



Ente Ospedaliero Cantonale

Settimana del gusto 2018
13 - 23 settembre

EOC tra salute e gusto



EOC tra salute e gusto

Promossa 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'EOC anche quest'anno partecipa all'iniziativa, certo che l'alimentazione rivesta un ruolo importante nel processo terapeutico del paziente. Uno degli obiettivi fondamentali della Settimana del Gusto, che quest'anno ha scelto Lugano come città ambasciatrice, è la lotta contro lo spreco. Sarà infatti la polpetta ad essere il piatto simbolo di "Lugano Città del Gusto 2018".

La regione di Lugano dal 13 al 23 settembre sarà il centro nevralgico della manifestazione aggregando numerosi aspetti legati alla cultura del cibo presenti sul territorio ticinese. L'EOC ha quindi deciso di aderire alla Settimana del Gusto, proponendo ai pazienti degenti, ai collaboratori e ai visitatori menu basati su prodotti tipici del territorio. Ringraziamo l'Ospedale Regionale di Lugano per aver ideato le ricette presentate in questo ricettario. Nei ristoranti del Civico e dell'Italiano saranno eseguite tutte queste ricette durante la Settimana del Gusto. Le altre sedi dell'EOC (Bellinzona, Mendrisio, Locarno, Faido e Novaggio) ne proporranno almeno due a scelta oltre a una gustosa ricetta a base di polpette e una deliziosa torta ai fichi e uva americana, dolce tipico del nostro territorio.

I Servizi di Ristorazione dell'EOC augurano

Buon Appetito!

Indice

	Pag.
1. Risotto mantecato al caprino e castagne	4
2. Suprema di pollo agli aromi di giardino	5
3. Pesto di pane e pomodori secchi	6
4. Filetto di lucioperca al limone e prezzemolo	7
5. Pappardelle al sugo di selvaggina	8
6. Brasato di manzo al Merlot del Ticino e polenta rossa ticinese	9
7. Pennette alla crema di zucca e speck	10
8. Cotechino nostrano con polenta ticinese e salsa al formaggio erborinato	11
9. Risotto ai funghi trifolati e formaggio Gottardo	12
10. Polpettine di "Mastro Martino" al luppolo e miele di castagno	13
11. Tortelloni autunnali con formaggio e bietole	14
12. Scaloppine di cervo, riduzione di "Mino" e pepe verde	15
13. Gnocchi di castagne con ragù di salsiccia e verza	16
14. Filetto di trota salmonata al Merlot bianco	17
15. Torta di fichi e uva americana	18

Sedi EOC con i numeri delle ricette eseguite



1. Risotto mantecato al caprino e castagne

Ingredienti per 4 persone

- 300g Riso dei Terreni alla Maggia o Carnaroli
- 60g Burro
- 50g Castagne pelate precotte
- 50g Scalogno tritato finemente
- 20g Olio di oliva
- 2 Formaggini caprini stagionati
- 1 Bicchiere di Merlot bianco del Ticino
- q.b. Sale e pepe
- q.b. Cannella in polvere
- q.b. Brodo di pollo o vegetale



Procedimento

- Tostare il riso per qualche minuto con l'olio d'oliva e lo scalogno
- Sfumare con il Merlot bianco
- Bagnare poco per volta con il brodo di pollo o vegetale a fuoco dolce
- Verso metà cottura aggiungere le castagne tritate grossolanamente
- Mantecare a fine cottura con il formaggio caprino tagliato a cubetti e il burro
- Spolverare con la cannella in polvere.

Allergeni presenti: 7. Latte 12. Solfiti e *verifica ingredienti del brodo di pollo.

2. Suprema di pollo agli aromi di giardino

Ingredienti per 4 persone

- 40g Burro
- 20g Olio d'oliva
- 4pz Suprema di pollo con pelle e aletta
- 1 Bicchiere di Merlot bianco del Ticino
- q.b. Sale e pepe
- q.b. Brodo di pollo
- q.b. Erbe miste dell'orto come: timo, maggiorana, melissa, rosmarino, salvia
- q.b. Gocce di salsa di soia tamari "Bio" Tigusto
- q.b. Scorza di limone grattugiata grossa



Procedimento

- Togliere la prima parte dell'aletta di pollo, incidere e pelarne l'osso rivoltando la carne verso il petto
- Rosolare la carne leggermente infarinata, prima dalla parte della pelle, nell'olio d'oliva con una noce di burro
- Sfumare con il vino bianco
- Ricoprire con il brodo di pollo fino a 1/3 dell'altezza della carne, coprire e passare al forno a 200°C per 10 minuti
- Estrarre le supreme di pollo dal forno e metterle a riposare
- Aggiungere al fondo di cottura la salsa di soia, la scorza di limone e le erbe
- Montare il tutto con il restante burro
- Regolare di sale e pepe.

Allergeni presenti: 1. Glutine 6. Soia 7. Latte 12. Solfiti e *verifica ingredienti del brodo di pollo.

3. Pesto di pane e pomodori secchi

Ingredienti per 4 persone

- 250g Pomodori peretti ben maturi a fette disidratati nel forno
- 250g Ricotta di mucca o di capra
- 100g Pane raffermo
- 30g Pinoli
- 2dl Olio d'oliva extravergine
- 1pz Spicchio di aglio (per chi gradisce)
- q.b. Brodo vegetale
- q.b. Sale e pepe
- q.b. Basilico, prezzemolo e timo tritati freschi a piacere



Procedimento

- Tagliare il pane raffermo a cubetti e tostarlo in una padella antiaderente con un filo d'olio, lo spicchio d'aglio in camicia con la pelle (che toglierete) e i pinoli
- Passare al cutter o mortaio i pomodori disidratati e il pane a cubetti tostato con i pinoli
- Mettere il tutto in una capiente bacinella, aggiungere la ricotta
- Regolare di sale e pepe
- Aggiungere le erbe, il rimanente olio d'oliva extravergine e portare a consistenza col brodo vegetale.

Ottimo con qualsiasi tipo di pasta, anche freddo, su bruschette e d'accompagnamento a grigliate di pesce/carne.

Allergeni presenti: 1. Glutine. 7. Latte. *verifica ingredienti brodo vegetale.

4. Filetto di luccio perca al limone e prezzemolo

Ingredienti per 4 persone

- 40g Burro
- 20g Olio d'oliva
- 4pz Filetti o tranci di luccio perca con la pelle
- 1 Bicchiere di Merlot bianco del Ticino
- q.b. Sale e pepe
- q.b. Brodo di pesce
- q.b. Prezzemolo fresco
- q.b. Gocce di salsa di soia "Bio" Tigusto
- q.b. Scorza di limone grattugiata grossa
- q.b. Succo di mezzo limone



Procedimento

- Rosolare il pesce leggermente infarinato, prima dalla parte della pelle, nell'olio d'oliva con una noce di burro
- Sfumare con il vino bianco, bagnare con il brodo di pesce fino a 1/3 dell'altezza del filetto o del trancio di pesce, coprire e passare al forno a 200°C per 10 minuti
- Estrarre il filetti dal forno, spegnere il forno e metterli a riposare ancora coperti su un piatto caldo
- Regolare di sale e pepe
- Tenerli sulla bocca del forno spento, aggiungere al fondo di cottura la salsa di soia, la scorza di limone e il prezzemolo tritato
- Aggiungere il succo di mezzo limone
- Montare il tutto con il restante burro.

Allergeni presenti: 1. Glutine. 4. Pesce. 6. Soia. 7. Latte 2. Solfiti e *verifica ingredienti del brodo di pesce.

5. Pappardelle al sugo di selvaggina

Ingredienti per 4 persone

750g	Polpa di carne di selvaggina macinata
300g	Funghi porcini
100g	Cipolla rossa a cubetti
40g	Carota a cubetti
40g	Gamba di sedano a cubetti
20g	Concentrato di pomodoro
5dl	Salsa d'arrosto non legata
0.5dl	Merlot del Ticino
1	Cucchiaino da caffè di fecola di patate o maizena
1	Foglia d'alloro
1/2	Arancia (solo succo)
q.b.	Olio d'oliva
q.b.	Sale e pepe
q.b.	Scorza d'arancia tritata grossolana
q.b.	Panna 35% per schiarire la salsa



Procedimento

- In una pentola per forno con coperchio rosolare la carne, leggermente infarinata, in olio d'oliva, togliere la carne e gettare il grasso, pulire la pentola con carta da cucina, rimettere sul fuoco
- Aggiungere nuovo olio d'oliva per stufare le verdure a cubetti con i funghi, aggiungere il concentrato di pomodoro sciolto in poca acqua fredda, controllare il soffritto aggiungendo eventualmente poca acqua fredda
- Stufare bene, aggiungere di nuovo la carne e deglassare con il Merlot, lasciare evaporare l'alcool, bagnare con la salsa d'arrosto non legata, aggiungere la foglia d'alloro, coprire con il coperchio e mettere in forno a 160°C per 40 minuti
- Rimettere la pentola a fuoco dolce, regolare di sale e pepe, aggiungere la scorza tritata grossolana e il succo d'arancio
- Sciogliere in un bicchiere un cucchiaino di maizena o fecola di patate in poco Merlot e addensare il ragù
- Cuocere le pappardelle al dente e prima di condire aggiungere al ragù poca panna fresca.

Allergeni presenti: 1. Glutine. 7. Latte. 9. Sedano.12. Solfiti.

*controlla ingredienti della salsa d'arrosto.

6. Brasato di manzo al Merlot del Ticino e polenta rossa ticinese

Ingredienti per 4 persone

750g	Aletta di manzo
300g	Funghi porcini, anche secchi
100g	Cipolla rossa a cubetti
40g	Carota a cubetti
40g	Gamba di sedano a cubetti
20g	Concentrato di pomodoro
5dl	Salsa d'arrosto non legata
1	Foglia d'alloro
1	Cucchiaino da caffè di fecola di patate o maizena
0.8dl	Merlot del Ticino
q.b.	Olio di oliva
q.b.	Sale e pepe

Per la polenta rossa:

1.5L	Acqua (circa)
300g	Farina di polenta rossa
q.b.	Sale



Procedimento

- In una pentola per forno con coperchio rosolare la carne leggermente infarinata, in olio d'oliva. Togliere la carne e gettare il grasso dalla pentola, pulire la pentola con carta da cucina.
- Rimettere sul fuoco, aggiungere nuovo olio d'oliva e stufare le verdure a cubetti e i funghi. Aggiungere il concentrato di pomodoro sciolto in poca acqua fredda
- Stufare bene, aggiungere la carne e deglassare con il Merlot, lasciare evaporare l'alcool, bagnare con la salsa d'arrosto non legata, aggiungere la foglia d'alloro, coprire con il coperchio e mettere in forno a 180°C per 90 minuti
- Nell'acqua precedentemente salata cuocere la polenta
- Controllare la cottura della carne, toglierla dalla salsa e metterla in caldo. Rimettere la pentola sul fuoco dolce, regolare di sale e pepe, sciogliere in un bicchiere un cucchiaino di maizena o fecola di patate in poco Merlot e addensare la salsa
- Tagliare la carne e rimetterla nella salsa, insaporire e coprire per 15 minuti.

Allergeni presenti: 1. Glutine. 9. Sedano.12. Solfiti. *controlla ingredienti della salsa d'arrosto.

7. Pennette alla crema di zucca e speck

Ingredienti per 4 persone

Per la salsa

- 600g Zucca pulita
- 200g Speck a cubetti
- 150g Cipolla bianca tritata
- 2 Amaretti sbriciolati
- 1 Peperoncino
- q.b. Olio d'oliva e burro fresco
- q.b. Sale e pepe
- q.b. Panna fresca 25% o panna acida
- q.b. Formaggio stagionato d'alpe rapè



Procedimento

- Pulire la zucca dalla buccia, filamenti e semi e tagliarla a pezzetti
- In una casseruola dal fondo largo versare un filo d'olio d'oliva, poco burro, mettere la cipolla tritata ed il peperoncino.
- Lasciare soffriggere a fuoco dolce per pochi minuti, aggiungere la zucca a cubetti, salare, pepare e bagnare con acqua calda
- Coprire e cuocere per 10/15 minuti, fino a cottura ultimata della zucca
- Aggiungere gli amaretti
- Versare la zucca, con il fondo di cottura, in un recipiente profondo e frullare tutto in crema
- Cuocere la pasta e in una padella rosolare i cubetti di speck rendendoli belli croccanti
- Scolare la pasta e condirla con la crema di zucca, i cubetti di speck, la panna fresca ed il formaggio d'alpe passato alla grattugia per le carote a fili.

Allergeni presenti: 1. Glutine. 7. Latte. 8. Frutta a guscio 12. Solfiti.

8. Cotechino nostrano con polenta ticinese e salsa al formaggio erborinato

Ingredienti per 4 persone

- 2kg Cotechino di maiale nostrano precotto

Per la salsa al formaggio erborinato

- 50g Scalogno tritato finemente
- 2dl Brodo di pollo
- 2 Formaggini erborinati di capra
- 1 Cucchiaino da caffè di fecola di patate o maizena
- 1 Mela cotogna a cubetti
- q.b. Olio d'oliva e burro fresco
- q.b. Panna 35%
- q.b. Vino bianco

Per la polenta

- 1.5l Acqua (circa)
- 300g Farina di polenta Ticinese
- q.b. Sale



Procedimento

- In acqua bollente precedentemente salata cuocere la polenta
- Tagliare il cotechino e metterlo in caldo in acqua calda leggermente salata
- **Per la salsa**
- Preparare la salsa al formaggio erborinato mettendo a stufare lo scalogno e la mela a cubetti in poco olio d'oliva e con una noce di burro
- Aggiungere il brodo di pollo e cuocere per 20 minuti
- Legare leggermente con la fecola di patate o la maizena sciolta in un bicchiere con poco vino bianco
- Togliere dal fuoco, aggiungere il formaggio erborinato e la panna, mettere a bagnomaria la pentolina per sciogliere il formaggio senza mai far ribollire la salsa (come per una fonduta).
- Servire la polenta bella calda praticando con un mestolino bagnato un incavo in cui riporre la fonduta di formaggio e naturalmente anche il cotechino a fette.

Allergeni presenti: 7. Latte. 12. Solfiti. *controlla gli ingredienti del brodo di pollo e glutine nella polenta

9. Risotto ai funghi trifolati e formaggio Gottardo

Ingredienti per 4 persone

500g	Formaggio Gottardo
320g	Riso per risotto Carnaroli o dei Terreni alla Maggia
300g	Porcini freschi separando i gambi dalle teste
80g	Cipolla rossa tritata
40g	Burro fresco
1.5l	Brodo di gallina o vegetale
1	Bicchiere di Merlot Ticinese rosso
1	Spicchio d'aglio schiacciato
q.b.	Olio d'oliva



Procedimento

- Tostare la cipolla rossa e il riso, prelavato sotto acqua corrente, in una casseruola dai bordi alti con un filo d'olio d'oliva e una noce di burro, aggiungere il vino rosso e sfumare
- Bagnare con il brodo di gallina fresco, leggero di sale e proseguire la cottura
- A metà cottura aggiungere i gambi dei funghi freschi tagliati a cubetti e bagnare poco alla volta col brodo
- Saltare le teste dei funghi tagliate a listarelle con olio d'oliva e uno spicchio d'aglio schiacciato che toglierete una volta insaporito l'olio
- Mantecare il riso con il burro e formaggio Gottardo "all'onda" e servire con i funghi trifolati sopra e una fetta sottile di formaggio arrotolata su se stessa.
- Guarnire con spicchi di pomodori e un ciuffetto di prezzemolo

Allergeni presenti: 7. Latte. 9. Sedano (se presente negli ingredienti del brodo di gallina). 12. Solfiti.

10. Polpettine di "Mastro Martino" al luppolo e miele di castagno

Ingredienti per 4 persone

400g	Carne di vitello macinata fine
150g	Carne di maiale macinata fine
100g	Burro a cubetti ben freddo
50g	Miele di castagno
50g	Pane raffermo
50g	Scalogno tritato finemente
2dl	Salsa di carne legata
2pz	Uova intere fresche
1dl	Latte intero
0.5l	Birra non filtrata
q.b.	Prezzemolo fresco tritato
q.b.	Sale e pepe
q.b.	Luppolo fresco
q.b.	Olio d'oliva per la rosolatura delle polpette
1	Scorza di limone grattugiata



Procedimento

- Ammorbidire il pane raffermo con il latte intero, aggiungerlo alla carne macinata con le uova, il prezzemolo tritato e lo scalogno
- Regolare di sale e pepe
- Preparare delle polpette classiche
- Cuocerle in padella e tenerle ben in caldo sino al momento di servirle
- In una casseruola ridurre della metà la birra, aggiungere il luppolo, la scorza di limone e anche la salsa di carne legata
- Montare la salsa con i cubetti di burro ben freddo e aggiungere in ultimo il miele di castagno al filo senza più far bollire
- Aggiungere le polpette e lasciare insaporire coperto per 5 minuti
- Servire le polpette con patate gratinate o purea di patate.

Allergeni presenti: 1. Glutine. 3. Uova. 7. Latte

11. Tortelloni autunnali con formaggio e bietole

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta

500g Farina bianca "00"
3pz Uova fresche
0.5dl Olio d'oliva
q.b. Acqua fredda e sale

Per il ripieno

250g Erbette di campo (anche ortiche ma solo le foglie)
250g Formaggio d'alpe
250g Ricotta di capra
150g Burro
4pz Fette di prosciutto crudo nostrano tagliato a listarelle
2pz Uova fresche
1dl Olio d'oliva
1pz Spicchio d'aglio
q.b. Sale e pepe



Procedimento

- Soffriggere con l'olio d'oliva e l'aglio (che toglierete) le erbette precotte in poca acqua salata, insaporire con sale e pepe
- Preparare il ripieno con la ricotta, le erbette soffritte, le uova e metà del formaggio d'alpe
- Preparare la pasta fresca impastando tutti gli ingredienti, farla riposare circa 30 minuti avvolta in pellicola trasparente, stenderla in una larga e sottile sfoglia di fondo con la macchina per la pasta
- Pennellare i bordi con acqua fredda e con l'aiuto di un cucchiaino da minestra distribuire il ripieno in modo alternato sulla striscia immaginando di produrre dei bei tortelloni giganti. Su ogni cucchiainata di ripieno, porre alcune striscioline di prosciutto crudo
- Preparare la sfoglia di "coperchio" e con cura adagiarla sulla prima sfoglia
- Ritagliare con un taglia pasta o una rotella rigata dei bei triangoli che andranno richiusi su se stessi
- Cuocere in abbondante acqua salata e condire con burro fuso ben caldo, ma non fritto, con foglie di salvia fresca tagliate a striscioline e il resto del formaggio d'alpe.

Allergeni presenti: 1. Glutine. 3. Uovo. 7. Latte.

12. Scaloppine di cervo, riduzione di "Mino" e pepe verde

Ingredienti per 4 persone

600g Scaloppine di cervo fresco
frollato tagliate un po' alte
80g Burro fresco
50g Scalogno
2.5dl "Mino", vino dolce liquoroso
ticinese doc della ditta
Gialdi Vini
2dl Panna doppia o 35%
2dl Salsa di carne non legata
q.b. Olio d'oliva
q.b. Pepe verde o della Vallemaggia
q.b. Sale e pepe
q.b. Fecola sciolta in un bicchiere con un po' di Mino
q.b. Bacche di mirtilli rossi
q.b. Timo fresco



Procedimento

- Rosolare nell'olio d'oliva, a fuoco vivo, le fettine di carne di cervo, metterle in una terrina di terracotta, coprirle e passarle al forno per 20/30 minuti, controllare la cottura
- Appassire lo scalogno tritato finemente con un filo d'olio d'oliva e una noce di burro, aggiungere il pepe e bagnare con un bicchiere di "Mino", lasciare ridurre della metà
- Aggiungere la panna, la fecola, il sugo prodotto dalla carne in forno e la salsa di carne non legata
- Appena la salsa inizia il bollore togliere immediatamente dal fuoco, montare con il burro fresco a cubetti ben freddo
- Aggiungere la salsa alla carne, cospargere con il timo tritato e una manciata di mirtilli rossi.

Allergeni presenti: 1. Glutine. 7. Latte. 12. Solfiti. *controlla ingredienti della salsa di carne.

13. Gnocchi di castagne con ragù di salsiccia e verza

Ingredienti per 4 persone

- 1000g Patate di media grandezza
- 100g Farina di castagne
- 100g Farina "00"
- 1pz Uovo intero

Per il ragù di salsiccia e verza

- 200g Pasta di salsiccia ticinese sgranata
- 50g Scalogno
- 1pz Gamba di sedano bianco
- 1pz Piccola verza più bianca che verde
- 1pz Spicchio di aglio
- 1 Bicchiere di Merlot bianco Ticinese
- q.b. Sale
- q.b. Olio d'oliva/Formaggio d'alpe stagionato
- q.b. Erbe aromatiche (per guarnizione)



Procedimento

- Lavare accuratamente le patate, metterle in una pentola, coprire con acqua fredda e portare a ebollizione, lessare per 30 minuti circa da quando l'acqua prende il bollore
- Scolare, pelare e passarle ancora abbastanza calde allo schiacciapatate. Raccogliere la purea in una ciotola capiente, unire i due tipi di farina, un pizzico di sale, l'uovo e impastare
- Ricavare dall'impasto tanti rotolini di 2 cm di diametro, tagliare a tocchetti e passarli uno alla volta sull'assicella rigata o con l'aiuto di una forchetta infarinata per rigarli con incavo
- Preparare ora il ragù, lavare e tagliare a listarelle la verza scartando il gambo, pelare e sbriciolare la salsiccia, rosolarla in una padella con l'olio d'oliva, gettare il grasso in eccesso. Bagnare con il vino e sfumare. Aggiungere la gamba di sedano, lo scalogno e l'aglio tritati grossolanamente. Proseguire aggiungendo la verza e il sale, mescolare e cuocere per altri 15 minuti. L'acqua prodotta deve evaporare
- Lessare gli gnocchi in abbondante acqua bollente salata e scolare quando vengono a galla
- Trasferirli nella padella con il ragù, aggiungere ancora un filo d'olio d'oliva, mescolare delicatamente, servire su piatti ben caldi con formaggio grattugiato d'alpe stagionato e guarnire.

Allergeni presenti: 1. Glutine. 3. Uova. 7. Latte 12. Solfiti.

14. Filetto di trota salmonata al Merlot bianco

Ingredienti per 4 persone

- 80g Burro
- 20g Olio d'oliva
- 4pz Filetti di trota salmonata con la pelle
- 1 Bicchiere di Merlot bianco del Ticino
- q.b. Sale e pepe
- q.b. Cerfoglio fresco
- q.b. Mezzo limone



Procedimento

- Rosolare il pesce, prima dalla parte della pelle, con l'olio d'oliva e una noce di burro
- Mettere i filetti di trota sul piatto da portata ben caldo
- Deglassare la padella con il Merlot bianco e aggiungere il succo del mezzo limone
- Montare il tutto con il burro restante
- Regolare di sale e pepe
- Spolverare con il cerfoglio tritato fresco.

Allergeni presenti: 4. Pesce 7. Latte 12. Solfiti.

15. Torta di fichi e uva americana

Ingredienti per 4 persone

80g	Burro
60g	Mandorle in polvere
60g	Zucchero semolato
50g	Farina
50g	Uva americana
2pz	Fichi grandi
1pz	Uovo intero
0.5	Bustina lievito vanigliato
q.b.	Sale
q.b.	Zucchero a velo



Procedimento

- Disporre il burro ammorbidito a fiocchetti in una ciotola e lavorarlo con un cucchiaino di legno fino a renderlo molto morbido e cremoso
- Aggiungere lo zucchero semolato e mescolare ancora fino a ottenere una crema spumosa
- Unire al burro e zucchero l'uovo, le mandorle, la farina setacciata mescolata con il lievito e il sale. Lavorare bene per non formare grumi
- Lavare molto bene e asciugare i fichi e gli acini d'uva. Eliminare i piccioli e la pelle dei fichi, tagliarli a metà e quindi a tocchetti. Unire la frutta al composto e mescolare per amalgamare l'impasto
- Versare ora il composto preparato in uno stampo per torte a cerniera di 20 cm di diametro foderato con carta da forno bagnata e strizzata, non unta. Mettere la torta in forno già caldo a 180°C. Cuocere per circa 50 minuti. Per verificare la cottura infilare uno stecchino al centro del dolce: dovrà uscirne asciutto
- Togliere la torta con fichi e uva dal forno, lasciare raffreddare, eliminare lo stampo e metterla in un piatto. Spolverizzare con zucchero a velo e servire decorando a piacere, con qualche pezzetto di fico e qualche acino d'uva o con ribes rossi.

Allergeni presenti: 1. Glutine. 3. Uova. 7. Latte. 8. Frutta a guscio.

L'EOC si distingue per la qualità e la sicurezza delle cure facendo beneficiare i pazienti dei progressi medici e tecnologici di provata efficacia. Combina armoniosamente eccellenza medica e cure basate sulla relazione, ricerca avanzata e formazione di qualità.

La multidisciplinarietà dell'offerta sanitaria è un grande vantaggio per i pazienti che trovano, in un'unica struttura, specialisti di varie discipline, pronti ad intervenire in qualsiasi situazione.

Ogni membro dell'équipe lavora per un fine preciso: la salute del paziente alleviando il più possibile la sofferenza. Inoltre, la presenza delle strutture sull'intero territorio cantonale garantisce ai pazienti un'offerta ospedaliera globale e di prossimità, indipendentemente dal luogo in cui sono richiesti i servizi specialistici.

Contatti e informazioni

Ospedale Regionale di Lugano

Vicente Rielo

Responsabile Servizi Ospedalieri

Tel: +41 (0)91 811 62 72

vicente.rielo@eoc.ch

Ivan Casarotti

Responsabile Cucine

Ospedale Regionale di Bellinzona e Valli

Giorgio Zandonà

Responsabile Servizio Alberghiero

Tel: +41 (0)91 811 90 23

giorgio.zandona@eoc.ch

Fabrizio Marcionetti

Responsabile Ristorazione

Ospedale Regionale di Locarno

Michele Gustarini

Responsabile Servizio Alberghiero

Tel: +41 (0)91 811 45 22

michele.gustarini@eoc.ch

Rinaldo Palmeri

Responsabile Cucina

Ospedale Regionale di Mendrisio

Verena Tarasconi

Responsabile Servizio Alberghiero

Tel: +41 (0)91 811 31 60

verena.tarasconi@eoc.ch

Carlo Giovio

Responsabile Cucina

Clinica di Riabilitazione EOC

Daniela Sabino

Responsabile Servizio Alberghiero

Tel: +41 (0)91 811 26 09

daniela.sabino@eoc.ch

Pasquale Miglionico

Responsabile Cucina Faido

Italo Vittoni

Responsabile Cucina Novaggio

