

## Gite golose in Ticino, quattro piatti a chilometro zero

**Pubblicato:** Giovedì 29 Agosto 2019



Dai lidi sul **lago Maggiore** alle cime dei monti da raggiungere in **funicolare**, dalle limpide acque della **Val Verzasca** ai **castelli di Bellinzona**: il Canton Ticino offre tantissimi itinerari, che spaziano dalla natura incontaminata alle passeggiate tra i locali e le vetrine delle vie cittadine. Ma per una gita in Ticino che si rispetti non può mancare **una tappa enogastronomica a base di prodotti locali**. Tradizionali sono i **grotti**, piccoli ristoranti tipici, che nella maggior parte dei casi, accanto a gustose ricette del territorio offrono scenari suggestivi e panorami spettacolari.



I tavoli esterni del grotto all'interno del Castelgrande di Bellinzona che offre una bellissima vista sulla città e sui vigneti

Diversi sono i prodotti alla base della cucina locale: dai taglieri di formaggi e salumi alle birre artigianali provenienti dai microbirrifici del Cantone. **Riso ticinese, farina bóna, cicitt e perfino il pepe (della Vallemaggia)** diventano così gli ingredienti speciali delle quattro ricette suggerite da [Ancona-Locarno Turismo](#).

### **1. Polenta di Farina Bóna**

La polenta è uno dei piatti ticinesi più tipici, ma non è nata qui. Tuttavia, siccome la farina bóna è unica della Valle Onsernone, questa variante è molto, molto, molto ticinese. Provala con i formaggi ticinesi, il brasato, il pesce in umido oppure con il latte (i bambini la adorano).

### **2. Grigliata di Cicitt**

I Cicitt sono lunghe e sottili salsicce di carne e di grasso di capra originarie delle valli del locarnese. Nella nostra regione hanno persino una festa e una rassegna gastronomica dedicata. Arrostandole sul fuoco, il grasso si scioglie ravvivando la fiamma e dando loro un sapore irripetibile.

### **3. Risotto di Riso Loto**

Anche il risotto è una ricetta tipica in tutte le case ticinesi. Il segreto per una ricetta genuina e davvero a chilometro zero? Il Riso Loto che cresce sul Delta della Maggia, l'unico riso 100% svizzero.

### **4. Spaghetti cacio e pepe della Vallemaggia**

Non cresce qui, ma qui diventa speciale. Grazie all'aggiunta di segrete spezie locali, vino bianco, whisky e grappa ticinesi, questo pepe aromatizzato dal gusto forte e fresco

diventa un prodotto unico nel suo genere e unico della Vallemaggia.

di [mcc turismo@varesenews.it](mailto:mcc_turismo@varesenews.it)