

GAMBERO ROSSO

Solo su
sky | Canale
41

DOMINGA
COTARELLA

L'ENTUSIASMO DI LADY C

- RISTORANTI D'ITALIA
- SPECIALE PUGLIA
- TRAVEL SVIZZERA

**Gourmet
Lingotto Torino
22-24 novembre 2015.**

Gourmet
EXPOFORUM | BORSA FOOD & BEVERAGE

PROFESSIONISTI, IN OGNI SENSO.

PARTICIPANTI:
FOOD & BEVERAGE VINI & ALCOLICI TECHNOLOGY WINE TOWN PASTICCERIA GALLERIA
CAFFE' COCCOLATO SACCARINI ATTREZZATURE WINEE WINE DELLA TAVOLA
INNOVAZIONE DESIGN SPINZI FORMAZIONE LAUREO E-COMMERCE WEB MARKETING

22-24 Novembre 2015
LINGOTTO FIERE TORINO
www.gourmetforum.it
info@gourmetforum.it Tel. +39 011 6541111

L'ANNO DEL BRUNELLO I MIGLIORI VINI MADE IN ITALY



50286

9 771592 856009



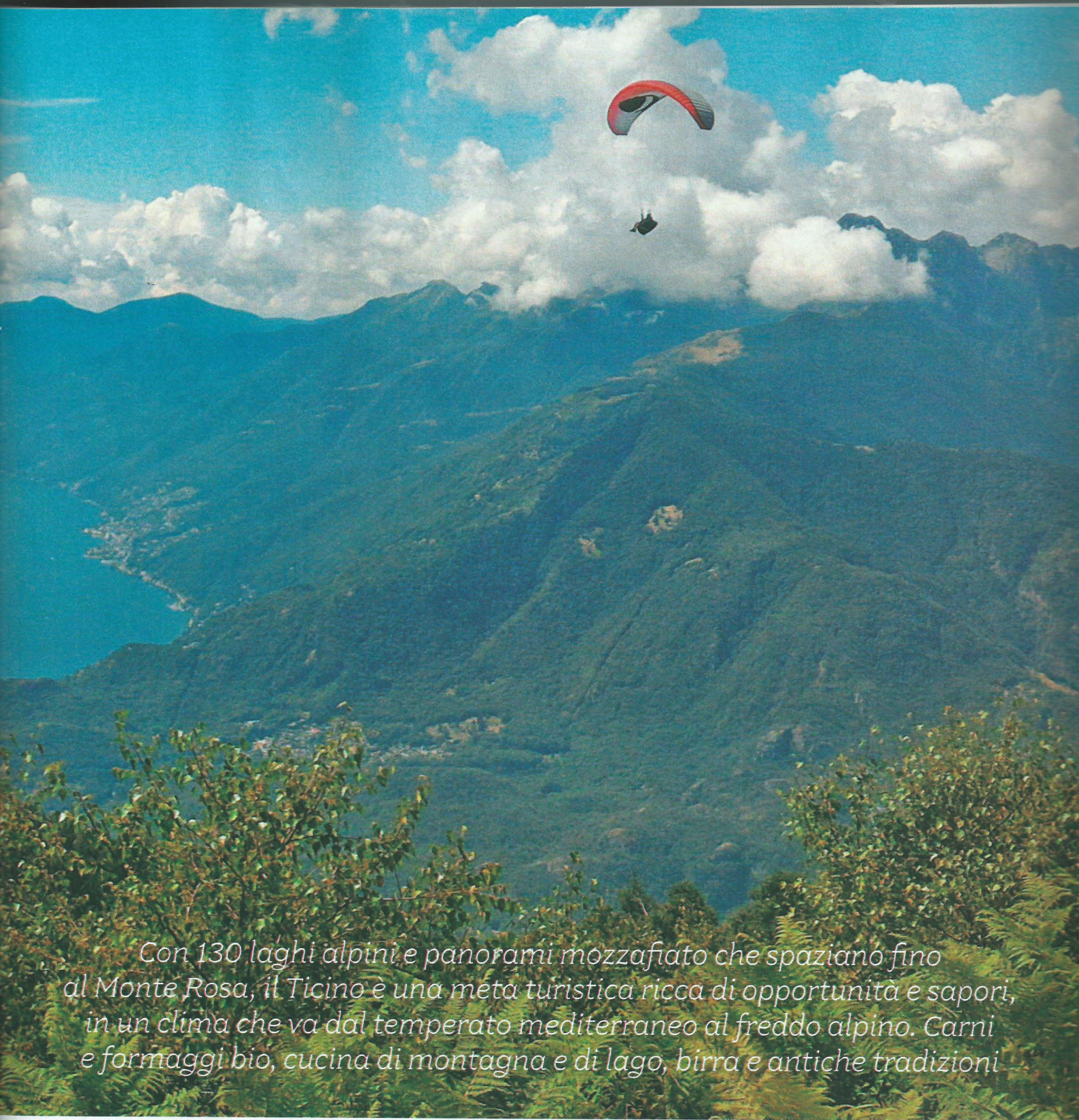
TRAVEL

testo di Antonella Cecconi
e foto di Marco De Felicis

TICINO

90

NOVEMBRE 2015



Con 130 laghi alpini e panorami mozzafiato che spaziano fino al Monte Rosa, il Ticino è una meta turistica ricca di opportunità e sapori, in un clima che va dal temperato mediterraneo al freddo alpino. Carni e formaggi bio, cucina di montagna e di lago, birra e antiche tradizioni

IL SAPORE DELLA NATURA, PER COSTITUZIONE



CHIODI ASCONA. VIGNETO DEL VINO ROMPIDÉE. IN APERTURA, UNA VEDUTA DEL LAGO MAGGIORE DA CIMETTA, LOCARNO

E il mantra elvetico: sostenibilità, produzioni e consumi prossimi al chilometro zero. Nel rispetto dell'articolo 104 della sua Costituzione (nutrimento e presidio del territorio) la Svizzera ha incrementato la produzione agricola ecosostenibile, visibile nella pratica virtuosa degli orti cittadini (uno proprio di fronte alla Banca Svizzera di Lugano). Del resto, anche il Padiglione Svizzero di Expo 2015 è stato un vero e proprio monumento al consumo responsabile, con le sue quattro torri di prodotti che diminuivano a vista d'occhio in base ai consumi dei visitatori. Torri che a fine Expo sono riutilizzate come serre urbane.

Il Ticino si è presentato a Milano con l'allestimento "Futuro energetico senza nucleare e automobili: propensione e resistenza al cambiamento"; poi con una mostra interattiva sul legame tra energia,

cibo e sostenibilità e con "Ticino Experience – il film che si mangia": immagini con degustazione di prodotti del territorio.

Tra i 26 cantoni svizzeri il Ticino con i suoi due siti Unesco (i castelli di Bellinzona e Monte San Giorgio), è il più a sud e il più italiano sia per la lingua che per un clima mediterraneo e soleggiato che favorisce una vegetazione singolare di palme e camelie.

I 130 laghetti alpini che intarsiano i suoi monti rendono unici i panorami ticinesi in quota, raggiungibili dai centri urbani in pochi minuti. Da Orselina – accanto alla Madonna del Sasso che domina Locarno – parte la funivia per Cardada (1.340 metri) dove svetta, sopra al bosco, una passerella che conduce a una piazzola sospesa nel vuoto con vista mozzafiato sul Lago Maggiore. Proseguendo con la seggiovia si raggiunge Cimetta (a 1.671 metri):

IL VINO A TUTTO MERLOT, ANCHE IN BIANCO

Nel 1906 l'unico cantone rivolto a sud delle Alpi iniziò la ricostruzione del patrimonio viticolo (devastato da malattie) impiantando il Merlot della regione di Bordeaux, che oggi copre l'82% degli oltre 1.200 ettari di vigneti ticinesi gestiti, in piccoli appezzamenti scoscesi, da oltre 3.600 famiglie. La superficie rimanente è occupata da Cabernet Franc, Sauvignon, Gamaret, Bondola e Pinot Nero. Solo l'8% è costituito da vitigni a bacca bianca: Chardonnay e Sauvignon bianco. I vini del sud (terreno argilloso) sono eleganti e morbidi e quelli prodotti a nord del Monte Ceneri, che divide in due il cantone, sono austeri (terreno pietroso), adatti all'invecchiamento. Tipica ticinese è la vinificazione in bianco del Merlot per un vino fresco e giovane.

LUGANO STORIA E CULTURA SUL LAGO

Lugano coniuga la storia (Santa Maria degli Angeli con l'affresco di Bernardino Luini, allievo di Leonardo) e il futuro (gli edifici di Mario Botta e il nuovo centro culturale - Lugano Arte Cultura - di Ivano Gianola). Il LAC, con museo e sala teatrale e concertistica, è in simbiosi con l'ambiente: abbraccia il lago rispecchiandolo nelle sue facciate verdi e lo spazio cittadino attraverso l'edificio posto su pilastri. Una struttura che può consolare i ticinesi per la perdita della collezione ex-Thyssen, ora a Madrid, e della splendida Villa Favoryta acquistata dalla famiglia Invernizzi.



un panorama a 360 gradi da cui si gode la vista del punto più alto della Svizzera, il Monte Rosa (4.634 metri) e del più basso (a 198 metri), ovvero il delta del fiume Maggia tra Ascona e Locarno. Sul delta si trova l'azienda Terreni alla Maggia, sede dell'unica risaia svizzera: 87 ettari in asciutta dove si produce la varietà Loto (che non scuoce) e dove è possibile acquistare la *farina bona*, un prodotto tradizionale da mais tostato. Le passeggiate stimolano soste nei gustosi ristoranti in quota: classici lo stinco affumicato e taglieri di formaggi e salumi. La carne delle mucche scozzesi Highlander (fulve, con un folto e lungo pelo, al pascolo nei dintorni) e la polenta cotta al forno sono i piatti forti della Capanna Lo Stallone, accompagnati dalle tradizionali birre al riso e dalle popolari gazzose al limone, lampone o mandarino. Selezionando la mappa sul sito (La



TORTELLI DI BORRAGINE, PROSCIUTTO IBERICO E MANDORLE DEL RISTORANTE THE VIEW.
IN ALTO, IL CENTRO CULTURALE LUGANO ARTE CULTURA.

Svizzera a piedi, www.wanderland.ch si visualizzano i percorsi escursionistici del cantone (3.600 km di sentieri); ma qui si praticano anche arrampicata sportiva, parapendio, bungee jumping, canyoning, equitazione e ciclismo (oltre 700 km di piste ciclabili). Due le tappe naturalistiche indimenticabili: la ripida Val Bavona dove il tempo si è fermato tra le case in pietra non elettrificate e le acque smeraldine del fiume Verzasca, sotto il Ponte dei Salti, dove nella bella stagione fare un bagno è indimenticabile.

Sulle sponde del lago Maggiore si affaccia, a nord del delta del Maggia, la vivace cittadina di Locarno e a sud, con atmosfera da *buen retiro* con i suoi *chiccosi* hotel e ristoranti, il borgo di Ascona. Dal porticciolo parte il battello per le isole di Brissago, ovvero l'isola déco di san Pancrazio: un eden profumato da cui si rimane stregati, con 1.700 varietà

di piante e spezie provenienti da tutto il mondo e scorci emozionali sul lago. L'isola fu trasformata in giardino esotico nel 1885 dalla baronessa Antonietta Saint-Léger che vi ospitò artisti e scrittori come Rilke e Joyce. Il commerciante Max Emden, che l'acquistò nel 1927, costruì lì la sua dimora neoclassica e il bagno romano e ne fece un giardino edenico.

Piazza Grande, cuore pulsante di Locarno, diventa palcoscenico per i concerti o grande cinema *en plein air* per il Festival del film e il suo premio, il pardo, diventa brand e colora la città. Per una coccola dolce passate alla pasticceria Marnin o per una cenetta vegetariana-vegana al Guardiano del Farro.

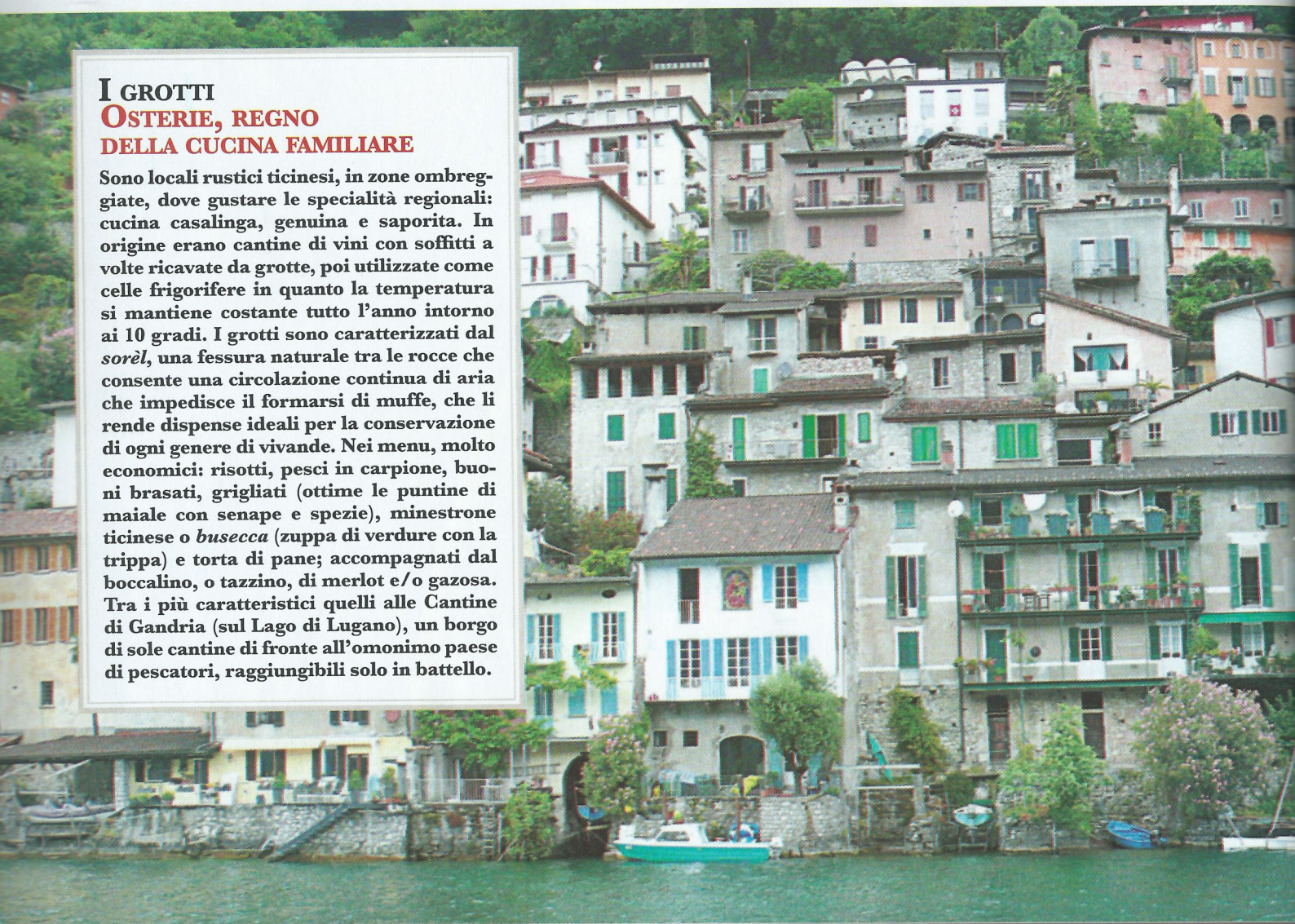
Con la funicolare si sale a Monte Brè (933 metri) per una vista dal golfo fino al Monte Rosa, e per piacevoli passeggiate sui suoi sentieri. Un itinerario scende fino a Gandria

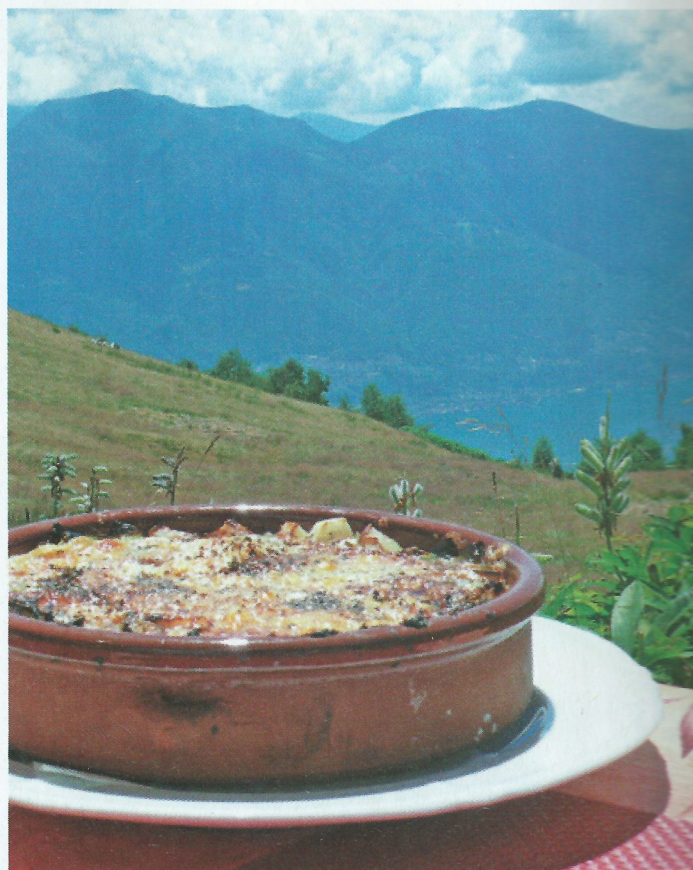


UNO SCORCIO DEL LAGO DALLE ISOLE DI BRISSAGO

I GROTTI OSTERIE, REGNO DELLA CUCINA FAMILIARE

Sono locali rustici ticinesi, in zone ombreggiate, dove gustare le specialità regionali: cucina casalinga, genuina e saporita. In origine erano cantine di vini con soffitti a volte ricavate da grotte, poi utilizzate come celle frigorifere in quanto la temperatura si mantiene costante tutto l'anno intorno ai 10 gradi. I grotti sono caratterizzati dal *sorèl*, una fessura naturale tra le rocce che consente una circolazione continua di aria che impedisce il formarsi di muffe, che li rende dispense ideali per la conservazione di ogni genere di vivande. Nei menu, molto economici: risotti, pesci in carpione, buoni brasati, grigliati (ottime le puntine di maiale con senape e spezie), minestrone ticinese o *busecca* (zuppa di verdure con la trippa) e torta di pane; accompagnati dal boccalino, o tazzino, di merlot e/o gazosa. Tra i più caratteristici quelli alle Cantine di Gandria (sul Lago di Lugano), un borgo di sole cantine di fronte all'omonimo paese di pescatori, raggiungibili solo in battello.





ALPE DI CARDADA. CAPANNA LO STALLONE:
POLENTA COTTA SU FUOCO A LEGNA, PORRI, PERA E FORMAGGIO



CANTINE DI GANDRIA

(raggiungibile anche in battello), pittoresco paese di pescatori con minuscoli giardini e orti terrazzati. L'antico borgo di Morcote, invece, si presta a una passeggiata sotto i portici e a una sosta sulla romantica terrazza sul lago del ristorante della Torre.

La gastronomia ticinese spazia dai grotti, dove si mangia una cucina genuina, ai ristoranti tradizionali in quota, fino ai locali gourmet e blasonati. Una cena al ristorante Ecco (due stelle Michelin, chef Rolf Fliegau) è un'emozione gastronomica: la sua perla di crostacei è un'esplosione di sapore. Per una serata più informale, ma di qualità, il ristorante Tentazioni stupisce per l'equilibrio tra cucina innovativa e prodotti regionali. Se a una cucina raffinata si vuole abbinare anche un panorama e una location spettacolare, l'Eros Picco al The View esaudirà questo desiderio.

I FORMAGGI DAL GOTTARDO ALLO ZINCARLIN OLTRE 400 SPECIALITÀ

Tra le oltre 400 varietà di prodotti caseari elvetic (molti di alpeggio e di ottima qualità) in Ticino vanno degustati almeno questi: il Gottardo, il Vallemaggia, il Priora e lo zincarlin (formaggio fresco o stagionato della Valle di Muggio). Formaggio a pasta cruda transfrontaliero (legato ai monti tra Lugano e Como), lo zincarlin è prodotto sul versante svizzero del Monte Generoso con latte vaccino, una piccola quantità di latte di capra e un po' di pepe e sale (è un presidio Slow Food). Il consumo di quello stagionato avviene dopo una maturazione minima di due mesi, durante i quali le forme, modellate a mano, sono poste in cantine semi-interrate e trattate con vino bianco e sale per evitare muffe. Questa dispendiosa lavorazione aveva indotto i casari a commercializzare quello fresco, ma ora si è recuperata anche la pregiata versione storica stagionata. Il Ticino vanta altri due prodotti Presidi Slow Food: la farina *bóna* da mais tostato e il *cicitt*: questi ultimi sono salsicce lunghe e sottili che si mangiano arrostiti e vengono preparate, nell'Alta Val di Maggia in autunno, con la carne, il grasso e il cuore delle capre.

DORMIRE ASCONA

HOTEL GIARDINO ASCONA |
VIA DEL SEGNALE, 10 |
TEL. +41 (0)91 785 88 88 |
WWW.GIARDINO-ASCONA.CH |
DOPPIA CON COLAZIONE A BUFFET DA 400 EURO

HOTEL ISOLE BRISSAGO |
PARCO BOTANICO DEL CANTON TICINO |
TEL. +41 (0)91 791 4361 |
WWW.ISOLEBRISSAGO.CH/IT/ |
WWW.NAVLAGHI.IT/ITA/M_ORARI.ASP |
DOPPIA CON COLAZIONE A BUFFET DA 255 EURO

HOTEL PIAZZA | P.ZZA G. MOTTA 29 |
TEL. +41 (0)91 791 11 81
WWW.HOTELPIAZZA.CH |
DOPPIA CON COLAZIONE A BUFFET DA 110 EURO

LOCARNO

ALBERGO COLMANICCHIO | CARDADA |
TEL. +41 (0)79 204 7721 |
WWW.COLMANICCHIO.CH/IT |
DOPPIA CON COLAZIONE A BUFFET DA 115 EURO

LUGANO

HOTEL DANTE | P.ZZA CIOCCARO, 5 |
TEL. +41 (0)91 910 5700 |
WWW.HOTEL-LUGANODANTE.COM |
DOPPIA CON COLAZIONE DA 250 EURO

HOTEL DISCHMA | PARADISO |
V.LO GERETTA, 6 |
TEL. +41 (0)91 994 2131 |
WWW.HOTEL-DISCHMA.CH |
DOPPIA DA 135 EURO

HOTEL MOOSMANN | GANDRIA |
TEL. +41 (0)91 9717261 |
WWW.HOTEL-MOOSMANN-GANDRIA.CH | DOPPIA
CON PICCOLA COLAZIONE DA 130 EURO

MANGIARE CAVIGLIANO

RISTORANTE TENTAZIONI | VIA CANTONALE |
RIVIO PER VALLE ONSERNONE |
TEL. +41 (0)91 780 7071 |
RISTORANTE-TENTAZIONI.CH |
DARIO PANCALDI (GESTORE) E ANDREAS
SCHWAB (CHEF) | LUNCH MENU
(1 PIATTO, ANTIPASTO E ACQUA) 25 EURO |
CENA DA 90 EURO

LOCARNO

CAPANNA LO STALLONE |
ALPE DI CARDADA 1486 M. (RAGGIUNGIBILE
CON FUNIVIA) | TEL. +41 (0)91 743 6146 |
WWW.STALLONE.CH | TAGLIERE SALUMI
E FORMAGGI 24 EURO | POLENTA COTTA
A LEGNA 20 EURO

IL GUARDIANO DEL FARRO |
VIA BORGHESE, 32 |
TEL. +41 (0)91 751 8641 | WWW.GDF.CH |
LUNCH MENU 23 EURO | CENA MENU 70 EURO

ASCONA

RISTORANTE ECCO | HOTEL GIARDINO |
VIA DEL SEGNALE, 10 |
TEL. +41 (0)91 785 88 88 |
WWW.GIARDINO-ASCONA.CH/IT |
CHEF ROLF FLIEGAUF | MENU DA 140 EURO

RISTORANTE APHRODITE |
HOTEL GIARDINO | VIA DEL SEGNALE, 10 |
TEL. +41 (0)91 785 8888 |
WWW.GIARDINO-ASCONA.CH | CHEF CHRISTIAN
SCHARER | PREZZO MEDIO 90 EURO

TEGNA

RISTORANTE DA ENZO | PONTE BROLLA |
TEL. +41 (0)91 796 1475 |
WWW.RISTORANTEDAENZO.CH

LUGANO

RISTORANTE DELLA TORRE |
MORCOTE | RIVETA DA LA TOR |
TEL. +41 091 996 26 36 |

RISTORANTE TORRE.CH | CHEF SALVATORE
SANFILIPPO | PREZZO MEDIO 70 EURO

GROTTO TERESA | CANTINE DI GANDRIA |
RAGGIUNGIBILE SOLO IN BATTELLO |
TEL. +41 (0)91 923 58 95 |
WWW.GROTTOTERESA.CH |
PREZZO MEDIO 55 EURO

THE VIEW | PARADISO | VIA GUIDINO, 29 |
TEL. +41 (0)91 210 0000 |
WWW.THEVIEWLUGANO.COM/RISTORANTE |
CHEF EROS PICCO | PREZZO MEDIO 80 EURO

LA VERANDA | HOTEL SPLENDID LUGANO |
RIVA ANTONIO CACCIA, 7 |
TEL. +41(0)91985 7711 |
WWW.SPENDINGELUGANO.IT |
PREZZO MEDIO 110 EURO

FOODSHOP

CHIODI | ASCONA | VIA DELTA 24, |
TEL. +41 (0)91 791 5656 | WWW.CHIODI.CH

CARLEVARO | BELLINZONA |
VIA SAN GOTTARDO, 123 | WWW.CARLEVARO.CH

TERRENI ALLA MAGGIA | ASCONA |
VIA MURACCIO, 105 |
TEL. +41 (0)91 791 2452 |
WWW.TERRENIALLAMAGGIA.CH

PASTICCERIA MARNIN |
LOCARNO | P.ZZA SAN'ANTONIO |
TEL. +41 (0)91 751 7187 |
ASCONA | P.ZZA G. MOTTA, 61 |
TEL. +41 (0)91 791 8307 | WWW.MARNIN.CH

LINK UTILI

WWW.MYSWITZERLAND.COM
WWW.SWISSTRAVELSYSTEM.COM
WWW.TICINO.CH
WWW.WANDERLAND.CH
WWW.MONTEBRE.CH
WWW.LAKELUGANO.CH
WWW.CARDADA.CH
WWW.LUGANOLAC.CH

VISTA DI LUGANO DAL MONTE BRE