

Joan Roca, saperi e sapori della Costa Brava

Lo chef spagnolo tre stelle Michelin ha conquistato il pubblico di Lugano Città del Gusto con una conferenza al Palazzo dei Congressi

15 settembre 2018 10:45

LUGANO - "Per noi è stato un vero onore ospitare un grande professionista e un grande uomo": così raccontano l'esperienza di ieri al Palazzo dei Congressi gli organizzatori di Lugano Città del Gusto, al termine della conferenza che ha visto come protagonista Joan Roca, chef di fama internazionale del Ristorante El Celler de Can Roca a Girona, nominato numero uno al mondo nel 2013 e nel 2015.

Il cuoco spagnolo è stato ospite della manifestazione che in questi giorni sta portando la città agli onori delle cronache nazionali, come capitale dell'enogastronomia. La cultura e il cibo nel settore turistico: è stato questo il tema dell'incontro che ha registrato il tutto esaurito, un argomento più che mai attuale che lega l'esperienza del grande chef a quella della manifestazione luganese.

Come si racconta l'emozione di un luogo, se non anche attraverso i suoi gusti? Territorio e cucina sono due facce della stessa medaglia: è questo il messaggio che ieri i relatori hanno lanciato al pubblico, sottolineando l'importanza della gastronomia come driver turistico. La Costa Brava, regione turistica della Spagna, ricca di splendidi paesaggi e biodiversità, si è fatta conoscere anche attraverso saperi e sapori autoctoni. Insieme a Joan Roca, sul palco c'erano anche il professor Lorenzo Cantoni, responsabile della cattedra UNESCO dell'USI, dedicata a tecnologie digitali per la comunicazione, turismo sostenibile e patrimonio mondiale, e Silvia Aulet, membro del Consell Assessor della Facoltà di Turismo di Girona.

Roca ha parlato del ruolo importante che oggi i cuochi rivestono nella società, in particolare quelli come lui che hanno grande visibilità e risonanza e che ogni giorno si fanno promotori di messaggi che vanno ben oltre la cucina. Tra gli altri, lo spreco alimentare, il racconto di un territorio, la biodiversità, l'etica in cucina. Un personaggio brillante e di grande carisma, ma prima di tutto un grande gourmet. "Conosco i vostri formaggi, non vedo l'ora di assaggiarli", ha dichiarato Roca alla fine dell'incontro. Ecco che, in una sola battuta, il tema della conferenza prende forma.

Tutte le info su www.luganocittadelgusto.ch

Allegato: foto serie



15

settembre



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: 70920587
Clipping Pagina: 2/2

2018

10:45

Condividi

LUGANO - "Per noi è stato un vero onore ospitare un grande professionista e un grande uomo": così raccontano l'esperienza di ieri al Palazzo dei Congressi gli organizzatori di Lugano Città del Gusto, al termine della conferenza che ha visto come protagonista Joan Roca, chef di fama internazionale del Ristorante El Cellar de Can Roca a Girona, nominato numero uno al mondo nel 2013 e nel 2015.

Il cuoco spagnolo è stato ospite della manifestazione che in questi giorni sta portando la città agli onori delle cronache nazionali, come capitale dell'enogastronomia. La cultura e il cibo nel settore turistico: è stato questo il tema dell'incontro che ha registrato il tutto esaurito, un argomento più che mai attuale che lega l'esperienza del grande chef a quella della manifestazione luganese.

Come si racconta l'emozione di un luogo, se non anche attraverso i suoi gusti? Territorio e cucina sono due facce della stessa medaglia: è questo il messaggio che ieri i relatori hanno lanciato al pubblico, sottolineando l'importanza della gastronomia come driver turistico. La Costa Brava, regione turistica della Spagna, ricca di splendidi paesaggi e biodiversità, si è fatta conoscere anche attraverso saperi e sapori autoctoni. Insieme a Joan Roca, sul palco c'erano anche il professor Lorenzo Cantoni, responsabile della cattedra UNESCO dell'USI, dedicata a tecnologie digitali per la comunicazione, turismo sostenibile e patrimonio mondiale, e Silvia Aulet, membro del Consell Assessor della Facoltà di Turismo di Girona.

Roca ha parlato del ruolo importante che oggi i cuochi rivestono nella società, in particolare quelli come lui che hanno grande visibilità e risonanza e che ogni giorno si fanno promotori di messaggi che vanno ben oltre la cucina. Tra gli altri, lo spreco alimentare, il racconto di un territorio, la biodiversità, l'etica in cucina. Un personaggio brillante e di grande carisma, ma prima di tutto un grande gourmet. "Conosco i vostri formaggi, non vedo l'ora di assaggiarli", ha dichiarato Roca alla fine dell'incontro. Ecco che, in una sola battuta, il tema della conferenza prende forma.

Tutte le info su www.luganocittadelgusto.ch