

PERCORSI CULINARI D'AUTUNNO

IL SAPORE DELLA SVIZZERA

Le montagne svizzere sono la patria di formaggi caratteristici, il cioccolato svizzero è famoso in tutto il mondo, ma abbiamo molto di più da offrire in termini di prelibatezze culinarie.

Camminate sulle strade del sale, scoprite la più alta torrefazione di caffè d'Europa e assaggiate i frutti tropicali svizzeri. Abbiamo raccolto per voi le destinazioni più gustose.

SERRA TROPICALE DI FRUTIGEN

Conoscete il caviale di storione svizzero e i frutti tropicali coltivati sulle nostre montagne? Entrambi sono disponibili alla serra tropicale di Frutigen. L'acqua naturalmente calda del Lötschberg rende possibile un mondo tropicale in mezzo alle montagne. L'esposizione interattiva e a misura di famiglia offre informazioni interessanti su animali tropicali, frutta e spezie, sull'acqua e sulla piscicoltura.

www.tropenhaus-frutigen.ch

TOUR DEL CIOCCOLATO

LAVAU, VD

Cosa sarebbe un viaggio culinario attraverso la Svizzera senza cioccolato? Durante il tour del cioccolato a Lavaux passerete nella splendida area naturale sul lago di Ginevra ed esplorerete il mondo dei semi di cacao. Come si produce il nostro dolcissimo più popolare e perché il cioccolato svizzero è così speciale? Troverete le risposte a tutte queste domande nel tour più breve di quattro ore o nell'escursione di un giorno intero.

SALINE DI RIBURG

RHEINFELDEN, AG

Dalla montagna al piatto. Il sale aggiunge quel certo non so che a quasi ogni piatto. Nella salina di Riburg è possibile vedere come nasce il nostro sale da cucina. Sperimentate la produzione dell'acqua salina e come questa viene fatta evaporare in cristalli di sale nella sala dell'evaporatore e poi imbottigliata.

SENTIERO DIDATTICO DELLE API

SCHAFISHEIM, AG

Il primo sentiero naturalistico delle api in Europa nasce nel 1996 su iniziativa dell'apicoltore locale Gerhard Fasolin. È stato creato in due anni e spiega ai visitatori tutto ciò che c'è da sapere sull'ape domestica e sull'importanza di queste laboriose raccoglitrici. Ma c'è molto di più dell'oro liquido che addolcisce il nostro pane per la colazione.

www.bienenlehrpfad.ch



TRAIL DEL FORMAGGIO ALPINO

ENGELBERG, OW

Un viaggio attraverso i molteplici formaggi svizzeri da sperimentare sul trail del formaggio alpino. Lungo i suoi 43 km sono presenti sette caseifici, dove i visitatori possono degustare le specialità regionali a base di formaggio in uno splendido scenario montano. Passerete accanto all'Untertrübsee, attraverserete il bosco fino ad Engelberg e salirete a 1'963 metri di altitudine. Sono presenti delle piccole tappe per le famiglie.

SENTIERO DELLE MELE

ALTNAU, TG

Sulle tracce della mela sul Sentiero delle mele di Altnau presso il lago di Costanza, per voi e la vostra famiglia. È un percorso con 24 stazioni percorribile a piedi (anche con passeggini), in bicicletta o in carrozza trainata da cavalli dove scoprirete come funziona la frutticoltura. I giovani escursionisti della mela sono accompagnati dalle mascotte Lisi, Emma e Fredi, con le loro interessanti domande e informazioni sulla mela pronte su molti tabelloni informativi.



TORREFAZIONE DI CAFFÈ

CAFERAMA, ZUG, GR

In alto, a 1'716 m nei Grigioni c'è la torrefazione di caffè più alta d'Europa. Più di 100 anni fa Giuseppe Badilatti portò il caffè da un viaggio in Italia. Suo nipote Daniel Badilatti gestisce oggi la torrefazione del caffè e il museo del caffè «Caferama». Qui imparerete, tra le altre cose, quanti tipi di piante di caffè esistono e come è stato scoperto il caffè.

www.cafe-badilatti.ch

SENTIERO DEL CASTAGNO

AROSIO, TI

Le castagne calde sono sinonimo di gite autunnali. Ma sono ancora più buone se raccolte da sé. Il sentiero delle castagne vicino ad Arosio è adatto alle famiglie con bambini e si snoda per 15 km attraverso il Ticino. I punti salienti sono l'idilliaco villaggio di Malcantone e la vista sulla piana del Vedeggio. Attenzione: la raccolta delle castagne non è consentita ovunque.

CUCINARE IL PANE DI SEGALE DEL VALLESE

GRIMENTZ, VS

Fare il pane in casa sta diventando nuovamente popolare. Nel panificio storico di Grimentz si può provare a cucinare tradizionalmente il pane di segale come avveniva nel Vallese secoli fa. Approfondendo la storia della preparazione del pane, formerete e cuocerete il vostro pane di segale. Un'esperienza appassionante per tutta la famiglia.

