

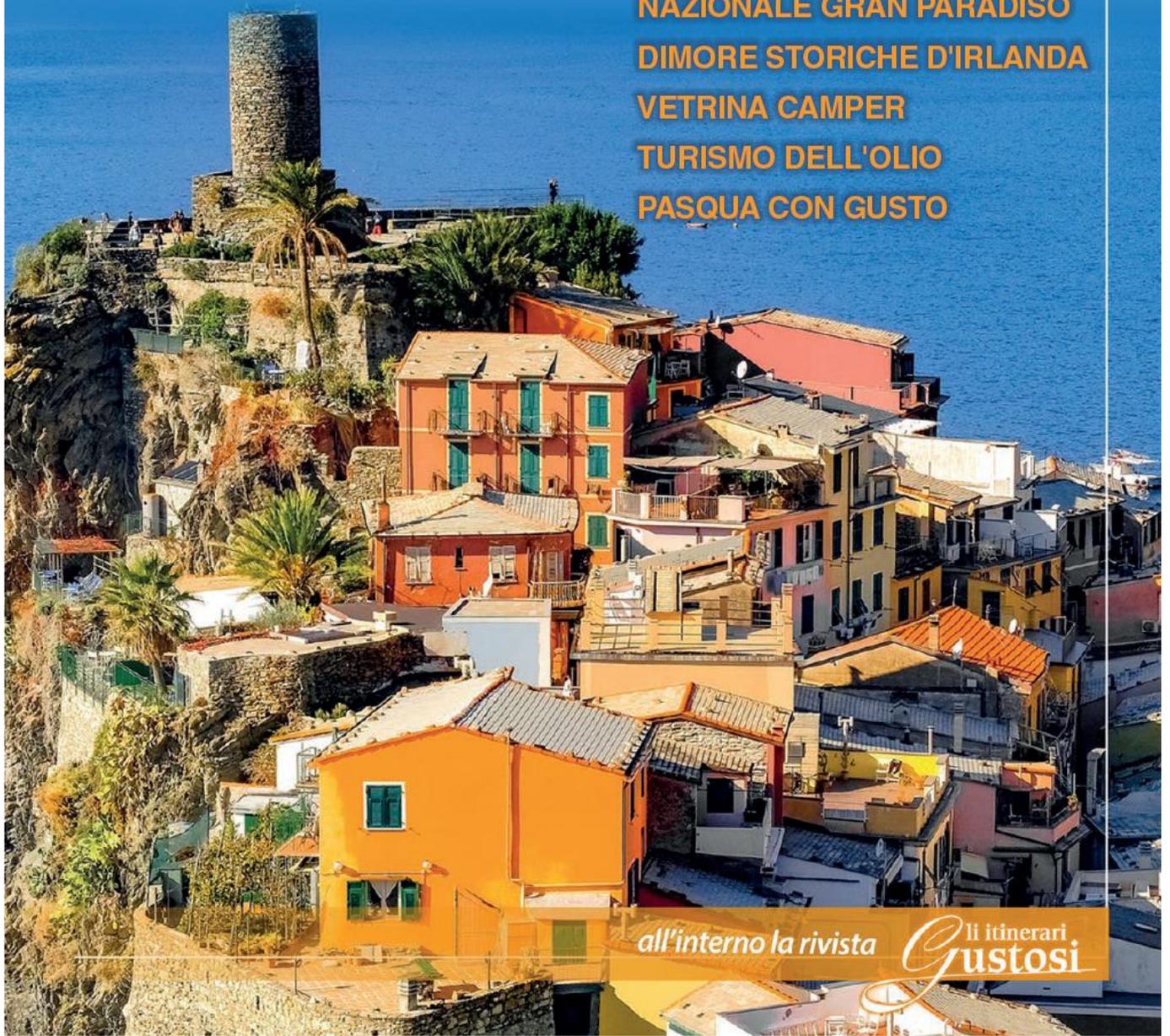
# TURISMO

Anno 29°  
Aprile 2021

all'aria aperta **294**

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MENSILE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

MERAVIGLIE DEL PARCO  
NAZIONALE GRAN PARADISO  
DIMORE STORICHE D'IRLANDA  
VETRINA CAMPER  
TURISMO DELL'OLIO  
PASQUA CON GUSTO



all'interno la rivista *Gustosi* Il itinerari

TURISMO ALL'ARIA APERTA

Aprile 2021

# *G*li itinerari **Gustosi**

territorio ♦ ambiente ♦ enogastronomia



*Gli itinerari Gustosi*

# *Suggerimenti gustose*



## **Lo chef De Pra e Bergader: un connubio gustoso**

Da quasi cent'anni la famiglia De Pra si occupa della gestione del Dolada: ristorante affacciato sulla montagna dell'Alpago, nel Bellunese, che vanta la stella Michelin più "vecchia e longeva" d'Italia. Cresciuto nella cucina di famiglia, Riccardo De Pra, che ha lavorato nei ristoranti più blasonati di tutto il mondo prima di rientrare in Italia, si muove tra le case delle star di Hollywood e nei grandi eventi, dove viene indicato come lo chef del bosco e della montagna.

Qui si rifugia per provare nuove ricette.

Interessante e creativa la sua cucina ai fiori, alle erbe

e ai prodotti tipici della montagna. Da qui è nata la collaborazione tra Riccardo De Pra e l'azienda Bergader, letteralmente "vena di montagna", l'azienda casearia che produce formaggi preparati con latte di primissima qualità proveniente dalle alte vette montane.

La storia di Bergader è una storia di montagna, che ha inizio nel 1902 nel paesino alpino Waging am See, nelle Prealpi Bavaresi, dove Basil Weixler lavora con passione nel suo piccolo caseificio di paese, fornendosi del latte più buono dei pascoli che lo circondano.

Negli anni Venti nasce il Bergader Edelpilz, che ha consacrato la popolarità del marchio e che conserva ancora oggi la sua ricetta originale.

Nel 1972 invece nasce il Bavaria Blu, famoso formaggio erborinato

Proprio con questo Riccardo De Pra esprime al massimo la sua creatività. Come in "50 sfumature di Blu", un piatto originale e con un tocco piccante, personalizzabile con le verdure di stagione.

[www.bergader.it](http://www.bergader.it)

[www.dolada.it](http://www.dolada.it)



## **Voglia di bontà – Cucina mediterranea in stile ticinese**

In fatto di buona tavola, il Canton Ticino è davvero una scoperta. Vanta una tradizione gastronomica e vitivinicola ricca e varia, che ha i tratti caratteristici della cucina delle Prealpi meridionali, in particolare della Lombardia, ma mantiene un'identità autonoma e profondamente legata al territorio.

I manicaretti tipici del Ticino, infatti, nascono da prodotti regionali, prediletti senza eccezione dai cuochi dei grotti più rustici come dagli chef dei ristoranti più raffinati. La cucina mediterranea in stile ticinese è unica nel Paese e costituisce un ulteriore importante motivo per scegliere la Svizzera italiana come meta di un viaggio.