



---

# Settimana del Gusto

EOC tra salute e gusto dal 18 al 28 settembre 2025

---



© EOC 2025

*Progetto grafico: Servizio di Comunicazione EOC*

*Fotografie: Alain Intraina*



il nostro ospedale



## EOC tra salute e gusto

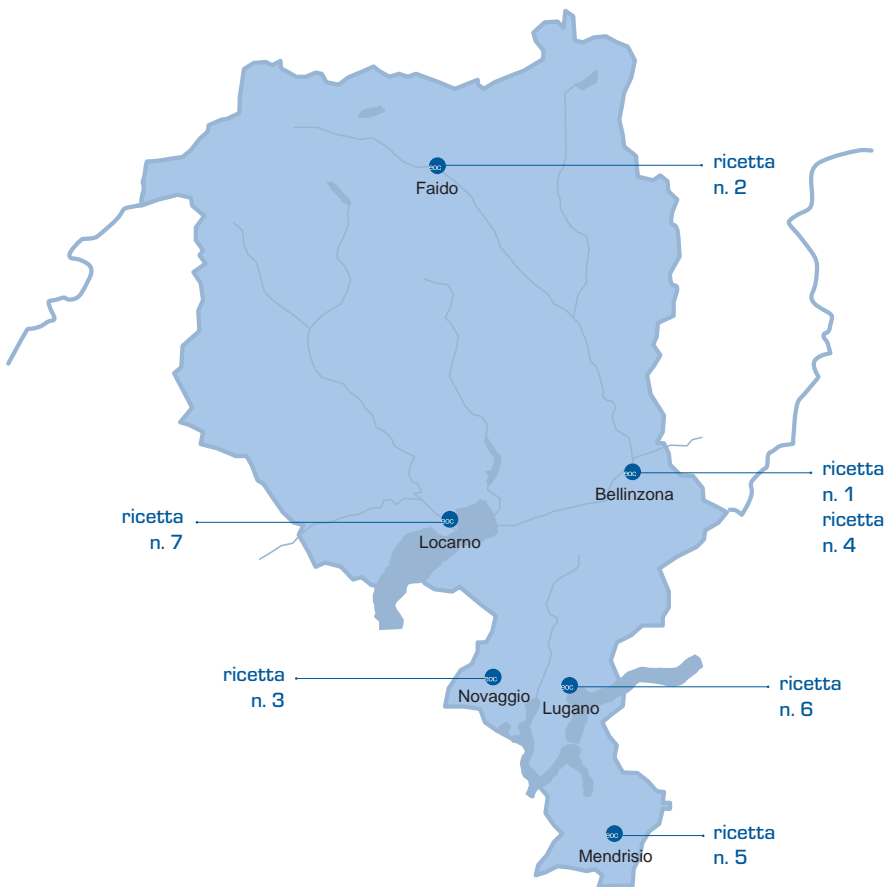
Supportata dall'Associazione per la Promozione del Gusto (APG) e sostenuta dalla Confederazione, la Settimana del Gusto ha lo scopo di incoraggiare le attività che valorizzano il gusto, la convivialità e la bontà dei cibi tradizionali per una migliore qualità della salute.

L'Ente Ospedaliero Cantonale (EOC) è una struttura multisito che raggruppa gli Ospedali Regionali di Bellinzona e Valli (Ospedali di Bellinzona, Acquarossa e Faido), di Lugano (Ospedali Civico e Italiano, Istituto Cardiocentro Ticino), di Locarno e di Mendrisio, l'Istituto Oncologico della Svizzera Italiana, il Neurocentro della Svizzera Italiana, l'Istituto Pediatrico della Svizzera Italiana e la Clinica di Riabilitazione EOC (Faido e Novaggio).

Anche quest'anno l'EOC partecipa all'iniziativa, consapevole che l'alimentazione riveste un ruolo importante nel processo terapeutico del paziente.

I Servizi di Ristorazione dell'EOC augurano a tutti buon appetito!

## Sedi EOC con il numero della ricetta eseguita



# Ricette

## Zuppa fredda, ricetta n. 1

Crema bianca di San Marzano, pappa al pomodoro e datterini gialli disidratati 08

## Antipasto, ricetta n. 2

Focaccina rossa con spuma di büscion e composta di pomodori verdi 12

## Primo, ricetta n. 3

Risotto al pomodoro con crema di robiola di capra ticinese e gelificazione di basilico 16

## Vegetariano, ricetta n. 4

Pomodoro farcito con caponatina, pinoli e uvetta su ceci in zimino 20

## Secondo, ricetta n. 5

Trancio di merluzzo affogato con polvere di pomodori ramati 24

## Secondo, ricetta n. 6

Pancia di maiale, polenta Corvina, duo di datterini all'acqua di mare 28

## Dessert, ricetta n. 7

Bavarese al pomodoro rosa del Ticino con fondo alla farina "Bona" 32

---

### Legenda per le ricette - sigle unità di misura

**q.b.** = quanto basta      **pz** = pezzi      **cc** = cucchiaino

### Legenda per gli allergeni



1. Cereali



4. Pesce



7. Latte



10. Senape



13. Lupini



2. Crostacei



5. Arachidi



8. Frutta a guscio



11. Sesamo



14. Molluschi



3. Uova



6. Soia



9. Sedano



12. Anidride solforosa, solfiti





## Crema bianca di San Marzano, pappa al pomodoro e datterini gialli disidratati

Elaborazione piatto:  
Fabio Lacovone

DIFFICOLTÀ

PORZIONI

PREPARAZIONE

COTTURA

FACILE

MEDIA

DIFFICILE

4

30 MIN

1 H

INGREDIENTI

QUANTITÀ

UNITÀ

Pomodori San Marzano	1,5	Kg
Sale grosso	15	Gr
Basilico	10+10	Gr
Panna 35%	200	Gr
Maizena	15	Gr
Pane bianco raffermo	200	Gr
Cipolla	40	Gr
Aglio	5	Gr
Passata di pomodoro	400	Gr
Olio extravergine d'oliva	60+10	Gr
Sale fino	6+4	Gr
Pomodorini datterino giallo	150	Gr
Timo	5	Gr
Zucchero	4	Gr

ALLERGENI:



# Crema bianca di San Marzano, pappa al pomodoro e datterini gialli disidratati

## Procedimento

### **Per la crema bianca**

Lavare i pomodori San Marzano e tagliarli a pezzi di circa 2 cm. Condirli con sale grosso e lasciarli riposare per circa 4 ore. Successivamente, passare i pomodori al tritacarne, filtrare il succo con l'aiuto di un'etamina per ottenere l'acqua di pomodoro, che risulterà trasparente.

Trasferire il liquido in un pentolino e farlo ridurre leggermente a fuoco dolce. Unire la panna e legare il composto con la maizena, mescolando fino a ottenere una consistenza cremosa e un colore leggermente rosato.

### **Per la pappa al pomodoro**

Far appassire in olio extravergine d'oliva la cipolla e l'aglio tritati finemente. Aggiungere la passata di pomodoro e lasciar cuocere per circa 30 minuti.

Regolare di sale, poi unire il pane raffermo tagliato a cubetti, il basilico spezzettato e, se necessario, qualche goccia d'acqua.

Far riposare per circa 10 minuti in modo che il pane si ammorbidisca, quindi mescolare e riportare sul fuoco per qualche minuto, fino a raggiungere la consistenza desiderata.

### **Per i pomodorini disidratati**

Lavare, asciugare e tagliare a metà i pomodorini. Condirli con sale, zucchero, timo sfogliato e un filo d'olio extravergine d'oliva. Disporli su una teglia rivestita di carta forno e disidratarli in forno statico a 60°C per circa 2 ore.

## Impiattamento

Mettere la pappa al pomodoro al centro, aggiungere la crema a temperatura ambiente, guarnire con i pomodorini e foglie di basilico.





## Focaccina rossa con spuma di büscion e composta di pomodori verdi

Elaborazione piatto:  
Francesco Betschon

DIFFICOLTÀ

PORZIONI

PREPARAZIONE

COTTURA

FACILE

MEDIA

DIFFICILE

4

45 MIN

30 MIN

## INGREDIENTI

## QUANTITÀ

## UNITÀ

Büscion di mucca	250	Gr
Panna intera	150	Gr
Sale e pepe	1	Qb
Pomodori verdi carnosi	200	Gr
Cipolla	20	Gr
Senape in grani	4	Gr
Olio extravergine d'oliva	10	Gr
Aceto di vino bianco	50	Gr
Zucchero gelatificante 1:2	100	Gr
Farina bianca	400	Gr
Lievito di birra secco	6	Gr
Acqua tiepida	0.3	Lt
Sale	6	Gr
Olio d'oliva extra vergine		Qb
Concentrato di pomodoro	10	Gr
Pomodorini secchi tagliati a julienne	20	Gr

## GUARNIZIONI

Pomodorini	4	Pz
Foglioline di insalata mista	20	Gr

ALLERGENI:



# Focaccina rossa con spuma di büscion e composta di pomodori verdi

## Procedimento

### Spuma di büscion

*In una bacinella uniamo il büscion di mucca e la panna, mescolando con una frusta fino ad ottenere un composto morbido e spumoso.*

*Rettificare di gusto con sale e pepe.*

### Composta di pomodoro verde

*In una casseruola far appassire la cipolla tagliata finemente con un filo d'olio d'oliva. Aggiungere i pomodori verdi lavati e tagliati a cubetti, la senape, l'aceto di vino bianco e zucchero. Lasciar cuocere a fuoco moderato per circa 30 minuti. Rettificare di gusto con sale e pepe e mettere a raffreddare.*

### Focaccia rossa al pomodoro secco

*Unire in una bacinella la farina, il lievito precedentemente sciolto in una parte dell'acqua tiepida ed iniziare ad impastare. Aggiungere il resto dell'acqua, il sale, l'olio, i pomodori secchi tagliati finemente, il concentrato di pomodoro e impastare per una decina di minuti fino ad ottenere una pasta liscia e abbastanza asciutta. Coprire la pasta con della pellicola e lasciar lievitare a temperatura ambiente per 2-3 ore. Una volta raddoppiato di volume l'impasto, stendere su una teglia oliata e lasciar lievitare nuovamente per un'oretta. Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 15 minuti circa.*

### Grissino

*Con una piccola parte di impasto per la focaccia, prima di infornare, creare dei grissini sottili e cuocerli su una teglia oliata come la focaccia.*

## Impiattamento

### Formatura focacce

*Con un coppapasta del diametro di 8 cm, ricava 8 dischi di focaccia.*

*Taglia ciascun disco a metà orizzontalmente, ottenendo così 8 basi e 8 coperchi.*

### Farcitura

*Spalma la spuma di büscion sulla base di ogni focaccina. Richiudi con il coperchio di focaccia, creando dei piccoli panini.*

### Guarnizione superiore

*Su metà della superficie superiore di ogni focaccina, distribuisci: composta di pomodori, un ciuffo di spuma di büscion, un po' di insalatina mista.*

### Decorazione finale

*Appoggia un grissino su ciascuna focaccia.*

*Completa con qualche fogliolina di insalata fresca per un tocco di colore e freschezza.*





## Risotto al pomodoro con crema di robiola di capra ticinese e gelificazione di basilico

Elaborazione piatto:  
Simone Lorenzetti

DIFFICOLTÀ			PORZIONI	PREPARAZIONE	COTTURA
FACILE	<b>MEDIA</b>	DIFFICILE	4	30 MIN	1 H

INGREDIENTI	QUANTITÀ	UNITÀ
Riso Carnaroli	320	Gr
Cipolla tritata	50	Gr
Vino bianco ticinese	100	Gr
Pomodoro San Marzano	1200	Gr
Parmigiano	80	Gr
Burro	60	Gr
Brodo vegetale		Qb

#### PER LA CREMA DI ROBIOLA

Robiola di capra ticinse	200	Gr
Olio extravergine d'oliva	20	Gr
Panna 35%	50	Gr

#### PER LA GELIFICAZIONE DI BASILICO

Basilico in foglie	100	Gr
Acqua	500	Gr
Agar agar	4	Gr

#### GUARNIZIONE EVENTUALE

Pomodori datterini gialli confit	12	Pz
Zucchero a velo		Qb
Bucce dei San Marzano disidratate		Qb

ALLERGENI:    

# Risotto al pomodoro con crema di robiola di capra ticinese e gelificazione di basilico

## Procedimento

*Preparare il brodo vegetale, filtrarlo e mantenerlo in caldo.*

*Incidere la buccia dei pomodori con un taglio a croce, sbollentarli brevemente, quindi raffreddarli in acqua e ghiaccio. Rimuovere la pelle, che a questo punto si staccherà facilmente. Tagliare i pomodori in quarti ed eliminare i semi.*

*Stufare la cipolla con i petali di pomodoro ottenuti, quindi frullare il tutto per ottenere la base del risotto. Disidratare le bucce di pomodoro in forno a 90°C: serviranno per la guarnizione finale.*

*Condire la robiola e ammorbidirla con la panna fino a raggiungere la consistenza desiderata. Trasferire il composto in una tasca da pasticceria e conservare in frigorifero.*

*Sbianchire rapidamente le foglie di basilico e raffreddarle in acqua e ghiaccio. Frullare una parte delle foglie con un po' dell'acqua di cottura, filtrare e tenere da parte a temperatura ambiente.*

*Portare a ebollizione la restante acqua, aggiungervi l'agar agar e mescolare bene per attivare la gelificazione. Unire la parte con le foglie frullate e lasciar gelificare completamente in frigorifero. Frullare molto bene la gelatina e tenerla da parte per l'impiattamento.*

*Per i pomodori confit, spolverarli di zucchero a velo e cuocere in forno a 80°C per 2 ore.*

*Tostare il riso, sfumare con il vino bianco e proseguire la cottura aggiungendo gradualmente il brodo vegetale. A metà cottura, incorporare la polpa di pomodoro ottenuta con i San Marzano e portare a termine la cottura.*

*Togliere dal fuoco e mantecare con burro e parmigiano. Se necessario, regolare di sale.*

## Impiattamento

*Impiattare guarnendo il risotto con la crema di robiola, la gelificazione di basilico e qualche datterino giallo confit e le bucce di San Marzano.*





## Pomodoro farcito con caponatina, pinoli e uvetta su ceci in zimino (piatto vegetariano)

Elaborazione piatto:  
Fabio Lacovone

DIFFICOLTÀ

PORZIONI

PREPARAZIONE

COTTURA

FACILE

MEDIA

DIFFICILE

4

40 MIN



2 H

INGREDIENTI

QUANTITÀ

UNITÀ

Pomodori ramati	600	Gr
Sale grosso	20	Gr
Melanzane	200	Gr
Zucchine	200	Gr
Peperoni rossi e gialli	150	Gr
Sedano bianco	100	Gr
Cipolla rossa	100	Gr
Basilico	15	Gr
Sale fino	10	Gr
Olio extravergine d'oliva	60+60	Gr
Ceci secchi	240	Gr
Cipolla	120	Gr
Carote	100	Gr
Sedano bianco	100	Gr
Bietole	300	Gr
Passata di pomodoro	300	Gr
Alloro	2	Gr
Pinoli	25	Gr
Uvetta	25	Gr

ALLERGENI:  

# Pomodoro farcito con caponatina, pinoli e uvetta su ceci in zimino

## Procedimento

### *Ceci in zimino*

*Mettere i ceci in ammollo in abbondante acqua per circa 24 ore.*

*Trascorso il tempo, cuocerli in acqua con foglie di alloro fino a completa cottura, quindi regolare di sale.*

*Nel frattempo, tagliare a dadini la cipolla, le carote e il sedano, e farli appassire in olio extravergine d'oliva.*

*Aggiungere la passata di pomodoro, un goccio d'acqua, i ceci scolati e le bietole tagliate a listarelle. Cuocere a fuoco dolce per circa 30 minuti, mescolando di tanto in tanto.*

### *Caponatina*

*Tagliare a cubetti di circa 6 mm le melanzane, le zucchine, i peperoni, il sedano e la cipolla rossa.*

*Scaldare l'olio extravergine d'oliva, aggiungere prima la cipolla e il sedano, poi unire le altre verdure.*

*Saltare il tutto regolando di sale. A fine cottura, aggiungere basilico spezzettato, pinoli tostanti e uvetta precedentemente reidratata.*

### *Pomodori ramati ripieni*

*Lavare accuratamente i pomodori ramati lasciando intatto il picciolo.*

*Incidere leggermente la base con un taglio a croce, sbollentarli per circa 10 secondi in acqua bollente, quindi raffreddarli in acqua e ghiaccio.*

*Tagliare la parte superiore per ottenere un "coperchio", svuotare l'interno dai semi e salare leggermente. Riempire i pomodori con la caponatina.*

## Impiattamento

*Ricomporre ogni pomodoro con il suo "coperchio" e servire in accompagnamento ai ceci in zimino, disponendoli elegantemente nel piatto.*





## Trancio di merluzzo affogato con polvere di pomodori ramati

Elaborazione piatto:  
Filippo Brusadelli

DIFFICOLTÀ			PORZIONI	PREPARAZIONE	COTTURA
FACILE	<b>MEDIA</b>	DIFFICILE	4	30 MIN	1 H

INGREDIENTI	QUANTITÀ	UNITÀ
Merluzzo	800	Gr
Pomodori ramati	500	Gr
Olio extravergine d'oliva	10+40	Gr
Cipolla	100	Gr
Patate viola	500	Gr
Taccole	500	Gr
Maionese	100	Gr
Capperi	10	Gr
Olive taggiasche	10	Gr
Sale		Qb

ALLERGENI:  

# Trancio di merluzzo affogato con polvere di pomodori ramati

## Procedimento

*Incidere i pomodori a croce, sbollentarli brevemente, raffreddarli in acqua e ghiaccio, quindi pelarli e tagliarli a cubetti.*

*Pelare la cipolla, tritarla finemente e farla soffriggere in un cucchiaino di olio extravergine d'oliva. Aggiungere i pomodori, salare e cuocere a fuoco lento fino a quando la salsa risulterà "asciutta".*

*Frullare la salsa ottenuta, stenderla su una placca rivestita di carta da forno in uno strato molto sottile, quindi farla essiccare in forno statico a 80°C fino a completa disidratazione, ottenendo una chips.*

*Una volta fredda, frullare la chips fino a ottenere una polvere fine, passarla al setaccio e tenere da parte.*

*Tritare finemente le olive e i capperi, quindi amalgamarli alla maionese per ottenere una crema saporita.*

*Tagliare le patate, precedentemente lavate e pelate, a forma di parallelepipedo e cuocerle in abbondante acqua salata fino a cottura uniforme.*

*Stufare le taccole in un cucchiaino di olio extravergine d'oliva, aggiustare di sale e tenere in caldo.*

*Condire il merluzzo con sale e olio evo, quindi cuocerlo a vapore a 75°C fino al raggiungimento di una temperatura interna (a cuore) di 68°C. Lasciar riposare, mantenendolo caldo se possibile. Al momento del servizio, spolverare il merluzzo con la polvere di pomodoro essiccato.*

## Impiattamento

*Disporre il parallelepipedo di patata viola su un piatto a piacere, appoggiare su di esso il merluzzo, disporre le taccole in modo creativo e ultimare con uno spuntone di maionese.*





## **Pancia di maiale, polenta Corvina, duo di datterini all'acqua di mare**

Elaborazione piatto:  
Riccardo Scamarcio

DIFFICOLTÀ			PORZIONI	PREPARAZIONE	COTTURA
FACILE	<b>MEDIA</b>	DIFFICILE	4	24H+12H+30MIN	1 H
INGREDIENTI				QUANTITÀ	UNITÀ
Pancia di maiale				720	Gr
Datterini rossi all'acqua di mare				4	Pz
Datterini gialli all'acqua di mare				4	Pz
Polenta Corvina				200	Gr
Latte				0.4	Lt
Acqua				0.4	Lt
Basilico				50	Gr
Olio extravergine d'oliva					Qb
Sale					Qb
Pepe bianco					Qb
Farina					Qb
Salsa bruna				60	Gr
Olio di girasole				40	Gr

ALLERGENI:   

# Pancia di maiale, polenta Corvina, duo di datterini all'acqua di mare

## Procedimento

### *Preparazione della pancia di maiale*

*Parare la pancia di maiale ed eliminare eventuali ossicini superficiali.*

*Incidere la cotenna con tagli a rombo. Inserire la carne in un sacchetto per cottura sottovuoto e sigillare. Cuocere a bassa temperatura con Roner a 72°C per 24 ore.*

*Al termine della cottura, raffreddare rapidamente immergendo il sacchetto in un contenitore con acqua e ghiaccio, lasciandolo riposare per 12 ore.*

### *Preparazione della polenta*

*In una casseruola, portare a ebollizione acqua e latte con un pizzico di sale e pepe. Versare a pioggia la farina di polenta Corvina, mescolando bene per evitare grumi, e cuocere a fuoco basso per 45 minuti, mescolando di tanto in tanto.*

*A fine cottura, stendere la polenta su una placca rivestita di carta da forno, livellandola con una spatola fino a uno spessore di circa 0,5 cm. Lasciar raffreddare completamente. Una volta rassodata, tagliare dei dischi con un coppapasta di circa 6 cm di diametro.*

*Infarinare leggermente i dischi e rosolarli in padella antiaderente con un filo d'olio di girasole fino a renderli croccanti e dorati.*

### *Preparazione delle salse*

*Frullare separatamente i due tipi di datterini di mare (rossi e gialli) con 3-4 foglie di basilico, un pizzico di sale e un filo di olio extravergine d'oliva. Setacciare le salse se necessario, per ottenere una consistenza liscia.*

### *Finitura e servizio*

*Tagliare la pancia di maiale in rettangoli di circa 5 x 3 cm.*

*Condire con sale e rosolare in padella su tutti e quattro i lati fino a ottenere una crosta croccante e uniforme. Servire ogni porzione di maiale con un disco di polenta croccante e accompagnare con le due salse ai datterini.*

## Impiattamento

*Disporre al centro del piatto due gocce alternate delle salse di datterini rossi e gialli.*

*Adagiare al centro un disco di polenta croccante, quindi posizionare sopra una porzione di pancia di maiale croccante. Completare il piatto irrorando con salsa di carne intorno alla composizione, in modo armonioso ma preciso.*





## Bavarese al pomodoro rosa del Ticino con fondo alla farina “Bona”

Elaborazione piatto:  
Francesco Lobosco

DIFFICOLTÀ			PORZIONI	PREPARAZIONE	COTTURA
FACILE	<b>MEDIA</b>	DIFFICILE	4	45 MIN	25 MIN
INGREDIENTI				QUANTITÀ	UNITÀ
<b>FONDO DI BISCOTTO ALLA FARINA BONA</b>					
Farina Bona				3.6	Gr
Farina bianca				12	Gr
Fecola				1.8	Gr
Mandorle grattugiate fini				3.6	Gr
Burro				10.8	Gr
Zucchero				8.8	Gr
Tuorlo pastorizzato				2.6	Gr
Vaniglia aroma				0.04	Gr
Burro 2				45	Gr
<b>PUREA DI POMODORO</b>					
Pomoro rosa del Ticino				400	Gr
Zucchero				20	Gr
<b>BAVARESE AL POMODORO ROSA</b>					
Latte intero				36	Gr
Tuorlo pastorizzato				12	Gr
Polpa di Vaniglia-baccello				0.3	Gr
Zucchero				12	Gr
Gelatina in fogli				1.6	Gr
Panna 35%				80	Gr
Pomodoro rosa pureato				120	Gr
<b>CARAMELLO AL POMODORO ROSA E OLIO D'OLIVA</b>					
Zucchero				100	Gr
Acqua				40	Gr
Pomodoro rosa pureato				100	Gr
Olio extravergine d'oliva				0.6	Gr
<b>PETALI CANDITI</b>					
Pomodoro rosa				40	Gr
Zucchero a velo				2	Gr
<b>TERRA DI CIOCCOLATO</b>					
Acqua				100	Gr
Zucchero				80	Gr
Cioccolato				100	Gr



# Bavarese al pomodoro rosa del Ticino con fondo alla farina “Bona”

## Procedimento

### **Fondo di biscotto alla farina Bona**

Preparare una frolla con gli ingredienti indicati e cuocere in forno statico a 180°C per 25 minuti, fino a ottenere un crumble dorato. Lasciar raffreddare, tritare finemente e unire al burro fuso (secondo quantitativo). Formare 4 dischi compatti come base del dessert.

### **Purea di pomodoro rosa**

Lavare e tagliare i pomodori, frullarli con lo zucchero. Passare al setaccio fine e poi in un'etamina, lasciando riposare in frigo per 1 ora. Utilizzare solo la parte densa e liscia.

### **Bavarese al pomodoro rosa**

Tagliare a metà ed estrarre la polpa di vaniglia dal baccello. Scaldare il latte fino a 65°C con la polpa di vaniglia. Aggiungere la gelatina reidratata. Versare sul composto di tuorli e zucchero, cuocere fino a 82°C (velatura a rosa). Incorporare la purea di pomodoro, raffreddare rapidamente in bagnomaria con acqua e ghiaccio; a 25°C unire la panna montata. Versare in stampi cilindrici foderati e congelare.

### **Caramello al pomodoro**

Preparare un caramello biondo con acqua e zucchero e portarlo a 170°C. Aggiungere la purea di pomodoro e l'olio evo. Mescolare bene, e far raffreddare in frigo. Una volta freddo coprire la parte superiore della bavarese con il caramello al pomodoro.

### **Petali di pomodoro canditi**

Incidere i pomodori a croce, sbollentarli e raffreddarli in acqua e ghiaccio. Tagliarli in quarti, eliminare i semi. Spolverare con zucchero a velo, disporre su teglia e cuocere a 140°C per 2h30 fino a ottenere petali lucidi e semi-croccanti.

### **Terra di cioccolato**

Portare acqua e zucchero a 123°C per ottenere uno sciroppo. Versarlo sul cioccolato tritato e mescolare con frusta energicamente, creando una consistenza granulosa tipo “terra”.

## Impiattamento

Disporre la bavarese al centro, la terra di cioccolato in posizione perpendicolare. Aggiungere foglie di basilico fritte, gocce di gel di basilico e completare con i petali di pomodoro canditi.







Durante tutta la Settimana del Gusto i nostri ristoranti vi offriranno un biscotto homemade, preparato specialmente per questo evento.

© EOC 2025

# Contatti e informazioni

## **Ospedale Regionale di Bellinzona e Valli**

Alessandra Buetti  
Responsabile Servizio Alberghiero  
+41 (0)91 811 94 46  
alessandra.buetti@eoc.ch

Teodoro Chiaravalloti  
Responsabile Cucina

## **Ospedale Regionale di Locarno**

Luca Capella  
Responsabile Servizio Alberghiero e Tecnico  
+41 (0)91 811 46 01  
luca.capella@eoc.ch

Rinaldo Palmeri  
Responsabile Cucina

## **Ospedale Regionale di Lugano**

Tania Antoniou  
Responsabile Servizi Ospedaliери  
+41 (0) 811 62 72  
tania.antoniou@eoc.ch

Stefano Butti  
Responsabile Cucina

## **Ospedale Regionale di Mendrisio**

Giuseppe Maruca  
Responsabile Servizio Alberghiero  
+41 (0)91 811 31 60  
giuseppe.maruca@eoc.ch

Carlo Giovio  
Responsabile Cucina

## **Clinica di Riabilitazione EOC**

Andrea Vaini  
Responsabile Servizio Alberghiero  
+41 (0) 811 26 09  
andrea.vaini@eoc.ch

Riccardo Poggi  
Responsabile Cucina Faido

Pierfranco Abondio  
Responsabile Cucina Novaggio