

Un solo punto
può fare la differenza.

NOVITA'

ACS Ticino

ve ne offre

10

Queste sono
le agevolazioni in Ticino:



Banca Popolare
di Sondrio (sussa)

BPS (Suisse)
Per i soci dell'ACS Conto
stipendio e Conto privato con:
- 0,50% d'interesse maggiorato
- Carta EC/Bancomat gratuita
- Gestione del conto gratuita.



San Salvatore
Puntolare
Lugano-Paradiso,
Monte S. Salvatore SA
50% di sconto
sul biglietto ai Soci dell'ACS.



L'unica ferrovia di
montagna del
Ticino
Ferrovia
Monte Generoso SA,
6825 Capolago
25% di sconto
sul biglietto normale
ai Soci dell'ACS
(escluse azioni speciali)
Risparmiate oltre Fr.
35.-

Per i soci ACS controllo
gratuito della convergenza e
stoccaggio dei pneumatici
per una stagione all'acquisto
di 4 pneumatici al prezzo
speciale ACS. Prezzo tutte le
filiali Agom
Sconto Fr. 5.-
sul costo degli impianti
ai Soci dell'ACS.
Monte Tamaro Risar



Sconto fino al 15%
Belotti Moda Sport
Via Cittadella
6600 Locarno
fino al 15% di riduzione
su tutti gli articoli sportivi
in vendita.



Un soggiorno da...
principi
Principe Leopoldo & Residence
6900 Lugano
12% di riduzione sui prezzi
ufficiali delle camere per
pernottamenti validi dalla
domenica al giovedì compreso,
ad eccezione dei giorni festivi
infrasettimanali



Sconto fino al 10%
Per i Soci ACS che
presenteranno la loro tessera
alla biglietteria, sul biglietto
d'entrata per lo spettacolo
scelto.



Sconto del 20%
Per i soci ACS sui biglietti
ordinari. Non cumulabile
con altre agevolazioni.
Cardada Impianti Turistici
Orselina - Cardada - Cimetta
6644 Orselina/Locarno



Sconto
del 15%

15% di riduzione
su tutti gli articoli sportivi
in vendita.
Balmelli General Sport
Via Proda 10-6900 Lugano



tempo libero

Viaggio in Liguria

In cucina
con
Lutgi Bosta

Nel corso di un viaggio di studio organizzato dall'ICE (Istituto Nazionale per il Commercio Estero della vicina Italia), in collaborazione con la Regione Liguria e la Camera di Commercio d'Imperia, ho avuto l'occasione di conoscere meglio questa Regione ed in particolare la Riviera di Ponente, conosciuta con il nome di Riviera dei Fiori e nota non solo per i suoi fiori ma anche per i suoi oli ed i suoi vini e, va da se, per l'ottima cucina. Quella di pesce, soprattutto, ma anche quella cosiddetta "mare e monti". Dal 4 al 7 maggio 2007 Genova accoglierà il Salone del pesce sostenibile organizzato da Slow Food. Poco prima, (27-29 aprile) 7 comuni del Golfo di Diano (Imperia) proporranno una manifestazione turistico-fieristica che intende promuovere il territorio e le sue erbe aromatiche tipiche, coltivate e spontanee, in tutti i loro possibili usi: gastronomia, salute, bellezza e profumi. Da non dimenticare le visite guidate nell'entroterra alla ricerca di antiche emozioni, profumi e sapori nella natura argentata degli oliveti.

La base delle nostre scorbando era Sanremo dove il lussuoso, stellato Royal è diretto da un ticinese, mio amico d'infanzia, Peter Müller. L'albergo è classificato 5 stelle Lusso, il massimo, anche se, recentemente, Milano si è dotato di un albergo a 7 stelle!

Da Lugano, in auto, si raggiunge Sanremo in poco più di 3 ore, tutte autostradali. In treno, col Cisalpino, 5 ore!

Accompagnati da cortesissime e simpatiche guide, il nostro giro è iniziato a Bordighera con una cena presso il Ristorante "La Cicala" nella parte alta della città raggiungibile attraverso i tipici "carruggi": Insalata tiepida di polipo e fagioli di Pigna, "brandacuiun" (stoccafisso), bagnun d'ancie, ravioli di borragine e pescatrice, gasse (farfalle fatte in casa) al pesto, patate, fagiolini e sorallo locale, triglie e ratatua, gallinella al Rossese con cipolle di troppa, patate e olive taggiasche, sacripantina. I vini: Pigato, Vermentino, Rossese e, per finire, uno stupendo Pigato Passito. Al ritorno una passeggiata lungo il corso sanremese dove i negozi restano aperti fino a tardi.

Il giorno seguente trasferimento a Dolceaqua con visita dell'antico borgo e

assaggio dei vini di Pierino Testalonga e della tipica (e unica) "michetta" (panino dolce).

Si prosegue per la tenuta "Terre Bianche" con degustazione dei vini di Filippo Rondelli, voce importante non solo nel contesto di Dolceaqua. Per il pranzo siamo da "Manuel" a Caporosso per una degustazione di piatti e vini liguri. Si prosegue per Badalucco dove visitiamo il Frantoio Roi (www.oliroi.com) la cui produzione di Olio Extra Vergine, deriva esclusivamente dalla prima spremitura a freddo con macine in pietra delle olive di cultivar Taggiasca, ossia la lavorazione viene realizzata senza riscaldamento della pasta d'olive. Tutti i prodotti della ditta "Roi", provengono dalla Valle Argentina, territorio coltivato prevalentemente ad olivo per la produzione di olio. Nella Valle Argentina, entroterra di San Remo, la coltivazione dell'ulivo è una tradizione che risale al tempo dei Romani. Le tipiche e strette fasce ed il clima costantemente mite garantiscono la miglior qualità ed il gusto soave che è caratteristica dell'olio locale. Per cena raggiungiamo il ristorante Playa Manola di Arma di Taggia. Siamo in riva al mare e ci proponiamo specialità marinare: zuppetta di frutti di mare, spaghetti all'astice, fritturina di mare e verdure in tempura. Pigato a tutto pasto!

La giornata seguente ci ha portati ad assaggiare oli sotto la guida di un esperto assaggiatore con pranzo in loco. La sera, a Pietrabruna, l'Agriturismo "Au Torciu" ci ha proposto vini locali e piatti regionali come pan fritto, carciofi fritti, cavolo ripieno, l'irrinunciabile "brandacujun" poi tagliolini di borragine, spezzatino di cinghiale con polenta e agnello al forno con carciofi. Per finire "stroschia" (una specialità locale). La cucina tipica del Ponente Ligure rappresenta l'esempio perfetto della dieta mediterranea. Salutare, per il ridotto apporto di grassi saturi, grazie all'olio d'oliva, semplice, ma anche sapora e fantasiosa.

Ma, purtroppo, il nostro soggiorno in Liguria è terminato e la mattina dopo si riparte.