



I produttori valmaggessi di "cicitt" da presidio Slow Food sono:

Il nuovo  
Macello Avegno Sagl  
6670 Avegno  
091 780 77 55  
079 230 07 54  
www.ilmacello-avegno.ch

Macelleria  
F.lli F. e B. Zanoli  
6672 Gordevio  
091 753 10 47

## 18° festa dei cicitt

**Venerdì 24 ottobre 2025 – cena**

Ristorante Stazione  
Stradón 18, 6670 Avegno – 091 780 70 08

Ristorante Gordolese  
Via San Gottardo 40, 6596 Gordola – 091 745 11 15

**Sabato 25 ottobre 2025 – pranzo**

Grotto Lafranchi  
Via al Talèe 8, 6678 Coglio – 091 753 10 71

**Domenica 9 novembre 2025 – pranzo**

Ristorante Medici  
Via Cantonale 11, 6695 Peccia – 091 755 15 02

È gradita la riservazione!

### Parole chiave – Stichworte

Brasato di capra:

Ziegenbraten

Büscion di capra:

Ziegenfrischkäse

Capra bollita:

Gegartes Ziegenfleisch

Cicitt:

Ziegen Bratwürste

Lombatina di capra:

Ziegenschnitzel

Salame e carne secca

di capra:

Salami und getrocknetes

Ziegenfleisch

Salmi di capra:

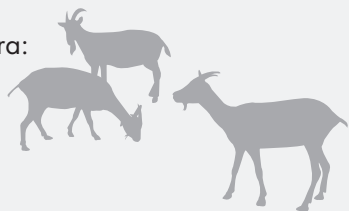
Ziegenpfeffer

Spezzatino di capra:

Ziegen Ragout

Antipasti:

Vorspeisen



L'Associazione Centro capra è stata costituita nel 2013 con lo scopo di promuovere la cultura della capra in Ticino nei suoi vari aspetti e in particolare intende sostenere gli allevatori nonché far conoscere al pubblico i prodotti e le particolarità di questo animale. Da inizio 2014 i coordinatori sono Cristiana Vedova e Tiziano Maddalena entrambi allevatori di capre attivi in Vallemaggia.

Per maggiori informazioni contattare il coordinatore del Centro Capra Tiziano Maddalena via e-mail: [tmaddalena@ticino.com](mailto:tmaddalena@ticino.com)

Grafica: Friedesign, Cevio – Stampa: VallemaggiaPrint, Gordevio

# Rassegna Gastronomica sulla Carne di Capra

Vallemaggia pietraviva

## 19° edizione

### Vallemaggia Regione Locarnese e Valli 24.10 – 9.11.2025

Ristorante Stazione – Avegno  
Osteria del Gin – Maggia  
Eco-Hotel Cristallina – Coglio  
Ristorante Castello – Cevio  
Ristorante Bellavista – Cavigliano  
Osteria Enoteca Ferriroli – Contra  
Ristorante Gordolese – Gordola

**Festa dei cicitt**  
**24 – 25 ottobre 2025**  
**e 9 novembre 2025**

Ristorante Stazione – Avegno  
Grotto Lafranchi – Coglio  
Ristorante Medici – Peccia  
Ristorante Gordolese – Gordola

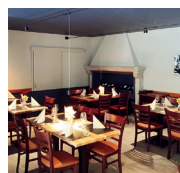
**ASCONA  
LOCARNO**

# Menu

proposti dai Ristoranti



È gradita la riservazione!



## Ristorante Stazione

### Menu

Antipasto misto di prodotti a base di capra  
Spalla di capra al forno a bassa temperatura, alle erbe e Merlot  
Torta morbida alle castagne

CHF 54.–

Gradita la riservazione

Stradón 18  
6670 Avegno  
091 780 70 08  
info@ristorantestazioneavegno.ch  
www.ristorantestazioneavegno.ch  
Chiuso: domenica e lunedì



## Osteria del Gin

Mousse di büscion di capra  
Capra bollita, patate, carote, salsa verde  
Sorbetti misti gelateria Teti's

CHF 52.–

Carao dal gign 10  
6673 Maggia  
079 784 78 15  
osteria20.25@gmail.com  
Chiuso: domenica e lunedì



## Eco-Hotel Cristallina

Büscion gratinato su insalata di formentino  
Maltagliati al ragù di capra e zucca  
Lombatina di capra in crosta di polenta, patate arrosto  
e verdura di stagione  
Mousse di castagne

CHF 59.–

6678 Coglio  
www.hotelcristallina.ch  
091 753 11 41  
Chiuso: mercoledì



6675 Cevio  
091 754 11 65  
Chiuso: giovedì

## Ristorante Castello

La Rassegna continua fino a sabato 23 novembre 2025

Piatto rassegna: Capra bollita, salsa verde e patate lessate

CHF 32.–

### Menu 1: Antipasti misti di capra

Pasta fresca al ragù di capra  
Lombatina di capra con contorno

Assaggio di formaggi di capra  
Sorbetto d'uva con grappa nostrana

CHF 65.–

### Menu 2: Antipasti misti di capra

Capra bollita, salsa verde e patate lessate  
Assaggio di formaggi di capra

Sorbetto uva con Grappa Nostrana

CHF 57.–



Via Cantonale 51  
6654 Cavigliano  
091 796 11 34  
Chiuso: domenica e lunedì

## Ristorante Bellavista

La rassegna inizia dal 1 di novembre 2025

Piatto rassegna: Capra bollita, patate, verdure e salsa verde

CHF 35.–

### Menu

Antipasto caprino  
Spezzatino di capra, risotto mantecato al büscion di capra  
e pepe della Vallemaggia  
Mousse di castagne

CHF 55.–

Formaggi misti di capra

CHF 14.–



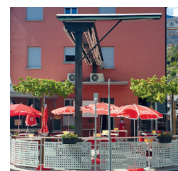
Via Contra 671  
6646 Contra  
091 745 11 14  
www.ferriroli.ch  
Chiuso: lunedì e martedì

## Osteria Enoteca Ferriroli

Solo due serate: 6 e 7 novembre 2025

Cicitt e cicoria  
Capra bollita con i suoi contorni  
Sorbetto di uva con grappa

CHF 59.–



Via San Gottardo 40  
6596 Gordola  
ristorantegordolesefrey@gmail.com  
091 745 11 15

## Ristorante Gordolese con alloggio

Solo la sera: sabato 25 ottobre, 1 e 8 novembre 2025

### Menu

Insalata formentino, speck, uova e crostini  
Capra lessata con patate e verdure  
Semifreddo alle castagne

CHF 49.–

Gradita la riservazione