

SPECIALE SVIZZERA DA GUSTARE

Alessandra Gecueli

La Ticinesità autentica, unica, a 360 gradi, dalla cultura all'eno-gastronomia. È la protagonista assoluta di TGT-Ticino Gourmet Tour, una nuova ambiziosa iniziativa per promuovere questa splendida regione della Svizzera, a due passi dall'Italia. Dopo 15 anni di successi con S. Pellegrino Saperi Ticino, che ha tenuto alta la bandiera dell'eno-gastronomia ticinese e ha portato nel Cantone il meglio di quella internazionale, l'imprenditore Dany Stauffacher ha ideato un altro progetto insieme a Ticino Turismo e GastroTicino, come main partners, per far emergere lo spirito più vero del Cantone, e fare sistema creando un prodotto turistico di alta qualità per tutto l'anno. «Come far scoprire al turista il mio amato territorio, le sue peculiarità e tutto l'impegno dei suoi protagonisti? Questa è la domanda che mi ha portato a ideare TGT, uno strumento che coniuga bellezza e gastronomia per far vivere esperienze uniche. Una nuova chiave di lettura per raccontare attraverso il cibo la cultura di una destinazione», spiega Stauffacher, Ceo di Saperi Ticino. Secondo i dati del

NASCE TICINO GOURMET TOUR

# Un nuovo progetto per scoprire il Cantone attraverso la gola

## Tutto il territorio unito per promuovere in modo nuovo il suo patrimonio enogastronomico

World Food Travel Organization, il 98% dei viaggiatori ha partecipato ad almeno una esperienza enogastronomica durante il suo ultimo viaggio. Ticino Gourmet Tour vuole rispondere a questa esigenza. Il progetto è già pronto per essere esportato sia nel resto della Svizzera che all'estero e utilizzato per la promozione turistica della Regione: «Ticino Gourmet Tour rivestirà un ruolo cen-

trale per il futuro del nostro settore enogastronomico», commenta Angelo Trotta, direttore Ticino Turismo. Lo scopo del progetto è quello di dare visibilità alle eccellenze del territorio che si distinguono per autenticità e qualità, in un'ottica di rete. Il risultato? Un'esperienza davvero unica per il visitatore. Sul nuovo sito [www.ticinogourmettour.ch](http://www.ticinogourmettour.ch) sono riunite tutte le informazioni utili. Ma

non si tratta solo di una vetrina. È piuttosto una guida per i veri viaggiatori golosi. All'interno infatti, ci saranno numerosi strumenti per conoscere il Ticino, come ricette, video, tutorial e spazi dedicati ai partner. Tre gli asset intorno a cui ruota TGT: ristoranti e cuochi; prodotti; territorio. I primi, sono presenti sul sito, sotto la voce Mangia: 70 ristoranti dai 4 angoli del Ticino e cioè Locarne-

se, Luganese, Mendrisiotto e Bellinzonese, anche loro partner dell'iniziativa con le OTR (Organizzazioni Turistiche Regionali). I locali sono stati selezionati da Saperi Ticino secondo standard di qualità ben precisi e perché hanno in menù almeno 3 piatti locali. Si tratta di una prima lista che con il tempo verrà sviluppata. «Ogni mese ci confrontiamo su come vanno le cose a livello finanziario, personale e mediatico. Perché, in fondo, un ristorante di cui nessuno parla è un ristorante che non esiste», dice Massimo Suter, presidente GastroTicino e ancora: «Ma come nei secoli i ristoranti si sono dovuti adattare alle esigenze delle società emergenti, così domani dovranno fare tesoro delle rinnovate abitudini alimentari, dal cibo da asporto fino alla voglia di cucinare tra le proprie quattro mura, e in questo contesto di insicurezza sono fondamentali iniziative come il Ticino Gourmet Tour che si attesta come panacea, come vettore di pubblicità per un settore ed una destinazione che necessitano di qualità e visibilità. Con il talento si vincono le partite, ma è con lo spirito di squadra e la professionalità che si vincono i campionati» conclude.

**TICINESITÀ**  
Gli asset del progetto: ristoranti e cuochi, prodotti, territorio



**IL LOGO A SINISTRA**  
I colori del Cantone e una strada bianca che unisce i territori

**PANORAMA**  
Lugano, tappa imperdibile del Ticino, è soltanto una delle tante destinazioni consigliate dal sito [ticinogourmettour.ch](http://ticinogourmettour.ch) una vera e propria guida per i viaggiatori golosi, che offre tutte le informazioni per organizzare al meglio il proprio itinerario personalizzato



LO SPIRITO PIÙ VERO DEL CANTONE

# Lugano e Mendrisiotto, tra arte e natura

Esperienze e nuovi itinerari da prenotare tutto l'anno con i consigli di Ticino Gourmet Tour



Passeggiate sulle colline tra i vigneti di Merlot

Alessandra Gecueli

Una parte rilevante del nuovo progetto Ticino Gourmet Tour è dedicata alla scoperta del territorio e del turismo. Nel sito [ticinogourmettour.ch](http://ticinogourmettour.ch), alla voce Scopri, grazie alla localizzazione, è possibile consultare tanti diversi itinerari turistici che si trovano nei dintorni dei ristoranti selezionati. Tutto il Ticino è presente grazie alla collaborazione con le Organizzazioni Turistiche Regionali - OTR. Attraverso google maps, si potrà costruire il proprio itinerario, tra ristoranti e proposte turistiche, che sia in macchina o con il treno. «Abbiamo un territorio meraviglioso, ricco e variegato, sia dal punto di vista culturale che gastronomico. Ticino Gourmet Tour permette al turista di scoprirlo in modo veloce e qualitativamente sicuro, programmando al meglio la visita», spiega Bruno Lepori, presidente di Lugano Region, tra i sostenitori del progetto. La città di Lugano è il vero punto di partenza per i viaggiatori

gourmand che giungono qui alla ricerca di ristoranti stellati, di hotel di charme sul lungolago o dei tradizionali grotti. Ideale anche per lo shopping di prodotti tipici, tra le stradine del suo centro storico, ospita mostre ed eventi tutto l'anno nelle gallerie e fondazioni. Basta dare una occhiata alla programmazione del LAC - Lugano Arte Cultura, il cui profilo architettonico caratterizza lo skyline attuale della città. Anche il Mendrisiotto è partner di TGT. «Ticino Gourmet può rappresentare un supporto interessante a sostegno del nostro impegno per veicolare l'offerta enogastronomica della Regione Mendrisiotto e Basso Ceresio», dice Nadia Fontana-Lupi, Direttrice Mendrisiotto Turismo.

Tante sono le esperienze disponibili nella natura di questa parte del Ticino. Innanzitutto tra i vigneti. Più di un terzo dell'uva prodotta in tutto il Canton Ticino proviene da qui. E poi basta nominare due suoi luoghi simbolo, il Monte San Giorgio e il Monte Generoso, per risvegliare la voglia

di trekking di montagna. Monte San Giorgio è Patrimonio Unesco, grazie a uno dei più importanti giacimenti di fossili al mondo, di 200 milioni di anni fa. Un tesoro da scoprire attraverso il sentiero geo-paleontologico che inizia da Meride e il Museo dei Fossili. Una gita su questo monte parte prendendo la più vecchia funivia della Svizzera, da Brusino fino a Serpiano. Da qui ci sono numerose escursioni al fresco dei boschi di castagni, tra i vigneti e in visita alle cave.

Sul Monte Generoso si sale invece con un piccolo e sferragliante trenino storico. Dalla cima lo sguardo si perde all'orizzonte dalla regione dei laghi alla Pianura Padana e a Milano, fino alle montagne più famose della catena alpina: Cervino, Jungfrau, Gottardo e Monte Rosa, visibili nelle belle giornate di sole. Si può gustare un caffè caldo dal panoramico Fiore di Pietra, rifugio e ristorante di design, firmato da Mario Botta e ripartire per una giornata di belle camminate in quota.

I VINI DEL TICINO

Visite, tour e degustazioni alla portata di tutti



Un altro asset importante del progetto Ticino Gourmet Tour è quello relativo ai prodotti ticinesi. L'obiettivo è far conoscere e sensibilizzare il pubblico all'acquisto delle eccellenze del territorio e valorizzare così l'intera filiera produttiva affinché lavori tutto l'anno. Un ristorante infatti non è solo composto dai cuochi, dai camerieri, dal sommelier, ma include tante categorie di lavoratori e fornitori. Nel piatto entra anche il territorio e il ristorante ne diventa ambasciatore. In prima fila c'è il vino ticinese. La viticoltura è presente in Ticino da oltre duemila anni. Il suo notevole sviluppo qualitativo è iniziato nei primi del Novecento. Oggi sulle colline soleggiate si produce per l'80 per cento uva Merlot. Dalla ricca vendemmia si ottiene un vino rosso fruttato, un rosato leggero e l'ambita specialità «Bianco di Merlot». Per questo il progetto di TGT è realizzato in collaborazione con Ticino Wine, da 25 anni punto di riferimento del settore, con circa 250 vinificatori associati, che fanno capo alla produzione di oltre 3.500 abili e appassionati viticoltori. Ticino Wine è anche organizzatore di importanti eventi turistici e di settore, come «Notte in Bianco», «Cantine aperte», «Presentazione dell'annata» e «Ticinowine Festival»; oltre che alla partecipazione a fiere e manifestazioni nazionali e internazionali. Nel sito [ticinogourmettour.ch](http://ticinogourmettour.ch), alla voce Bevi, si potranno presto conoscere le cantine visitabili, aperte alle degustazioni e all'acquisto. Si tratta di nuovi itinerari turistici che mettono al centro il prodotto vino come motore di esplorazione. Il mondo vino è naturalmente presente anche nei ristoranti. Altro criterio di scelta dei 70 locali selezionati nel progetto, è infatti quello di suggerire e promuovere la vendita di vini ticinesi, in abbinamento a proposte gastronomiche del territorio. L'idea è di legare questi vini alle ricette. Stessa cosa sui prodotti locali. TGT chiede ai suoi ristoranti aderenti di sviluppare la presenza nella propria cucina di prodotti del territorio. In quest'ottica TGT diventerà in futuro un vero e proprio marchio di qualità per la proposta del Cantone, come di tutta la Svizzera.

Ale Gec