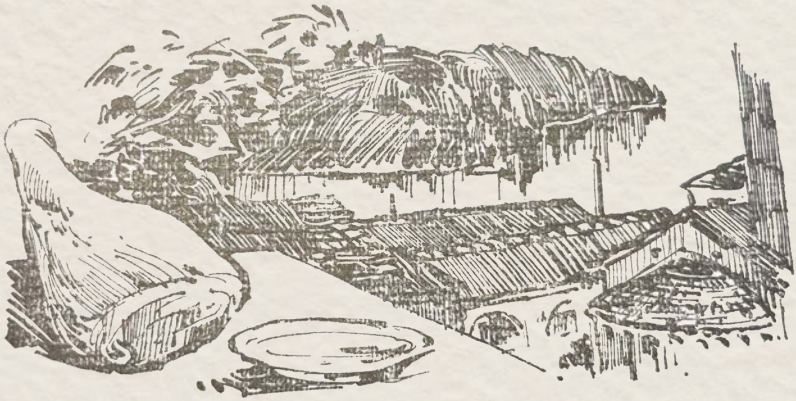
COMUNE DI TREMEZZINA
LAGO DI COMO

Tremezzina
Gastronomica

DAL 3 OTTOBRE
AL 13 DICEMBRE 2026

Conviviale incontro
d'autunno
in terra lariana



Da più di mezzo secolo la "Rassegna Gastronomica Tremezzina" accoglie l'inizio dell'autunno in centro lago, accompagnata dai sapori e dai profumi tipici della fine dell'estate.

Nata col fine di promuovere cucina e sapori della tradizione del centro lago, la rassegna si è evoluta, valicando i confini della Tremezzina stessa, seguendo le richieste del mercato, in un contenitore che può soddisfare tutti i palati e le tasche dei fruitori; è rimasto però vivo negli anni il fine ultimo della rassegna, quello di ritornare in compagnia, ai primi freddi, intorno ad un tavolo con amici e concittadini, ad onorare i piatti e i prodotti che raccontano la storia della Tremezzina.

Ed è per confermare questa piacevole e gradita tradizione che unitamente all'Associazione Turistica Tremezzina e alla Delegazione Lariana dell'Accademia Italiana della Cucina, vi proponiamo la "Rassegna Gastronomica Tremezzina 2026".

La rassegna gastronomica è l'occasione per gustare in amichevole compagnia cibi e piatti tipici, per ritrovarsi nei locali che hanno contribuito e contribuiscono a comporre la nostra identità, il nostro modo di essere comunità e a tenere alta nel mondo l'immagine di questa terra straordinaria. Questo tradizionale appuntamento sia quindi momento di condivisione dei piaceri della tavola, dell'accoglienza, dell'amicizia, a Tremezzina, per apprezzare la bellezza che questa terra sa offrire in ogni stagione dell'anno.

il Sindaco

avv. Mauro Guerra

Realizzazione grafica di Giuliano Collina

Con l'arrivo dell'autunno, siamo orgogliosi di riproporre quella che ormai da anni è diventata una tappa obbligatoria nel percorso di sviluppo turistico e territoriale della nostra terra, un appuntamento enogastronomico imperdibile, che riunisce i gusti della nostra tradizione e i sapori della nostra terra.

La stagione turistica non è ancora giunta al termine e di conseguenza, come auspicato già da anni, la "RASSEGNA GASTRONOMICA TREMEZZINA" riuscirà a proporre il meglio della nostra terra sia ai concittadini sia ai numerosi turisti che ancora arriveranno a visitarci nel periodo autunnale.

Un sentito ringraziamento all'Avvocato Pomentale della delegazione lariana dell' "Accademia della cucina italiana" per aver riconosciuto anche quest'anno il patrocinio alla nostra rassegna gastronomica.

La serata conclusiva della rassegna, anche per questa edizione, vedrà la collaborazione con l' "Istituto Vanoni" di Menaggio e Porlezza che interagirà per diffondere le ricette della tradizione tra i futuri "Chef" lariani e per rivisitare le stesse in chiave moderna con l'aiuto dei più giovani e il supporto dei docenti.

il Presidente dell'Associazione Turistica Tremezzina

Alberto Cetti

Eccoci nuovamente,

ritorna la ormai storica “Tremezzina Gastronomica”, la rassegna autunnale del “Ben Mangiare” sul ramo occidentale del Lario.

“Ben Mangiare” che non è soltanto buoni prodotti e buona cucina; è anche ritrovarsi convivialmente alla stessa tavola, ricordare i vecchi sapori, confrontarli con i piatti proposti, dedicare una serata a gustare i piaceri del palato e quelli struggenti del nostro lago e di questa terra meravigliosa.

Perpetuando ogni anno le caratteristiche del nostro “Ben Mangiare” che hanno indotto l’UNESCO a riconoscere la Cucina Italiana come “Patrimonio dell’Umanità”.

Avv. Enzo Pomentale – Accademia Italiana della Cucina
Delegazione Lariana

LE MIE ORIGINI, LA MIA TERRA, IL MIO LAGO... NELLA MIGLIORE ESPRESSIONE CHE POSSO!

Antica Trattoria del Risorgimento

Dal 3 ottobre al 22 novembre 2026

Il missoltino (agone essiccato tipico della Tremezzina),
polenta morbida, piccola insalata

✦

Il risotto con i filetti di pesce persico e la salvia
Nella sua ricetta originale della trattoria "Leon d'Oro" di
Pusiano, dove arrivavano i milanesi durante
le gite fuori porta, quindi il riso doveva essere "risotto"
e il persico impanato, come una cotoletta!
È così che probabilmente lo assaggiò Stendhal nel 1818

✦

Il nostro ormai classico **sorbetto digestivo**
al limone e salvia da correggere a piacere con
"Engine", gin biologico piemontese a base di limone e salvia

45 € a persona, bevande escluse

Antica Trattoria del Risorgimento
Via Sant'Abbondio, 8 - loc. Mezzegra
Tel. +39 0344 41789

AUTUNNO
NEL GOLFO DI VENERE

Albergo Lenno - Ristorante Giglio

Dal 3 ottobre al 19 novembre

Uovo 64°, pan brioche allo zafferano e crema di castagne

✦

Tagliatelle con farina di mais,
crema al cavolfiore e trota marinata

✦

Guancia di maiale con liquirizia e cacao,
crostone di polenta e cipolline in agrodolce

✦

Dolci tentazioni Tremezzine

45 € bevande escluse
È gradita la prenotazione

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

IL BOSCO A PRANZO

Rifugio Boffalora Fondato nell'anno 1933

Sabato 3 ottobre e domenica 4 ottobre 2026

MENÙ UNCIA

Antipasto caldo (vaniglia, mortadella di fegato e lenticchie)

oppure

Antipasto freddo (salame, coppa, speck e sottaceti)

polenta uncia

€ 40 per persona compreso 1/4 vino e 1/2 acqua e caffè

✦

MENÙ DEL BOSCO

Fungo porcino intero su cuscino di polenta

€ 15/20/25 a seconda della quantità compreso 1/4 vino e 1/2 acqua e caffè

✦

MENÙ DEL GUSTO

Antipasto caldo (vaniglia, mortadella di fegato e lenticchie)

oppure

Antipasto freddo (salame, coppa, speck e sottaceti)

Polenta e vitello con funghi porcini

oppure

Polenta con cervo

oppure

Polenta e stufato di manzo

45 € per persona compreso 1/4 vino e 1/2 acqua e caffè

È gradita la prenotazione

Rifugio Boffalora - strada montana del Boffalora
Tel. +39 331 468 6644 & +39 333 744 5684

RASSEGNA GASTRONOMICA TREMEZZINA

Ristorante la Darsena

Servito a tutti i commensali al tavolo e per tutta la durata della rassegna

Bresaola di cervo, cavolo rosso e melograno
patè di cinghialetto, pan brioche alle castagne

✦

Raviolo di pasta fresca alle erbe, blu di capra della "Valsassina", mostarda alle pere, crema alle noci

✦

Trancetto di luccioperca arrostito, vellutata di mele "tremezzine", agrumi e verdure di stagione

✦

Biscotto al grano saraceno, polenta di mais arrostita e caramellata, fiordilatte alla grappa e riduzione ai mirtilli selvatici

60 € per persona, bevande escluse
È consigliato prenotare

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

RADICI DEL LARIO

Un percorso gastronomico attraverso i sapori della Tremezzina.
Tra acqua, terra e fuoco, dove memoria e territorio si incontrano.

Hotel BAZZONI et Du Lac - Ristorante n. 26

Il ristorante sarà aperto fino al 31 ottobre

Zucca, porcini ed erbe amare

✦

Tortelli di polenta e zincarlin con fumetto di missoltino speziato.

✦

Anguilla laccata, verze in diverse consistenze, ponzu del Lario all'uva fragola, rafano fresco e garum di anguilla

✦

Miascia contemporanea.
Interpretazione moderna del tradizionale dolce lariano

60 € a persona, bevande escluse
È richiesta la prenotazione

Hotel BAZZONI
Portici Franco Sampietro, 26 - Tremezzo
Tel. +39 0344 40403

DELIZIE AL BACUCCO

Osteria “al Vecchio Bacucco”

Tutti i fine settimana da venerdì alla domenica fino a fine novembre

Antipasti

Salumi nostrani e **gnocco fritt**o, **tagliere di formaggi** dei nostri alpeggi con mousse di cipolla caramellata; polpettine panate di Persico al timo

✦

Primi

Risotto mantecato al pesce Persico con cialde di grana

✦

Secondo

Grigliata mista di carne con chips di patate

✦

Dolce fatto in casa a scelta

50 € per persona, incluso coperto, acqua e caffè
Menù disponibile per minimo 2 persone

Osteria al Vecchio Bacucco
Via al Santuario 8 - loc. Ossuccio
Tel. +39 3939577528

MENÙ DI LAGO

Ristorante Belle Ile

Dal 9 ottobre al 1 novembre

Trota salmonata affumicata, le sue uova
e agrodolce di verdure

✦

Spaghettone, bagna cauda di missoltino
e pane aromatizzato alle erbe

✦

Lavarello croccante con riduzione di agrumi,
pinoli e uvetta

✦

Strudel di mele con crema profumata alla cannella

50 € menù completo, bevande escluse
È consigliato prenotare

Ristorante BELLE ILE
Via Statale, 25 - Griante
Tel. +39 0344 41003

A'TERRA, U'MARI, E U'DUCI

RISTORANTE PIZZERIA IL RANCH

Tutti i giovedì dal 15 ottobre 2026 al 12 novembre 2026

Pasta patate, provola e guanciale
piatto tipico della cucina casereccia napoletana, ricco, cremoso e filante

✦

Baccalà alla napoletana
piatto tipico della cucina campana, ricco di sapori mediterranei con pomodorini Pachino, olive di Gaeta, aglio e origano

✦

Ca...sù
Cannolo siciliano ripieno di crema al mascarpone e spolverata di cacao amaro

✦

Acqua, una bottiglia di vino "Cinque sensi" ogni due persone, (bianco o rosso)

✦

caffè

35 € per persona
È gradita la prenotazione

Via Statale, 1697B, 22016 Lenno (CO)
Tel. 0344 55494

INAUGURAZIONE DELLA RASSEGNA GASTRONOMICA DELLA TREMEZZINA

Hotel San Giorgio

in collaborazione con

Associazione Turistica Tremezzina

Amministrazione Comunale di Tremezzina

Delegazione Lariana – Accademia Italiana della Cucina

Venerdì 16 Ottobre alle ore 18:30

APERITIVO DI BENVENUTO

Degustazione e stuzzichini a cura dei nostri produttori locali:

Premiato Oleificio Vanini **Osvaldo-Olio Extravergine**

Pescato del Lario – Igor Fantoni

Salumi Nostrani – Cetti Geremia

Formaggio di montagna – Caseificio Zanotta

Gin Tonic Rivo 'Estate al lago' – Rivo Gin (Pascal Rivolta)

Accompagnamento musicale al pianoforte dal vivo a cura di **Sonia Vettorato**

a seguire dalle ore 20:00 cena con menù Tremezzina da gustare

60 € Prezzo per Aperitivo e Cena bevande escluse
è gradita la prenotazione

Albergo San Giorgio
Via Statale, 2576 - loc. Tremezzo
Tel. (+39) 0344 40415

TREMEZZINA DA GUSTARE

Hotel San Giorgio

sabato 17 ottobre 2026 e domenica 18 ottobre 2026 dalle ore 20:00

Tris del Pescatore:

Agone in carpione tradizionale secondo l'antica ricetta del lago.

Lavarello in salsa verde ricca e profumata.

Paté di **lavarello** fatto in casa servito con crostoni di pane caldo.

oppure

Il Tagliere d'Alpeggio

Selezione di formaggi tipici locali delle valli lariane, serviti con mieli del territorio e composte autunnali.

✦

Tagliolini della Tradizione

Pasta fresca all'uovo fatta in casa, saltata con filetti di Missoltino essiccato al sole e un filo d'olio extravergine d'oliva "Premiato Oleificio Vanini Osvaldo"

oppure

Gnocchi del Bosco

Gnocchi di patate fatti a mano, conditi con un ricco ragù di cervo a lenta cottura e sfumato al vino rosso.

✦

Il pescato del lago

Lucioperca al forno con crosta di pane aromatizzato alle erbe spontanee del territorio.

oppure

L'agnello d'Autunno

Costolette d'agnello al forno profumate al rosmarino, morbide e succulente.

✦

La Torta della Casa

Crostata di grano saraceno artigianale, farcita con confettura di mirtilli selvatici e accompagnata da gelato al fiordilatte.

50 € bevande escluse - è gradita la prenotazione

Albergo San Giorgio
Via Statale, 2576 - loc. Tremezzo
Tel. (+39) 0344 40415

IL LAGO IN GASTRONOMIA

ROTEO - Musa - Lago di Como

Venerdì 23 ottobre

SALMERINO

Pancia di salmerino leggermente cotta, salsa al burro d'alpeggio e cardamomo

✦

ANGUILLA

Anguilla alla griglia con salsa in salmì e polenta taragna al fuoco

✦

RISOTTO

Riso selezione "San Massimo" cotto in latte di capra, mantecato con il suo formaggio e riduzione di prugne lactofermentate

✦

RAVIOLO VUOTO

Raviolo vuoto, brodo di salmerino, le sue uova, zafferano, guance affumicate di Claudio & Marco

✦

CONIGLIO

Coniglio ripieno cotto lentamente, le sue costolette alla milanese e fegato alla royale

✦

BIANCO DELLA GRIGNA

Latte di capra, gelato al fieno, miele del Lario, pane ai 7 cereali, meringa alla camomilla

120 € bevande escluse - È consigliato prenotare

MUSA Lago di Como
Via Statale, 45 - Sala Comacina
Tel. +39 327 441 8687

DALLA NOSTRA TERRA...

Hotel Lario

Sabato 31 ottobre 2026 ore 20:00

Dalla nostra Terra... Aperitivo Lario

✦

Antipasto mille gusti dalla terra di Tremezzina

✦

Cappellacci di stracotto d'asino con vellutato dolce di aglio cotto nel latte

✦

Brasato di manzo piemontese con tegola di patate al forno

✦

Tortino al cioccolato con coulisse di frutti rossi

50 € per persona vino, acqua e caffè inclusi
È gradita la prenotazione

Hotel Lario
Via Statale Regina, 3810, Mezzegra, Tremezzina
Tel. +39 0344 43191

LA CUCINA DELLA MAMMA PIERLENA

Trattoria Rana Tremezzo

Venerdì 6 novembre 2026 alle ore 20

Polenta e brasato

✦

Selezione di formaggi locali

✦

Crostata con marmellata fatta in casa o semifreddo ai cachi

✦

Caffè

30 € bevande escluse

Venerdì 20 novembre 2026 alle ore 20

Polenta uncia

✦

Coniglio con contorno

✦

Tiramisù o torta di pane

✦

Caffè

35 € bevande escluse

Trattoria Rana
Via Monte Grappa 27 loc. Tremezzo
Tel. +39 0344 40602 chiuso il giovedì

EL MENU DELLA GIUANENA E DEL BERNARD

Hotel Ristorante al Rusall

6 & 7 novembre 2026

Aperitif
Antipast nustran

✦

El Tucc

✦

La Miascia, cafe e digestiv

✦

Ven de chel bon

50 €
È consigliato prenotare

Hotel Ristorante Rusall
Via San Martino - loc. Tremezzo
Tel. +39 0344 40408 info@hotelrusall.com

A CENA DAL CONTE MONZINO

Villa del Balbianello

Sabato 7 novembre 2026

Aperitivo con piccoli canapé

✦

Ravioli con Lavarello, patate e salmoriglio

✦

Trota salmonata, pane croccante alle erbe e market di verdure

✦

Torta con grano saraceno e confis di mirtilli, gelato alla vaniglia

✦

Caffè e **Vini di Villa Caviciana del FAI**

✦

17 ottobre
Scopri a tavola il Memoriale Brion - Cena trevigiana

24 ottobre
Scopri a tavola i beni FAI in Sicilia - Cena siciliana

31 ottobre
Scopri a tavola Villa Rezzola - Cena ligure

Iscritti FAI e residenti in Tremezzina 90 € - Intero 110 €

Villa del Balbianello, Via Guido Monzino, 1 – Loc. Lenno
Arrivo e partenza solo via lago da Lenno compreso nel prezzo, ritrovo ore 18.45, partenza ore 19:00.
L'evento comprende l'ingresso al giardino storico e visita guidata degli interni.
È necessaria la prenotazione. L'evento avrà luogo solo se verrà raggiunto il numero minimo di 30 partecipanti.

lagodicomo@fondoambiente.it
Tel. +39 3427749314

AUTUNNO IN SERRA

Villa Carlotta Bistrot

Venerdì 13, Sabato 14 e Domenica 15 novembre 2026 (dalle ore 19:30)

Assaggio di benvenuto con patati rustii avvolte in cavolo nero Coop Auxilium

✦

Pigo mantecato su crostone di polenta mulino Mambretti

✦

Tagliatelle all'uovo, crema, ragù di trota marinata, granella di pistacchio e limone caviale

o

Crêpes al saraceno, zucca Coop Auxilium, taleggio Azienda Agricola Zanotta e salvia croccante

✦

Trancio di perca affumicato su riduzione ai fichi e patate al forno

o

Coniglio farcito, finocchietto selvatico e patate al forno

✦

Mont Blanc di castagne, granone Azienda Agricola La Rosa e miele Coop Auxilium

55 € per persona incluso acqua e caffè
È gradita la prenotazione

Bistrot Villa Carlotta
Via Statale, 5605 - 22016 Tremezzina CO
Tel. +39 346 6862227 / +39 348 6975472
E-mail: bistrotvillacarlotta@coop-auxilium.com

LE GIORNATE
DEL BOLLITO MISTO

Wine Note da Kita

13, 14 e 15 novembre 2026

Cotechino e lenti

✦

Bollito misto
con verdure, salse tipiche e mostarda

✦

Dolce della casa

38 € per persona
È gradita la prenotazione entro il 12 novembre

Wine Note da Kita
Via S. Stefano, 1, 22016 Lenno CO
Tel. +39 3661374528 oppure +39 3890027346

GOLOSITÀ AUTUNNALI

La Fagurida

Venerdì 20 novembre e venerdì 27 novembre 2026

Benvenuto dello chef :
crostone di pane con paté di fegato

✦

Coniglio in carpione

✦

Ravioli al burro e salvia ripieni di polenta uncia

✦

Miascia tiepida al cioccolato con gelato alla vaniglia

✦

Caffè, acqua e vino Cabernet

50 €
È gradita la prenotazione

La Fagurida
Via Rogaro, 17, 22016 Tremezzo CO
Tel. 0344 40676

A CENA
CON UNO SGUARDO AL FUTURO

Albergo Lenno e I.I.S.S. “Ezio Vanoni”

Venerdì 20 novembre 2026 - ore 20:00

Cannolo farcito con spuma di trota salmonata,
crema di piselli e composta di cipolle rosse

✦

Ravioli di castagne ripieni di salsiccia al Sassella,
su fonduta di pecorino

✦

Guancia di maiale alla liquirizia e al cacao,
crostone di polenta e cipolle in agrodolce

✦

Sfera con cioccolato, salsa mou e croccante salato

55 € per persona vino, acqua e caffè inclusi
È gradita la prenotazione

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

CONVIVIUM

Boeucc Ristorante

Venerdì 20 novembre (cena) sabato 21 novembre (cena)
domenica 22 novembre (pranzo)

Antipasto della Casa
Sciatt, Taroz, Nervetti, Bresaola, Salamino, Formaggiella

✦

Pizzoccheri

✦

Miascia con gelato

✦

Caffè, acqua e vino

50 €

Via Statale, 4087, 22016 Tremezzina (CO)
Tel. 0344 758045

RADICI LARIANE AL GRIFO

Locanda il Grifo

dal 4 al 12 dicembre

Il Missoltino non è semplicemente un ingrediente, ma il custode della memoria gastronomica del nostro Lago. Per questa edizione della Tremezzina Gastronomica, abbiamo voluto incoronare la sua straordinaria unicità attraverso un viaggio che unisce le acque del Lario alle eccellenze delle sue terre

Sformatino con patate di Brunate, missoltino e crema di porri

✦

Spaghettone "Mancini", missoltino, zucca e uvetta

✦

Polenta "Mulino Mambretti" e **missoltino**, cicoria e cipolle rosse in agrodolce

✦

Classico **Paradell** della Nonna Vittorina con gelato al fiordilatte

45 € per persona, bevande escluse

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

TRA LAGHI, MARI E MONTI

Ristorante Lago

dal 5 al 12 dicembre 2026

MENÙ DI TERRA

Cicorino dell'orto con fiori di zucchina in pastella, fior di latte e acciuga

✦

Garganelli fatti in casa al ragù d'oca

✦

Scaloppine ai funghi porcini, finferli e polenta taragna

✦

Dessert della tradizione

MENÙ DI PESCE

Piccolo fritto di calamaretti e gamberi

✦

Pasta fresca al burro, acciuga e pane croccante

✦

Zuppa di pesce con crostone di pane all'aglio

✦

Dessert della tradizione

55 € con calice di Prosecco di benvenuto, acque minerali e caffè inclusi, vini esclusi

È gradita la prenotazione

Ristorante Lago Lungolago Lomazzi, loc. Lenno
Tel. +39 0344 533030

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

COMUNE DI TREMEZZINA
LAGO DI COMO

Associazione Turistica
Tremezzina

con il patrocinio di

Istituzione Culturale
della Repubblica Italiana

in collaborazione con
I.I.S.S. EZIO VANONI
e con

ALBERGO LENNO
ALBERGO SAN GIORGIO
ANTICA TRATTORIA DEL RISORGIMENTO
BISTROT VILLA CARLOTTA
BOEUCC RISTORANTE
HOTEL BAZZONI ET DU LAC
HOTEL LARIO
HOTEL RISTORANTE AL RUSALL
HOTEL LA DARSENA
LA FAGURIDA
LOCANDA IL GRIFO
OSTERIA AL VECCHIO BACUCCO
RIFUGIO BOFFALORA
RISTORANTE BELLE ILE
RISTORANTE PIZZERIA IL RANCH
RISTORANTE LAGO
ROTEO – MUSA LAGO DI COMO
TRATTORIA RANA
VILLA DEL BALBIANELLO
WINE NOTE DA KITA

attremezzina@gmail.com
Infopoint Tremezzina 0344 40493