

# Ticino.

## Comunicato stampa agosto 2016

Piccola scorribanda fra le specialità enogastronomiche ticinesi

**Nel Canton Ticino il cielo è più azzurro, la vita più leggera. Non a caso in tedesco è definito “Sonnenstube” della Svizzera (tradotto letteralmente “salotto al sole”). Il mangiar bene, in un autentico grotto o ristorante stellato, è una vera e propria arte. La cucina incentrata sui prodotti locali è senza dubbio uno dei fiori all'occhiello del Canton Ticino e chi ha la fortuna di visitare questo delizioso angolo di mondo non può prescindere dal piacere di gustarne le specialità. Seguiteci, dunque, in una piccola scorribanda fra alcuni degli indirizzi da non perdere dell'enogastronomia ticinese.**

### Cheese! Do it yourself ad Airolo

With Formaggio “fai da te”: ad Airolo un modo insolito e divertente per scoprire come nasce uno dei prodotti più tipici e pregiati del Ticino. Sotto la guida di un esperto casaro, i partecipanti al workshop hanno la possibilità di trasformare con le proprie mani il freschissimo latte alpino del San Gottardo in un delizioso formaggio. In seguito le creazioni vengono messe a stagionare nelle cantine del caseificio ed una volta raggiunta la giusta maturazione vengono spedite direttamente a casa (servizio limitato al territorio svizzero). In questo modo ogni “casaro per un giorno” ha l'opportunità di toccare con le proprie mani e deliziare il proprio palato con la propria creazione. Il Caseificio dimostrativo del Gottardo si trova ai piedi del passo omonimo ed offre un servizio di ristorazione (fino ad un massimo di 200 posti) dove gustare ottime fondute e deliziose raclette.



[www.cdga.ch](http://www.cdga.ch)

### Alla scoperta del salame dei Castelli di Bellinzona...



Il salame dei Castelli di Bellinzona deve il suo gusto unico alla stagionatura nelle cantine a volta del Castello di Montebello, che garantiscono il clima ideale per la sua maturazione. Un'ottima occasione per scoprire più da vicino questa deliziosa specialità ticinese è il workshop dedicato all'arte salumiera della legatura del salame, un evento unico nel suo genere che

comprende anche la visita del castello e un aperitivo finale a base di vino e salumi locali. Una volta stagionato il salame viene inviato a casa di ciascun partecipante – a gustoso ricordo di un'esperienza del tutto particolare. Chi lo desidera, fra l'altro, può visitare gratuitamente anche Sasso Corbaro e Castelgrande, gli altri due castelli che compongono il suggestivo complesso medievale dichiarato nel 2000 patrimonio mondiale UNESCO.

[www.ticinella.com](http://www.ticinella.com)

### ... d del prosciutto dell'Alpe Piora

Diverso lo scenario, uguale l'emozione: sull'Alpe Piora è possibile scoprire i segreti del rinomato prosciutto crudo e visitare le caratteristiche cantine di affinamento. Grazie all'aria purissima di montagna, il prosciutto crudo acquista un esclusivo sapore. Dopo il percorso didattico alla scoperta delle bellezze naturali lungo le sponde del lago Ritom, si ha modo di visitare le cantine in cui il prosciutto viene depositato per permettergli di raggiungere la giusta stagionatura. Al termine della visita sarà possibile degustare questa saporita specialità ticinese, accompagnata da vini locali. Il Parco Alpino Piora, situato nel nord del Canton Ticino, si raggiunge con una delle funicolari più ripide al mondo, ovvero la funicolare Ritom.



[www.ticinella.com](http://www.ticinella.com)

### Lo Zincarlin della Valle di Muggio



La Valle di Muggio è una delle zone più autentiche e legate alla tradizione del Canton Ticino, tanto che nel 2014 è stata eletta "paesaggio dell'anno" dalla Fondazione svizzera per la tutela del paesaggio. Qui nasce lo Zincarlin, un formaggio dal gusto intenso che fino al 19° secolo si produceva ancora in ogni casa. Scomparso nel tempo, nel 2005 un gruppo di entusiasti locali ne rilanciò la produzione. Ottenuto da latte di vacca e capra proveniente dagli alpeggi del Monte Generoso, lo Zincarlin si pregia del marchio Slow Food. A chi desidera saperne di più sui metodi di produzione e affinamento di questo

particolarissimo formaggio raccomandiamo una gita a Salorino, nel Mendrisiotto, dove le piccole forme piramidali maturano in secolari cantine naturali. Per i gruppi di almeno tre persone vengono organizzate ogni settimana visite guidate con degustazione.

[www.mendrisiottoturismo.ch](http://www.mendrisiottoturismo.ch)

### Pasta e Pesto – tutto il sapore della pasta fresca



Nel Canton Ticino la pasta è amata quanto in Italia e viene proposta in diverse varietà - dagli spaghetti, ai maccheroni, ai fusilli, senza dimenticarsi degli gnocchi -. La si trova ovunque, ma chi assaggia la pasta fatta in casa dimentica sicuramente i prodotti comperati al supermercato. Al "Pasta e Pesto" di Lugano chi fa da se fa per tre! Vengono infatti proposti ottimi prodotti freschi, ma anche corsi di cucina per imparare a "mettere le mani in pasta". Al termine di ogni corso ci sarà la possibilità di degustare quanto creato con un

ottimo accompagnamento di vini ad hoc.

[www.pastaepesto.com](http://www.pastaepesto.com)

## Merlot, puro nettare di Bacco ticinese

Fra le innumerevoli specialità enogastronomiche del Canton Ticino c'è anche il Merlot, un vino intenso che nasce da uva baciata dal sole e che si può scoprire e degustare in oltre 40 cantine sparse per il cantone. Prima la visita sotto la guida di un esperto enologo, che introduce gli ospiti alla cultura del vino e alla realtà vitivinicola. In seguito una degustazione di vari Merlot nel suggestivo contesto di un'antica cantina.



[www.gastronomie.ticino.ch](http://www.gastronomie.ticino.ch)

## Panettone, che passione!



Nel Canton Ticino un Natale senza panettone non è Natale! Il tipico dolce, che per tradizione termina il pranzo di Natale o il cenone di Capodanno, oggi si può gustare tutto l'anno. Alla panetteria e pasticceria Poncini di Maggia è possibile acquistare un panettone fatto a regola d'arte, giudicato fra i migliori in assoluto di tutta la Svizzera. Per i più curiosi e golosi vi è anche la possibilità di visitare i laboratori in cui vengono preparate le più gustose prelibatezze – dal panettone nostrano alla veneziana, fino alla colomba –. Insomma, una vera e propria immersione nel mondo del panettone in tutte le sue varianti con possibilità d'assaggio.

propria full immersion nel mondo del panettone in tutte le sue varianti con possibilità d'assaggio.

[www.panetteria-poncini.ch](http://www.panetteria-poncini.ch)

## Ticino Experience – il film che si mangia



“Estrellas” è un rinomato ristorante barcellonese a tre stelle che un critico gastronomico insoddisfatto degrada improvvisamente a due stelle. Lo chef Fidelio è disperato, urge una soluzione per tornare sulla cresta dell'onda! Gli viene in aiuto la maga Carmen che, leggendo le carte, gli suggerisce di cercare nuove ispirazioni in giro per il mondo. Accompagnato dall'aiuto cuoco e dal cameriere, Fidelio si mette in viaggio e arriva in Canton Ticino, dove scopre nuovi, affascinanti sapori – ratafià, formaggi

dell'alpe, salumi a non finire... – Questa la trama del divertente film muto che il ristorante La Casa Rustica di Losone, nella regione di Locarno, proietta nell'ambito di Ticino Experience, un'originale iniziativa che unisce il piacere degli occhi a quello del palato. Mentre le immagini scorrono sullo schermo, gli spettatori, seduti come al cinema, hanno modo di gustare tanti piccoli assaggi di specialità ticinesi servite su un pratico vassoio con cuscino da tenere in grembo. Scommettiamo che Fidelio riesce a riguadagnare la stella perduta? Ticino Experience è un gustoso evento perfetto anche per feste aziendali e uscite di gruppo.

[www.ticinoexperience.ch](http://www.ticinoexperience.ch)

ulteriori informazioni:

### TICINO TURISMO

Cecilia Brenni, Press Office

Tel.: +41 (0)91 8215330, e-mail: [cecilia.brenni@ticino.ch](mailto:cecilia.brenni@ticino.ch)

Via C. Ghiringhelli 7, CH – 6500 Bellinzona

**Ticino Turismo**

Via C. Ghiringhelli 7 | CH – 6501 Bellinzona | Tel. +41 (0)91 825 70 56 | Fax +41 (0)91 825 36 14 | [info@ticino.ch](mailto:info@ticino.ch) | [www.ticino.ch](http://www.ticino.ch)