



DANY STAUFFACHER

«LUGANO DIVENTA UN GRANDE TAVOLO»

Si svolge a Lugano dal
13 al 23 settembre la Città
del Gusto. Dany Stauffacher, CEO di Sapori Ticino, organizza l'evento enogastronomico.

HGZ: Dany Stauffacher, quale è l'obiettivo di Città del Gusto?

DANY STAUFFACHER: Per quanto possibile, vogliamo coinvolgere tutti - ospiti, produttori, locali, gastronomi, albergatori - e mostrare che il cibo è cultura al 100 per cento. Senza mangiare e bere, non funziona nulla. Vogliamo educare le persone. Tradizione, turismo e salute sono dei grossi temi. E' per questo che, fra l'altro, lavoriamo insieme con le locali cucine ospedaliere, che al Palazzo dei Gusti presentano dei cibi attenti alla salute e al benessere delle persone nelle diverse fasi della vita.

Il Palazzo dei Gusti è uno dei poli in cui si svolge la manifestazione?

Esatto. Vi si svolgono congressi e presentazioni. Nella Villa del Gusto, invece, ampio spazio è dedicato alla cultura del cibo, con una mostra suggestiva che contra i protagonisti anche la Compagnia Finzi Pasca. Poiché non disponiamo di un quartiere fieristico, per il Villaggio del Gusto abbiamo costruito uno straordinario



Su Città del Gusto, Dany Stauffacher pensa già oltre. ZVG

Salone del Cibo in collaborazione con gli studenti dell'Accademia di architettura di Mendrisio. Un grande spazio coperto, dove si faranno assaggi e degustazioni. Un ampio sazio sarà dedicato al vino, alla birra, al formaggio e ai salumi locali. Per tutta la durata dell'evento, Lugano sarà come un grande tavolo.

Perché ha scelto di organizzare Città del Gusto?

Da dodici anni organizzo la kermesse gastronomica Sapori Ticino, e questa esperienza è di grande aiuto. Poiché l'ulteriore aspetto etico intorno al cibo è un punto importante, abbiamo elab-

borato tutto un nuovo progetto con Slow Food Ticino, Bio Svizzera, Bio Ticino e Università.

Quali sono per lei personalmente i momenti salienti del festival?

Mi entusiasma la presenza di Juan Roca, lo chef spagnolo del famoso Restaurant El Celler de Can Roca di Girona, di Franck Giovannini del Restaurant de l'Hôtel de Ville di Crissier e il seminario con l'enologo della Mosella Dr. Loosen. Avvincenti saranno le relazioni degli esperti delle università di Girona e di Lugano, che affrontano la relazione fra cibo e turismo. Secondo uno studio infatti, la maggioranza degli ospiti viene in Ticino per il cibo.

Perché la polpetta come simbolo della manifestazione?

I 40 ristoranti della manifestazione devono proporre almeno un piatto con questo cibo. La polpetta, a base di carne, pesce o verdura, è l'unico piatto al mondo che può essere cucinato in tanti modi. Basta aggiungere all'ingrediente di base latte, uova e spezie, friggere l'impasto ed ecco un piatto delizioso. Alcuni ristoranti propongono perfino tutto un menu di polpette.

Che partecipazione è prevista?

Contiamo su 15000 presenze circa. Ma pensiamo oltre. Con città del Gusto vogliamo richiamare l'attenzione sulla nostra grande regione e pianifichiamo già per il 2019, per avere più turisti in Ticino. Il tema sarà ancora una volta il Gusto.

SARAH SIDLER

ADATTAMENTO: GIUSEPPE PENNISI