

# Forchette pronte per la Città del Gusto

Oggi Lugano brinda alla manifestazione più golosa dell'anno che animerà il centro fino al 23 settembre. Una grande festa per tutti con oltre 100 appuntamenti in tre spazi allestiti per l'occasione e nei ristoranti.

## LUGANO

CITTÀ DEL GUSTO  
13-23 SETTEMBRE 2018

**Una grande festa tutta da gustare!**

- 1 📍 **VILLAGGIO DEL GUSTO**  
3000 mq di mercato con degustazioni e aree ristoro.
- 2 📍 **PALAZZO DEL GUSTO**  
Impara gustando con laboratori, workshop, incontri e show-cooking.
- 3 📍 **VILLA DEL GUSTO**  
Mostra con 3 percorsi per scoprire "il gusto di ieri, oggi e domani".

**1 ➡ 2-3 7 MINUTI**

📍 **PARCHEGGIO GERRA**  
Dal 13 al 23.09 navette in partenza ogni 30 min. verso il Villaggio del Gusto (a partire da 30 min. prima dell'apertura e fino a 30 min. dopo la chiusura).

Oltre 100 eventi tra incontri, laboratori, degustazioni. Visita il sito per tutte le info!

[www.luganocittadelgusto.ch](http://www.luganocittadelgusto.ch)



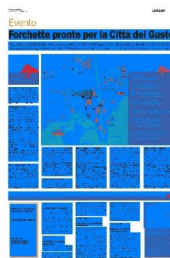
■ Ci siamo: da oggi e fino al 23 settembre Lugano si trasforma ufficialmente nella capitale svizzera dell'enogastronomia. È previsto per le 18.30 al Padiglione Conza il taglio del nastro che darà il via a una manifestazione che, per il 2018, ha scelto la nostra città come testimonial di tutto il bello e il buono della nazione.

### Le location imperdibili

Dopo oltre un anno di preparativi, finalmente si aprono le porte del Padiglione Conza, di Villa Ciani e del Palazzo dei Congressi, le tre location che accoglieranno i gourmet di tutte le età per 11 giorni di eventi e appuntamenti non stop.

L'occasione è ghiotta, e non solo in senso letterale: mai i riflettori si erano accesi in questo modo sulla vocazione enogastronomica della città di Lugano che, grazie alla manifestazione, potrà avere una vetrina privilegiata a livello nazionale, in particolare riguardo a un settore come quello del buon cibo. Un'occasione che gli organizzatori non si sono lasciati scappare per raccontare l'anima più gourmet di Lugano, attraverso i luoghi, le tante specialità e i prodotti ticinesi, la professionalità degli addetti ai lavori del mondo della ristorazione.

Ma, innanzitutto, quello che vivremo nei



Pagina: 13  
Superficie: 120'576 mm<sup>2</sup>

**SAPORI TICINO**  
SAVEURS AGENCY

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

Ordine: 3008264  
Tema n°: 581.009

Riferimento: 70877988  
Clipping Pagina: 2/3

prossimi giorni sarà una grande festa popolare, pensata per portare il sorriso a tutti i buongustai, tra un aperitivo e una degustazione, prima di una conferenza e dopo un assaggio.

#### Anche senza spendere un franco

Sono due i poli della manifestazione ad ingresso completamente gratuito: il Padiglione Conza e il Palazzo dei Congressi. Nella prima location, dove negli scorsi giorni è stata allestita una grande e suggestiva sala da pranzo progettata dagli studenti dell'Accademia di Architettura USI, saranno attive 5 diverse aree ristoro per cenare (e pranzare durante il week-end), sperimentando diverse specialità dal sushi alla polenta, dai piatti vegetariani ai ravioli ticinesi; da piazza Castello, invece, ci sarà libera entrata al Palazzo dei Congressi per assistere a conferenze, premiazioni, incontri, *cooking show* e anche ad una folcloristica asta dei formaggi, per aggiudicarsi rare forme stagionate. Ogni giorno si parlerà di cucina e salute, ma anche di tecnologia applicata all'alimentazione, *food design* e imparare a riconoscere l'assenzio dalla calendula solo con l'olfatto. Popolare e per tutti i palati: Lugano Città del Gusto si presenta così al grande pubblico, come un ciclo di appuntamenti alla portata di tutti.

#### Con il biglietto d'entrata

Diverse anche le occasioni comprese

nel biglietto d'ingresso da 15 franchi. Per esempio la visita al grande mercato del gusto del Centro Esposizioni, con ingresso adiacente al Padiglione Conza. Qui, ogni giorno, sono previste diverse degustazioni gratuite che i produttori presenti metteranno a disposizione dei visitatori. Ci saranno inoltre dalla birra al formaggio, dal pane al vino: quello che è stato rinominato Villaggio del Gusto regalerà a tutti grandi soddisfazioni di palato.

Sempre compreso nel biglietto anche l'accesso alla mostra ospitata da Villa Ciani, il fiore all'occhiello di Lugano Città del Gusto, realizzata con l'intento di far riflettere su quanto il cibo sia cultura con la "C" maiuscola. L'esposizione si snoda sui tre piani della villa, partendo dal piano terra, dove si racconterà il passato della gastronomia ticinese, partendo da Maestro Martino, il primo cuoco moderno della storia, di origini bleniesi, fino ad arrivare alla figura del gastronomo Libero Olgiati. Al primo piano, la Compagnia Finzi Pasca ha studiato un allestimento per rivelare le connessioni tra l'alimentazione e la terra nella storia presente; si conclude con il secondo piano, dove la Facoltà di Scienze informatiche USI vi trasporterà nel futuro del cibo, grazie a stampanti 3D e tanta tecnologia applicata al set-

tore gastronomico.

E poi i laboratori del gusto: un ciclo di appuntamenti al Palazzo dei Congressi che, previa iscrizione sul sito della manifestazione, daranno l'opportunità di imparare mangiando, grazie a lezioni e assaggi guidati dagli esperti che consentiranno di conoscere più da vicino il mondo della birra, del gin, del formaggio, delle verdure stagionali e molto altro.

#### Infine, 45 tipi di polpette

E poi, per gustare la kermesse anche al ristorante, parte oggi la rassegna «*Polpet-ti amo!*», che coinvolge 45 locali di Lugano e del distretto, offrendo polpette delle specie più diverse: a base di carne, pesce, verdura, esotiche, tradizionali, fantasiose.

Gli chef locali si sono sbizzarriti per offrire al pubblico versioni eclettiche di uno dei piatti che più si presta alla personalizzazione. Una scelta dettata dalla valenza etica di questo piatto che nasce come pietanza anti-spreco, tema decisamente attuale nell'ambito dell'alimentazione.

Da oggi e fino al 23 settembre, insomma, ci sarà da divertirsi. Il consiglio dell'esperto è quello, ogni tanto, di dare un'occhiata alla bilancia.

LUGANO

CITTÀ DEL GUSTO 13-23 SETTEMBRE 2018

GLI EVENTI DI DOMANI 14.09.2018

16:00 - 17:00

Palazzo dei Congressi

#### LA DIETA DEL MASCHIO

Tutto ciò che un uomo deve sapere per mangiare sano e mantenersi in forma.

Come prendere in mano la propria salute e il proprio benessere quotidiano. A cura di IEO - Istituto Europeo di Oncologia - Milano, in collaborazione con Fondazione IBSA Lugano.

Accesso libero, prenotazione online (consigliata).

17:00 - 18:00

Palazzo dei Congressi

#### L'EREDITÀ CULINARIA DELLE ALPI

Incontro con Dominik Flammer, padrino della Settimana del Gusto 2018.

Autore di pubblicazioni enogastronomiche e grande appassionato di buon cibo, Flammer è stato scelto come padrino 2018 della Settimana del Gusto. Durante l'incontro, ci parlerà del patrimonio culinario della zona alpina, tema di una delle

sue pubblicazioni. Accesso libero, prenotazione online (consigliata).

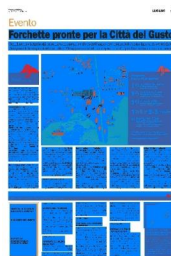
18:00 - 19:00

Palazzo dei Congressi |

#### CULTURA, GASTRONOMIA E TURISMO

Conferenza con Joan Roca, Chef spagnolo tre stelle Michelin.

Interverrà il celebre cuoco catalano Joan Roca i Fontané, gestore - con i fratelli Jordi e Josep - del ristorante El Celler de Can Roca, nominato miglior ristorante al mondo nel 2013 e nel 2015. Con lui interverranno



la professoressa Maria Dolores Vidal Casellas, direttrice della cattedra "Gastronomia, Cultura e Turismo" all'università di Girona, in Spagna, e il professor Lorenzo Cantoni, responsabile della cattedra UNESCO dell'USI, dedicata a tecnologie digitali per la comunicazione, turismo sostenibile e patrimonio mondiale. L'iniziativa è promossa dalla Cattedra UNESCO dell'USI in collaborazione con Lugano Città del Gusto 2018. Accesso libero, prenotazione online (consigliata).

**19:00 - 20:00**

**Palazzo dei Congressi**  
**DISTILLATI E AMARI**  
**«AD ALTA QUOTA»**

Laboratorio e degustazione a cura di Bisbino Sagl. Da due luoghi simbolici del Ticino «d'alta quota», nascono due prodotti naturali e biologici. In questo laboratorio con degustazione, i protagonisti raccontano storia, ispirazione e passione che hanno fatto nascere l'amaro Generoso e il gin Bisbino.

Iscrizioni su

[www.luganocittadelgusto.ch](http://www.luganocittadelgusto.ch)**TUTTI I GIORNI****MOSTRA "IL GUSTO DI IERI, OGGI E DOMANI"****Villa Ciani**16.00 – 22.00 da lun a ven  
10.00 – 23.00 sab e dom**VILLAGGIO DEL GUSTO****Padiglione Conza e Centro Esposizioni**16.00 – 22.00 da lun a ven  
10.00 – 23.00 sab e dom

3.000 mq di mercato enogastronomico per acquisti e degustazioni, oltre a una grande sala da pranzo con 5 aree ristoro

**RASSEGNA GASTRONOMICA POLPET-TI AMO!**45 ristoranti di Lugano e del suo distretto rendono omaggio al piatto simbolo di Lugano Città del Gusto, la polpetta. Elenco completo su [www.luganocittadelgusto.ch](http://www.luganocittadelgusto.ch)

LUNEDÌ 17.09 – ore 18.45

**RISTORANTE VETTA SAN SALVATORE, LUGANO**

Andrea Levratto, chef del Porto Pojana Ristorante Terminus di Riva San Vitale, presenterà un menu a base di pesce, regalando grandi emozioni a tutti i palati. La cornice della cena sarà altrettanto spettacolare, grazie al panorama unico che si potrà godere dal Ristorante Vetta sul San Salvatore.