

Testo per i media 2021

Peccati di gola

Oltre al celebre Bratwurst di San Gallo e all'ottima birra, la metropoli della Svizzera orientale offre anche una sorprendente gamma di piaceri per il palato. E il tutto nei contesti più disparati, accompagnati da specialità tipiche variegata e accattivanti.

Osterie medievali tradizionali

Dall'inizio del XIX secolo, le tipiche locande «Beizli» invitano a una piacevole sosta. Sotto ai tetti obliqui del primo periodo gotico, il tempo sembra essersi fermato: i locali sono piccoli e bassi, poderose travi in legno solcano i soffitti al di sopra dei visitatori che siedono sulle panche. Le associazioni con le case sull'albero sorgono spontanee: una delle celebri locande al primo piano deve la denominazione «Zum Bäumli» a una bottega di un fabbro che si trovava nei pressi delle scuderie abbaziali. Alla parete spicca ancora oggi una perla di saggezza: «Freunde! Rein ist der Wein.» (Amici, il vino è purezza!)

E anche nel menù accuratamente assortito delle numerose locande al primo piano si trovano «verità» tradizionali sotto forma di piatti tipici della Svizzera orientale, proprio come fatti in casa. Naturalmente, senza mai dimenticare una bella birra di accompagnamento. Già nella pianta dell'abbazia, la più antica rappresentazione di un complesso abbaziale risalente al Medioevo, sono presenti tre birrifici.

Una ricca offerta per tutti i gusti

Che si tratti di cucina casalinga, svizzera, italiana, spagnola, asiatica, americana o thailandese, in questa città del Vierländereck ce n'è davvero per tutti i gusti. Dai tipici gnocchetti al formaggio regionali alla Paella mediterranea – l'elenco degli esercizi gastronomici è lungo, variegato ed esclusivo. Nel senso più letterale: a San Gallo, infatti, le grandi catene di ristorazione sono poco diffuse. Nel centro storico, poi, si passa da una chicca all'altra: molti locali tradizionali sono gestiti da anni o addirittura da decenni dagli stessi titolari con grande passione. Le trattorie con cucina casalinga propongono, oltre al classico Bratwurst, molti altri prodotti della regione: ortaggi, selvaggina e tartufo sono autoctoni così come l'inconfondibile vino della valle del Reno, straordinario quanto la sua terra d'origine.

La dolce tradizione di San Gallo

Ma anche gli appassionati di dolci a San Gallo non resteranno delusi: il «Biber» di San Gallo è il vanto di ogni panetteria della città. Si tratta di una specialità nota e acclamata in tutta la Svizzera: questi dolcetti vengono preparati con miele, farina e zucchero, oltre a qualche spezia speciale, tra cui anice, coriandolo e chiodi di garofano. Ogni panetteria possiede la propria personale ricetta, tramandata di generazione in generazione e custodita gelosamente.

Sulle tracce dei segreti del cioccolato

È stato dimostrato che il cioccolato rende felici – allora una tappa al «Chocolarium» di Flawil è davvero d’obbligo! Nell’ambito di un tour interattivo, tutti i visitatori potranno apprendere i processi di produzione del cioccolato, dopodiché avranno l’opportunità di degustare tutte le dolci squisitezze presenti. Chi lo desidera, potrà addirittura cimentarsi nella preparazione di una ricetta in prima persona. Per vivere e scoprire da vicino i segreti del cioccolato, quasi come nel celebre film «Charlie e la fabbrica di cioccolato» con la superstar Johnny Depp.

#lovestgallen #sginspiriert #ineedswitzerland #inlovewithswitzerland

Contatti:

St.Gallen-Bodensee Tourismus
Tobias Treichler
Vicedirettore / Responsabile Marketing &
esperienza cliente
Bankgasse 9 / Postfach
CH-9001 St.Gallen
Tel. +41 (0)71 227 37 19
Fax +41 (0)71 227 37 67
tobias.treichler@st.gallen-bodensee.ch

