



Città del Gusto

LUGANO

14.09.2018 - 14:24 | LETTO 1'005

Un weekend goloso e a tutta birra alla Città del Gusto

Tanta birra, formaggio e premi: tutto quello che non dovete perdere sabato e domenica a Lugano Città del Gusto

Redazione

LUGANO - Il week end è alle porte e, grazie al programma di Lugano Città del Gusto, potrebbe diventare più goloso che mai.

Si inizia domani, sabato 15, con i produttori ticinesi di formaggio che scenderanno dai pascoli montani per presentare le loro chicche casearie. Piazza Castello si trasforma per due giorni nella Piazza del Formaggio, evento imperdibile per chi cerca qualche novità.

Al Palazzo dei Congressi, spazio anche alle conferenze a libero accesso: si parla di alimentazione sana con il Cardiocentro Ticino, che prosegue il suo ciclo di incontri, ma anche di molto altro. Ad esempio, come si miscela chimicamente il caffè con il latte? Si esplorerà la scienza applicata al cibo, grazie ai tre appuntamenti a cura della Facoltà di Informatica USI.

A tutta birra - Imperdibili poi gli incontri dedicati ai beer lovers: si inizia con una degustazione delle 5 birre ticinesi finaliste al Concorso di Lugano Città del Gusto, per poi premiare la migliore in assoluto. Poi sarà la volta di una degustazione guidata da Simonmattia Riva, miglior sommelier della birra nel 2015, che racconterà al pubblico le sue etichette del cuore.

Dolci creazioni - Domenica 16, lo spettacolo saranno i 10 pasticceri finalisti del concorso per dessert al piatto che, durante la giornata, realizzeranno le loro dolci creazioni davanti al pubblico. Il concorso, naturalmente, si concluderà con l'incoronazione del vincitore.



Sempre al Palazzo dei Congressi si parlerà di dieta anti-aging, per restare in forma anche essendo buone forchette, di alimentazione dedicata ai bambini e delle benefiche proprietà di cibi che tutti amiamo, come il cioccolato e addirittura il vino.

Aceto balsamico - Consigliatissimo anche il laboratorio con degustazione "Balsamico senza frontiere" che vi guiderà alla scoperta sensoriale di diverse annate di invecchiamento dell'aceto balsamico 100% ticinese.

Ultima segnalazione: al Villaggio del Gusto, ospitato dal Centro Esposizioni, Slow Food Youth proporrà una degustazione di polpette realizzate con "gli avanzi", per sottolineare il ruolo anti-spreco di un piatto come la polpetta.

Insomma, un fine settimana per tutti i palati.

Commenti