

Rassegna enogastronomica

Quando si prende il turista per la gola

Dalle visite alle cantine fino ai ristoranti gourmet: una vasta scelta per gli ospiti in Ticino

■ C'è chi sceglie il campeggio e chi l'albergo a 5 stelle; chi il picnic al parco e chi il brunch in riva al lago; chi il grotto e chi il ristorante stellato Michelin. Una cosa è certa: tutti i turisti cercano (anche) nell'enogastronomia le emozioni di una vacanza da ricordare. Complice la grande attenzione che in questi ultimi anni è stata riservata a tutto quello che ha a che fare con la buona tavola, oggi il mondo del turismo non può più ignorare il grande impatto del buon cibo e del buon vino sui turisti, siano mordi e fuggi, congressuali o da «secondo case».

L'emozione della tavola, infatti, ha oggi assunto un ruolo di primo piano nel saper raccontare le eccellenze di ogni territorio e, quindi, il territorio stesso: non fa eccezione il Ticino che, senza nulla togliere alle infinite bellezze di una regione così eclettica tra laghi e montagne, architetture e musei, storia e natura, oggi può contare tra le sue carte vincenti anche l'enogastronomia. Un asso nella manica che, con un pizzico di attenzione alla qualità, è uno dei più forti strumenti di promozione di una destinazione come la nostra che ha molti mezzi per far innamorare di sé. Uno di questi è, senza dubbio, la cucina in Ticino. Declinata nelle sue infinite versioni, da quella tradizionale dei grotti fino a quella gastronomica certificata da punti e presenza nelle maggiori guide, oggi più che mai racconta la storia di un territorio ricco di eccellenze, pro-

dotti, usi e costumi che si mescolano al mondo della cucina italiana senza perdere la propria essenza.

Esattamente quello che cerca il turista da un territorio come il nostro che si distingue per solarità, clima mite e gusti mediterranei. Lo stesso accade per il mondo vitivinicolo, aperto al turismo ormai da tempo, tra visite guidate alle cantine, incontri con degustazioni e un settore della ristorazione che ben sostiene le etichette di casa nostra.

Fabio Bonetti, direttore dell'Ente Turistico di Ascona-Locarno, ci ha spiegato che «l'enogastronomia come veicolo di promozione turistica è sempre più importante per il settore del turismo, in particolare per il mercato d'Oltralpe che è il nostro riferimento principale. La parola chiave è qualità: il turista di oggi chiede qualità in ogni settore, e non fa eccezione la gastronomia. Se sempre più spesso si richiede la tradizione vera di un territorio, anche nel piatto, questa tradizione deve essere qualitativamente alta, con cura dei dettagli e rispetto della personalità del territorio. L'enogastronomia fa parte dell'esperienza turistica giornaliera dei nostri visitatori: dopo le passeggiate o i tour in bicicletta, alla fine della giornata il turista si aspetta una parentesi alimentare di livello, che è il coronamento dell'esperienza turistica in toto. D'altronde, in vacanza tutti vogliono mangiare bene!».

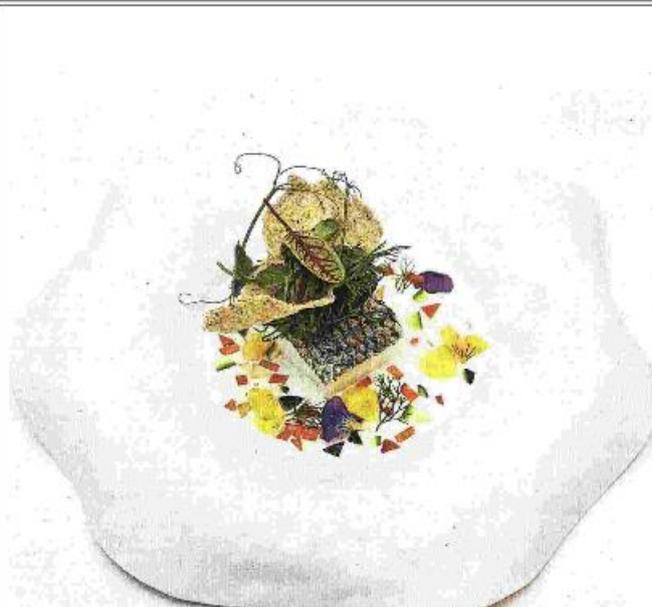
Oggi i locali ticinesi hanno capito bene

cosa cerca l'ospite e hanno, per esempio, rivisto le carte dei vini aumentando sempre di più l'impatto delle etichette locali nella loro offerta. Succede, tra gli altri, nel ristorante di Villa Principe Leopoldo a Lugano, dove i vini del territorio la fanno da padroni nella scelta dei turisti più consapevoli, come ci ha raccontato lo chef Dario Ranza: «I vini ticinesi sono i più apprezzati dai turisti. Una volta seduti a tavola, sono loro stessi a chiedere un'esperienza di palato il più locale possibile. Che siano arabi, russi o di altre nazionalità, quello che si aspettano dalla cucina del nostro territorio sono i suoi sapori mediterranei, le paste e i risotti per esempio, purché siano realizzati ad arte. Un esempio è la prima colazione: l'angolo dei formaggi locali, del miele ticinese, dei salumi e delle marmellate di casa nostra sono i più apprezzati. La tendenza nel popolo dei turisti è quella di scegliere il prodotto del territorio, che letteralmente si vende da solo. Per conquistarli ci vuole una sola cosa: l'autenticità».

Il lavoro dello chef non finisce in cucina, come dimostra la recente partecipazione di Ranza ad uno degli appuntamenti oltre San Gottardo di S. Pellegrino **Sapori Ticino**. Infatti, alla fine della cena al Beau-Rivage di Ginevra, lo chef insieme ai suoi colleghi è uscito in sala per raccontare i suoi piatti al pubblico, che in questo modo vive un assaggio dell'offerta gastronomica ticinese, trasformandosi in potenziale turista.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



L'ECCELLENZA Qui di fianco: un piatto creato dallo chef Egidio Iadonisi. Sopra: Fabio Bonetti, direttore dell'Ente turistico di Ascona-Locarno: «La parola chiave è: qualità. Anche e soprattutto nel settore della gastronomia». Sotto: gli chef Dario Ranza (a sinistra) e Andrea Bortarini in azione. La creatività e la competenza dei nostri cuochi sono apprezzate anche oltre i confini cantonali.