

TURISMO

Anno 23°
Aprile 2017

all'aria aperta 250

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MAGAZINE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

Tunisia
tra sale e miraggi...

Primavera a Comacchio
fra natura, cultura e... anguille!

Alla scoperta di Ferrara
città degli estensi

NEWS - ATTUALITÀ - ON THE ROAD - APPUNTAMENTI - RUBRICHE

Buona Pasqua

all'interno la rivista

gli itinerari
Gustosi



Gabbani - Lugano

Bellinzona e Lugano: un tour food and wine



Il Canton Ticino è una meta perfetta per gustare le dolcezze della enogastronomia, che spazia dalla cucina tradizionale a quella più raffinata e ricercata

Di Franca Dell'Arciprete Scotti

Il Canton Ticino, il cantone più meridionale della Svizzera, idealmente connesso all'Italia attraverso la dolcezza del lago Maggiore, condivide con l'Italia anche qualche aspetto di Dolce Vita.

Un clima gradevolissimo, sole quasi tutto l'anno, palme e fiori ovunque.

Novità in campo architettonico di grande rilievo, per merito dell'archistar svizzero Mario Botta con l'inaugurazione del magnifico Fiore di Pietra sul Monte Generoso.

Un'attrattiva in più per questa regione amatissima dal pubblico italiano, anche per la varietà di proposte turistiche.

Tra queste le prelibatezze della enogastronomia.

La gastronomia ticinese ha saputo attingere dalle cucine lombarda e piemontese, conservando però una personalità tutta sua. L'autenticità della cucina locale è ancora presente nei "grotti", piccole trattorie e tipici ritrovi popolari che derivano dalle dispense invernali di vino e salumi

Un tour food and wine può toccare le due tappe fondamentali di Bellinzona e Lugano.

Un profilo inconfondibile, un susseguirsi di torri e merlature: è questo lo skyline più tipico del territorio bellinzonese.

Siamo nella capitale del Canton Ticino, in posizione invidiabile, cerniera tra Nord e Sud Europa, dove si incrociano le vie che por-



Castello Sasso Corbaro - Bellinzona

► tano al San Gottardo, al Lucomagno e al San Bernardino. Bellinzona è una cittadina adagiata nel cuore di una pianura, nella quale il Fiume Ticino lega e divide le Alpi e il Lago Maggiore.

Da Sud era vista come la "chiave delle Alpi", da chi scendeva da Nord come la "porta d'Italia". Appena arrivati, immancabile una pausa golosa: alla Panetteria-pasticceria Peverelli si possono gustare i dolci tipici di



Bissoli - Bellinzona

Bellinzona, chiamati Bissoli, golosi dischetti di cioccolato con un ripieno di castagne.

Nella parte superiore della pralina, è raffigurata una biscia in cioccolato bianco, simbolo della città, che già nel 1503 era impressa sulle monete dell'epoca. www.panetteriapeverelli.ch

Quindi si può procedere con un tour in città.

Bellinzona e il suo contado sono cresciuti nei secoli attorno ai castelli: l'architettura medievale del complesso fortificato (entrato nel patrimonio mondiale dell'UNESCO), del borgo, dei fortini e degli antichi monumenti e monasteri, dialoga con opere moderne disegnate da grandi architetti che hanno abbellito il centro storico e la regione.

I castelli dunque, legati alla presenza dei Visconti e degli Sforza di Milano: Castelgrande, il Castello di Montebello, il Castello di Sasso Corbaro

Nel 1242 si diceva che il Castelgrande era difeso dalla natura e dall'uomo a tal punto che nessuno l'avrebbe potuto espugnare.

Per noi che abbiamo modo di osservare quelle mura, quelle torri e quelle feritoie oggi, nel XX secolo, non è difficile immaginare l'effetto che la chiusa di Bellinzona doveva produrre nel Medioevo. Una quantità di singoli elementi si uniscono a formare un'opera che nel suo insieme rispecchia la potenza economica, politica e militare dei duchi di Milano cui si deve la



Castello Montebello - Bellinzona

grandiosa fortificazione di sbarramento nel suo aspetto definitivo.

L'ampia sommità del colle è protetta verso nord da pareti rocciose quasi verticali; accessibile da sud su gradoni meno ripidi ma sempre con discreta difficoltà, si presenta come una spianata del diametro di 150-200 m, conformata a terrazze.

Nel grande cortile spicca la costruzione più alta del Castello grande, la snella e quadrata Torre Bianca, probabilmente duecentesca.

Il complesso imponente di Montebello (detto nel Tre e Quattrocento anche castello piccolo, nuovo o di mezzo, dal 1506 castello di Svitto, dal 1818 castello di S. Martino) sorge su uno spuntone roccioso a est del nucleo

urbano di Bellinzona. Le sue origini risalgono al tardo XIII secolo.

Ampliamenti successivi, fra il 1462 e il 1490, trasformarono la vecchia costruzione due-trecen-



Bellinzona Murata

Itinerari



Castelgrande - Bellinzona

► tesca nel complesso di fortificazioni che caratterizza il castello ancora oggi. Infine, nel punto più alto del dosso roccioso su cui sono distribuite le fortificazioni di Bellinzona, sorge il fortilizio di Sasso Corbaro (detto anche castello d'Untervaldo dal 1506, castello di S. Barbara dal 1818). Diversa-

mente dalle altre opere di difesa, riunite dal Duecento al Quattrocento in un unico sistema integrato, questo castello si presenta come un complesso singolo, isolato su tutti i lati. Imponenti, collegate con i castelli, sono le mura di Bellinzona, che la resero città fortificata già a metà del Trecento.

Le loro estremità salgono a fondersi con le strutture difensive del Castelgrande e di Montebello, in modo tanto stretto che di fatto non si capisce dove comincino le mura cittadine e dove terminino le strutture esterne dei castelli.

La pausa pranzo a Bellinzona, come in tutto il Canton Ticino, sarà perfetta in un grotto tipico, dove i sapori sono quelli della tradizione: polenta, minestrone, risotto con i funghi. Davvero ottimo ci è parso il menù proposto dal Grottino Ticinese.

www.grottinoticinesebellinzona.ch



Gabbani - Lugano

Passiamo quindi a Lugano. Qui si può partecipare a un divertente e originale tour Food and Wine.

Accompagnati da una guida specializzata si scoprono le tappe fondamentali del centro storico della città.

***TURISMO ALL'ARIA APERTA – segue
Aprile 2017***

Itinerari

Lugano è la città più grande del Canton Ticino e il terzo polo finanziario della Svizzera, ma è al contempo la città dei parchi e dei giardini fioriti, delle ville e degli edifici religiosi. Circondata dai monti e da uno splendido lago e con la sua atmosfera tipicamente mediterranea, Lugano offre tutti i vantaggi di una città cosmopolita, mantenendo però il suo spirito di cittadina a misura d'uomo.

Molto particolare e affascinante ►



Grand Cafe al Porto, banchetto - Lugano



Grand Cafe al Porto - Lugano



Praline - Lugano

► è il centro storico: una suggestiva zona pedonale ricca di splendidi edifici storici, piazze, arcate, pittoresche vie strette, ricche di piccoli negozi. Le tappe della passeggiata ovviamente toccano anche gli esterni dei musei più importanti, come il nuovo centro culturale LAC Lugano Arte e Cultura, il progetto più costoso mai realizzato dalla città di Lugano. Il Tour Food and Wine, compiendo diverse fermate, permette di gustare varie specialità ticinesi e di altri cantoni svizzeri. Ad esempio la torta di pane arricchita di uvetta e cioccolato,

servita con salsa alla lavanda, il pesce persico, involtini di luganega e polenta, fonduta con crema di cipolle, il formaggio Zincarlin della Valle di Muggio, un formaggio dal gusto intenso che fino al 19° secolo si produceva ancora in ogni casa, o i biscotti di Farina Bóna, la farina che si ottiene dal mais tostato, senza glutine, facilmente digeribile, con cui si fanno anche torte, spätzle, pane, pasta e zuppe. Imperdibile una sosta all'elegantissimo Ristorante Gran Café al Porto, una delle 10 Top Location della Svizzera, nato nel 1803 come ritrovo intellettuale e di-

ventato salotto della città, che conserva nelle sale superiori il soffitto a cassettoni originale del Cinquecento. Le soste gastronomiche sono accompagnate dal delizioso vino Merlot ticinese e si concludono con una degustazione di gelato insieme ad un buon "nocino". E, proprio nel mese di febbraio, ottime le specialità di Carnevale. Una carrellata di dolcetti rotondi, quadrati e triangolari, che sfrigolano allegramente nell'olio e rotolano nello zucchero per deliziare la gente in festa: dai ravioli della valle di Muggio alle frittelle di Pazzallo, tutti legati

TURISMO ALL'ARIA APERTA – segue
Aprile 2017

Itinerari

dalla frittura. Infatti nel periodo di Carnevale si mangiavano pietanze molto ricche e grasse per prepararsi alla Quaresima. Nelle case erano serviti a fine pasto o per merenda, nei grotti si accompagnavano a un tazzin di vino. Oggi sono in vendita un po' in tutto il Cantone durante il periodo di Carnevale.

www.ticino.ch/it
www.switzerland.com
www.svizzera.it/
www.guidesi.ch



Torta di pane - Lugano