tel. +41(0)79 306 70 81
info@insubriaservice.ch www.insubriaservice.ch

On. Marco Romano,

Consigliere Nazionale e Presidente Organizzazione di categoria della vite e dei vini Svizzeri

Care amiche e cari amici del "Al nos mangee...", l'eno-gastronomia di fondo rappresenta il trasformare una necessità fisiologica, il mangiare, in un momento in cui si coniugano piacere, valorizzazione del territorio e rispetto di ambiente e tradizioni.



"Al nos mangee..." è divenuto un appuntamento annuale fisso che oggi si estende dal nord al sud del nostro Cantone proponendosi come incontro gastronomico che valorizza tutto il Ticino, i suoi prodotti e le sue tradizioni.

L'apprezzamento popolare e il coinvolgimento di vari ristoranti dimostrano la voglia di vivere e mangiare ticinese. I prodotti del nostro territorio – quelli agricoli e quelli lavorati – permettono di gustare piatti della tradizione locale ma anche creazioni innovative. Accompagnare quanto abilmente preparato nelle cucine con un buon bicchiere di vino ticinese o svizzero permette di chiudere un cerchio che ci lega al fazzoletto di terra in cui ci troviamo. La vitivinicoltura ticinese è dinamica e si sta affermando con forza; plasma il territorio con i vigneti e completa un settore primario rilevante per il Ticino.

La globalizzazione è una realtà, ma questo non vieta di cercare e di promuovere quanto si ha e si crea a livello locale. La Svizzera non è solo orologi o cioccolato, ma anche vite e agricoltura che offrono prodotti di alta qualità realizzati in casa. La miglior valorizzazione non passa solo da campagne pubblicitarie, ma dal consumo responsabile e fiero di ogni cittadino che sostiene così l'economia locale e diventa ambasciatore dei suoi prodotti!

Auguro ad Incontro Gastronomico di proseguire nel successo degli scorsi anni, ringraziando i promotori dell'iniziativa e tutti gli attori economici coinvolti. W la Svizzera, W il Ticino, W i prodotti del nostro territorio! A tavola dobbiamo andarci noi...buon appetito e salute!

Marco Romano, consigliere nazionale PPD/TI e Municipale di Mendrisio

SOMMARIO

AL NOS MANGEE.....

2	"Al nos mangee..." qualcosa di unico
2	Editore, collaboratori, marketing
3	L'intervento del CN on. Marco Romano
4	Le info sulla filosofia del "Al nos mangee..." <ul style="list-style-type: none">• Gastronomia e solidarietà• Il dolce la Spampezia (Media Leventina)• Il dessert a base di Spampezia
5	Le info sulla filosofia del "Al nos mangee..." <ul style="list-style-type: none">• PiumognaGastroAward 2017• Albo d'oro• I clienti; giudici dei dessert (nuovo)
6	Osteria Marisa a Faido Hotel-Ristorante Defanti a Lavorgo
7	Hotel-Ristorante Faido a Faido Ristorante ex-Birreria a Faido
8	Ristorante La Faura a Cavagnago (Leventina) Grotto Due Ponti a Giornico
9	Hotel-Ristorante Des Alpes a Dalpe Hotel-Ristorante Al Giardinetto a Biasca
10	Crotto dei Tigli a Balerna Grotto San Martino a Mendrisio
11	Solidarietà è anche aiutare il vicino di casa senza che se ne sappia nulla! (R. Bosia)
12	ETC assicurazioni – secondo parere
14	Ben-Essere Olistico 28/29 ottobre 2017
15	iViaggiatori – Lugano 27/29 ottobre 2017
16	Main Sponsor: radiofiumeticino

**Ticino,
Terra del Merlot
per eccellenza**

•Ticinowine

SWISS WINE
TICINO

Svizzera. Naturalmente.

Bere con moderazione, gustare a fondo

Gastronomia e solidarietà

“Al nos mangee...” nato nel 2012 come Incontro Gastronomico autunnale per la Media Leventina, 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, tanto da rinnovare la loro partecipazione.

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 2017. Premi estratti per i clienti che voteranno il dessert gustato. Occasione privilegiata anche per dare visibilità a progetti di solidarietà in Ticino, oppure a considerazioni sul volontariato, di cui l’organizzazione ETC si è sempre dimostrata sensibile..

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 popolare (novità).



Lamimosa
di Gloria Caccialanza

*Candele profumate ed essenze,
prodotti per il corpo e l’ambiente,
tisane ed infusi per il benessere,
...prodotti per volersi bene!*

La mimosa di Gloria Caccialanza
Via Lucomagno 6 – CH-6710 Biasca
Via Canton Uri 26 – CH-6760 Faido

gloria.lamimosa@gmail.com

+41 (0)79 645 56 47



www.mifaweb.org

info@mifaweb.org

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

Cosa sono le Spampezia



La Spampezia è un grosso biscotto con ripieno di noci, prodotto 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...”.

**Ringraziamo i nostri Sponsor
e tutti quanti sostengono
ETiCinforma**

PiumognaGastroAward 2017

Il dessert, proprio perché si vuole valorizzare questo dolce tipico della Media Leventina, sarà giudicato dai clienti stessi dei vari locali che hanno aderito ad Incontro Gastronomico “Al nos mangee...”.

Contrariamente agli anni passati, non sarà più una giuria che visiterà i locali. L’ercente che ha aderito consegnerà delle cartoline con indicato come valutare il dessert del menu specifico.

Con il proprio Natel, o Tablet, potrà inviare una mail con i suoi voti, indicando il proprio indirizzo. Sulla cartoline che ogni cliente riceverà verranno indicati i parametri secondo cui dare i voti. (Aspetto esteriore e Sapore/gusto)

I voti saranno da dare da 0 a 20, dove 20 è l’eccellenza assoluta e gli altri valori corrispondono a simili giudizi di massima:

Da 0 - 5	male
Da 6 - 10	insufficiente
Da 11 - 15	discreto-buono
Da 16- 20	buono-ottimo

Basta inviare una mail a:

associazione.etc@gmail.com con indicato il voto per l’aspetto esteriore e quello per il sapore indicando il proprio nome e cognome ed indirizzo e la giuria sommerà tutti i voti ricevuti emettendo il giudizio finale.

Il giudizio dei dessert è facoltà esclusiva dei clienti...

Tutti i clienti che ci invieranno il loro giudizio, due voti relativi all’aspetto esteriore e al gusto/sapore, indicando il loro nome e cognome ed indirizzo, parteciperanno al concorso gratuito indetto dall’organizzazione con ricchi premi.



Parliamo di buoni consumazione presso alcuni ristoranti che partecipano a Incontro Gastronomico “Al nos mangee...”.

Dunque munitevi di Natel e **richiedete al ristoratore** la cartolina per votare.

Potrete vincere anche voi un premio!



Albo d’oro

- 2012 Ristorante Stazione – Lavorgo
 - 2013 Ristorante La Faura – Cavagnago
 - 2014 Hotel Defanti – Lavorgo
 - 2015 Hotel Defanti – Lavorgo
 - 2016 Ristorante La Faura – Cavagnago
- (vedi foto lato)

In questi 5 anni il riconoscimento, designato con il nome PiumognaGastroAward, è stato consegnato dopo che una giuria composta di 4 membri, ha provato i dessert, ed emesso alcuni giudizi secondo dei parametri che l’organizzazione ha indicato.



Osteria Marisa a Faido

Menu proposto

Tagliatelle fatte in casa con salsa ai funghi misti e borlotti

Uccelli scappati con polenta e verza brasata

Trilogia di noci

CHF 39.- menu completo

CHF 27.- piatto della rassegna e dessert



OSTERIA MARISA

Via Canton Uri 22b - 6760 Faido

Responsabile: Manuela De Giovanetti

Tel. +41 91 866 32 95

E-Mail. osteriamarisa@bluewin.ch

Chiusura: mercoledì

Locale a conduzione familiare, dove prima delle pietanze, il menu principale è un piatto di "buona sera". Ristorante & Pizzeria, con una grande terrazza esterna riparata. Menu per gruppi e servizio Catering per aperitivi anche in esterna. Contattateci per conoscerci e per richiedere informazioni.

Hotel-Ristorante Defanti a Lavorgo



RISTORANTE-HOTEL DEFANTI

Nucleo Lavorgo

CH-6746 Lavorgo

tel 0041 91 865 14 34

www.defanti.ch

Chiusura: domenica sera e lunedì

Al Ristorante Defanti vi aspetta un'ampia sala da pranzo dall'atmosfera accogliente per gustare in compagnia i sapori della buona cucina o per celebrare gli eventi importanti con i vostri cari.

Menu proposto

Shot alle ortiche e crème brûlée di zucca al curry

Risotto alle castagne con osso buco di cervo

Tiramisù allo spampezi

CHF 39.- menu completo



Menu proposto

Vellutata di zucca con porcini croccanti

Tagliolini al mirtillo con ragù di cinghiale

Tagliatina di cervo alle prugne
con riduzione di Merlot ticinese

Spampezia croccante e mousse di castagne

CHF 45.- menu completo

CHF 34.- piatto della rassegna e dessert



ALBERGO FAIDO

P. Stefano Franscini 8 - 6760 Faido

Tel. +41 91 866 15 55

www.hotelfaido.ch

E-mail: calisi-m@hotmail.com

Gerente: Cinzia Casartelli

Chef: Gaetano Perrazza

Situato in una posizione tranquilla e soleggiata nel villaggio di Faido, a 40 km da Bellinzona, l'Albergo Faido offre un ristorante di cucina ticinese.

Ristorante ex-Birreria a Faido

Menu proposto

“Duetto“

-Formagella impanata alla farina di castagne

-Rösti di patate ai semi di zucca
con funghi misti trifolati

Medaglioni di capriolo
aromatizzati al pepe nero della Valle Maggia
su riduzione di lamponi e polenta

La nostra Spampezia
accompagnata dal dolce, amaro e verde

CHF 48.- menu completo

CHF 30.- piatto della rassegna

CHF 10.- dessert

Nelle immediate vicinanze della Ex-Birreria Rosian, la prima del Ticino.

Con la nuova gestione in attivo da più di un anno, ci presentiamo per la seconda volta alla sesta edizione del “Al nos mangee...”

Osteria - Pizzeria “Alla Birreria”



OSTERIA “ALLA BIRRERIA”

Via Birreria 3 - 6760 Faido

E-mail: osteriabirreria@bluewin.ch

Tel. +41 91 866 19 53

Gerente: Giuseppe Luciano

Chef: Lorenzo Cristofaro

Chiusura: lunedì

Orari apertura: 10.00 – 14.30 / 17.00 – 24.00

Ristorante La Faura a Cavagnago (Leventina-Traversa)

Menu proposto

Stuzzichino d'autunno

Torta alla zucca di Cavagnago

Coscia di coniglio arrosto alla birra con polenta biologica e cavoletti alle erbe di montagna

Ul vasét det Spampezia

CHF 45.- menu completo

CHF 29.- piatto della rassegna e dessert



RISTORANTE LA FAURA

di Federica Grotto

Nucleo 1 – 6749 Cavagnago

Tel. +41 91 864 20 18

E-mail: lafaura.cavagnago@gmail.com

Chiusura: lunedì

Grotto Due Ponti a Giornico



GROTTO DEI DUE PONTI

via ai Pontini 11

6745 Giornico

Tel. +41 91 864 20 30

Nat. +41 76 205 22 71

www.grotto2ponti.ch

info@grotto2ponti.ch



Chiusura: lunedì e martedì

Orari apertura: 10.30 - 14.30 / 18.00 - 24.00

Il "Grotto Dei Due Ponti" é situato sull'isola di Giornico. Un luogo dove il silenzio e lo scorrere del fiume nelle vicinanze, sono come un'iniezione di serenità e di calma per i clienti.

Menu proposto

Entrate:

- gnocchi fritti con bresaola, lardo nostrano, miele leventinese
oppure
- lumache a la mode du chef
oppure
- gnocchi di ricotta al radicchio gratinati
al formaggio di Nante

Piatti principali:

- cervella di vitello impanata con patate e verdure
oppure
- filetto di toro in tagliata
con gratin di patate e verdure

Dessert:

Cheesecake allo Spampezia e pere

CHF 45.- menu completo

CHF 30.- piatto della rassegna

CHF 38.- piatto della rassegna e dessert

Hotel-Ristorante Des Alpes a Dalpe

Menu proposto

Spuma d'anatra

Suprema di faraona

Sfera d'arancio e caramello alla Spampezia

CHF 45.- menu completo



HOTEL DES ALPES

HOTEL DES ALPES

Piazza Cornone - 6774 Dalpe

Tel.: +41 91 881 10 14

www.desalpesdalpe.ch

Chiusura: lunedì e martedì

Chiuso per vacanze:

da lunedì 6 novembre a martedì 28 novembre 2017

L'Hotel des Alpes di Dalpe, completamente ristrutturato e riaperto a fine 2015 è ora la casa dello chef ticinese Waldis Ratti.

Con all'incirca 50 coperti il nostro ristorante vi aspetta con una carta ridotta ma sempre attuale.

Hotel-Ristorante Al Giardinetto a Biasca

Hotel ***
al Giardinetto
Biasca

ALBERGO RISTORANTE AL GIARDINETTO

Via Pini 21 - 6710 Biasca

Tel. +41 91 862 17 71

www.algiardinetto.ch

E-mail: info@algiardinetto.ch

Aperto tutti i giorni (06.30 – 24.00)

Il ristorante Al Giardinetto offre pietanze culinarie fresche ed è anche dotato di una pizzeria che offre una ricca scelta di ottime pizze. Mensilmente ci impegniamo nel proporre e promuovere nuove rassegne, uniche in Ticino, talvolta dedicate alla stagione mentre altre volte rivolte a svariate regioni del mondo.

Menu proposto

Carpaccio di prosciutto crudo della valle di Blenio
ai fichi

Entrecôte di cervo alla riduzione di Merlot di Biasca
Mela ai mirtili

Galletta dorata di polenta nostrana

Cavoli rossi

Zabaglione freddo al nocino e Spampezia

CHF 45.- menu completo

CHF 35.- piatto della rassegna e dessert



Crotto dei Tigli a Balerna

Menu proposto

Spuma di fegatini di coniglio
con Spampezia salata

Maltagliati crema funghi e pancetta

Salmi di cinghiale con polenta

Spampezia in tre strutture

CHF 46.- menu completo

CHF 32.- piatto della rassegna e dessert



CROTTO DEI TIGLI



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

Il Crotto dei Tigli ubicato sotto la verde collina di Sant'Antonio di Balerna, si trova in un'antica casa rustica ticinese.

Grotto San Martino a Mendrisio



RIST. GROTTA SAN MARTINO

Via Alle Cantine 30

6850 Mendrisio

Tel. 091 646 53 12

www.grottosanmartino.ch

Chiusura: martedì

Gerente e proprietario Mamo Quadranti

Gestito con passione ed entusiasmo da Flavio

«Mamo» Quadranti dall'agosto 2006.

L'offerta gastronomica comprende, oltre alla cucina nostrana, carni alla griglia e specialità di stagione, accompagnati da un'ampia scelta di vini della Regione ed esteri.

Menu proposto

TRIS DI CROSTONI

Lardo con miele su pane alle noci

Straccetti di manzo in salsa verde su pane di segale

Cipolle brasate in salsa tonnata su pane ticinese

Coniglio in umido con polenta del mulino di Bruzella

Sbriciolata di "Spampezia" su letto di chantilly
all' arancio e profumata al nocino

CHF 45.- menu completo

CHF 32.- piatto della rassegna e dessert



Solidarietà è anche aiutare il vicino di casa senza che se ne sappia nulla!

Ogni tanto mi chiedo se la solidarietà è al servizio di chi ne ha veramente bisogno oppure è una forma di propaganda per svariati motivi. Da undici anni che ci siamo affacciati al giornalismo, in forma poco convenzionale e forse, anche unico nel suo genere, si è sempre voluto valorizzare la solidarietà e il volontariato di casa nostra per casa nostra. Senza per questo togliere il grande valore umanitario di chi svolge volontariato verso popolazioni disperate, anzi lodevoli gesta dare una mano a chi ne ha bisogno. La nostra linea editoriale ha sempre privilegiato casa nostra. Parliamo di Ticino; se oltre 100 mila abitanti necessitano aiuti per pagare il premio della cassa malati qualcosa non torna più. Se aumentano i giovani in assistenza sociale, dopo aver superato il periodo di disoccupazione, qualcosa non torna più. Se molti anziani hanno difficoltà, qualcosa non torna più. E potremmo continuare all'infinito in una lista di problemi sociali e non solo che attanagliano la nostra popolazione, il nostro vicino di casa per farla breve. Abbiamo sempre pensato che a volte, se mi reco a fare la spesa e la mia vicina di casa anziana non ha i mezzi (automobile) o difficoltà motorie, non mi costa nulla chiedere se ha bisogno che l'accompagni.

Quel suo fr 5.- vale milioni, perché probabilmente, per donare fr 5.- lei si è privata di qualcosa. In fondo il nostro vicino di casa, per far capire chi abita vicino a noi, può avere delle necessità importanti alle quali non può far fronte, e non pensiamo al cellulare ultimo modello, ma semplicemente non ha i mezzi, a volte, per i pannolini dei propri figlioletti e via dicendo. Io sono certo, che i problemi di molti di noi, sono falsi problemi, dettati da un consumismo sfrenato che ci sta portando alla auto distruzione. Il riprendere certi valori, oltre che far bene a chi riceve le nostre gesta, fa bene a chi le fa. Lo fa sentire vivo e utile a qualcuno e questo, per la persona come tale è la vera molla del benessere interiore, molto più importante di qualsiasi genere dettato dalla moda o dal consumismo. Queste due righe semplicemente perché riteniamo che questo volontariato che vi abbiamo descritto merita molta più considerazione perché viene dal profondo del cuore ed è disinteressato. Quando vediamo una persona vicino a noi in difficoltà aiutiamola, non tanto con un versamento, ma con gesti di cuore.

Qualcuno sarà riconoscente verso di noi un domani, Colui che ha poco a che vedere con il terreno.



Non è un gesto eclatante, non si appare sui giornali, ma a mio modo di vedere è un gesto di immenso amore che viene dal profondo del cuore. Di regola i piccoli gesti sono quelli migliori. Sentivo l'altro giorno che una persona anziana aveva versato fr 5.- per i nostri amici Bregagliotti.

Usiamo questo spazio su ETiCinforma Magazine, perché vorremmo che questo messaggio arrivi al numero maggiore di persone e perché facendo del bene di certo ne riceveremo anche noi nel momento in cui ne avremo bisogno.

(ETC/Roberto Bosia)

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 !!!
Cercheremo di darvi tutte le informazioni
affinché possiate decidere al meglio,
per la vostra

SICUREZZA – PREVIDENZA

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

CI CHIEDA UN PARERE

PARLIAMO DELLA TUA VITA.
GIUSTO ESSERE INFORMATI !
...anche solo per un confronto !!!

Ristorante- Creperie- Bar-
Aperitivi- Eventi- Ranchetti

Le Bistrot Otello

Chiuso Domenica

Tel. 091 791 5157 Viale Papiro 8-6612 Ascona



ABBONATI

Frs 30.- (4 Paper & 2 Magazine)
associazione.etc@gmail.com

VUOI UNO SPAZIO PER LA TUA PUBBLICITÀ ?

Riservalo a ETC Marketing

ETiCinforma.ch | ETiCinforma Paper | ETiCinforma Magazine

+41 79 306 70 81 (Daniele) || +41 79 484 98 51 (ufficio)

1° ottobre
5 novembre
2017
54^a edizione



Rassegna Gastronomica

Mendrisiotto e Basso Ceresio

Fiera di Autunno

MORBEGNO, 17-19 NOVEMBRE - WWW.FIERADIAUTUNNO.COM



LA FIERA DELLA VALTELLINA



LE NOTIZIE CHE NON TI ASPETTI
ETiCinforma.ch



Rappresentanza

MARCEL GASSNER

Meccanico di precisione

CH-6747 Chironico

+41 (0)79 400 22 49

marcello@leventina.ch

www.inoxswiss.ch



Bushnell

Leica
Geosystems



ZEISS

ben-essere olistico
CASTIONE - SVIZZERA 2017

**2° EDIZIONE FIERA DEL
BEN-ESSERE OLISTICO**

28 / 29

OTTOBRE 2017

Corpo - Mente - Spirito

L'unicità dell'uomo

Sabato 10.00 alle 22.00

Domenica 10.00 alle 20.00

Centro Esposizione EVENTICA

Sala Cast - Castione

www.ben-essereolistico.com

Scaricate il vostro biglietto a metà prezzo
nella pagina web www.ben-essereolistico.com

ETiCinforma cerca studenti per promuovere le sue attività a Fiere



Partecipiamo a molti Eventi e Fiere in Ticino in qualità di Media-Partner. Abbiamo anche spazi espositivi e cerchiamo collaboratori/trici per distribuire il nostro materiale promozionale.

Chi dovesse essere interessato, si annuncia alla nostra redazione tramite posta elettronica: associazione.etc@gmail.com, indicando nome e cognome, indirizzo esatto e attività principale attuale con una fotografia.

Vi contatteremo immediatamente.

CONTATTACI SUBITO

Agricoltore Ticinese

il settimanale di cultura rurale

*Coltiviamo le
vostre curiosità!*



**Abbonamento
annuale**

Svizzera CHF 85.-

Estero CHF 90.-

agricoltore@agriticino.ch

VIAGGIATORI

FIERA DELLE VACANZE

*VIENI E VINCI
UNA VACANZA
DA SOGNO!*

LUGANO CENTRO ESPOSIZIONI
27-29 OTTOBRE 2017

INFORMAZIONI
E BIGLIETTI SUL SITO
www.iviaggiatori.org

Senti
COME
Suona



RFT



radiofiumetino