

COMUNICATO STAMPA

UN AUTUNNO IN TICINO IN GIRO PER GROTTI



La necessità è la madre di tutte le invenzioni. Questo spiega la grande varietà della cucina ticinese, i cui piatti spesso si basano sulle ricette più semplici della cucina povera. In questo modo la tradizione culinaria del Canton Ticino è sempre all'avanguardia, poiché si trova già là dove tutti voglio tornare: alle origini.

Viaggiando per il Canton Ticino, nella ricca Svizzera, è difficile credere che queste valli così amene a sud delle Alpi siano state per secoli l'ospizio di tutta l'Europa. **Fino alla fondazione del cantone nel 1803, il Ticino era un territorio elvetico in cui regnavano**, oltre ai balivi, povertà e miseria. In passato i pasti dei poveri contadini consistevano in “*Polenta e latte, patate e formaggio, focaccia (con farina di castagne), e basta*”, scriveva lo scrittore Plinio Martini, morto nel 1979, nel suo romanzo autobiografico “**Il fondo del sacco.**” Romanzo ambientato nella Valle Maggia degli anni Venti.

Quanto prima calava il sole dietro alle montagne, tanto più monotoni diventavano i piatti: “*In autunno c'erano le castagne, che mangiavamo per tre mesi di fila, a colazione, a pranzo e a cena*”, si ricorda l'io narrante di Martini. Che fossero tempi duri anche in altre parti del cantone lo dimostra per esempio il famoso minestrone ticinese, la zuppa che non conteneva nient'altro che alcuni avanzi di verdura recuperati.

Questo non vuol dire però che lo spirito inventivo fosse ormai allo stremo. Per tenere al fresco affettati, vino e formaggi anche nelle calde giornate estive, i Ticinesi inventarono dei frigoriferi che funzionavano senza elettricità. Nei grotti, le fresche cantine di roccia, le temperature rimangono costanti tutto l'anno. **A Mendrisio per esempio, il formaggio Zincarlin viene fatto stagionare ancora in queste cantine.** Molti grotti ora sono utilizzati anche come ristoranti all'aperto dove vengono servite specialità locali su tavoli di granito. Il grande critico gastronomico tedesco, Wolfram Siebeck, ne rimase così entusiasta da chiamarle “*i tesori del grotto*”.

Non è solo nei grotti però che si tiene alta la tradizione culinaria. **Molti chef stellati offrono ai loro ospiti moderne e creative interpretazioni della cucina povera combinandola in modo raffinato alla cucina mediterranea italiana.** Ora non è più la necessità a essere la madre di tutte le invenzioni, ma il desiderio di dare libero sfogo alla propria fantasia.

Grotto America: testimone di eventi storici

Un locale carino strettamente legato alla storia del Ticino: queste sono le caratteristiche del Grotto America a Ponte Brolla. **Si trova a pochi metri dal fiume Maggia, in mezzo a molte antiche cantine che un tempo servivano per la conservazione delle derrate alimentari.** La sua apertura risale alla metà del XIX secolo. Infatti, questo luogo era uno dei punti di ritrovo più importanti della regione per gli emigranti che partivano per l'America. Ancora oggi porta lo stesso nome e sulle pareti sono appesi quadri originali appartenuti a una famiglia di emigranti che aveva ottenuto successo oltre oceano. Al suo ritorno, la famiglia aveva acquistato il grotto e lo aveva chiamato "America" in ricordo del lungo viaggio. Oggi questo gioiello viene gestito dall'ex snowboarder Davide Buvoli e da suo padre Angelo. **Nella cantina a volta e sulla superficie esterna vengono serviti piatti a base di ricette ticinesi tradizionali e prodotti di piccoli produttori locali.** Oltre alle prelibatezze, durante tutta l'estate il grotto offre un programma culturale chiamato "L'Angolo Degli Artisti" che propone esibizioni di protagonisti ticinesi, svizzeri e addirittura internazionali. www.grottoamerica.ch

Bellezza autentica: il grotto Pozzasc a Peccia

Il grotto è situato in un luogo idilliaco sulla riva di un pozzo che si è formato dal torrente della Valle di Peccia. In origine, il grotto era un mulino di cui si possono ancora vedere alcuni resti di legno e sasso. Ogni giorno viene preparata la polenta sul camino, che si può abbinare a formaggi assortiti, mortadella e cotechino. Ai tavoli in granito all'ombra degli alberi è possibile gustare le varie prelibatezze e ammirare il fiume. Claudia e Christian coccolano i loro ospiti con ulteriori specialità come il minestrone, la trippa in umido, le salsicce fatte in casa, i formaggi locali, nonché le torte e i dolci fatti in casa. Tra i piatti stagionali rientrano il capretto nostrano, la trota in carpione e diverse specialità di selvaggina.

www.pozzasc.ch

Grotto dei Due Ponti a Giornico in Leventina

Il grotto si trova su una piccola isola nel fiume Ticino. **L'accogliente osteria si raggiunge attraverso un ponte romanico in sasso che la collega con la terra ferma e il paese di Giornico.** Su tavoli di sasso sotto la fitta pergola vengono serviti piatti tipici, dai taglieri con formaggio d'alpe e carne secca, al brasato, passando per i formaggini di capra e la polenta con gorgonzola. Nei giorni estivi più caldi gli ospiti si rinfrescano volentieri nel fiume proprio sotto il grotto.

www.grotto2ponti.ch

Per maggiori informazioni:

TICINO TURISMO

Jutta Ulrich, Responsabile Comunicazione

Tel: +41 (0)91 821 53 34, e-mail: jutta.ulrich@ticino.ch

Via C. Ghiringhelli 7, CH – 6500 Bellinzona

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