

LE MENDRISIOTTO, LA RÉGION HÔTE ET SES PARTENAIRES

**souhaitent la BIENVENUE aux visiteurs de Mendrisio 09
et les invitent à découvrir les particularités œnogastronomiques
de ce charmant coin de terre!**

Souvent, lorsque les richesses de la Suisse sont évoquées, on néglige de mentionner la qualité exceptionnelle de son secteur œnogastronomique!

En effet, ce sont généralement d'autres caractéristiques qui sont reconnues à ce pays, fort de ses quatre langues nationales et, de ce fait, de ses quatre styles de vie.

Quatre cultures linguistiques qui peuvent être appréciées, par exemple, lors d'un voyage à travers les spécialités culinaires régionales.

La Suisse titille les papilles du monde entier grâce à deux produits de renommée mondiale, son fromage et son chocolat; toutefois, ne citer que ces deux produits est pour le moins réducteur!

Le canton du Tessin peut se targuer de proposer une cuisine régionale appétissante et d'excellente qualité. Dans le Mendrisiotto en particulier, endroit privilégié pour son offre œnogastronomique, de nombreux efforts ont été déployés ces dernières années afin de donner aux produits régionaux la place qui leur revient, en prêtant une attention toute particulière aux recettes qui, autrefois, abondaient dans les maisons de nos grand-mères et risquaient de disparaître. La cuisine Slow Food y occupe par ailleurs une place d'honneur.

Les offres œnogastronomiques, des produits de qualité et le professionnalisme des spécialistes du secteur font aujourd'hui du Mendrisiotto l'une des régions les plus attrayantes de Suisse dans le domaine gastronomique et œnologique.

Le « savoir-faire et les saveurs » issus d'une longue tradition, qui trouvent leur aboutissement dans les charcuteries, fromages typiques, semoule de maïs, châtaignes et miel, sont accueillis et valorisés sur les tables des restaurants et des grotti locaux qui s'attachent à en faire apprécier les qualités.

Exemple parmi tant d'autres, mais représentatif et réussi, de la compétence et de la qualité du secteur de la restauration locale, la Rassegna gastronomica del Mendrisiotto e Basso Ceresio. Cette manifestation culinaire, qui réjouit depuis 46 ans les fins palais, a été avancée d'une semaine sur le calendrier afin de permettre aux visiteurs des Championnats mondiaux d'en apprécier toute la saveur.

Les hôtes de Mendrisio 09 auront ainsi l'occasion, et c'est le vœu que nous formulons, de déguster un plat de la Rassegna et le vin spécialement choisi pour cette occasion.

Le Mendrisiotto, terre de cyclisme, mais aussi d'excellents vins

Région d'une diversité à la fois harmonieuse et complexe, le Tessin conjugue de multiples influences qui rendent les fruits de sa terre absolument uniques.

Depuis toujours, l'art de mettre à profit les produits de la terre a caractérisé cette région dont les origines sont avant tout agricoles. Un art qui s'est affiné avec le temps et qui a su, ces dernières décennies notamment, élever la qualité des produits à un niveau d'excellence. La vitiviniculture en est l'exemple le plus représentatif.

Quatrième canton viticole de Suisse, le Tessin compte 1000 hectares de vignobles, dont 360 hectares se trouvent

dans sa région la plus méridionale, le Mendrisiotto, qui possède ainsi 35 pour cent de l'ensemble de la superficie viticole du canton.

Ses collines douces et plantées de cyprès et d'oliviers – qui évoquent pour beaucoup le paysage toscan – sont parcourues de ceps de vignes cultivés avec amour et professionnalisme par des viticulteurs passionnés. Nettement prédominant, le merlot, cépage planté dans cette région il y a plus d'un siècle, compte pour plus de 80 pour cent de la production. On y trouve aussi de nombreux autres cépages, tant rouges que blancs, qui en font l'une des vignobles les plus variés et dynamiques du canton.

Le Mendrisiotto, qui est depuis toujours une terre à forte vocation agricole, propose un nombre proverbial de caves, alors que la ville de Mendrisio est le centre régional de l'œnologie, grâce à la présence de producteurs tessinois parmi les plus grands et renommés. Dans les villages alentour se trouvent également d'importants et émérites vinificateurs.

Ajoutons à cela que les viticulteurs-vinificateurs sont une réalité de plus en plus présente sur le territoire; avec passion et beaucoup de compétence, ils élaborent des vins d'une qualité remarquable et uniquement avec du raisin de leur production.

Dans cette région, les vins sont particulièrement caractérisés par leur terroir, qui dévoile les nombreuses spécificités géologiques et microclimatiques de la région. Ainsi, la création de l'association des producteurs vitivinicoles du mont San Giorgio est un très bel exemple de valorisation d'une production issue d'un territoire unique en son genre, qui appartient au patrimoine mondial de l'humanité.

ENTE TURISTICO DEL MENDRISIOTTO
E BASSO CERESIO