

RÉSERVÉ consiglia



GASTRO BELLINZONA ALTO TICINO

GASTRO LAGOMAGGIORE E VALLI

GASTRO LUGANO

GASTRO MENDRISIOTTO

GASTRO FORMAZIONE

RISTORANTI.CH

GASTRO SUISSE

GASTRO SOCIAL

Sommario

TENDENZE E NUOVE TECNOLOGIE

Il futuro della ristorazione	13
IA per turismo e ristorazione	16
I trend 2026 al ristorante	22
Mangiare "senza"	34

RISTORANTI E RICETTE

Una... "Perla" tutta da gustare	36
L'Hilton di Losone	39

TERRITORIO DA GUSTARE

La Guida di Ticino a Tavola	15
L'olio ticinese	24
Il Parco del Piano di Magadino	27
A tavola con le erbe	29

RASSEGNE ED EVENTI

Il Campionato del risotto a Locarno	7
Il Luganese sempre più goloso	9
Gusta Ticino a Zurigo	59

BEVANDE E DINTORNI

Vino: saperlo... ascoltare	49
Vino e canzoni	50

Birra: i 10 errori da non fare	53
Dal siero la Verzaschella	55

VIAGGI E GITE

Ticino Turismo e i musei ticinesi	56
La magia della Scozia	61
Donnavventura a Palermo	62

A COLLOQUIO CON...

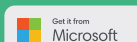
Claudio Recchia: il nuovo presidente AMIRA	44
Meteo senza segreti: Marco Gaia	74
Filippo Lombardi: 17 anni di amore biancoblu	78



Réservé adesso è sfogliabile anche su Pressreader, l'importante piattaforma - visibile da qualsiasi browser e app dedicata per i principali dispositivi - che pubblica testate da ogni angolo del pianeta. Un importante partner per il nostro Magazine che continua a crescere anche fuori dai confini nazionali. Scaricate l'app! E restate sempre aggiornati con Réservé Magazine.

Réservé wird nun auch auf Pressreader verfügbar sein, der wichtigen Plattform - sichtbar von jedem Browser und einer speziellen App für die wichtigsten Geräte - die Schlagzeilen aus allen Teilen der Welt veröffentlicht. Ein wichtiger Partner für unser Magazin, der auch über die nationalen Grenzen hinaus weiter wächst. Laden Sie die App herunter! Und bleiben Sie mit der Zeitschrift Réservé auf dem Laufenden.

Réservé sera désormais également disponible sur Pressreader, l'importante plateforme - visible depuis n'importe quel navigateur et application dédiée aux grands appareils - qui publie les titres de tous les coins de la planète. Un partenaire important pour notre magazine qui continue à se développer même au-delà des frontières nationales. Téléchargez l'application! Et restez à jour avec le magazine Réservé.



MARZO 2026 - NUMERO 44

Editore

Réservé Media Group Sagl
c/o GastroTicino - Via Gemmo 11, 6900 Lugano
info@reservemagazine.ch
www.reservemagazine.ch

Presidente GastroTicino Massimo Suter

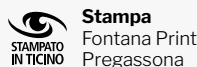
Direttore GastroTicino Gabriele Beltrami

Direttore Réservé Magazine Alessandro Pesce
giornalista professionista CH-Media

Consulente Commerciale per la Svizzera DE e FR
Michele Daluiso (michele.exclusivewine@gmail.com)

Grafica e impaginazione

Edimen SA, Lugano
Foto di copertina Sfere di baccalà dorate su vellutata di asparagi verdi, crudité croccanti e salsa pil-pil. Ricetta dello chef Lucas Soldati, Ristorante La Perla Sant'Antonino. Foto AB Marketing/Eros Airasca.



Cruciverba Pasquale Petruolo

Gestione finanziaria Edimen SA / GastroTicino

Segretariato, gestione abbonamenti Sonia Franzetti

Pubblicità
Gabriele Beltrami - Alessandro Pesce - Sonia Franzetti

Hanno collaborato

AB Marketing, Agenzia Turistica Ticinese (ATT), Lorena Antonioni (Donnavventura), Paolo Basso, Gabriele Beltrami (G.B.), Rolf Burkhard, Nicola Camani, Centro di Competenze Agroalimentari Ticino (CCAT), Valentina de Sena, Edimen, Salvatore Maria Fares, Sonia Franzetti, Marco Garbani, Piergiorgio Giambonini, GastroTicino, GastroSuisse, Marta Lenzi, Elena Locatelli (E.L.), Monica Losen, Gabriele Paleari, Alessandro Pesce (A.P.), Sibilla Quadri, Roger Sesto (R.S.), Massimo Suter, Ticino a Tavola, Ticino a Te, Ticino Gourmet Tour, Unione Contadini Ticinesi, Valentina de Sena, Giuseppe Zois, uffici stampa partner e aziende.

Abbonamenti
CHF 39 / anno, 4 numeri
Prezzo di copertina: CHF 16

Il gusto di raccontare il territorio

Giacomo Barai

Direttore Edimen



Nel mondo della ristorazione e dell'enogastronomia, ogni stagione porta nuovi spunti di riflessione. Anche questo numero di *Réserve* invita a guardare al futuro della tavola con uno sguardo attento alle evoluzioni del settore, senza perdere il legame con ciò che da sempre ne rappresenta l'essenza: territorio, tradizione e qualità. Sfogliando queste pagine emerge con chiarezza come il mondo food stia attraversando una fase di trasformazione significativa. Cambiano le abitudini dei consumatori, cresce l'attenzione verso il benessere e la sostenibilità, mentre si rafforza la richiesta di ingredienti naturali, filiere trasparenti e prodotti che raccontano una storia. Tra le tendenze che stanno segnando questo periodo vi è, ad esempio, la crescente diffusione dei prodotti cosiddetti clean label, caratterizzati da ingredienti semplici, riconoscibili e privi di additivi artificiali.

Parallelamente, si osserva un rinnovato interesse per la cucina autentica. Sempre più spesso si torna ai sapori della tradizione, reinterpretati con sensibilità contemporanea. I comfort food, capaci di evocare memoria e familiarità, trovano nuove forme espressive grazie alla creatività degli chef e all'introduzione di ingredienti alternativi o tecniche moderne.

In questo scenario il nostro territorio continua a dimostrare una vitalità straordinaria. Il Ticino rappresenta un laboratorio dinamico in cui ristorazione e produzione agroalimentare dialogano costantemente tra loro. Dalle iniziative dedicate ai prodotti locali fino alla valorizzazione delle eccellenze regionali, emerge una realtà capace di coniugare identità e innovazione.



È proprio questa ricchezza di esperienze che *Réserve* continua a raccontare. Il magazine nasce con l'obiettivo di dare voce ai protagonisti del settore: chef, ristoratori, produttori, aziende e associazioni che ogni giorno contribuiscono a costruire il valore dell'enogastronomia e dell'ospitalità nel nostro territorio.

Raccontare queste realtà significa anche offrire strumenti di conoscenza e di confronto a chi opera nel settore e a chi, semplicemente, ne condivide la passione. Perché dietro ogni piatto, ogni prodotto e ogni esperienza gastronomica si trovano competenze, visioni e storie che meritano di essere conosciute. Con questo spirito vi accompagniamo anche in questo nuovo numero, tra tendenze, approfondimenti e testimonianze che raccontano un settore in continua evoluzione, ma sempre profondamente legato alla qualità e all'identità del territorio.

Buona lettura. ■

Scoprire l'olio d'oliva ticinese

Bilancio di un'annata difficile, consigli e futuro con gli Amici dell'Olio



Cristian Bubola

Agricoltore Ticinese

Come è stata la produzione 2025 di olio d'oliva ticinese? Quanto preoccupa la mosca dell'olivo? E come sarà il futuro in Ticino e in Svizzera? A queste domande è stato risposto nelle scorse settimane, durante una serata organizzata dagli Amici dell'Olio alla Borgovecchio Vini di Balerna. Una degustazione e un incontro che hanno rappresentato un ottimo inizio per entrare nei 25° anniversario dell'associazione. Ecco il resoconto della serata - con utili consigli per i consumatori - grazie ai colleghi dell'Agricoltore ticinese e dell'Unione Contadini Ticinesi.

Il 'bacio' della mosca

«A livello quantitativo, quella del 2025 - ha spiegato Claudio Premoli, presidente degli Amici dell'Olio - si stima sia stata la peggiore annata degli ultimi dieci anni, anche a causa degli importanti attacchi di mosca dell'olivo (*Bactrocera oleae*)». Attacchi favoriti, durante tutte le stagioni, da condizioni meteo ideali per lo sviluppo della mosca, ha spiegato l'agronomo Giandomenico Borelli che ha condotto la degustazione: «Un inverno con poche giornate di gelo che han permesso lo sviluppo delle larve e un'estate calda ma piovosa». E al momento della raccolta erano davvero moltissime le olive con il cosiddetto "bacio della mosca", vale a dire il segno che la mosca lascia dopo aver depresso l'uovo nel frutto. Come chiarito nel corso della serata, la nascita e la crescita del verme all'interno del frutto produce una fermentazione aerobica nell'oliva che pregiudica la qualità dell'olio e che gli assaggiatori esperti percepiscono distintamente. In molti hanno quindi deciso di lasciare le olive sugli alberi e i frantoi ticinesi non hanno lavorato granché lo scorso autunno.

Come degustare

Fondamentali per procedere a un'adeguata degustazione, sono i bicchierini blu con il coperchietto in vetro. Il colore infatti, a differenza di quanto accade con il vino, nella degustazione dell'olio non fa stato, per questo si assaggia in bicchieri scuri. «Nelle degustazioni professionali - quelle realizzate dai panel di esperti per definire se l'olio verrà classificato come extra-vergine, vergine, lampante o di sansa

Sotto, l'agronomo
Giandomenico Borelli.
A destra, oliveto a Vico Morcote



- la temperatura di assaggio ideale è di 28°C». Per questo la prima cosa che fa un degustatore esperto è riscaldare il bicchierino nel palmo della mano, poi, quando si toglie il coperchietto, si analizzano i sensori: carciofo, mandorla e mela, quelli emersi dagli appassionati ritrovatisi a Balerna. La denominazione di extravergine viene attribuita a un olio senza difetti, ricavato da olive di prima molitura, e con un'acidità inferiore a 0,8% (espressa in acidi grassi liberi in acido oleico). Quella di olio "lampante", indica invece una qualità scadente che, in passato, lo escludeva dalle tavole per riservarlo alle lampade. A fare stato, a livello gustativo sono l'intensità del fruttato, dell'amaro e del piccante: sono queste le tre principali caratteristiche positive che si ricercano e per percepirle l'olio va assaggiato in purezza. Un'indicazione preziosa è che un buon olio, una

qualità era senz'altro buona, anche se, come detto, penalizzata un po' dalla fermentazione del frutto dovuta alla forte presenza di mosca.

“Olio nuovo, vino vecchio”

Ma ecco altre utili indicazioni di Giandomenico Borelli. L'olio non filtrato, ad esempio, «va acquistato se si sa che lo si utilizzerà nel giro di qualche mese», perché altrimenti il fondo si deposita e rischia col tempo di sviluppare «il cosiddetto difetto di morchia». Luce e aria sono i due principali nemici dell'olio e per questo motivo è fondamentale metterlo in contenitori che non lascino entrare l'aria. Metterlo in una latta e poi spillarlo man mano in base all'utilizzo non è quindi una buona idea e vanno privilegiate le confezioni in vetro o in metallo. «Bisogna poi tener presente che l'olio degra-



Prospettive future dell'olivicoltura in Ticino e in Svizzera

Nonostante i problemi dovuti alla mosca (ricordiamo che è fondamentale eliminare nei rifiuti, e non nel compost, tutte le olive cadute a terra nell'oliveto per evitare e limitare il proliferare dell'insetto) gli interessati a piantare nuovi uliveti in Ticino non mancano. «Siamo a 9'513 alberi censiti», ha riferito Premoli, «e gli ordini di marzo per le nuove piante nel 2026 sono i più alti di sempre». Certo la presenza della mosca un po' preoccupa, anche perché al momento non ci sono prodotti per combatterla. Però sulla scia di quanto sta facendo la Svizzera romana, che incentiva la piantumazione di olivi e sembra voler creare una vera e propria filiera, anche lo sviluppo non professionale dell'olivicoltura ticinese, in futuro, potrebbe beneficiarne.



volta degustato, deve lasciare la bocca pulita. In linea generale l'olio ticinese è un olio delicato e, considerato che tutti gli oli degustati erano dei blend, prodotti con olive di diverse varietà e in un'area geografica piuttosto ristretta, non si sono riscontrate grosse differenze nei cinque assaggi. La

da naturalmente e la materia grassa con il tempo inacidisce: è un processo naturale, che chiarisce il significato del modo di dire “olio nuovo, vino vecchio”; se infatti un buon vino col passare degli anni migliora, qualsiasi olio anche il miglior extravergine non potrà che peggiorare. ■

Contadine & contadini svizzeri
Per voi.

Svizzera. Naturalmente.

UAT Unione Contadini Ticinesi
www.agriticino.ch

