

## BLOG

Un nuovo indirizzo con le mete da Milano



## UNESCO

Dal trenino ai ghiacciai è tutto un Patrimonio

# “SvizzerAmo” ovvero la terra dei Cantoni

Isabella Pascucci

All'Expo per amare la Svizzera con “Svizzeramo”. Il blog dedicato alla terra dei Cantoni più aggiornato e accattivante della Rete, in occasione dell'Esposizione Universale milanese, snocciola consigli per vivere le destinazioni must-see, suggerite anche da Svizzera Turismo ([www.myswitzerland.com](http://www.myswitzerland.com)), e facilmente raggiungibili da

Milano: un'estensione ideale della visita all'Expo.

Si parte dal Canton dei Grigioni, col mitico Trenino rosso della Ferrovia Retica, patrimonio Unesco, che da Tirano conduce fino a St. Moritz, e che si inerpica fino a 2.253 metri di altezza, regalando un colpo d'occhio spettacolare. E il respiro si ferma in gola di fronte a visioni come il viadotto elicoidale di Brusio, l'Alp Grüm

con il ghiacciaio del Palù, il lago Bianco e la curva di Montebello con vista sul Massiccio del Bernina e sul ghiacciaio del Morteratsch. È parte del Patrimonio dell'Umanità anche il ghiacciaio dell'Aletsch, il più lungo delle Alpi, collegando il Vallese alla Regione della Jungfrau. Le tre località vicine di Bettmeralp, Riederalp e Fiescheralp, distese sull'altopiano tra i 1.900 e i 2.200 metri di



altezza, si raggiungono in funivia dalle stazioni di Mörel, Betten e Fiesch. E da lì la vista sul Cervino, il Weisshorn e il gruppo del Mischabel è indimenticabile. Altra destinazione Unesco è quella di Castelgrande,

nel cuore del Canton Ticino: le fortificazioni medievali sono tre, ma il maniero che domina il centro storico di Bellinzona è il più antico. Altrettanto emozionante è la ferrovia a cremagliera più ripida del

mondo, nel Cantone Lucerna, che da 1889 si inerpica sul monte Pilatus e che, lungo i suoi 4.600 metri, tocca località incantevoli come Alpnachstad, sulle rive del lago, fino alla cima, il Kulm, da cui si scorgono 73 vette alpine e il meraviglioso Lago dei Quattro Cantoni. E per dormire, scegliete l'Hotel Pilatus-Kulm, inaugurato nel 1890, per sogni da Belle Epoque.

riproduzione riservata ©



ROSSO Il mitico Trenino rosso della Ferrovia Retica, patrimonio Unesco. Sopra, il ghiacciaio dell'Aletsch

## ZURIGO

## Una miniera di sorprese

Zurigo è una miniera di sorprese e di scorci romantici: più di 50 musei e 100 gallerie, con Züri-West, il vecchio quartiere industriale, dove le fabbriche dismesse si sono trasformate in ristoranti, locali di tendenza e abitazioni. Fra gli ultimi nati, il polo museale sulla Löwenbräu Areal, ex birrificio, ospita la Kunsthalle e il Museo d'Arte Contemporanea. Imperdibile una cena all'Haus Hiltl, il ristorante vegano più antico d'Europa, aperto nel 1898.

Danimarca,  
nuovo record  
Michelin

La capitale danese, mecca della cucina, ha toccato quota 18 stelle Michelin, mantenendo salda la prima posizione in Scandinavia, come testimonia la nuova Guida Nordic Cities 2015. Il ristorante Aoc guadagna un'altra stella, diventando il terzo a doppia stella. E si arricchiscono di stelle anche i locali della vicina Malmö. Alta cucina anche ad Aarhus, seconda città della Danimarca, con ben 3 nuovi ristoranti stellati ([www.visitdenmark.it](http://www.visitdenmark.it)).

riproduzione riservata ©

## Mauritius, il festival è stellato

Al via la sfida culinaria Bernard Loiseau coi migliori chef al mondo

Un viaggio con il buongusto lungo un decennio: il Festival Bernard Loiseau, la prestigiosa kermesse culinaria mauriziana, si prepara a festeggiare il suo decimo anniversario nell'esotica cornice del Constance Belle Mare Plage di Mauritius, nel cuore dell'Oceano Indiano, dal 21 al 28 marzo.

Un luogo da sogno in cui si alterneranno 6

chef europei con due stelle Michelin, in un delizioso duello con chef locali, tra sapori europei e ricette tipiche delle isole dell'Oceano Indiano. La gara culminerà in una serata di gala con tanto di giuria stellata. Anche gli ospiti saranno direttamente coinvolti attraverso tutta una serie di cene esclusive: il 21 marzo, al Blue Penny Café del Belle Mare Plage, potranno gustare i



piatti preparati da Goiset; seguirà, il 23 marzo, la performance del pasticciere Pierre Hermé, mentre la cucina dell'Archipel sarà coordinata

## GOLA

A sinistra, foto di gruppo con gli chef che partecipano alla golosa kermesse

dal vincitore della scorsa edizione del festival, lo chef giapponese Masashi Ijichi. A seguire, il 25 marzo, il Deer Hunter ospiterà lo chef 3

stelle Michelin e giurato del festival Patrick Bertou. Il 26 marzo, Masashi Ijichi e Pierre Hermé realizzeranno una cena a quattro mani e il 27 marzo avrà luogo una serata a 12 stelle, orchestrata dai 6 chef europei al gran completo (pacchetti viaggio a partire da 2.125 euro a persona, info: [www.constancehotels.com](http://www.constancehotels.com)).

(I.Pas.)

riproduzione riservata ©