

SETTEMBRE 2021

BELLE EUROPA

E DINTORNI

FRANCIA

A COMPIÈGNE
NEL CASTELLO DI
NAPOLEONE

ISOLE GRECHE

DA CHANIA AL SUD
LE SPIAGGE PIÙ
BELLE DI CRETA

SPAGNA

SULLE STRADE
DELL'ARAGONA
SOTTO I PIRENEI

SVIZZERA

GITA A LUGANO
PER FARE PICNIC
NEI VIGNETI

BRETAGNA

IL FESTIVAL DI
FOTOGRAFIA
NEL VILLAGGIO

COPPER COAST IRLANDA

Lo spettacolo inatteso delle scogliere del Sudest



Poste italiane Spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 art. 1, comma 1, LO/M/Milano - Belgio €3,20 - Francia €3,00 - Germania €3,50 - Gran Bretagna €7,90 - Lussemburgo €3,20 - Portogallo Conf €6,90 - Svizzera €12,50 - Svizzera Canton Ticino €11,00 - Principato di Monaco €3,00 - Spagna €7,00

ISSN 1124 8408

10341

9 771124 840001

Gite gourmet sul Lago di Lugano

Picnic tra le vigne, ristoranti gastronomici, pasticcerie e negozi storici. Idee per una scampagnata sul Ceresio, tra bellezze naturali e prodotti del territorio

TESTI SILVIA FRAU * FOTO MASSIMO RIPANI



Nella foto. La funicolare per il Monte San Salvatore (912 m), sopra Lugano. A lato. Tortino di barbabietola su pesto di rucola della Fattoria Moncucchetto. Sopra, da sinistra. Lo chef Alessandro Boleso (a sinistra)

del Grand Hotel Villa Castagnola nell'orto con un aiuto cuoco; mela di pannacotta e lampone con crumble di mele del Grand Café Al Porto. Pagina accanto. I vigneti della Tenuta San Giorgio a Cassina d'Agno.



Qui sopra. L'ambiente informale dell'Osteria del Centro a Comano, aperta lo scorso anno. **A destra, dall'alto.** Piero Roncoroni con la moglie Mercedes, i giovani titolari

dell'Osteria del Centro; gli amaretti del Grand Café Al Porto, sul lungolago di Lugano, celebre pasticceria e ristorante annoverato tra i Locali Storici Italiani e ospitato in

un antico convento. **Pagina accanto.** Un pescatore sul Lago di Lugano. Dalle sue acque provengono coregoni, agoni e trote declinati nei piatti dei ristoranti della zona.



Il Lago di Lugano, in Canton Ticino, è una destinazione perfetta per una vacanza a cui si voglia dare una declinazione gourmand. La notizia delle nuove stelle Michelin arrivate nel 2021 ha oltrepassato i confini e le tavole dei tre ristoranti insigniti del riconoscimento – Principe Leopoldo con lo chef Cristian Moreschi, I Due Sud con Domenico Ruberto e Meta con Luca Bellanca – registrano già il tutto esaurito. Un po' quanto ci si aspetta che accada anche all'evento autunnale *San Pellegrino Saperi Ticino* (quest'anno dal 10 ottobre al 14 novembre) che si preannuncia particolarmente interessante, con una parata di chef italiani insigniti delle due stelle Michelin.

Nel frattempo, andiamo a Lugano alla ricerca della cucina e dei sapori del territorio, addentrandoci dal lungolago nel centro storico. Via Nassa, oggi una parata di boutique e gioiellerie, prende il nome dalle reti e dai tramagli utilizzati dai pescatori, che sotto i portici riparavano le barche, mentre via Pessina, un tempo una delle zone più povere della città, era la via dei macellai. Qui il nonno, Domenico, e poi il padre, Lino, degli attuali proprietari Francesco e Domenico Gabbani, hanno reso l'omonimo negozio, in attività dal 1937, un tempio del buon cibo, selezionando rarità gastronomiche. I due fratelli continuano ancora la ricerca di prodotti di nicchia del territorio, tra cui spiccano formaggi quali la mascarpa (ricotta) e l'Alpe Pian Segno Lucomagno, a latte crudo, protetto dalla Dop Formaggio d'Alpe Ticinese, ma stanno tornando anche a produrre in proprio, in particolare i salumi; da provare la mortadella di fegato, i morbidi salametti e la carne secca. Oggi **Gabbani** è un marchio del gusto a 360 gradi che comprende enoteca, bistrot, gastronomia e ristoranti, dove provare il risotto con la luganighetta e la trota in carpione. Per fermarsi dopo cena, ci sono anche le 14 camere del boutique hotel. >





Qui sopra. Una scultura in vetroresina della serie *Heads* dell'artista svizzero Nicolas Party. Sullo sfondo il LAC Lugano. **A destra, dall'alto.** Andrea Muggiano, chef

della Fattoria Moncucchetto, azienda vinicola con annesso ristorante sulle colline di Lugano, progettata da Mario Botta; Orto all'oro verde, un piatto della

Fattoria Moncucchetto. **Pagina accanto.** Il panorama sul lago dal Parco Ciani a Lugano, tra i giardini più belli della Svizzera. Sullo sfondo si erge il Monte San Salvatore.



Per incontrare uno dei migliori interpreti (anche) del pesce di lago andiamo da Alessandro Boleso, chef del Le Relais, il ristorante gastronomico del 5 stelle **Grand Hotel Villa Castagnola**, immerso nel verde alla fine del lungolago. La sua cucina è mediterranea, elegante, rivisitata ma senza eccessi. Ne è un esempio il piatto Degustazione di lago, sempre in menù ma con varianti stagionali. Per esempio carpaccio di anguilla e perle di zucchine trombetta, nuvola di tapioca con trota salmonata affumicata, paté di cavedano con lisca essiccata di missoltino (agone) e tartare di salmerino con maionese alle erbe: quattro preparazioni che sembrano un giardino di delizie e ricordano quello dell'hotel, dove lo chef coltiva oltre trenta profumatissime erbe. Usa invece il pepe della Valle Maggia (messo a macerare nelle botti di vino) per il suo risotto alla carbonara, preparato con riso Acquerello invecchiato sette anni, falso uovo e guanciale di wagyu, da bovini della vicina azienda Prada.

La cucina di verdure di un giovane chef

Propone una cucina incentrata sui vegetali, invece, Piero Roncoroni dell'**Osteria del Centro**, aperta lo scorso gennaio a Comano, villaggio nel verde delle colline alle spalle di Lugano. Il giovane chef porta in dote l'esperienza fatta in Spagna, a San Sebastián da Akelarre, il ristorante tre stelle Michelin di Pedro Subijana, e a Barcellona da Xavier Pellicer, designato miglior ristorante vegetariano nel 2018 e 2019. Tornato nella sua terra natale, prima di aprire il ristorante con sua moglie Mercedes, Piero ha fatto un'esperienza in fattoria, che lo ha avvicinato ancora di più ai prodotti locali. C'è un unico menù per i 15 ospiti che la sala può accogliere. Delicatissimi la cipolla ripiena con aroma al tartufo e pane tostato e il cremoso di cavolfiore e curry verde con trota lacustre del Ceresio; dà dipendenza >





Qui sopra. Il ristorante informale La Rucola, nel Grand Hotel Villa Castagnola a Lugano, ricavato da una residenza nobiliare del 1885 e circondato da un parco subtropicale.

A destra, dall'alto. Paté di cavedano con lisca essiccata di agone, un piatto di Alessandro Boleso, chef del ristorante gourmet Le Relais di Villa Castagnola;

i fratelli Domenico e Francesco Gabbani dello storico negozio che oggi comprende enoteca, gastronomia e ristorante. **Pagina accanto.** Scorcio del lungolago a Lugano.



la *tarte Tatin* al pomodoro caramellato e büsciòn di capra (un formaggio fresco tipico della Valle di Muggio): piatti che si gustano anche sotto il fresco pergolato.

Picnic tra i vigneti, ammirando il Ceresio

Si va direttamente in vigna – o sulla terrazza della cantina progettata da Mario Botta – per le cene organizzate a **Fattoria Moncucchetto** con lo chef Andrea Muggiano. Origini sarde e una cucina che attinge dal territorio, per esempio con le uova di galline appenzellesi barbute della Valle Capriasca e i formaggi del Mendrisiotto, come il Calvagione e il Bonellino. Anche se qui la vera “padrona di casa” è l’enologa Cristina Monico, anima della cantina: 19 vitigni su sei ettari e mezzo di terreno sulla collina sopra la città – tra i filari si vede uno scorcio di lago – e una passione per i bianchi. Interessanti i suoi Refolo Brut, spumante Bianco del Ticino Doc, un metodo classico con 85% Chardonnay e 15% Pinot Nero, e il Moncucchetto Bianco del Ticino Doc, che affina 17 mesi in barrique nuove. Rimaniamo in cantina con un'altra enologa donna, Rea Fellmann della **Tenuta San Giorgio** di Mike Rudolph, entusiasta proprietario di questo luogo incantevole a Cassina d'Agno, dove i vigneti digradano verso l'acqua del ramo più occidentale del Lago di Lugano. Nella bella stagione organizza anche aperitivi serali (escluso il periodo di vendemmia) durante i quali si chiacchiera sorseggiando un bianco fruttato e minerale come il Raggio di Sole, ricavato da uve Sauvignon Blanc di due vigneti a Cassina d'Agno, uno dei quali vede sorgere il sole. Arianna Fabbri, fondatrice di **Be Free Go Green**, ha scelto questo posto magico per ambientare alcuni dei suoi picnic in vigna. Seduti su balle di fieno, uno sguardo ai filari del vigneto e uno al lago, si sorseggia un calice di Pizzichino, spumante metodo clas- ➤





Indirizzi

Gabbani

Via Pessina 12 e piazza Cioccaro 1, Lugano, tel. 0041-(0)91-9113080 (gastronomia) e 0041-(0)91-9113083 (ristorante); www.gabbani.com Orari: gastronomia: 8.15-18.30, sab. fino alle 18, chiuso dom.; ristorante aperto tutti i giorni a pranzo e a cena. Formula lunch da 32 franchi (29,50 €). All'hotel doppia con colazione da 220 franchi (203 €).

Grand Hotel Villa Castagnola

Viale Castagnola 31, Lugano, tel. 0041-(0)91-9732555; www.villacastagnola.com Ristorante La Rucola: orario 7-10.30 e 11-22.30; conto medio 55 franchi (51 €). Ristorante Le Relais: orario 19-21.30; menù di 4 portate 105 franchi (97 €).

Osteria del Centro

Via Cantonale 50, Comano, tel. 0041-(0)91-9308062; www.osteriadelcentro.ch Orario: aperto a pranzo e a cena mar.-sab. A pranzo (mar.-ven.) menù di 3 portate 35 franchi (32 €), a cena e sab. a pranzo menù di 5 portate 85 franchi (78,50 €).

Fattoria Moncucchetto

Via Crivelli Torricelli 27, Lugano, tel. 0041-(0)91-9677060; moncucchetto.ch Visite e degustazioni in cantina su prenotazione, chiuso dom. Ristorante aperto a cena su prenotazione lun.-sab. (pranzo solo su richiesta). Menù degustazione di 5 portate 100 franchi (92 €).

Tenuta San Giorgio

Via al Bosco 40, Cassina d'Agno, tel. 0041-(0)91-6055868; tenutasangiorgio.ch Acquisto di vino su appuntamento telefonico.

Be Free Go Green

Tel. 0041-(0)79-6931151; befreegogreen.com Picnic in vigna da 55 franchi (51 €) nell'Azienda Bianchi e da 75 franchi (69 €) nella Tenuta San Giorgio. Uscite in bicicletta con soste in fattoria da 85 franchi (78,50 €) per tutta la giornata.

Grand Café Al Porto

Via Pessina 3, Lugano, tel. 0041-(0)91-9105130; www.grand-cafe-lugano.ch Orario: 8-18.30, chiuso dom. Formula pranzo da 28 franchi (26 €).



Qui sopra. La bottaia della Tenuta San Giorgio, azienda vinicola con circa sette ettari di vigneti con sede a Cassina d'Agno, a 20 minuti dal centro di Lugano.

Pagina accanto. Uno dei picnic ospitati nella Tenuta San Giorgio e organizzati da Be Free Go Green: la community, fondata dalla poliedrica

Arianna Fabbri, organizza eventi per tutte le età, dalla gastronomia al benessere, basati sul concetto di sostenibilità e volti a valorizzare il territorio.

sico di Pinot Nero e Chardonnay che riposa 14 mesi sui lieviti, accompagnandolo con un tagliere ricco di specialità: salumi dell'Agriturismo Dosso dell'Ora; formaggi di capra colorati con fiori edibili e frutti di bosco coltivati dalla Fondazione Orchidea (azienda agricola che promuove l'inclusione di persone con disabilità) nel Piano di Magadino; olive pugliesi che aiutano un progetto di adozione degli ulivi millenari in Puglia, terra di origine del nonno di Arianna. E ancora quiche di verdure e pane di Sils fatto con la farina di Mulino Maroggia, il più importante mulino ticinese, per rendere l'esperienza gourmet (anche in versione vegana) e al tempo stesso sostenibile dal punto di vista sociale, economico ed ecologico.

Caffè e amaretti in un locale storico

Il viaggio si conclude nel centro di Lugano al **Grand Café Al Porto**, dove i tavolini all'esterno sono sempre pieni. Il suo panettone all'albicocca è stato insignito della medaglia d'oro allo *Swiss Bakery Trophy* 2019-20, ma sono da assaggiare gli amaretti, friabili fuori e dal cuore morbido. Aperta nel 1803 come locanda negli spazi di un convento, la pasticceria è uno dei sei "soci corrispondenti" esteri dei Locali Storici d'Italia. Questo perché nel "Cenacolo fiorentino" al piano superiore, così detto per gli splendidi affreschi su papiro del soffitto a cassettoni, il 3 marzo 1945 si tenne il primo incontro segreto fra ufficiali tedeschi e Alleati, che convinse i tedeschi ormai in ritirata a non fare terra bruciata del Nord Italia. Prima di ripartire c'è tempo per una passeggiata verso il Parco Ciani, sempre fiorito, seguendo con lo sguardo il ritmo lento dei pedali rossi che si muovono sull'acqua, tra il vociare dei bagnanti e il pubblico elegante, pronto per assistere ai concerti serali sul lungolago. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA



A CURA DI SILVIA FRAU

Lugano



MONTE SAN SALVATORE



CIANI LUGANO

HOTEL DE LA PAIX



INFO

In Italia: Svizzera Turismo, tel. 00800-10020029; www.svizzera.it
A Lugano: Lugano Region, Palazzo Civico, piazza della Riforma 1, tel. 0041-(0)58-2206506; www.luganoregion.com
Ticino Turismo, tel. 0041-(0)91-8257056; www.ticino.ch

Come arrivare

In treno Dalla Stazione Centrale di Milano si arriva a Lugano coi treni Eurocity di **Trenitalia** (www.trenitalia.com): circa un'ora e 20 minuti, da 17 € a tratta. C'è anche un collegamento diretto di **Trenord** (www.trenord.it) dall'aeroporto di Milano Malpensa: un'ora e 35 minuti, da 21 € a tratta.
In auto Da Milano con l'autostrada A9 fino al confine di Chiasso, poi si prosegue sulla 2, in totale 80 km. Sulle autostrade svizzere è obbligatoria la vignetta: 40 franchi (38 €).

Cosa vedere

LAC Lugano Arte e Cultura Piazza Bernardino Luini 6; www.luganolac.ch
Orario: 11-18, gio. 11-20, sab.-dom. 10-18, chiuso lun. Ingresso alle mostre: 20 franchi (18 €) Inaugurato nel 2015, il grande hub culturale di Lugano è un punto di riferimento imprescindibile per assistere a concerti e spettacoli teatrali e vedere mostre d'arte, fotografia e delle collezioni del Masi, il Museo d'Arte della Svizzera Italiana. Tra le mostre da visitare in questo periodo, **Rovine** (fino al 9/1/2022), la monografica dello svizzero Nicolas Party (1980), che

oltre a dipinti, sculture e interventi site specific nel museo, comprende la grande "testa" collocata sul prato antistante il LAC, parte del ciclo *Heads*; da vedere anche *Sentimento e osservazione. Arte in Ticino 1850-1950* (fino al 31/12), con opere dalle collezioni del Masi e prestate da vari musei che raccontano l'arte ticinese attraverso lavori di artisti svizzeri (Hodler, Amiet, Vallotton) ed europei, da Monet a Sironi.

Cosa fare

Il belvedere di Lugano Dal punto panoramico sopra l'arrivo della funicolare del **Monte San Salvatore** (912 m) lo sguardo domina il lago a tutto tondo e si ammira la catena delle Alpi, dal Piemonte con il Monte Rosa alle Alpi Pennine della Svizzera, con un totale di 16 ghiacciai. Da Lugano gli sportivi possono salire a piedi in un'ora; il sentiero è stretto e pieno di scalini, quindi non praticabile in bicicletta. Dalla vetta partono vari tracciati, per ridiscendere a piedi o raggiungere borghi come Carona, Melide, Morcote. La **funicolare** (tel. 0041-(0)91-9852828; www.montesansalvatore.ch) è in funzione fino al 17/10, poi dal 4/12. Orario: 9-18, dal 3 all'11/9 ven. e sab. fino alle 23.



FOOD & WINE TOUR

Biglietto: andata 23 franchi (21 €), a/r 30 franchi (28 €).

Il tour del gusto Organizzato da Patricia Carminati (tel. 0041-(0)76-6166842; tours-enticino@bluewin.ch), il **Food & Wine Tour** (4 ore, da 120 franchi, 110 €) permette di avere un'infarinatura dell'enogastronomia ticinese. In piccoli gruppi si gira il centro cittadino ascoltando la storia di Lugano, dei suoi monumenti e dei locali, tra cui negozi di gastronomia e ristoranti, dove si fa tappa per gustare un menù itinerante di 4 portate.

Cosa comprare

Se non si ha tempo di andare per cantine, alla **Casa del Vino Enoteca** (via al Forte 80, tel. 0041-(0)91-9213790; casadelvino.ch) Orario: 9.30-19, sab. 9.30-18, chiuso dom.) i gestori dell'enoteca sapranno consigliare la bottiglia più adatta ai singoli gusti, scegliendo tra l'ottima selezione di vini locali (ma non solo) e tra le tante birre artigianali ticinesi.

Gli eventi

L'appuntamento è dal 10/10 al 14/11, ma è meglio prenotare con anticipo per vivere uno degli eventi gastronomici più interessanti della Svizzera e non solo, **San Pellegrino Sapori Ticino** (tel. 0041-(0)91-9760600; www.sanpellegrinosaporiticino.ch), che dal 2007 ha portato nel Cantone oltre 300 stelle Michelin. Gli chef residenti dei ristoranti ticinesi lasceranno le cucine in mano a colleghi due stelle Michelin italiani: quest'anno il tema è infatti *Il Ticino incontra le Regioni italiane*, con 10 serate gourmet che vedono tra gli

ospiti i migliori chef del Bel Paese, tra cui Michelangelo Mammoliti per il Piemonte, Anthony Genovese per il Lazio e Pino Cuttaia per la Sicilia. Cene da 180 franchi (166 €).

Dove dormire

LuganoDante Piazza Cioccaro 5, tel. 0041-(0)91-2280241; luganodante.com
Si trova in centro ed è un hotel che dal 2020 ha un nuovo look ispirato al Bauhaus e alla scuola tedesca di architettura. Confortevole e di tendenza, ha 84 camere e il ristorante Flamel (conto medio 75 franchi, 69 €), omaggio all'alchimista francese Nicolas Flamel, con un cocktail bar dove si utilizzano materie prime bio e a km zero per drink "alchemici" e originali. Perfetto anche per l'aperitivo. Doppia con colazione da 317 franchi (292 €).

★★★★

Hotel de la Paix Via Cattori 18, tel. 0041-(0)91-9606060; delapaix.ch A pochi passi dal lungolago, all'inizio di Lugano, un hotel moderno con 131 camere, ampi spazi comuni, ristorante, bar, un giardino dove si fa anche la colazione con piscina scoperta e un parcheggio. Doppia con colazione da 211 franchi (194 €).

Hotel City Lugano Via Bagutti 4, tel. 0041-(0)91-2220900; www.hotelcitylugano.ch Realizzato da due architetti ticinesi, Giampiero e Guya Camponovo, padre e figlia, ben si inserisce nella città con le sue linee moderne. Le 48 camere sono colorate e accoglienti. Distante 1 km dal lago e poco di più dal LAC, è un rifugio ideale dove trascorrere uno o più giorni. Doppia con colazione da 191 franchi (176 €).

Hotel Pestalozzi Piazza Indipendenza 9, tel. 0041-(0)91-9214646; www.pestalozzi-lugano.ch In centro città, recentemente ristrutturato, ha 54 camere confortevoli e un'atmosfera rilassante. Si trova vicino al Parco Ciani e al lungolago. Prenotando dal sito dell'hotel si riceve un voucher di 10 franchi da usare al ristorante interno (conto da 30 franchi, 28 €), dove la cucina è prevalentemente vegetariana. Doppia con colazione da 146 franchi (135 €).

Dove mangiare

Ciani Lugano Piazza Indipendenza 4, tel. 0041-(0)91-9226655; www.cianilugano.ch
Dentro al parco e all'interno del Palazzo dei Congressi, ha tavolini esterni nel verde a ridosso del lago. In cucina lo chef Dario Ranza (è stato al Principe Leopoldo per molti anni) propone una cucina mediterranea. L'ambiente è elegante, con una parete piena di bottiglie. Ottima, infatti, la carta dei vini. Conto medio: a pranzo 45 franchi (41 €), a cena menù di 4 portate 74 franchi (68 €).

Bottegone del Vino Via Magatti 3, tel. 0041-(0)91-9227689 Il piatto tipico è la tartare di manzo ma c'è anche un grande assortimento di formaggi locali e tanti francesi. Il menù, scritto su una lavagna, comprende ogni giorno 5 piatti, e anche se a volte non compaiono, ci sono sempre opzioni per i vegetariani. Per accompagnarli non manca una buona cantina. Piacevole il dehors. Conto medio: a pranzo 35 franchi (32 €), a cena 55 franchi (51 €).

Ristorante Vetta Arrivo funicolare Monte San Salvatore (partenza da Lugano Paradiso), tel. 0041-(0)91-9932670; www.montesansalvatore.ch Una terrazza che più panoramica non si può, al coperto e con uno spazio esterno che guarda sul Monte Rosa. In menù le specialità ticinesi: minestrone, polenta nostrana con formaggio di caglio vegetale, risotto con zaferano e funghi porcini, luganighetta alla griglia. Aperto a pranzo, aperture serali ven.-sab. in coincidenza con l'orario prolungato della funicolare fino all'11/9. Conto medio: 46 franchi (42 €). Offerta biglietto a/r funicolare e piatto del giorno 32 franchi (29 €).

Osteria Grotto degli Amici Ra Stráda Cantonál 34, Villa Luganese, tel. 0041-(0)91-9435191 Avviato da poco più di un anno, in una frazione nell'entroterra a 8 km da Lugano, propone specialità ticinesi e in particolare piatti di carne, tra cui sella di capriolo, costine in umido e stinco di maiale "alla San Martino" con polenta. Il tutto in un'atmosfera amichevole, da vivere soprattutto all'aperto. Conto medio: 35 franchi (32 €), panini da 12 franchi (11 €).



HOTEL PESTALOZZI



LUGANODANTE



HOTEL CITY LUGANO



RISTORANTE VETTA



BOTTEGONE DEL VINO

© RIPRODUZIONE RISERVATA