CANTON TICINO, D'AUTUNNO 2019 IN GIRO PER GROTTI



Categories: News, Turismo e Viaggi News

La grande varietà della cucina ticinese, i cui piatti spesso si basano sulle ricette più semplici della cucina povera, che portano profumi e sapori d'altri tempi, che consentono di porre sempre un passo avanti la tradizione culinaria del **Canton Ticino**. Una tradizione che viene perpetuata e riproposta utilizzando come banchi di consumazione, tra storia e gusto, i grotti, ricavati da grotte naturali che per poter espletarne l'utilizzo cui erano adibiti, dovevano contenere al loro interno una fonte d'aria fresca proveniente dal sottosuolo in grado di mantenere le temperature costanti tutto l'anno.



Per questo, i grotti erano utilizzati per tenere al fresco affettati, vino e formaggi anche nelle calde giornate estive. Per questo, a **Mendrisio**, il **formaggio Zincarlín** viene fatto stagionare ancora in queste cantine aerate naturalmente. Attualmente, molti grotti sono utilizzati anche come ristoranti all'aperto dove vengono servite specialità locali su tavoli di granito.

Ecco allora una selezione di grotti che per storia, tradizione culinarie e suggestione, caratterizzano diverse località ticinesi.



Grotto America: testimone di eventi storici- **Ponte Bolla** - Un locale grazioso strettamente legato alla storia del Ticino situato nei pressi del **fiume Maggia**, in mezzo a molte antiche cantine che un tempo erano utilizzate per la conservazione delle derrate alimentari. La sua apertura



risale alla metà del XIX secolo. Infatti, questo luogo era uno dei punti di ritrovo più importanti della regione per gli emigranti che partivano per l'America. Attualmente il grotto è gestito dall'ex snowboarder, Davide Buvoli e da suo padre Angelo. Nella cantina a volta e sulla superficie esterna vengono serviti piatti a base di ricette ticinesi tradizionali e prodotti di piccoli produttori locali. Inoltre, nel corso dell'estate, il grotto offre un programma culturale denominato "L'Angolo Degli Artisti", che propone esibizioni di protagonisti ticinesi, svizzeri ed anchea internazionali. www.grottoamerica.ch

Grotto Pozzasc a **Peccia** - Il grotto è situato in un luogo idilliaco sulla riva di un pozzo che si è formato dal torrente della **Valle di Peccia**. In origine, ospitava un mulino di cui si possono ancora vedere alcuni resti di legno e sasso. Ogni giorno viene preparata la polenta sul camino, che si può abbinare a formaggi assortiti, mortadella e cotechino. I gestori, Claudia e Christian, propongono diverse specialità tra cui il minestrone, la trippa in umido, le salsicce fatte in casa, i formaggi locali, nonché le torte e i dolci fatti in casa. Tra i piatti stagionali rientrano il capretto nostrano, la trota in carpione e diverse specialità di selvaggina. www.pozzasc.ch



Grotto dei Due Ponti a **Giornico in Leventina** – E' situato su una piccola isola nel **fiume Ticino**. L'accogliente osteria si raggiunge attraverso un ponte romanico in sasso che la collega con la terra ferma ed il paese di Giornico. Su tavoli di sasso, posti sotto una fitta pergola, vengono serviti piatti tipici, dai taglieri con formaggio d'alpe e carne secca, al brasato ed anche i formaggini di capra e la polenta con gorgonzola. Mentre, nei giorni estivi più caldi, gli ospiti si rinfrescano volentieri nel fiume proprio sotto il grotto. www.grotto2ponti.ch

www.ticino.ch

(Piergiorgio Felletti)