

## Tutti a scuola... di sapori ticinesi

Lugano Città del Gusto propone laboratori con degustazione per scoprire i prodotti locali



© luganocittadelgusto.ch

09 settembre 2018 16:20

LUGANO - A pochi giorni dal taglio del nastro della golosa kermesse che trasformerà Lugano Città del Gusto nella capitale nazionale dell'enogastronomia, tra il 13 e il 23 settembre, proponiamo una selezione di eventi che esploreranno tutti i sapori del Ticino. All'interno del ricco programma della manifestazione, infatti, alcuni appuntamenti si concentreranno sui prodotti agroalimentari d'eccellenza ticinesi. Si parte venerdì 14 settembre con l'incontro "Balsamico senza frontiere", durante il quale diverse annate di aceto balsamico prodotto in Ticino verranno abbinata a cibi locali. Un appuntamento da non perdere per capire più da vicino un prodotto particolare, spesso associato soltanto ai produttori dell'area modenese. Il laboratorio verrà replicato anche mercoledì 19.

Si prosegue sabato 15 settembre con il laboratorio "Dal grano al pane": Giuseppe Piffaretti, in arte Mastro Piff, guiderà i partecipanti alla scoperta di tutti i segreti della panificazione, facendo una degustazione comparata di diversi prodotti di arte bianca. Domenica 16 settembre sarà la volta di "Distillati e amari ad alta quota", un appuntamento con i produttori del Gin Bisbino e dell'Amaro Generoso, che racconteranno come nascono due prodotti ticinesi biologici e tanto amati dal pubblico locale e non solo. Il laboratorio si replicherà anche il 19 settembre. Lunedì 17, spazio ai nostri grandi vini con Simone Ragusa, miglior sommelier svizzero del 2014, che presenterà l'incontro "Avvicinarsi al vino". Dedicato a chi vuole addentrarsi nel mondo enologico partendo dalle basi.

Due gli appuntamenti con l'esperta di cucina naturale, Meret Bissegger: martedì 18, insieme a Mauro Giudici Della Ganna e a Renato Bontognali si esploreranno i virtuosi abbinamenti tra patate di montagna e formaggi freschi. Il 20



Online-Ausgabe

Corriere del Ticino  
6933 Muzzano  
091/ 960 31 31  
www.cdt.ch/

Genere di media: Internet  
Tipo di media: Quotidiani e settimanali  
UUpM: 169'000  
Page Visits: 1'272'392

Leggere online

Ordine: 3008264  
Tema n°: 581.009

Riferimento: 70838879  
Clipping Pagina: 2/2

settembre, invece, la cuoca sposerà mele della Capriasca e pere della Valle di Blenio con i formaggi erborinati ticinesi. Sempre giovedì 20, il protagonista sarà il formaggio di casa nostra. Il laboratorio con degustazione "Formaggio, gusto e qualità" trasformerà i presenti in provetti assaggiatori. Tutti i laboratori del gusto si terranno al Palazzo dei Congressi, la prenotazione si può effettuare online su [www.luganocittadelgusto.ch](http://www.luganocittadelgusto.ch)