

# coop

## COOPERAZIONE

**VICINI A VOI**

**FORMAGGI**

**Il Gottardo  
si fa bio**

**50**

**WEEKEND**

**GIOCHI**

**All'aperto,  
anche d'inverno**

**62**

**A tavola**

**Non è la  
solita zuppa**

Il green chef 2025, friborghese,  
condivide la sua passione  
per le minestre a cottura lenta.

**20**



# La verza non è sola

A gennaio c'è chi evita la carne e chi – parafrasando un detto – mette “ciccia in cascina” per l'inverno. Piedini, costine, cotenne e salamelle partecipano allo scopo nella rassegna ticinese della *cazzoeula* (fino al 9 febbraio). La coscienza è salva grazie alla verza, vera protagonista di questo godurioso piatto. E dopo le ultime gelate l'ortaggio è ancor più tenero, perfetto per fondersi con la succulenza della “ciccia” che l'accompagna. **EP**



# 2500

Dal formaggio d'alpe ticinese DOP allo Sbrinz; a base di latte vaccino, caprino, ovino e misti, da mangiare freschi, aromatizzati, da stagionare o da fondere: nell'arco alpino si producono oltre 2.500 tipi di formaggi.

## NEWS

### Il 2024 delle olive

L'Associazione Amici dell'Olivio tira le somme della stagione 2024 del settore olivicolo ticinese e moesano. L'anno dettato da eventi meteorologici estremi e dalla variabilità climatica ha inciso sulla produzione di olio, che si è attestata attorno agli 870 litri complessivi. Tuttavia, si guarda al futuro con fiducia grazie a un trend positivo nella piantumazione di olivi e all'entrata in funzione da quest'anno del nuovo frantoio di Mezzana. Si segnala infine il bilancio fitosanitario positivo: le olive sono sane e di qualità.