

COMUNE DI TREMEZZINA  
LAGO DI COMO

# Tremezzina Gastronomica



CONVIVIALE INCONTRO  
D'AUTUNNO IN TERRA LARIANA  
*DAL 29 OTTOBRE*  
*AL 5 DICEMBRE 2021*



# Tremezzina Gastronomica

CONVIVIALE INCONTRO  
D'AUTUNNO IN TERRA LARIANA

EDIZIONE 2021

*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 periodo 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  
avv. Mauro Guerra*



Dopo un difficile 2020, culminato con un ennesimo lockdown e la chiusura forzata dei Ristoranti dal mese di Ottobre, quest'anno abbiamo la possibilità di organizzare la Rassegna "Tremezzina Gastronomica" e siamo sicuri che otterrà il medesimo successo delle stagioni scorse.

Il nostro territorio ha vissuto una stagione estiva che ha riportato molti turisti sul nostro lago, le misure contro il diffondersi del contagio, che abbiamo tutti -con non poca fatica- messo in atto, stanno dando i risultati sperati, così, anche se la Pandemia non è ancora giunta al termine, potremo continuare il nostro lavoro ed offrire la nostra ospitalità.

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

Mai come negli ultimi anni si è reso necessario utilizzare tutte le risorse per valorizzare il nostro territorio e le sue strutture ... e cosa meglio dei nostri prodotti tipici e delle ricette della tradizione Tremezzina !!?

Auguriamo buon appetito a Tutti!

*il Presidente dell'Associazione Turistica Tremezzina*  
*Alberto Cetti*



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



*Ricordando* □ *Mama Rosa* □

Hotel Rusall

SERATA INAUGURALE DELLA RASSEGNA:

venerdì 29 ottobre ore 20.

sabato 30 ottobre ore 20

domenica 31 ottobre ore 13

Antipast de la cà

\* \* \* \* \*

Risott e oss bus

\* \* \* \* \*

Paradel cui pomm

\* \* \* \* \*

Acqua, ven, caffè e grapen

€ 40 per persona

è gradita la prenotazione

Hotel Ristorante Rusall  
via san Martino - loc. Tremezzo

Tel +39 0344 40408

[info@rusallhotel.com](mailto:info@rusallhotel.com)



# *Autunno nel golfo di Venere*

Albergo Lenno

dal 30 ottobre fino a fine rassegna

Rognoncino di vitello cotto a bassa temperatura  
con crostone di polenta e crema di patate

\* \* \* \* \*

Tagliolini di zucca con crema  
allo Zincarlin e tartufo

\* \* \* \* \*

Filetto di lavarello con lardo,  
salsa verde e patate schiacciate

\* \* \* \* \*

Millefoglie con mousse ai marroni  
e salsa alla vaniglia

Acqua, vino e caffè

€ 40 per persona  
è gradita la prenotazione

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





# Sapori d'Autunno

La Darsena

dal 30 ottobre e fino a fine rassegna

Lombetto di cervo cotto a 60° gradi,  
salsa al sedano rapa, insalatina autunnale

\* \* \* \*

Tortelli di pasta fresca alla nocciola, funghi  
porcini, stagionato di Nava e topinambur,  
vellutata di patate e pino mugo

\* \* \* \*

Polletto disossato e farcito con kumquatz ed erbe,  
ristretto agli agrumi  
Patate arrosto e verdure

\* \* \* \*

Pane e vino, castagne,  
gelato al fiordilatte e zabaione

\* \* \* \*

€ 50 per persona  
bevande escluse  
è gradita la prenotazione

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



## *Profumi d'Autunno*

Wine Note da Kita

dal 30 Ottobre fino a fine rassegna

Amouse bouche fantasia dello chef

\* \* \* \* \*

Tortino di patate, porri e porcini  
con fonduta di formaggio dell'alpe

\* \* \* \* \*

Ristretto di manzo con canederli in versione  
Tremezzina

\* \* \* \* \*

Coniglio ripieno alla cantinetta con verdure  
spadellate all'alloro

\* \* \* \* \*

Fantasia di gelato e uva americana della nostra vite

€ 30 per persona - bevande escluse

€ 45 con tre vini in abbinamento o una bottiglia  
per coppia, acqua e caffè

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

Petto d'anatra affumicato, porcini saltati e  
maionese al melograno

\*\*\*

Risotto di zucca e crema di "zincarin"

\*\*\*

Ganassino di maiale brasato e patate schiacciate

\*\*\*

Cheese cake di castagne con salsa ai cachi

Vino, acqua e caffè inclusi.

€ 50 per persona  
è gradita la prenotazione

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



*Una Terrazza sull'Isola*  
Osteria "al Vecchio Bacucco"

dal 30 ottobre fino a fine rassegna

Sformatino con fonduta al taleggio e profumo di tartufo

Funghi di bosco in umido con salsicetta e polenta di  
castagne

Spianata di cinghiale e salamino di cervo con gnocco  
fritto

\* \* \* \* \*

Gnocchetti di castagne al ragù d'oca;  
Tortelli di zucca con pancetta e amaretti.  
(paste fresche fatte in casa)

\* \* \* \* \*

Medaglioni di filetto di cinta senese  
ai funghi porcini e salsa al melograno

\* \* \* \* \*

Meringhetta con purea di castagne e noci

Acqua, 1/4 di vino, caffè, digestivo

€ 40 per persona  
è gradita la prenotazione

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



1974. *Com'eravamo...*

Ristorante La Fagurida

venerdì 12,19 e 26 novembre, h 20

Tagliere di salumi nostrani

\* \* \* \* \*

Polenta uncia e salsiccia alla brace

\* \* \* \* \*

Paradello con le mele

\* \* \* \* \*

Acqua, vino, caffè e grappino

€ 35 per persona

è consigliata la prenotazione

La Fagurida

via Rogaro 17 - loc. Tremezzo

Tel +39 0344 40676

[lafagurida@gmail.com](mailto:lafagurida@gmail.com)



# *La Serata del Bollito*

Ristorante Tremezzino

11, 12 e 13 novembre ore 20

*Per iniziare*

Cotechino con lenticchie

\* \* \* \* \*

*A seguire*

Bollito misto con  
verdure, salsa verde e mostarda

\* \* \* \* \*

Dolce

Acqua , vino, caffè

€ 38 per persona

è necessaria la prenotazione entro il 7 novembre

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



*Profumi di mare sul Lago*

Ranch

19 e 20 novembre - h 20

Baccalà alla ghiotta e carpione di alici

\* \* \* \* \*

Gnocchetti di zucca con gamberetti alle erbe  
dei monti lennesi

\* \* \* \* \*

Ombrina ai profumi lariani con contorno di  
verdure

\* \* \* \* \*

Dessert di castagne

Acqua, vino e caffè

€ 40 per persona

è gradita la prenotazione

durante il periodo della rassegna il menù è disponibile

in altre date ma solo su prenotazione

Ranch

Via statale 63 - loc. Lenno

Tel. +39 0344 55494



*Tremezzina km 0*

Hotel Lario

12 novembre - ore 20

Aperitivo "Lario" di benvenuto

\* \* \* \* \*

Zincarin dell' alpe su misticanza  
Fichi di Rogaro e salame nostrano  
Sformatino alle verdure dell'orto

\*\*\*

Risotto ai mirtili e taleggio dell' alpe

\*\*\*

Tagliata di vitella piemontese della nostra  
azienda agricola ai funghi porcini  
raccolti in Brugheria

\*\*\*

Semifreddo alle castagne di Narro  
su coulis di cachi di Rogaro

acqua, vino rosso e caffè inclusi

40 € per persona

è gradita la prenotazione - serata accompagnata da musica

Hotel Lario

via Statale 48 - loc. Mezzegra

+39 0344 43191





## *A cena nel Golfo di Venere*

Ristorante Lago

dal 1° al 5 dicembre - ore 20

Crudo di Parma 24 mesi

con giardiniera di verdure dell'orto

oppure

Tartare di trota alpina al finocchietto e lime,  
uova di salmerino

\* \* \* \* \*

Carnaroli riserva alla zucca soffice,  
funghi porcini e teggia di Rogaro

\* \* \* \* \*

Filetto di vitello alla milanese in gremolada  
(fondo di vitello, limone, prezzemolo)

oppure

Filetto di salmerino alpino, olive nere, timo,  
pomodorini confit

\* \* \* \* \*

Ovale al fondente, crema di castagne e perle  
croccanti

acqua vino e caffè inclusi

45 € per persona

Ristorante Lago

Lungolago Lomazzi- loc. Lenno

+39 0344 533030

L'edizione 2021 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 la data ed i menù.

**BUON APPETITO A TUTTI!**





con il patrocinio di



in collaborazione con

ALBERGO LENNO  
HOTEL RUSALL  
HOTEL LARIO  
LA DARSENA  
LA FAGURIDA

LOCANDA DEL GRIFO  
OSTERIA AL VECCHIO BACUCCO  
RANCH  
RISTORANTE TREMEZZINO  
RISTORANTE LAGO  
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 2021  
*Cucina del Territorio e  
Cultura dell'Accoglienza*

