Svizzera: 1600 km di gusto. Il Grand Tour

Prodotti locali, ricette tradizionali, baite, "home restaurant" in stile "nonna di Heidi" per condividere un pranzo o una cena con gli imprenditori agricoli e chef innovativi come **Nenad Mlinarevic**, Cuoco dell'anno 2016 e chef presso il ristorante Focus del Park Hotel Vitznau . Un percorso suggestivo in cui le meraviglie culturali e artistiche della Svizzera si fondono con i maestosi scenari montani e si sublimano nelle eccellenze enogastronomiche. Il Grand Tour della Svizzera passa infatti da 22 laghi, cinque passi alpini e 11 siti Unesco. Insomma un viaggio da organizzare assolutamente, sa che si pensi a una lunga vacanza che a più week end.

Ovviamente per un Grand Tour del gusto in Svizzera non possono mancare né acqua né vino. D'altro canto la Svizzera è la riserva idrica d'Europa con più di 7mila laghi, 120 ghiacciai, fiumi che percorrono migliaia di chilometri. Lungo il Grand Tour si può osservare l'azione millenaria dell'acqua che ha plasmato la bellezza del territorio. Davvero suggestiva, ad esempio, è la **tratta da Greppen a Beckenried** che costeggia il Lago di Lucerna passando per i villaggi di Weggis e Vitznau. Si può poi caricare l'auto sul battello per raggiungere la sponda opposta e continuare poi in direzione di **Altdorf, Svitto ed Ensiedeln**. Lungo il Grand Tour poi ci sono numerose aree vitivinicole da esplorare: **dal Vallese al Lavaux**, patrimonio Unesco, al **Ticino**, regno del Merlot, **Neuchâtel e Biel** dove vengono coltivati prevalentemente vitigni Chasselas, Pinot grigio e Chardonnay e infine il **Sentiero della Vite** che si snoda tra **Twann e Ligerz** (sopra al Lago di Biel). Non solo. Per chi preferisce distillati più decisi, Grand Tour del gusto in Svizzera prevede perfino i **trekking del whisky** (due proposte di itinerari: la prima include nove tappe e nove

whisky, di produzione propria, a scelta in una delle Gasthaus; la seconda n tutte le 27 Gasthaus della regione e altrettanti whisky) in uno dei paesaggi più incontaminati della Confederazione, l'Appenzello.

Un'idea per organizzarsi il proprio Grand Tour in Svizzera è quella di volare su Zurigo e da lì prevedere una decina di giorni alla scoperta delle meraviglie dei diversi cantoni. Già Zurigo meriterebbe di suo ben più di un paio di giorni: metropoli d'arte e di finanza affacciata su un lago e circondata dalle Alpi, per un mix inconfondibile. Da Zurigo poi s può andare a Sciaffusa alle Cascate del Reno, tra le più imponenti d'Europa, per poi approdare a San allo, la maggiore città della Svizzera Orientale situata tra il lago di Costanza e Alpenzello. Il viaggio continua poi attraverso Appenzell (regione di Alpenzello) e Mainenfel, il villaggio di Heidi, per approdare a Davo. L'itinerario poi si sviluppa attraverso l'Engadina per arrivare a Lugano e da qui fino a Zermatt, ai piedi del Cervino. La tappa successiva è Montreux per poi virare, subito dopo, su Gstaad, tra le mete più amate dal gotha internazionale. Si passa poi da INterlaken e qui, sarebbe davvero un peccato, non cogliere l'occasione di raggiungere in treno il ghiacciaio dello Jungfrau a 3454 metri di altezza e di rilassarsi, il giorno dopo, a bordo di una crociera sul lago di Thun o Brienz. Prima del rientro da Zurigo, l'ultima tappa è Lucerna, porta d'ingresso della Svizzera Centrale situata sul lago dei Quattro Cantoni.

In attesa di potersi concedere il Grand Tour della svizzera, non mancano tuttavia le occasioni per organizzare qualche week end alla scoperta di alcune delle località più gustose della Confederazione Elvetica. Tra le tappe del gusto più vicine ai nostri confini merita una menzione la proposta studiata da un caseificio di **Airolo**, nel Ticino, che permette di prendere parte a lezioni tenute da un esperto casaro e trasformare il latte alpino del San Gottardo in un delizioso formaggio. In seguito le creazioni vengono messe a stagionare nelle cantine

del caseificio ed una volta raggiunta la giusta maturazione vengono spedite direttamente a casa, purché la casa sia in Svizzera. Il caseificio dimostrativo del Gottardo si trova ai piedi del passo omonimo (strada della Tremola, tappa del Grand Tour of Switzerland) e, per chi non avesse voglia di aspettare i risultati della propria fatica, ha al suo interno un ristorante dove gustare fondue e raclette.

A **Lugano** l'Hotel The View permette di vivere un'esperienza gourmet a 360°: su richiesta si fa la spesa e si cucina con gli chef Eros Picco e Tommaso Arrigoni per carpirne i segreti.

A **Lucerna** è da non perdere la boutique del cioccolato di Max Chocolatier che, dal 2009, vende creazioni originali in cui la materia prima è rigidamente selezionata e segue la stagionalità. La boutique organizza degustazioni e workshop, su prenotazione, per creare la propria tavoletta di cioccolato sotto la supervisione di esperti pasticceri.

L'area invece che circonda il **comune di Svitto** è da sempre nota per i suoi ciliegie e proprio il Kirsh è diventato un'icona della zona. A Brunnen, non lontano della fabbrica Victorinox, la distilleria Dettling vende kirsch così pregiati che nel 2015 è entrata a far parte della World Class Distillery per l'ottava volta. Il segreto sta nella tecnica di distillazione – scoperta già nel 1867 dal fondatore, Franz-Xaver Dettling – e nella selezione delle ciliegie che devono essere mature al punto giusto.

Una sosta consigliata è certamente l'**Abbazia di Bellelay**, vicino a La-Chaux-de-Fonds, già XII secolo alcuni monaci producevano formaggio dalla forma cilindrica che aveva acquisito una tale reputazione da essere utilizzato come moneta di scambio. Si tratta del Tête de Moine, formaggio DOP a pasta semidura, prodotto solo con latte crudo non pastorizzato, che viene raschiato e servito a rosette.

Altra tappa golosa è nella **Valle dell'Emme,** area rurale dove

si produce l'Emmentaler e dove ha sede **Kambly** che da tre generazioni è sinonimo di arte dolciaria. Il 21 e 22 maggio 2016 si celebra il compleanno del Bretzeli (ben 110 anni), il biscotto che diede inizio all'avventura imprenditoriale di Oscar Kambly. La sua idea era preparare biscotti gli abitanti della valle usando una ricetta della nonna …oggi Kambly. La fabbrica può essere visitata e si può partecipare a laboratori di pasticceria con maestri pasticceri

Per chiudere in bellezza**, l'Engadina** è in grado di soddisfare anche i palati più esigenti. A Saint Moritz si possono addirittura percorrere vie gastronomiche con itinerari di diversa lunghezza e livello di difficoltà. Il punto di partenza è per tutti la stazione a monte di Furtschellas dove al ristorante "La Chüdera" viene servito un antipasto a base di affettati misti, sulla terrazza panoramica o all'interno. Da qui si continua sul tracciato breve per circa due ore fino alla Pensiun Crasta via Marmoré in Val Fex, dove gustare il piatto principale. Se si vuole combinare l'esperienza culinaria alla vista fantastica delle cime e dei laghi alpini del Corvatsch, si può poi scegliere di prendere il sentiero più lungo e impegnativo che in circa cinque ore porta al lago Sgrischus e al Piz Chüern e scende verso la Val Fex. Alla Pensiun Crasta gli escursionisti potranno scegliere tra quattro piatti tipici dei Grigioni: la zuppa d'orzo, il rösti con formaggio e uova, la pasta di castagne con funghi porcini o la polenta con formaggio. Il dolce fatto in casa viene servito alla terza e ultima tappa della Via Gastronomica, presso l'albergo-ristorante Chesa Pool, nel borgo di Platta sempre in Fex. Da qui in mezz'ora si rientra al villaggio di Sils.