

COMUNICATO STAMPA

AL VIA LA 20^a EDIZIONE DELL'“AUTUNNO GASTRONOMICO DEL LAGO MAGGIORE E VALLI”

La regione del lago Maggiore con le sue valli accoglie un autunno pieno di saporite proposte culinarie. L'Autunno Gastronomico, da oggi fino al 20 ottobre, è un'occasione unica per scoprire questi sapori.



L'arrivo di settembre ci annuncia l'arrivo dell'autunno....gli alberi cominciano a colorarsi e il profumo di caldarroste invade le strade e le cucine della regione Ascona-Locarno si preparano a offrire prelibatezze a pieno ritmo. L'autunno offre una vasta scelta di prodotti locali, che nei ristoranti e ne grotti della regione vengono trasformati in piatti deliziosi. E in questo periodo, grazie alle settimane

culinarie dell'Autunno Gastronomico, giunte quest'anno alla loro ventesima edizione, le pentole sfrigolano per preparare piatti tradizionali a base di ingredienti freschi provenienti dai boschi e dalle valli. La manifestazione che si svolgerà da oggi 10 settembre fino al 20 ottobre coinvolge più di 50 ristoranti da Locarno ad Ascona, da Brissago a Gerra Verzasca, da Gordola a Gudo, da Losone a Muralto, da Tegna a Vira Gambarogno, ognuno dei quali propone un piatto e un menù autunnale.

L'autunno è la stagione delle sagre dedicate ai prodotti che offre questa fantastica stagione dell'anno: funghi, uva, castagne, zucca la fanno da padroni e accompagnano manifestazioni che hanno spesso una tradizione antichissima e richiamano migliaia di persone. Il traguardo dei primi 20 anni è stato raggiunto. La rassegna "**Autunno gastronomico del lago Maggiore e valli**" è ormai diventato uno degli appuntamenti di maggior rilievo dell'anno e può vantarsi di essere una manifestazione annuale fra le più attese e gustose della nostra bella regione. L'Autunno gastronomico è un evento pensato ovviamente per i turisti ma che attira anche molti ticinesi. Il cibo si abbina ai luoghi, molti ristoranti che partecipano sono situati in posti suggestivi, e in questo modo si valorizza quindi il territorio e i suoi prodotti. Menù appetitosi e variegati a base di luganighetta, mortadella di fegato cruda e cotta, zampone e violino di capra. Il tutto accompagnato dal famoso pane con marchio di garanzia Ticino a base di farina di frumento, farro e segale, acqua, sale e lievito di panificazione. E' il momento giusto per lasciarsi tentare da un buon pranzo o da una cena con gli amici e vivere dei momenti indimenticabili in compagnia.

Un importante traguardo per questa rassegna che, ideata per esaltare le preziose tradizioni culinarie locali, anno dopo anno **ha saputo soddisfare i desideri dei buongustai**. Un'occasione per scoprire e riscoprire piatti e prodotti tipici, ma anche un invito a percorrere il territorio, con i suoi panorami e le sue storie. L'ospite chiede coinvolgimento, piacere, cultura, relazioni, benessere: cosa meglio di questa rassegna può dare un valore aggiunto proprio alla terra in cui affonda le radici? **Nei piatti sapientemente proposti nella rassegna ritroviamo la professionalità, la passione e l'orgoglio di tanti chef e cuochi della regione**. Ognuno con la propria visione delle tradizioni culinarie del luogo, ognuno coinvolto a modo suo in un rapporto privilegiato e unico con un territorio da osservare, respirare, gustare. **Feste e sagre sono sicuramente un fantastico modo per divertirsi e stare in compagnia ma rappresentano anche un'occasione per approfondire la conoscenza di usi**, costumi e tradizioni profondamente legati alle genti e al territorio. Un grazie a tutti i ristoratori che partecipano a questo evento per promuovere questa rassegna gastronomica in grado di combinare armoniosamente il piacere della tavola con i valori della tradizione della regione.

Per ulteriori informazioni:

TICINO TURISMO

Cecilia Brenni

Ufficio stampa

Tel: +41 91 821 53 30

E-Mail: cecilia.brenni@ticino.ch

Website: www.ticino.ch

Travel Marketing 2
Public Relations & Press Office

Ufficio Stampa - Travel Marketing2, Roma

Alessandra Amati 335/8111049

www.travelmarketing2.com

E-Mail alessandra.amati@travelmarketing2.com

info@travelmarketing2.com