

#LA VOCE DELLE AZIENDE

Sbuffa il trenino del Monte Generoso pronto a portare in vetta turisti e residenti

Sabato 1° maggio al via una nuova stagione ricca di eventi, in sicurezza e consapevolmente «green».

Si comincia sabato 1° maggio con la festa d'inaugurazione, che prevede uno sconto del 50% sui biglietti della cremagliera. I Corni dal Generoso ricevono gli ospiti in vetta, seguono le degustazioni con il partner Formaggiusto, proposte golose e un concorso a premi.

Domenica 2 maggio (Clean Up Day), gli escursionisti possono unirsi a un gruppo di volontari per ripulire i sentieri. Sempre domenica al Fiore di Pietra s'inaugura la mostra «EvE Carcan-Art for the Global Goals», con opere della fotografa Patricia Carpani e della pittrice Claudia Cantoni, che raffigurano gli obiettivi dell'Agenda Globale 2030 dell'Onu sulla sostenibilità.

Tra le promozioni ritroviamo lo sconto del 50% per l'intera stagione per i residenti in Ticino sulla tratta Capolago-Vetta-Capolago, l'abbonamento stagionale a 150 franchi se acquistato entro fine maggio, pacchetti e offerte per ogni esigenza.

Non mancano le novità, come le visite guidate del Fiore di Pietra, le escursioni alla ricerca di erbe aromatiche, le serate «Open air cinema» e «Svizzera nel piatto». Riconfermati infine eventi apprezzati come i Sunset apéro del venerdì, le Jazz matinée, il Risveglio yoga, il Generoso trail, i viaggi a bordo del treno a vapore e del vagone Belle époque, le Serate ticinesi del sabato e il VettaBrunch domenicale.

Sui binari della sostenibilità - L'ambiente resta al centro del programma della Ferrovia Monte Generoso che, come lo scorso anno, «*mette al primo posto lo sviluppo sostenibile*», conferma Monica Besomi, responsabile marketing dell'azienda. «*Oltre a partecipare al programma Swisustainable di Svizzera turismo, siamo la prima risalita di montagna del Ticino e il Camping Monte Generoso è il primo in Svizzera ad aver aderito al progetto "Cause We Care" della fondazione Myclimate*». L'iniziativa offre la possibilità di donare 1 franco su ogni pernottamento (per i campeggiatori) o su ogni viaggio in treno (per i visitatori). Dal canto suo



la Ferrovia s'impegna a raddoppiare la somma destinandone una parte a progetti sostenibili della fondazione myclimate e il restante importo in misure di sostenibilità sul territorio e all'interno dell'azienda stessa.

Anche i lavori di ristrutturazione ferroviaria, giunti alla fine della seconda fase, seguono rigorose procedure a tutela dell'ambiente. Il progetto di rinnovo prevede una terza fase (2021-2022) e la ristrutturazione della buvette di Bellavista, per un investimento di circa 800mila franchi.

Info su montegeneroso.ch.

Moretto, dove la buona tavola è di casa

Il ristorante di Cureglia è da poco nelle mani esperte di Mile e Giorgio Djordjic. Tra le specialità, la griglia.

Situato in via Moretto 3d (all'interno del campeggio), il locale è pronto ad accogliere i suoi clienti, ripartendo con una nuova gestione. I fratelli Djordjic sono attivi nel settore della ristorazione dal 1989. Mile ha lavorato per 18 anni al ristorante delle Alpi di Rivera e Giorgio per 10 anni al Commercianti di Lugano prima di approdare entrambi, per 12 anni, all'Alpino di Mezzovico. Iniziano ora una nuova avventura lavorativa.

Con i suoi 50 coperti all'interno e una grande terrazza nel verde, che può ospitare fino a 100 persone, il ristorante di Cureglia è il luogo ideale per organizzare compleanni, cerimonie o cene aziendali. Propone una cucina tradizionale in grado di accontentare tutti i palati. Si passa dal maialino alla birra alla carne alla griglia, dal classico piatto di polenta (con funghi porcini, gorgonzola o brasato) al cordon bleu gigante, apprezzata specialità della casa. In carta troviamo anche gli antipasti, una scelta variegata di insalate, i primi (in particolare gnocchi e spaghetti),



una selezione di formaggi e un menu dedicato ai più piccoli. Si è pensato anche alla pausa dei lavoratori, che dai fratelli Djordjic possono trovare piatti del giorno sempre diversi e gustosi a prezzi concorrenziali. E non è finita qui, perché anche gli amanti della pizza saranno soddisfatti: un forno a legna professionale è sempre acceso,

pronto per regalare fragranze appaganti. Dulcis in fundo, rigorosamente fatti in casa sono i dessert, mentre la cantina privilegia i Merlot delle migliori etichette ticinesi.

Il ristorante Moretto è aperto dal martedì alla domenica. A disposizione dei clienti diversi posteggi gratuiti. Info e prenotazioni: tel. 091 966 34 45.