

GIORNALE di OLGIATE

Saper di sapori

a cura di Rocco Lettieri

[cos] Una kermesse con oltre 100 eventi tra laboratori, degustazioni e golosi incontri per tutti i gusti. Tra poco più di due settimane - dal 13 al 23 settembre - la città di Lugano si trasformerà nel quartier generale di un grande festival gourmet nazionale che coinvolgerà diverse sedi.

L'evento sarà un'esperienza per tutti i sensi e per tutti i palati. Dalle degustazioni ai concorsi, dall'incontro coi produttori ai tour guidati, dalla cultura alla didattica: un grande evento popolare per coinvolgere famiglie, giovani e buongustai di tutte le età, ma anche turisti alla ricerca di una giornata da "gustare" a 360 gradi. Basterà visitare i tre poli di LCdG, riscoprendo nel frattempo tutte le bellezze di una città accogliente, solare e capace di regalare tante eccellenze enogastronomiche. Il cuore pulsante della manifestazione sarà il «Villaggio del Gusto», un grande spazio al coperto che ospiterà un food market in puro stile contemporaneo, dove si faranno assaggi, spese e si potrà scegliere tra golose specialità. Fin dalla sua prima edizione la «Settimana svizzera del Gusto», lanciata 18 anni fa, ha cercato di sensibilizzare i giovani al gusto, al rispetto del cibo, al piacere di cucinare e di mangiare bene. In fondo, la cosa fondamentale è mobilitarsi e agire

Lugano, città del gusto

affinché
le gene-
razioni
future
possano
mangia-
re me-
glio di
quanto

non si faccia oggi. Tra le tematiche di «Lugano Città del Gusto», «Etica a tavola»: la manifestazione ha una forte connotazione etica, con un'attenzione particolare alla stagionalità dei prodotti, al consumo consapevole, alla filiera agro-alimentare e alla lotta allo spreco alimentare. Piatto simbolo della manifestazione è stata scelta la polpetta, una pietanza universale declinata in moltissime varianti a seconda del Paese di origine e degli ingredienti. «Tradizione e territorio LCdG»: vuole preservare e far riscoprire le tradizioni alla popolazione che oggi, con l'avvento delle tecnologie e l'ambizione di restare a passo con i tempi, vengono trascurate e depositate nel dimenticatoio. Gli artigiani e le loro produzioni sostenibili serviranno a far rivivere i momenti del nostro passato. «Cibo come cultura»: per chi vorrà andare oltre l'anima più ludica della manifestazione, scoprirà un mondo di cultura dell'alimentazione a tutto tondo. Al «Palazzo del Gusto» si scopriranno tutti i segreti su birra, vino, cocktail, formaggi, aceto, pane, dolci, cioccolato, ecc. Un ricco programma con lezioni tenute da professionisti di settore per imparare storie, abbinamenti e ricette, con uno sguardo particolare rivolto alla salute e al benessere. Nella Villa del Gusto, invece, ampio spazio verrà dedicato al racconto del cibo di ieri, oggi e domani, con una mostra suggestiva che conta tra i protagonisti anche la Compagnia «Pirzi Pasca», una realtà internazionale a metà strada tra teatro, acrobazia e circo. A «Lugano Città del Gusto» si potrà partecipare a workshop per scoprire i segreti del gin biologico a base di erbe del Monte Bisbino, una delle tante chucche locali. Oppure assistere a un incontro tenuto da **Joan Roca**, lo chef spagnolo tre stelle Michelin che presenterà al pubblico i gioielli enogastronomici della Costa Brava. E molto, molto ancora. **Dominik Flammer**, giornalista, scrittore, esperto della storia dei prodotti tipici, sarà il padrone della «Settimana del Gusto 2018». Per maggiori informazioni, visitate www.luganocittadelgusto.ch.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

