

Locarno, 10 settembre 2018

**19° Autunno gastronomico al via con 50 ristoranti.  
Una ghiotta occasione per il buongustaio e per l'intero settore della ristorazione**

---

**Anche quest'anno la regione del Lago Maggiore con le sue valli accoglie un autunno ricco di saporite proposte culinarie. Proposte che tenteranno i nostri palati per la diciannovesima volta, dall'11 settembre al 21 ottobre, e che sarà possibile scoprire grazie alla partecipazione di ben 50 ristoratori.**

**Per durata, numero di ristoranti coinvolti, impatto promozionale e soprattutto per il crescente successo di pubblico che la caratterizza, la rassegna è oggi la più importante del genere nel Ticino. Un'interessante opportunità per il settore della ristorazione e soprattutto una ghiotta occasione per il cliente locale e il turista di andare alla scoperta della variegata e ricca offerta culinaria presente sul territorio.**

L'Autunno Gastronomico Lago Maggiore giunge quest'anno alla 19ma edizione. Creato, lanciato e ancora oggi promosso dal titolare della Tipografia effe51 **Flavio Bassi**, un appassionato gastronomo che non ha mai lesinato gli sforzi per incentivare questa importante iniziativa, la rassegna vuole promuovere e sostenere il *savoir-faire*, la varietà e la qualità dei numerosi ristoranti presenti sul territorio. *“Il Ticino e il Locarnese – osserva Flavio Bassi – hanno una densità di ristoranti e locali pubblici molto alta rispetto al resto della Svizzera. E la qualità dell'offerta non ha davvero nulla da invidiare rispetto ad altre realtà importanti. Anzi direi che siamo conosciuti in Svizzera per essere un posto dove c'è una cultura del mangiar bene e del piacere di stare a tavola. È una realtà che noi vogliamo valorizzare con un evento che rappresenta un incentivo per il settore della ristorazione e del turismo e un'occasione ghiotta per il cliente.”*

Alla **19ma edizione** quest'anno partecipano **50 ristoranti** situati fra Brissago e Roveredo Grigioni. Dalla trattoria a conduzione famigliare al ristorante gastronomico premiato dalle guide più prestigiose, l'Autunno Gastronomico locarnese offre una panoramica di locali e menu quanto mai ricca.

Ciascun ristorante presenta di principio un piatto e un menu allestiti appositamente per la rassegna. Il prezzo può variare da un minimo di CHF 15.00 per un “piatto di pasta fresca del giorno fatta in casa” ai CHF 105.00 chiesti da un rinomato ritrovo gastronomico per un “gran menu di cinque portate”. Scorrere la lista dei menu pubblicati sulla guida della rassegna fa venire l’acquolina alla bocca: dalla polenta al risotto, dalle terrine ai formaggini di capra, dal brasato al ragù di lepre, ce n’è davvero per deliziare tutti i palati. A farla da padrone, ovviamente, la selvaggina, piumata e no, presente in moltissimi menu.

*“La rassegna – osserva Flavio Bassi – è in grado di offrire proposte che spaziano dalla cucina innovativa di grande richiamo alla cucina tradizionale e nostrana. La qualità dei ristoranti che vi aderiscono è sempre più alta e anche la riscoperta dei nostri prodotti locali aiuta”. Il pubblico apprezza. “La rassegna – sottolinea Bassi - attira buongustai da tutta la Svizzera e dall’estero e conosce di anno in anno un successo maggiore”.*

L’Autunno Gastronomico si svolge con l’importante sostegno dell’Organizzazione Turistica Lago Maggiore e Valli. Non a caso. *“La gastronomia – spiega **Benjamin Frizzi**, Direttore Marketing dell’OTLMV – è oggetto di promozione turistica, una promozione legata alle tradizioni e alla cultura del luogo. La gente è consapevole che mangiare bene e prendersi il giusto tempo per farlo equivale a vivere meglio. Sono molti i turisti che scelgono la loro meta anche in base alla tradizione e alla ricchezza gastronomica della regione. Il nostro ente turistico è felice di poter accogliere anno dopo anno nel calendario delle manifestazioni questo appuntamento, che esalta i sapori tipicamente autunnali e le preziose tradizioni della cucina di casa nostra.”*

Uno dei punti di forza dell’Autunno Gastronomico è anche l’ampia promozione di cui beneficia con 42'000 riviste capillarmente distribuite nel Cantone, ma anche locandine, menu personalizzati per i ristoranti partecipanti, affissioni stradali e un pratico opuscolo stampato in 10'000 esemplari che funge da guida tascabile alla rassegna e la stampa di 10'000 cartoline raffiguranti il bimbo “mascotte della rassegna”. Il tutto distribuito gratuitamente.

Legato alla rassegna gastronomica vi è come sempre un concorso che mette in palio 5 buoni per una cena per 2 persone in 5 ristoranti che partecipano alla rassegna e diversi altri premi. Per parteciparvi basterà richiedere una cartolina-concorso direttamente al ristorante. L’estrazione avrà luogo in primavera e i vincitori saranno avvisati per iscritto.

Non bisogna quindi perdersi questo appuntamento culinario di grande importanza e una gustosa occasione per ritrovarsi a tavola con gli amici.