



## Lugano «Ville suisse du Goût 2018»

Lugano sera la capitale suisse de l'oenogastronomie en 2018, ce sera l'occasion pour une grande fête populaire, qui célébrera toute l'excellence du terroir tessinois.

À partir du mois d'avril, la ville et ses alentours deviendront un lieu de rendez-vous entre nourriture et culture, art, musique, photographie et bien d'autres initiatives. Le programme culminera lors de la Semaine du Goût, du 13 au 23 septembre 2018, dans un grand village du goût destiné à tous les gourmets et les gourmands! Ateliers, dégustations, marchés et showcooking mettront en avant le goût et l'alimentation avec leurs nombreuses facettes gastronomiques, culturelles, pédagogiques, touristiques et sportives.

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

La «polpetta» (boulette de viande) sera la recette phare de Lugano Ville du Goût. Elle a été sélectionnée pour respecter un des objectifs de la Semaine du goût: la lutte contre le gaspillage. Délectable, commode, économique, appréciée de toutes les générations, la boulette est le seul plat au monde à pouvoir être cuisiné et décliné de mille manières. Faite de viande, de poisson ou de légumes, elle convient à toutes les cultures et à toute espèce de régime alimentaire. Tout le monde ne sait sans doute pas que le premier chef à l'avoir évoquée fut, dans la seconde moitié du 15e siècle, le Tessinois Maestro Martino, dans un contexte assez différent de celui d'aujourd'hui. Quelle était sa recette? Vous le découvrirez à Lugano Ville du Goût, qui permettra de déguster une multitude de versions de ce mets universel et de découvrir qui fut Maestro Martino et ce qu'il a signifié pour l'évolution de la gastronomie moderne. Personnage symbole de l'excellence gastronomique, venu d'un petit village du Val Blenio, il a révolutionné la cuisine et les goûts de son temps. Devenu célèbre et demandé dans les cuisines de bien des cours italiennes, il fut le cuisinier des condottieri, ducs et papes, et a fait

connaître la culture gastronomique du Tessin dans le monde entier.

Le symbole de la manifestation sera la «polpetta», recette universelle et métaphore de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

**Dominik Flammer,**

**le Parrain suisse du Goût 2018**

Journaliste, écrivain, spécialiste de l'histoire des produits du terroir, Dominik Flammer est l'heureux parrain de la Semaine du Goût 2018. Passionné, l'auteur du captivant «Fromages Suisses» (Glénat, 2010 – voir encadré) et de la remarquable trilogie dédiée au «Patrimoine culinaire des Alpes» (AT-Verlag, 2012) nous livre son regard à la fois espiègle et analytique sur l'évolution de notre rapport aux aliments.

<https://publichistory.ch>

Les candidatures pour la 18ème Semaine suisse du Goût 2018 (13–23 septembre) sont ouvertes! Toute personne, association ou lieu de goût qui souhaite organiser un événement, est invité à déposer sa candidature d'ici le 30 avril 2018 avec un formulaire directement sur [www.gout.ch](http://www.gout.ch). Les 14 comités qualité cantonaux/régionaux de toute la Suisse feront leurs choix définitifs début juin 2018, sur la base de la Charte de la Semaine suisse du Goût. [www.gout.ch](http://www.gout.ch)

(texte: semaine du goût)





Pagina: 19  
Superficie: 41'298 mm<sup>2</sup>

Foodaktuell  
8104 Weiningen  
044/ 242 85 20  
www.foodaktuell.ch

Genere di media: Stampa  
Tipo di media: Stampa specializzata  
Tiratura: 5'068  
Periodicità: 20x/anno

Ordine: 3008264  
Tema n°: 581.009

Riferimento: 69150551  
Clipping Pagina: 2/2

Action marinades  
du 22 mars - 4 mai 2018

**scheid-rusal**  
épices | additifs | ingrédients

**20%**

Tel : 041 - 450 33 22  
info@scheid-rusal.ch

**sur toutes  
nos marinades**