

## A caccia della polpetta più buona del Ticino

Arriva il concorso culinario che lancia ufficialmente Lugano Città del Gusto 2018 - Ecco come partecipare



03 aprile 2018 13:59

LUGANO - Piovono polpette! No, non stiamo parlando del noto film di animazione, ma del concorso che lancia ufficialmente la grande kermesse di Lugano Città del Gusto 2018, la più importante manifestazione gourmand dell'anno. È proprio con la "semplicità" della polpetta che inizia la marcia di avvicinamento ai 10 giorni (13-23 settembre) che vedranno la Città sul Ceresio diventare la capitale nazionale dell'enogastronomia.

La polpetta è dunque il piatto simbolo della manifestazione: proposta per una cucina anti-spreco e creativa, diffusa in infinite versioni in tutti i paesi del mondo, è un piatto etico, amato da tutti e con infinite ricette personali. La Rsi, partner dell'evento, mette a disposizione la piattaforma TV della trasmissione Cuochi d'Artificio, dove verranno selezionate le migliori ricette a partire dalla puntata di martedì 4 aprile (LA 1, ore 17.10), quando verranno resi noti tutti i dettagli per la partecipazione.

Lugano Città del Gusto intende in questo modo promuovere e valorizzare le tradizioni del patrimonio culinario ticinese, rendendo sempre più consapevole il cittadino-consumatore degli aspetti qualitativi nella produzione agroalimentare, dell'importanza di una filiera controllabile e tracciabile, della sostenibilità, della stagionalità, della tipicità e del valore di prodotti regionali e locali. Il concorso sarà aperto agli amanti dei fornelli non professionisti che potranno proporre polpette in tutte le varianti (carne, pesce, vegetariane). Il vincitore potrà aggiudicarsi un buono del valore di 400 franchi per una cena gourmet per due persone con abbinamento vini incluso in una splendida location ticinese.

Per "scovare" la polpetta più buona del cantone e restare aggiornati sul concorso è possibile seguire Cuochi d'Artificio su LA 1 e Gustando su Rete Uno, unitamente a tutti i canali social di Lugano Città del Gusto e Rsi.