

ALLA SCOPERTA DEL CONTINENTE PIÙ BELLO DEL MONDO

MENSILE NUMERO 355 NOVEMBRE 2022 EURO 4,50 IN ITALIA

Bell'Europa

ANNIVERSARI • PORTOGALLO

A Lisbona con gli scrittori

*Per il centenario di José Saramago
viaggio nella città dei suoi romanzi
e nei luoghi di Tabucchi e Pessoa*



INQUADRA IL CODICE
E SCOPRI LE NOVITÀ

FOOD • SVIZZERA

**LA GRUYÈRE: BORGHI,
PASCOLI E FONDUE**

ARTE • BELGIO
RIAPRE IL GRANDE





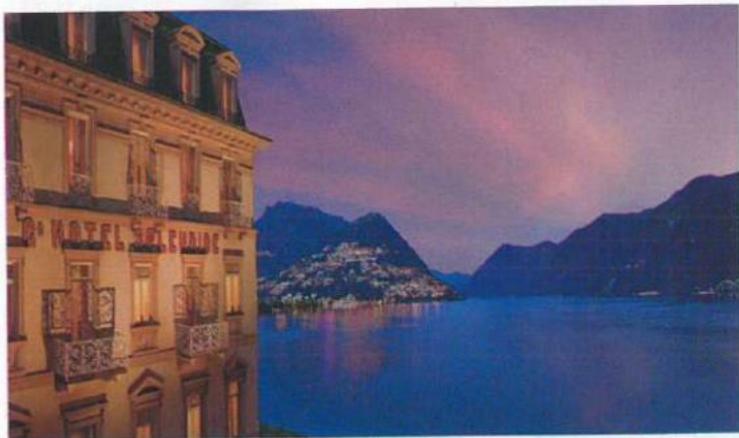
Sopra. Spugna rossa al lampone, un dessert di Paco Pérez, chef 2 stelle Michelin di Girona, ospite a *San Pellegrino Sapori Ticino*.

Sotto. Uno dei laboratori della mostra *Arte, che passione!* al Museo in Erba. **A destra.** L'hotel *Splendide Royal*, sede degli eventi

di apertura e chiusura di *San Pellegrino Sapori Ticino*; le birre dell'*Officina della Birra* si gustano al vicino *Birrificio di Bioggio*.

Qui Lugano

DI BARBARA ROVEDA





L'arte spiegata ai bambini **A tutta birra... ticinese**

Avvicinare i bambini all'arte, usando un linguaggio consono e soprattutto sperimentando durante i workshop. È la missione del **Museo in Erba**, gestito da un'associazione di volontari. Da non perdere **fino al 20/11** la mostra *Arte, che passione!*, viaggio ludico nella storia dell'arte per conoscere stili, tecniche e forme artistiche con giochi a tema. Segue **fino al 26/3** *Ritmi, forme, colori*, mostra-laboratorio dedicata a Mondrian e realizzata dal Centre Pompidou di Parigi.

INFO

Museo in Erba Riva Caccia 1, Central Park, 1° piano, tel. 0041-(0)91-8355254; www.museoinerba.com
Orario: 8.30-11.30 e 13.30-16.30, sab.-dom. 14-17. Ingresso: 5 franchi (5 €).

Dagli esordi in un garage alla Tap Room, il negozio aperto nel 2019. È il percorso dell'**Officina della Birra**, birrifico artigianale di Bioggio, paesino a 5 chilometri da Lugano. Qui si possono acquistare le varietà di birre prodotte, tra cui quelle invecchiate in botti di legno nelle cantine dell'Antica Birreria di Bellinzona, risalenti al 1878. Per provarle accompagnate dai piatti ticinesi c'è il Birrifico di Bioggio, il ristorante "vicino di casa" con le finestre che affacciano sui fermentatori della sala di maturazione.

INFO

Officina della Birra Via Cademario 2, Bioggio, tel. 0041-(0)91-6045488; www.officinadellabirra.ch Orario negozio: lun.-mar. e ven. 10-18, gio. 12-21, sab. 10-16. Birre da 2,95 franchi (3 €).

Chef stellati dalla Spagna

È l'evento che da 16 edizioni presenta i migliori nomi della cucina mondiale. Quest'anno il tema di **San Pellegrino Sapori Ticino** è *España ahora!*: 10 chef spagnoli con 2 o 3 stelle Michelin si cimentano in 12 serate, ospiti dei "colleghi" ticinesi nei migliori ristoranti tra Lugano, Ascona e Locarno. In questo firmamento culinario si possono provare piatti di celebrità come Joan Roca, Ricard Camarena, Nacho Manzano per un viaggio nei sapori della Spagna. Chiude la manifestazione il *Final Party* all'hotel Splendide Royal con gli chef delle *Grandes Tables Suisses*, l'associazione dei grandi nomi della gastronomia elvetica. Per chi non riesce a partecipare, sul sito si trovano le ricette degli chef iberici.

INFO

San Pellegrino Sapori Ticino Tel. 0041-(0)91-9760600; www.sanpellegrinosaporticino.ch Varie sedi. Fino al 13/11. Cene da 320 franchi (330 €).

