



COMUNE DI TREMEZZINA
LAGO DI COMO

TREMEZZINA

GASTRONOMICA

DAL 6 OTTOBRE
AL 8 DICEMBRE 2024

*Conviviale incontro
d'autunno
in terra lariana*

Da più di mezzo secolo la "rassegna gastronomica tremezzina" accoglie l'inizio dell'autunno in centro lago, accompagnata dai sapori e dai profumi tipici della fine dell'estate.

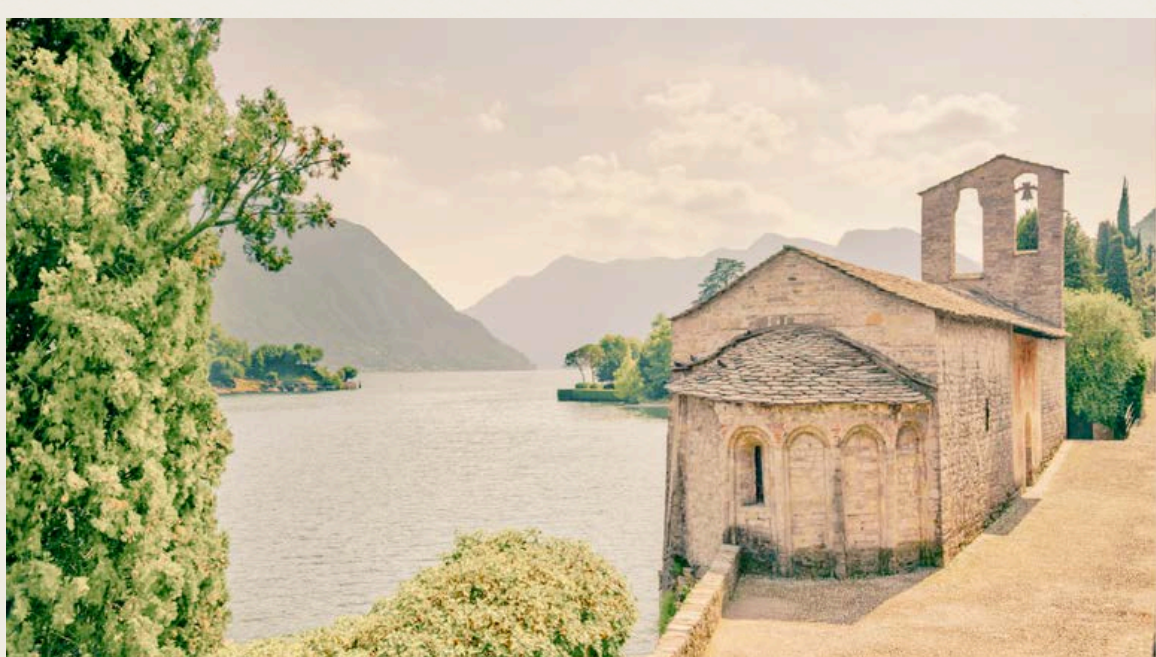
Nata col fine di promuovere cucina e sapori della tradizione del centro lago, la rassegna si è evoluta, valicando i confini della Tremezzina stessa, seguendo le richieste del mercato, in un contenitore che può soddisfare tutti i palati e le tasche dei fruitori; è rimasto però vivo negli anni il fine ultimo della rassegna, quello di ritornare in compagnia, ai primi freddi, intorno ad un tavolo con amici e concittadini, ad onorare i piatti e i prodotti che raccontano la storia della Tremezzina.

Ed è per confermare questa piacevole e gradita tradizione, che unitamente all'Associazione Turistica Tremezzina e alla Delegazione Lariana dell'Accademia Italiana della Cucina, Vi proponiamo la "Rassegna gastronomica Tremezzina 2024".

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



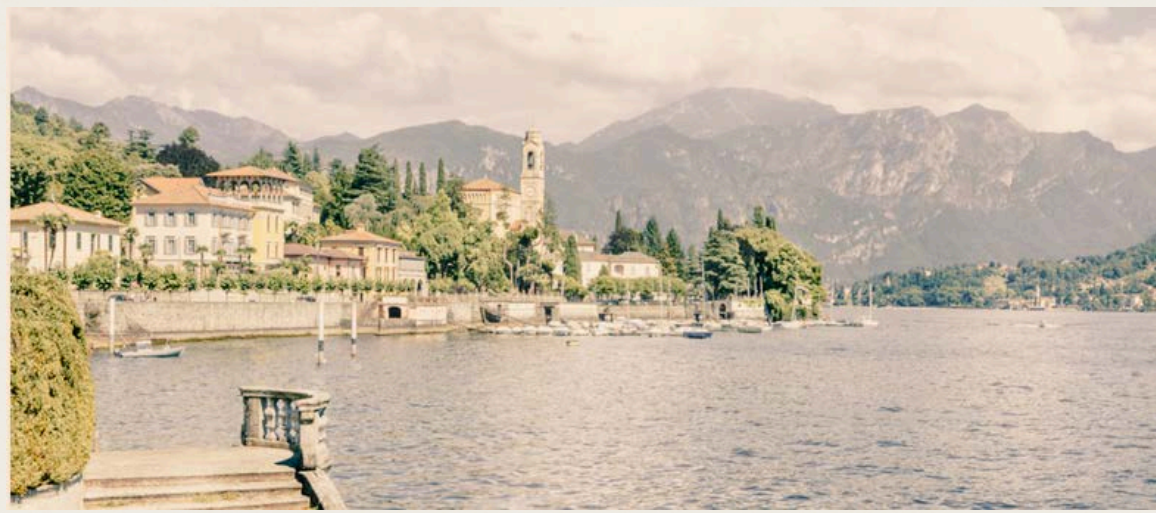
Come di consueto, arrivati al termine dell'estate, siamo orgogliosi di riproporre quella che ormai da anni è diventata una tappa obbligatoria nel percorso di sviluppo turistico e territoriale della nostra terra, un appuntamento enogastronomico imperdibile, che riunisce i gusti della nostra tradizione e i sapori della nostra terra.

La stagione turistica non è ancora giunta al termine e di conseguenza, come auspicato già da anni, la "RASSEGNA GASTRONOMICA TREMEZZINA" riuscirà a proporre il meglio della nostra terra sia ai concittadini sia ai numerosi turisti che ancora arriveranno a visitarci nel periodo autunnale.

Ringraziamo l'impegno dell'Avvocato Pomentale per aver riconosciuto il patrocinio dell' "Accademia della cucina italiana" alla nostra rassegna gastronomica.

La serata conclusiva della rassegna, anche per questa edizione, vedrà la collaborazione con l' "Istituto Vanoni" di Menaggio che interagirà per diffondere le ricette della tradizione tra i futuri "Chef" lariani e per rivisitare le stesse in chiave moderna con l'aiuto dei più giovani e il supporto dei docenti.

il Presidente dell'Associazione Turistica Tremezzina
Alberto Cetti





Dal Lago e dalla Montagna

non solo prodotti gastronomici, ma anche la volontà dei nostri giovanissimi Tremezzini, preparatevi ad un'emozionante serata a "Villa Carlotta" dove avrà inizio la Rassegna Gastronomica 2024

Serre di Villa Carlotta

Sabato 5 ottobre 2024 - Ore 20.00

Aperitivo di benvenuto con stuzzichini

Lago e fiume marinato

Tartare su crostino di pane

Flan di verdure

Risottino al filetto di pesce persico

Tagliatelle ai funghi porcini

Tagliata di manzo con fascette di cornetti al bacon

Sorbetto al limone

Filetto di lavarello al burro e salvia con patate prezzemolate al vapore

Paradello e Torta di pane

€ 50 per persona, incluso Acqua e Vino Az. Agr. Angelinetta


Serre di Villa Carlotta,

entrata di fronte al Battello Bisbino

La prenotazione è obbligatoria

3355609725 via whatsapp





Autunno nel golfo di Venere
Albergo Lenno - Ristorante Giglio

dal 6 ottobre al 21 novembre 2024

Filetto di lucioperca in carpione

Maltagliati di castagna con crema allo
"zincarin" e spuma al Missoltino

Petto di faraona al miele e peperoncino,
patate arrosto e cime di rapa spadellate

Zabaione ghiacciato al "Cà del Mot"
crema all'Amaretto e pera glassata

€ 45 per persona bevande escluse
è gradita la prenotazione

Albergo Lenno - Ristorante Giglio
Via Lomazzi, 23 - loc. Lenno
(+39) 0344 57051
info@albergolenno.com





I colori dell'Autunno in riva al lago

Albergo San Giorgio

sabato 19 e domenica 20 ottobre 2024
dalle ore 19:00

Tris di Lago

Lavarello in salsa verde, agone marinato agli
agrumi, paté di cavedano

Ravioli ripieni con pesce di lago al burro e salvia

Lucioperca in crosta di pane aromatizzato alle erbe
con verdure di stagione

Tiramisù

€ 45 per persona - bevande escluse
è gradita la prenotazione

Albergo San Giorgio
Via Statale, 81
loc. Lenno
(+39) 0344 40415





"Dalla Passione..."

Hotel Lario

sabato 16 novembre - ore 20 serata con accompagnamento musicale

Aperitivo "Lario" di benvenuto
con stuzzichini a base di prodotti locali

Carpaccino in aroma di sedano

Risotto alla "Parmigiana"

OPPURE

Risotto con petti di quaglia mantecato con burro
e semigrasso dell'alpe di Lenno

Tagliata di manzo piemontese della nostra azienda
con tortino di patate

Braschino delle alpi con gelato alla vaniglia

Caffè

€ 50 per persona - incluso Acqua
Vino Bianco / Rosso cantine "Teo Costa"

Hotel Lario
via Statale Regina 48
loc. Mezzegra (+39) 0344 43191





Al Rusall

Hotel Rusall

la sera di giovedì 31 ottobre alle ore 20:00
e pranzo venerdì 1° novembre 2024 alle ore 13:00

Antipast cul paté

Risott cui trifui

peguren cui patati

paradel cui pom

Acqua natural e gasada,
ven de chel bon
café
digestif

€ 60 per persona è gradita la prenotazione

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





Rassegna Gastronomica Tremezzina

GASTRONOMIC EXHIBITION 2024

Ristorante La Darsena

tutto il periodo della rassegna

Tuorlo d'uovo fritto, Tortino di polenta, funghi porcini
Spuma al parmigiano

Tagliolino di pasta fresca, pesce persico, burro affumicato
e salvia, bottarga di lago e limone

Controfiletto di Cervo cotto a 60° e arrostito,
cavolo rosso brasato
Riduzione ai mirtilli selvatici, patate arrosto


Pane della tradizione (Pan Mataloch)
con lievito madre canditi e frutta secca, fiordilatte
profumato al sambuco

Caffè

€ 55 per persona (bevande escluse)

Ristorante Hotel La Darsena
Via Regina, 3 - loc. Tremezzo

Tel (+39) 0344 43166
info@ladarsena.it





IL GUSTO NELLA TRADIZIONE...

Ristorante La Fagurida

Tutti i venerdì di novembre a partire dal 8/15/22/29

Cotechino con lenticchie

Costine di maiale al sugo con polenta

Formaggio di Rogaro

Mousse all'arancia

Caffè

Vino barbera

40 € per persona è consigliata la prenotazione

La Fagurida via Rogaro 17

loc. Tremezzo

Tel +39 0344 40676

lafagurida@gmail.com





La Gastronomica al Grifo

Locanda il Grifo

tutto il periodo della rassegna

Tagliere misto dello Chef

Gnocchi di zucca, burro, salvia e
granito vecchio

Filetto di maiale, riduzione Ca del Mot,
finferli croccanti e purè di patate

Panna cotta alle castagne e cachi con
croccante di polenta

*€ 45 per persona acqua e caffè inclusi
vini esclusi è gradita la prenotazione*

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





L'AUTUNNO NEL PIATTO

Delizie al Bacucco

Osteria “al Vecchio Bacucco”

tutto il periodo della rassegna

Salumi nostrani con gnocco fritto
Crostoni con funghi porcini e lardo di Colonnata
Sformatino di zucca e amaretti su crema di
taleggio d'alpeggio e granella di nocciole

Paste fresche fatte in casa a scelte tra:
Gnocchetti di castagne con sferzata di burro e noci

o

Pappardelle ai funghi porcini

Medaglioni di filetto di maialino al Sassella
e fichi rossi con vellutata di patate e porri

Tiramisù e Torta all'uva fragola con crema maiala

*€ 45 per persona compreso coperto, acqua, caffè, vini
esclusi, min.2 persone*

Osteria al Vecchio Bacucco
Via al Santuario 8 - loc. Ossuccio
+39 0344 88238





Il Bosco a Pranzo

Rifugio Boffalora

Domenica 13 Ottobre ore 12.30

MENU' UNCIA

antipasto caldo (vaniglia, mortadella di fegato e lenticchie)

oppure

antipasto freddo (salame, coppa, speck e sottaceti)

* * *

polenta uncia

€ 35 per persona compreso 1/4 vino e 1/2 acqua e caffè

MENU' DEL BOSCO

fungo porcino intero su cuscino di polenta

€ 15/20/25€ secondo quantità

MENU' DEL GUSTO

Antipasto caldo (vaniglia, mortadella di fegato e lenticchie)

oppure

Antipasto freddo (salame, coppa, speck e sottaceti)

* * *

Polenta e vitello con funghi porcini

oppure

Polenta con cervo


oppure

Polenta e stufato di manzo

€ 40 per persona compreso 1/4 vino e 1/2 acqua e caffè

Rifugio Boffalora strada montana del Boffalora

tel 034456486





Incontri e sapori di terra e di mare

Ristorante Lago

dal 1° al 8 dicembre 2024

Menù di terra

Brioche salata, Crudo di Parma, lattuga e salsa francese

* * *

Vellutata di patate e funghi porcini
con crostone di pane all'Emmenthal

* * *

Pernice arrosto con patate e verdure croccanti

* * *

Sorbetto al mandarino

Menù di mare

Tiepido di mare con salicornia, patate,
olive taggiasche, gamberi e polpo

* * *

Fregola Sarda allo zafferano con calamari e prezzemolo fritto

* * *

Trancetto di cernia gialla e guazzetto mediterraneo


* * *

Sorbetto al mandarino

50 € per persona, vino e caffè inclusi, è gradita la prenotazione

Ristorante Lago Lungolago Lomazzi
loc. Lenno

+39 0344 533030 - 3334086531





La Serata del Bollito
Ristorante Tremezzino

14, 15 e 16 novembre 2024

Cotechino con lenticchie

* * *

Bollito misto con verdure, salsa
verde e mostarda

* * *

Dolce

* * *

Acqua, vino, caffè

*€ 42 per persona è necessaria la prenotazione entro
l'11 novembre*

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





A Cena dal Conte Monzino

Villa del Balbianello

Sabato 9 Novembre - ore 20

Aperitivo di benvenuto con friandises salate e
fritture di piccole verdure

* * *

Tortelli di pasta fresca al pesce persico con crema allo zafferano

* * *

Lavarello "alla mugnaia" con riduzione al vino bianco e market
di verdure

* * *

Sfera al cioccolato gianduia, coulis di
lamponi e crumble al cacao

* * *

La Cantina
Vini di Villa Caviciana
Caffè espresso

110 € per persona - 90€ per iscritti FAI e residenti Tremezzina

Villa del Balbianello - Via Guido Monzino, 1 - loc. Lenno
Arrivo e partenza solo via lago da Lenno compreso nel prezzo,
ritrovo ore 18.45 partenza ore 19. L'evento comprende l'ingresso al giardino
storico e visita guidata degli interni.

E' necessaria la prenotazione entro il 2 novembre.
La serata si terrà al raggiungimento del numero minimo
di 30 persone.

lagodicomo@fondoaambiente.it
Tel +39 3427749314





I sapori della casa

Trattoria Rana

tutti i venerdì dal 6 ottobre al 30 novembre

Polenta Uncia

* * *

Coniglio e polenta

* * *

Torta della casa

* * *

½ Acqua, ½ Vino

Caffè

*€ 35 per persona è gradita la
prenotazione*

Trattoria Rana
Via Monte Grappa 25
loc. Tremezzo Tel. +39 0344 40602
chiuso il Giovedì





Le mie origini, la mia terra, il mio lago...

ANTICA TRATTORIA DEL RISORGIMENTO

dal 4 ottobre al 24 novembre

Il Missoltino
(agone essiccato tipico della Tremezzina), polenta
morbida, piccola insalata

* * *

Il risotto con i filetti di pesce persico e la salvia
Nella sua ricetta originale della trattoria "Leon D'oro"
di Pusiano, dove arrivavano i milanesi durante le gite
fuori porta e quindi il riso doveva essere "risotto" e il
persico impanato, come una cotoletta!
E' così che probabilmente lo assaggiò Sthendal nel 1818.


* * *

Il Paradello tipico Tremezzino, ovvero una frittatina
dolce con mele e uvetta, preparata al momento e
servita calda con una spolverata di zucchero

*48 € per persona comprensiva degustazione olio extravergine di
oliva e sale di Cervia, benvenuto dello Chef e pre-Dessert,
è gradita la prenotazione*

Antica Trattoria del Risorgimento
Via Sant'Abbondio, 8 - loc. Mezzegra
Tel +39 0344 41789





A Cena con
uno sguardo al futuro
Albergo Lenno e I.I.S.S. Ezio Vanoni

Venerdì 22 Novembre 2024 - ore 20

Trancio di luccioperca in carpione con
uova di trota salmonata

* * *

Ravioli di grano Saraceno farciti con
patate, Casera e verza

* * *

Carré da maialino da latte al miele e
peperoncino
cavolo rosso brasato e patate schiacciate

* * *

Zucca, Zucca, Zucca

*€ 50 per persona, bevande incluse,
è gradita la prenotazione*

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





Il lago in gastronomia

Musa - Lago di Como

ROTEO

Sabato 30 novembre 2024

Nigiri di riso al persico

Nigiri di riso in cagnone al burro e salvia con filetto di persico

* * *

Anguilla in salmì con polenta taragna "Brusada"

Anguilla alla griglia con glassa al Salmì e polenta taragna al fuoco

* * *

Risotto al coniglio arrosto e miele del Lario

Risotto selezione "San Massimo" con coniglio arrosto al coccio, estratto, miele del Lario

* * *

Raviolo vuoto al salmerino

Raviolo vuoto, brodo di salmerino, zafferano, le sue uova, guance affumicate di Claudio&Marco

* * *

Lucioperca alla Wellington

Lucioperca, liquirizia, Beurre blanc

* * *

Bianco della Grigna

Spuma di pane di recupero, latte di capra, miele di castagno e de...Com!

€ 100 per persona, bevande escluse è gradita la prenotazione

MUSA Lago di Como
Via statale, 45 - Sala Comacina
Tel. +39 327 441 8687





Racconti di lago e di terra

Ristorante Belle Ile

dal 6 ottobre al 3 novembre 2024

Menù di Lago

Tröta salmonata affumicata, le sue uova e agrodolce di verdure

* * *

Tagliolini, ragù bianco di lago e segrigiola

* * *

Lucioperca al forno e crema di cipollotti

* * *

Crostata di fichi con noci e pinoli

45 € menù completo, bevande escluse, è consigliato prenotare

Menù di Terra

Tortino di polenta, porcini e cuore di "taleggio" (Az. Agr. Ceresio)

* * *

Maltagliati di farina di castagne e bocconcini di cinghiale

* * *

Faraona disossata e farcita, ginepro e finferli

* * *

Mousse di cioccolato e castagne caramellate

40 € menù completo, bevande escluse, è consigliato prenotare

Ristorante BELLE ILE
Via statale, 25 - Griante
Tel. +39 344 41003





**Ristorante N26 presso
Hotel BAZZONI**

12,13 ottobre e 19 e dal 15 al 31 ottobre 2024

Cipolla rossa ripiena di caprino e nocciola,
spuma di foie gras e birra artigianale

e

Filetto di missoltino, burrata, caviale di salmerino e
broccoli

* * *

Risotto mantecato allo zincarlin, jus d'anatra e lamponi

* * *

Controfiletto di cervo, zucca fermentata,
ginepro e scalogno

* * *

La nostra Sacher alle castagne

45 € per persona, bevande escluse, è gradita la prenotazione

Hotel BAZZONI
Via regina, 26 - Tremezzo
Tel. +39 344 40403





COMUNE DI TREMEZZINA
LAGO DI COMO



Associazione Turistica
Tremezzina

con il patrocinio di



Istituzione Culturale
della Repubblica Italiana

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

ALBERGO LENNO
ALBERGO SAN GIORGIO
HOTEL LARIO
HOTEL RUSALL
LA DARSENA
RISTORANTE LAGO
RISTORANTE TREMEZZINO
TRATTORIA RANA
LA FAGURIDA

LOCANDA IL GRIFO
OSTERIA "AL VECCHIO BACUCCO"
RIFUGIO BOFFALORA
VILLA DEL BALBIANELLO
BELLE ILE
ANTICA TRATTORIA DEL
RISORGIMENTO
RISTORANTE N°26
ROTEO

attremezzina@gmail.com
Infopoint Tremezzina 0344 40493

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. Quietè 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

