
 Corriere del Ticino
 6903 Lugano
 091/ 960 31 31
 www.cdt.ch

 Genere di media: Stampa
 Tipo di media: Quotidiani e settimanali
 Tiratura: 34'657
 Periodicità: 6x/settimana

 Pagina: 9
 Superficie: 64'947 mm²

 Ordine: 3008264
 Tema n°: 581.009

 Riferimento: 70835721
 Clipping Pagina: 1/3

Eventi **Lugano università della gastronomia**

Per la Città del Gusto l'USI propone una serie di momenti: si parlerà di cibo da prospettive particolari
 Dalla sua importanza per il turismo fino a una riflessione sulle identità raccontate dalla parola «zafferano»



ALIMENTAZIONE E tutto ciò che le ruota attorno.
GIULIANO GASPERI

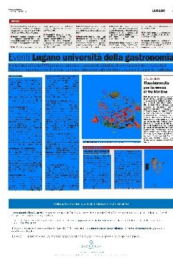
(Foto CdT)

■ «Ma tu pensi sempre a mangiare?». A chi apprezza il buon cibo sarà capitato di sentirsi fare questa domanda. All'Università della Svizzera italiana, dal 13 al 23 settembre, più che a mangiare si penserà al mangiare, o meglio alla cultura, alla qualità e alla sostenibilità ambientale ed economica dell'alimentazione. L'occasione è il fatto che Lugano quest'anno è la Città del Gusto e l'USI, condividendo gli obiettivi della manifestazione, vuole fare la sua parte «mettendo a disposizione competenze, idee e relazioni».

Da Girona con sapore

L'«apertivo» è già gourmet. Per venerdì 14 set-

tembre alle 18, nella sala A1 del Palazzo dei Congressi, il professor Lorenzo Cantoni, responsabile della cattedra Unesco dell'USI dedicata a tecnologie digitali per la comunicazione, turismo sostenibile e patrimonio mondiale, ha organizzato un incontro con il cuoco catalano Joan Roca i Fontané, che insieme ai fratelli Jordi e Josep gestisce il ristorante El Celler de Can Roca, nominato miglior ristorante al mondo nel 2013 e nel 2015 dal The Restaurant Magazine. L'incontro, a cui parteciperà anche la professoressa Maria Dolors Vidal Casellas, direttrice della cattedra di Gastronomia, Cultura e Turismo all'Università di Girona, farà riflettere sull'importanza del cibo nell'ambito delle culture e


 Corriere del Ticino
 6903 Lugano
 091/ 960 31 31
 www.cdt.ch

 Genere di media: Stampa
 Tipo di media: Quotidiani e settimanali
 Tiratura: 34'657
 Periodicità: 6x/settimana

 Pagina: 9
 Superficie: 64'947 mm²

 Ordine: 3008264
 Tema n°: 581.009

 Riferimento: 70835721
 Clipping Pagina: 2/3

sul suo ruolo nella promozione del turismo.

A tavola con arte e letteratura

Si parla spesso dell'arte nella cucina, meno della cucina nell'arte. Stavolta s'inverte la tendenza: martedì 18 settembre alle 18, nell'aula B1 del Palazzo dei Congressi, il direttore dell'Istituto di studi italiani dell'USI Stefano Prandi e la dottoressa Carla Mazzarelli condivideranno le loro riflessioni sulle rappresentazioni del cibo nell'arte e nella letteratura. Partiranno dal *Piacere onesto*, il primo libro di cucina della tradizione occidentale ad opera del lombardo Bartolomeo Sacchi.

Fame di tecnologia

Questo invece è un binomio abbastanza inedito: gastronomia e tecnologia. Per tutta la durata di Lugano Città del Gusto, la Facoltà di scienze informatiche presenterà al secondo piano di Villa Ciani un percorso didattico che dimostrerà come lo sviluppo del settore agroalimentare sia sempre più legato a quello tecnologico. I visitatori saranno guidati attraverso il «vigneto intelligente»: un'installazione nata da un progetto portato avanti dall'USI insieme alla stazione di ricerca Agroscope di Cadenazzo e all'Università di Milano. Sempre a Villa Ciani si potranno conoscere da vicino alcune applicazioni sviluppate dall'Istituto di scienza computazionale dell'USI che simulano la dinamica dei fluidi e il comportamento delle molecole durante la cottura di alcune pietanze.

Alle strutture ci pensano loro

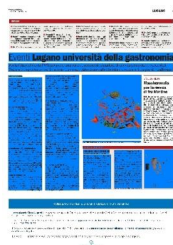
C'è spazio anche per l'architettura? C'è, c'è. Lo hanno creato loro. Gli studenti del primo anno dell'Accademia di architettura dell'USI hanno realizzato il progetto del Villaggio del Gusto, il cuore pulsante dell'evento all'interno del Padiglione Conza. Il loro lavoro è un misto di design e praticità: presenta una struttura ecologica realizzata in gran parte in legno e concepita per essere smontabile e riutilizzabile. L'atelier ha lavorato al progetto muovendosi come una squadra, o meglio come la brigata di una cucina, in cui le singole idee di partenza convergono in un unico risultato, «ottenuto con molte teste e tante mani».

Idee per combattere lo spreco

L'alimentazione è delizia, ma anche responsabilità sociale. Così, avvicinandosi alla manifestazione, un gruppo di trenta studenti dell'USI, iscritti al corso internazionale «World Challenges Program», ha presentato agli organizzatori di Città del Gusto le proprie idee per contribuire in modo creativo ed efficace alla lotta per la riduzione dello spreco alimentare. Alcune proposte, che spaziano da un museo dello spreco a innovativi modelli di coinvolgimento dei consumatori, saranno riprese nel contesto della manifestazione.

Un retrogusto filosofico

L'approfondimento dell'USI sull'alimentazione tocca anche corde profonde. Nel suo spazio al Padiglione Conza, l'università propone un breve viaggio in quattro tappe per riflettere sul gusto, «su quanto questo senso possa raccontare di noi, del nostro rapporto con la realtà, della memoria e del futuro da scrivere». «Dall'etimologia di 'sapere' al ruolo filosofico del gusto – spiega l'USI – dalle identità raccontate dalla parola zafferano a una riflessione su quali potranno essere in futuro i sapori di Lugano».


OSPITI D'ECCEZIONE
**NEL MENÙ DELLA KERMESSE
C'È IL CUOCO DELL'ANNO**

È considerato uno dei migliori cuochi del mondo e all'appello di Lugano Città del Gusto ha risposto «presente». Parliamo di Franck Giovannini (nella foto), lo chef tre stelle Michelin dell'Hôtel de Ville di Crissier nominato dalla Guida Gault&Millau come cuoco dell'anno 2018 che il 16 settembre sarà protagonista di una serata speciale al ristorante Seven. Ma attenzione, non sarà da solo. Lo affiancheranno grandi colleghi come Dario Ranza (Villa Principe Leopoldo), Stéphane Décotterd (Le Pont de Brent, due stelle Michelin), Teo Chiaravalloti (Villa Sassa), Christoph Hunziker (Schüpbärg-Beizli) e Filipe Fonseca Pinheiro (Hôtel de Ville). Un'altra cena speciale è in programma il 17 settembre al Ristorante Vetta San Salvatore, dove Andrea Levratto del Porto Pojana Ristorante Terminus di Riva San Vitale delizierà gli ospiti con un menu di solo pesce. Altro grande ospite della kermesse sarà Simonmattia Riva, noto agli appassionati delle «bionde» per essere stato nel 2015 il miglior sommelier della birra al mondo. Riva sarà uno dei giurati che sabato 15 settembre al Palacongressi decreterà la miglior birra ticinese. Lo stesso giorno condurrà una degustazione presentando le sue etichette del cuore.

