

19° festa dei cicitt

Venerdì 23 ottobre 2026 – cena

Osteria Al Ponte

La Cantonál 11, 6677 Aurigeno
091 753 30 30

Ristorante Gordolese

Via San Gottardo 40, 6596 Gordola
091 745 11 15

È gradita la riservazione!



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

Il nuovo Macello Avegno Sagi

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

Parole chiave Stichworte

Brasato di capra:

Ziegenbraten

Büscion di capra:

Ziegenfrischkäse

Capra bollita:

Gegartes Ziegenfleisch

Cicitt:

Ziegen Bratwürste

Lombatina di capra:

Ziegenschnitzel

Fegato di capretto:

Ziegenleber

Salmi di capra:

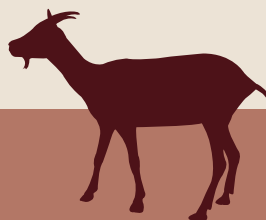
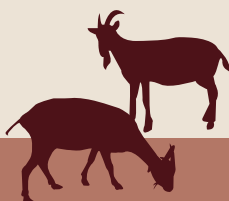
Ziegenpfeffer

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

Grafica: Fredesign, Cevio – Stampa: VallemaggiaPrint, Gordevio

ASCONA
LOCARNO

Vallemaggia  pietraviva

Rassegna Gastronomica sulla **Carne di Capra**



20ª edizione

Vallemaggia
Regione Locarnese e Valli
23.10–8.11.2026

Festa dei cicitt
23.10.2026

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

Osteria Al Ponte – Aurigeno
Ristorante Gordolese – Gordola



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

Osteria del Gin

Su prenotazione dal 24.10 al 14.11.2026

Büscion di capra, miele nostrano, pane tostato
Capra bollita, patate, verza, carote, cipolle caramellate e salsa verde
Muffin alle castagne con gelato vaniglia e mirtili

CHF 49.– Anche da asporto



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

Ristorante Bellavista

La rassegna inizia dal 1.11.2026

Capra bollita, patate lesse, verdure e salsa verde mostarda di frutta
CHF 37.–

Fegato di capretto alla veneziana e riso
CHF 34.–

Risotto mantecato al buscion di capra con pepe nero della Vallemaggia
CHF 28.–

Formaggi misti di capra
CHF 14.–



6678 Coglio
www.hotel-cristallina.ch
091 753 11 41
Chiuso: mercoledì

Eco-Hotel Cristallina

Flan di patate e topinambur su crema di büscion di capra
Pappardelle integrali di farro e segale con ragù di capra
Cosciotto di capra ripieno di castagne e spinaci
Patate e cipolle al forno
Verdura di stagione
Dessert a sorpresa

CHF 55.–



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

Osteria Enoteca Ferrioli

Solo due serate: 29 e 30.10.2026

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

CHF 59.–



6675 Cevio
091 754 11 65
Chiuso: giovedì

Ristorante Castello

La Rassegna continua fino a sabato 22.11.2026

Piatto rassegna: Capra bollita, salsa verde e patate lessate
CHF 33.–

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 66.–

Menu 2: Antipasti misti di capra. Capra bollita con salsa verde e patate lessate. Assaggio di formaggi di capra
Sorbetto d'uva con grappa nostrana
CHF 58.–



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

Ristorante Gordolese con alloggio.

Solo il 24.10, 1 e 7 novembre 2026

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

CHF 49.– Gradita la riservazione