



CANTONE
07.09.2018 - 12:36 | LETTO 5

La gustosa proposta di Slow Food Ticino alla Settimana del Gusto

“Buono, pulito e giusto” è il motto del movimento Slow Food per un cibo di gusto, prodotto in condizioni rispettose dell’ambiente e dei produttori

D.M.

LUGANO – Anche Slow Food Ticino sarà presente con varie iniziative alla Settimana del Gusto, la rassegna gastronomica nazionale che quest’anno ha scelto Lugano quale città ospite e che si svolgerà dal 13 al 22 settembre in tutta la Svizzera. “Buono, pulito e giusto” è il motto del movimento Slow Food per un cibo di gusto, prodotto in condizioni rispettose dell’ambiente e dei produttori.

Ed è proprio questo l’approccio che contraddistingue gli appuntamenti proposti da Slow Food Ticino nell’ambito della Settimana del Gusto in diverse località del Luganese.

E sarà proprio un’iniziativa di Slow Food Ticino a dare il via alla Settimana del Gusto, il giorno precedente l’inizio ufficiale con un’iniziativa davvero ghiotta. In effetti, mercoledì 12 settembre, al Grotto al Mulino di Pregassona, sarà protagonista la capra, preparata in diversi modi originali e stuzzicanti dallo chef Luca Brughelli, sinonimo di raffinatezza culinaria in Ticino.

Il giorno seguente ci si sposterà nella natura, per conoscere e apprezzare le varietà di meli della Capriasca: una proposta che rispecchia l’attenzione di Slow Food per le preziosità botaniche del nostro Cantone, incontrando piccoli, preziosi tesori tuttora poco noti.

Anche i giovani di Slow Food Ticino partecipano allo slancio della Settimana del Gusto, organizzando al cinema Lux di Massagno la proiezione di due fra i più appetitosi film dedicati al cibo, con il corollario di uno sfizioso aperitivo; da segnalare anche la possibilità di seguire, nei pomeriggi del fine settimana, un percorso al buio, in cui i nostri sensi saranno sollecitati a riconoscere diversi alimenti. Un’altra idea originale dei giovani è quella di offrire ai visitatori del Padiglione Conza delle polpette ottenute con il cibo non utilizzato nei vari incontri della Settimana del Gusto.

Domenica 16 settembre, al Museo della pesca di Caslano, ci si potrà immergere nel mondo dei pesci di lago, attingendo notizie e curiosità dalla tradizione popolare e gustando delicate e insospettite pietanze. Non potevano mancare i rinomati Laboratori del gusto, curati da Meret Bissegger, che vedranno mele, pere, patate e formaggi alternarsi e abbinarsi in un caleidoscopio di sapori; a cui si aggiungerà sul finire della settimana un laboratorio dedicato all’olio d’oliva, con un agronomo esperto di questo frutto.

Una conferenza del prof. Nicola Perullo nell’Aula Magna del Liceo di Lugano, martedì, fornirà nutrimento anche allo spirito e alla mente e permetterà di conoscere gli indirizzi e gli insegnamenti di Slow Food, messi puntualmente in pratica all’Università del gusto di Pollenzo.

Citiamo infine l’invitante filo conduttore, dato dalla possibilità di cenare per tutta la durata della settimana a Villa Selva, a Massagno, eletta osteria di riferimento per questa occasione, dove la padrona Wanda Foletti ha creato un menu imperniato sui prodotti dei Presidi e dell’Arca del gusto di Slow Food.