

**COMUNICATO STAMPA**

**CAMERA CON VISTA SULLE VIGNE TICINESI**

**Una fuga autunnale là dove le temperature sono miti fino a novembre inoltrato**



*Terra baciata dal sole e famosa per gli splendidi panorami, il Ticino ha fra le sue tante attrattive anche un'antica tradizione vinicola. Il clima mite che vi regna favorisce la produzione di vini molto speciali, primo fra tutti il Merlot, il cui vitigno – di gran lunga il più diffuso nella regione – dà niente meno che l'80% delle uve che crescono nella Svizzera italiana. Chi sogna di svegliarsi al mattino immerso nel bucolico paesaggio ticinese ha la possibilità di soggiornare in incantevoli strutture ricettive aperte, con poche eccezioni, tutto l'anno. Ne sono un esempio il Bigatt Hotel & Restaurant, a Lugano, e la Locanda San Silvestro, a Meride, entrambi freschi di inaugurazione. O ancora, il Bed & Breakfast Vallombrosa, nel Malcantone, che sposa vino e arte, e la Cantina Cavallini, nel Mendrisiotto, ricavata tra le pittoresche mura di un roccolo.*

**Locanda San Silvestro – Un hotel nuovo in un luogo antico**

Alle pendici del Monte San Giorgio, dichiarato Patrimonio Naturale dell'Umanità dall'UNESCO per i suoi notevoli giacimenti fossili, sorge il borgo medievale di Meride. Circondato da vigneti, l'abitato custodisce veri e propri gioielli architettonici, come la casa in pietra del XVIII secolo dai tratti tipicamente ticinesi che da metà ottobre 2020 ospita la Locanda San Silvestro. La struttura è stata completamente ristrutturata e oggi conquista i viaggiatori con le sue volte in cotto, le colonne e i loggiati, oltre che per le sette camere, di cui tre suite, che offrono il massimo comfort per soggiorni brevi e lunghi. La Locanda è gestita da Ambrogio

Stefanetti che, fattosi già un nome come chef della Vecchia Osteria Seseglio, ha ora realizzato il sogno di aprire un secondo locale, un boutique hotel in cui gli ospiti si sentono come a casa e trascorrono piacevoli giornate immersi nella quiete. Come non potrebbe essere altrimenti, la cucina – che punta su prodotti regionali e di stagione – fa la gioia dei buongustai, ma anche chi ha fame di cultura e sport ha modo di saziare il proprio appetito, grazie ai numerosi musei e alla rete di sentieri e piste ciclabili dei dintorni. Dulcis in fundo, il soggiorno si conclude con una degustazione di vini attorno all'antico pozzo preservato nella cantina. La Locanda San Silvestro è aperta tutto l'anno con prezzi a persona in camera doppia a partire da CHF 110.–, colazione esclusa. <https://locandasansilvestro.ch>

### **Vecchia Osteria Seseglio – Una romantica trattoria tra le vigne**

Nella piccola località di Seseglio, nel Mendrisiotto, si cela la Vecchia Osteria Seseglio. Nata nel 1860 come casa colonica, la trattoria irradia il fascino tipico di un antico rustico. Immersa tra boschi e vigneti, in posizione appartata e tuttavia centrale tra il Lago di Lugano e il Lago di Como, non dista che pochi minuti in macchina da Mendrisio. Da lì, uno splendido sentiero escursionistico attraversa il dolce paesaggio collinare e tocca borghi storicamente legati alla viticoltura e alla produzione vinicola. Sulla soleggiata terrazza e nelle romantiche sale del ristorante vengono servite in tavola le creazioni di Ambrogio Stefanetti, chef premiato con 15 punti Gault Millau, i cui piatti, voci di un menu sempre diverso a seconda della stagione, attingono primariamente dalla cucina mediterranea e dalla tradizione gastronomica ticinese senza tuttavia disdegnare le influenze esotiche e internazionali. A chi è in cerca del luogo ideale per un soggiorno romantico l'Osteria offre tutto l'anno due camere ristrutturate con grande raffinatezza, dotate di bagno privato e dei comfort propri di un mini-appartamento. La camera doppia può essere prenotata a partire da CHF 150.– a notte, colazione esclusa. [vecchiaosteria.ch](http://vecchiaosteria.ch)

### **Roccolo Cantina Cavallini – Una pittoresca casetta accovacciata tra i vigneti**

A Morbio Inferiore, all'imbocco della Valle di Muggio, fa capolino tra i vigneti una simpatica casetta dipinta di giallo e di rosso. Si tratta di un roccolo, un'antica torre per l'uccellazione, che nel 2012 la famiglia Cavallini ha trasformato in un accogliente appartamento per vacanze adatto ad accogliere fino a tre persone. Dall'ampia camera da letto nel seminterrato una scala esterna porta al soggiorno e al piccolo angolo cottura al piano superiore, dove un allegro caminetto scalda il corpo e il cuore nelle giornate più fredde. Nelle vigne circostanti, oltre al Merlot – cavallo di battaglia della viticoltura ticinese – Luciano e Grazia Cavallini coltivano anche varietà come il Nebbiolo e il Sauvignon blanc. Su richiesta, i padroni di casa accompagnano gli ospiti in una visita ai vigneti e alla cantina, coronata da una degustazione di vini e prodotti locali. Chi, poi, ha voglia di rimboccarsi le maniche, in autunno può dare una mano con la vendemmia. L'appartamento vacanze può essere affittato tutto l'anno, sia per pochi giorni che per intere settimane, a partire da CHF 110.– a notte. [cantinacavallini.ch](http://cantinacavallini.ch)

### **Bigatt Hotel & Restaurant – Un progetto sociale sopra il Lago di Lugano**

Inaugurato nel giugno 2020, il Bigatt Hotel & Restaurant accoglie gli ospiti tra le antiche mura di una villa d'epoca circondata da estesi terreni agricoli, tra orti biologici e di erbe aromatiche, olivi, alberi da frutto e una vigna di proprietà. Il complesso, accoccolato sul fianco del Monte San Salvatore e affacciato sui tetti di Lugano, è stato ristrutturato con grande cura e presenta oggi ventitré camere spaziose e luminose, con una splendida vista sul Monte Brè e sul Golfo di Lugano. Se da una parte la piccola terrazza al piano superiore e lo splendido giardino con piscina sono angoli destinati al relax, i molteplici ambienti e l'incantevole terrazza all'aperto della Locanda dal Bigatt – dove trovano posto fino a sessanta persone – sono il regno del gusto. A vegliare che così sia è lo chef Daniele Giordano, che per le sue ricette predilige ingredienti di stagione di provenienza regionale, dalla frutta e dalla verdura colte nell'orto biologico e nel frutteto della villa alla carne e ai formaggi forniti da produttori locali fino al pesce pescato nel Lago di Lugano. Ogni piatto è bagnato da vini locali, tra i quali il famoso Morchi, prodotto dal 2003 dalla Fattoria Moncucchetto con le uve del vigneto privato. Che il vino sia di casa al Bigatt lo dimostra anche la presenza nel patio lastricato di un antico torchio, testimone della degustazione di nettari e birre artigianali. Dal patio, si accede alla cappella della villa

e a tre sale decorate con splendidi affreschi, ambientazione ideale per eventi di ogni tipo. Il Bigatt è il risultato dell'incontro della Fondazione Crepez Antonietti, proprietaria del terreno e dello stabile, con la cooperativa Area, affittuaria dell'immobile. La tenuta ai piedi del San Salvatore si è così convertita nello scenario della realizzazione di un progetto che coniuga ospitalità professionale e integrazione sociale e offre a chi è stato escluso dal mondo del lavoro un'opportunità di reinserimento. L'hotel e il ristorante sono aperti tutto l'anno. Il prezzo di una camera doppia parte da CHF 160.–. [www.hotelbigatt.ch](http://www.hotelbigatt.ch)

### **Relais Castello di Morcote – Un boutique hotel nel pittoresco borgo di Vico Morcote**

Al limitare del paese di Vico Morcote, lassù sopra il Lago di Lugano, giace all'ombra del mastio e della rocca la tenuta Castello di Morcote. Qui, dove già in epoca romana si faceva il vino, oggi crescono rigogliosi i vitigni Merlot, Cabernet franc, Chardonnay e Sauvignon, coltivati secondo i dettami dell'agricoltura biologica. L'azienda, in cui si producono anche olio d'oliva e miele, è dal 2009 proprietà di Gaby Gianini, che l'ha rilevata dal nonno. L'importanza che la viticoltrice attribuisce al lavoro artigianale e alla qualità lascia il segno nei suoi vini, che non a caso figurano tra i cento migliori della Svizzera. Fra queste splendide colline dal sapore mediterraneo, a pochi passi dalla cantina, la famiglia Gianini ha aperto nell'aprile del 2019 l'elegante boutique hotel Relais Castello di Morcote. Nata dall'accurata ristrutturazione di una casa patrizia del XVII secolo, la lussuosa villa si articola in dodici camere, arredate con pregiati materiali naturali e rivolte verso il Lago di Lugano, il centro storico del paese o l'incantevole giardino. Quest'ultimo, come l'ampio salone con caminetto, è un'oasi di quiete che invita a rilassarsi o a degustare i vini della casa. Sotto lo stesso tetto si trova anche il ristorante La Sorgente (15 punti Gault Millau), che già dal 2008 conquista i palati più raffinati. Il nitido profilo del Lago di Lugano fa da sfondo allo spettacolo culinario messo in scena dallo chef Giuseppe Lanzilotto, le cui protagoniste sono la cucina italiana e la tradizione gastronomica ticinese. L'hotel è aperto tutto l'anno con prezzi a partire da CHF 228.– per camera doppia, colazione inclusa. [www.relaiscastellodimorcote.ch](http://www.relaiscastellodimorcote.ch)

### **B&B Vallombrosa – Un agriturismo nella culla del Merlot del Ticino**

Nel Malcantone, poco distante dal Lago di Lugano, giace la culla del Merlot in Ticino. È qui, infatti, nella pacifica località di Castelrotto, che il pioniere Giovanni Rossi, fondatore della tenuta Vallombrosa, piantò il primo vigneto sperimentale di Merlot della regione. Era il 1908. Oggi il vigneto appartiene alla cantina Tamborini Vini di Lamone. Claudio Tamborini, eletto miglior viticoltore dell'anno 2012 nell'ambito del prestigioso Grand Prix du Vin Suisse, nel 2004 ha completamente ristrutturato l'azienda di Castelrotto per trasformarla in un agriturismo di prima qualità. Oltre che per l'idilliaca posizione in mezzo ai vigneti, il B&B Vallombrosa si distingue per le sette camere doppie arredate con gusto squisito, l'appartamento d'artista con due camere da letto e il piccolo rustico che spunta tra i filari. L'arte è ovunque: nelle camere arredate con opere di artisti e pittori ticinesi come nei numerosi oggetti d'arte disseminati per la proprietà. In estate, inoltre, si svolgono regolarmente eventi culturali e degustazioni di vini. Quest'anno, il B&B sarà aperto fino a metà dicembre 2020. Il prezzo della prenotazione parte da CHF 140.– per due persone in camera doppia, colazione inclusa. [www.vallombrosa.ch](http://www.vallombrosa.ch)

### **Cantina Blass – Per un soggiorno dall'atmosfera monastica**

Nel 2019, Gaby e Alex Blass hanno rilevato una piccola tenuta vinicola nel Malcantone sulle cui terre maturano principalmente uve Merlot e, in misura minore, Cabernet franc e Chardonnay. Il cuore della Cantina Blass è un ex monastero su tre piani del XVII secolo – il Convento Vecchio – nel centro del grazioso borgo di Astano. Al primo piano, avvolto in una suggestiva atmosfera, si trova un appartamento per vacanze con due camere da letto, soggiorno e zona pranzo con cucina e balcone. Dal terrazzo-solarium si gode una vista straordinaria sui tetti del paese. L'appartamento può essere prenotato tutto l'anno al prezzo di CHF 120.– a notte, per soggiorni di almeno tre notti. Su richiesta, vengono offerte degustazioni nella tenuta. [www.cantinablass.ch](http://www.cantinablass.ch)

## **B&B Cà San Matteo – Un hotel moderno, elegante e autentico**

Moderno, elegante e autentico: così si presenta il B&B Cà San Matteo, aperto nel 2018 da Clarissa Orsi a pochi passi dall'azienda vitivinicola di famiglia, la cantina San Matteo. Adagiato tra le colline della Val Capriasca, circondato da montagne e vigneti, deve il nome alla chiesetta romanica che sorge alle spalle dei filari. Il B&B Cà – ‘casa’ in dialetto ticinese – è stato progettato dall'architetto Lorenzo Orsi, marito di Clarissa, e dispone di otto camere, di cui tre suite, con vista sulla natura e sulle cime circostanti. Il profondo legame al terroir e alla tradizione ticinese si esprime in ogni dettaglio: nella scelta dei materiali da costruzione, primi fra tutti il legno, la pietra e i tessuti di lino, il cui carattere antico nulla toglie alla modernità dell'edificio; e nell'offerta gastronomica, a base di prodotti locali e fatti in casa, come la marmellata, lo yogurt e il miele di produzione propria sempre presenti sulla tavola della colazione. Il B&B Cà San Matteo ha, inoltre, un occhio di riguardo per gli appassionati di mountain bike e gli amanti del vino: i primi trovano a loro disposizione una stanza per la messa a punto e la manutenzione delle bici; i secondi, invece, possono usufruire del pacchetto “Bed & Wine”, per un soggiorno di due notti in junior suite con prima colazione inclusa al prezzo di CHF 165.– a persona, in cui sono compresi una visita guidata dei vigneti e della cantina con degustazione e un piccolo omaggio alla partenza. La camera doppia può essere prenotata a partire da CHF 108.–, colazione inclusa. [www.casanmatteo.ch](http://www.casanmatteo.ch)

## **Fattoria l'Amorosa – Vitto e alloggio da un viticoltore di gran calibro**

Nella tenuta di Angelo Delea, viticoltore tra i più rinomati del Ticino, le uve Merlot si trasformano in vini molto apprezzati al di qua e al di là dei confini nazionali. Parte del merito va senz'altro alla posizione dei vigneti, tra Gudo e Sementina, a pochi chilometri da Bellinzona: se il Ticino è di per sé il cantone più meridionale della Svizzera, le località in cui Angelo coltiva le sue viti sono tra le più soleggiate. Qui, circondata da vigneti e oliveti, sorge la Fattoria l'Amorosa, parte integrante della tenuta, meta prediletta di chi ama la buona tavola e di chi desidera concedersi una fuga romantica. Ognuna delle dieci camere, tutte arredate in stile rustico, mediterraneo, porta il nome di un vitigno. Il ristorante si caratterizza per la cucina tradizionale, a base di prodotti freschi di stagione e di origine regionale, e per la terrazza, da cui si ha una splendida veduta dei vigneti. Il prezzo delle camere parte da CHF 75.– a persona. [www.amorosa.ch](http://www.amorosa.ch)

*Per maggiori informazioni:*

**TICINO TURISMO**

**Cecilia Brenni, Responsabile Comunicazione aziendale**

**Tel: +41 91 821 53 30, E-mail: [cecilia.brenni@ticino.ch](mailto:cecilia.brenni@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](http://www.travelmarketing2.com)**

**E-Mail [alessandra.amati@travelmarketing2.com](mailto:alessandra.amati@travelmarketing2.com)**

**[info@travelmarketing2.com](mailto:info@travelmarketing2.com)**