

IL «VIAGGIATORE GOLOSO»

**Bellezze di Lugano
tra le gite al lago
e tanti super chef**

Roberto Perrone a pagina 6

FUORI PORTA D'AUTUNNO

**Tour fra le bellezze di Lugano
e le bontà della nostra tavola***Il Ticino incontra le regioni d'Italia e ospita dieci chef
Cene top, gite al lago e visite al museo Hermann Hesse***Roberto Perrone**

■ Vivere l'autunno nel Canton Ticino accompagnati dalle suggestioni golose della manifestazione «San Pellegrino Sapori Ticino 2021» che ha per tema «Il Ticino incontra le regioni d'Italia». Un'occasione per scoprire Lugano e, per i gourmet interessati, provare la cucina di dieci cuochi bi-stellati italiani, da Nord a Sud, che saranno ospitati dai colleghi svizzeri per dieci serate scoppiettanti. Tutto il programma del percorso, che parte oggi 3 ottobre con una serata francese a cura di Bernard Fournier, da Candida (Campione d'Italia), e si conclude il 14 novembre, lo trovate qui: www.sanpellegrinosaporiticino.ch.

Ci sarà anche una serata al ristorante Moncucchetto dedicata alle Osterie d'Italia rappresentate da Grazia e Maurizio Rossi della Villetta di Palazzo sull'Oglio. E dunque cominciamo proprio da quassù, con i vini della casa e i prodotti dell'orto e del frutteto. In tavola: tiepido di funghi d'autunno con soffice allo Sbrinz e trombetta in carpione; ravioli

ripieni di selvaggina, vellutata di cavolo rosso e intingolo al mirto. Saliamo su quella che viene chiamata Collina d'Oro, dove l'hotel Villa Principe Leopoldo, un tempo residenza del cognato dell'imperatore Guglielmo, è ora un bellissimo hotel.

La cucina di Cristian More-schi coniuga sapori diversi in salsa mediterranea: fiori di zuccina tiepidi ripieni di ricotta ticinese e caponatina; cavatelli impastati alle olive con pomodoro, rucola e ricotta affumicata; piccione della Borgogna ai due modi con cantarelli e basilico. Sulla Collina d'Oro, Hermann Hesse passò i suoi ultimi anni e un museo, parte integrante della storica Casa Camuzzi, racconta l'autore di «Siddhartha» e di altri capolavori. Vi troviamo le letture più amate, la macchina con cui scrisse «Il gioco delle perle di vetro», molti oggetti di vita quotidiana e gli acquerelli (quasi tremila) dipinti tra il 1919 e il 1938.

Scendendo sulle rive del lago, eccoci a Palazzo Mantegazza che ospita il ristorante Meta, con Luca Bellanca ai fornelli: sashimi di manzo svizzero in stile orientale con anacardi

e mayonese di teriyaki; risotto agli scampi, nduja e profumo di Pata Negra; San Pietro con germogli di mare, limone di Sorrento e salsa allo chablis. Una passeggiata verso il Lac, acronimo di «Lugano Arte e Cultura» centro culturale dedicato all'arte, alla musica e al teatro. Inaugurato nel 2015, su progetto dell'architetto ticinese Ivano Gianola, ospita il Museo d'Arte Contemporanea della Svizzera Italiana, una sala con cavea per concerti con 1000 posti e il Teatostudio, spazio dedicato a sala prove e teatro.

Dal moderno all'antico. Le prime pietre della cattedrale di San Lorenzo risalgono al IX secolo. I successivi lavori di restauro, in diversi momenti storici, hanno dato alla chiesa l'attuale aspetto a tre navate. Al suo interno, da non perdere la cappella della Madonna delle Grazie, voluta dagli abitanti di Lugano come ringraziamento per la fine della pestilenza, un antico fonte battesimale ottagonale (1430), il maestoso altare maggiore in marmo e la pala della Madonna in gloria con i santi Lorenzo e Rocco.

Poco distante, sosta ristorante da Trani dove, guidati dalla

bella brigata e accompagnati da oltre mille etichette in cantina, scegliamo le capesante scottate su crema di melanzana affumicata e menta fresca e il polpo alla brace con crema di mozzarella al pomodoro secco e salicornia. Passeggiata defaticante al Parco Ciani, oasi verde centralissima. Seduti su una delle panchine rosse seguiamo i profili del Monte Bré, del monte San Salvatore e di Campione d'Italia. Oltre a Villa Ciani, all'interno del Parco ci sono la Biblioteca Cantonale e il Palazzo dei Congressi. Qui, al piano terra, accomodati sulla terrazza del ristorante, grazie a una resistente tiepidezza, assaggiamo le tacozzette di Gragnano alla carbonara nostrana e un grande classico, il polletto alla diavola cotto allo spiedo.

Siccome a Lugano cultura, gola e arte vanno intrecciate, finiamo in gloria proprio all'Arté del Grand Hotel Castagnola. Frank Oerthle ci propone: fregola di lago con trota, salmerino e mirtilli rossi; risotto Carnaroli al pepe valle Maggia, buscion di capra e mirtilli; maialino alla griglia con salsa chimichurri rivisitata, variazione di peperoni e funghi. E il *naufregar m'è dolce*, in questo lago (di Lugano).

PASSEGGIATA CULTURALE

Da vedere il Lac, Parco Ciani e la cattedrale di San Lorenzo

IL VIAGGIATORE
GOLOSO

TAPPA FIRMATA «ARTÈ»

Al Grand Hotel Castagnola i piatti originali di Oerthle



LA META
A sinistra uno scorcio del lago a Lugano, accanto una specialità culinaria. In questo viaggio nel Canton Ticino, oltre alle bellezze naturali e culturali, si incontrano anche le delizie preparate e offerte da ottimi cuochi.



DA NON PERDERE



1 RISTORANTE MONCUCCHETTO
VIA MARIETTA CRIVELLI
TORRICELLI, 27 LUGANO (SVI)
TEL. +41-919677063

3 MUSEO HERMANN HESSE
TORRE CAMUZZI,
MONTAGNOLA, LUGANO (SVI)

5 LAC LUGANO ARTE E CULTURA
PIAZZA BERNARDINO LUINI 6, LUGANO (SVI)

7 OSTERIA TRANI
VIA CATTEDRALE, 12
LUGANO (SVI)
TEL. +41-919220505

9 RISTORANTE CIANI
PIAZZA INDIPENDENZA,
4 LUGANO (SVI)
TEL. +41-919226655

2 RISTORANTE VILLA PRINCIPE LEOPOLDO
VIA MONTALBANO, 5
LUGANO (SVI)
TEL. +41-919858812

4 RISTORANTE META PALAZZO MANTEGAZZA
RIVA PARADISO 2
LUGANO - PARADISO
TEL. +41-919946868

6 CATTEDRALE DI SAN LORENZO
VIA BORGHETTO, 1
LUGANO (SVI)

8 PARCO CIANI
LUGANO (SVI)

10 ARTÈ G.H. VILLA CASTAGNOLA
VIALE CASTAGNOLA, 31
LUGANO (SVI)
TEL. +41-919732555

L'EGO - HUB