



Cronaca

04.09.2018 - 20:27

Aggiornamento 20:42

Lugano Città del Gusto. Il titolo è: "Il cibo è cultura". Guida all'evento con qualche riflessione gastronomica

Il maxi evento si articolerà su 11 giorni, dal 13 al 23 settembre, su tre poli, e in oltre cento eventi, coinvolgendo 40 ristoranti di Marco Bazzi

LUGANO - Il titolo è: il cibo è cultura. Lo è fin dai tempi antichi, da che l'uomo ha scoperto il fuoco e, secolo dopo secolo, ha iniziato a lavorare gli alimenti - frutto della caccia, della pesca, dell'allevamento, e dell'agricoltura -, a trasformarli cuocendoli, essiccandoli, abbinandoli, condendoli con erbe e spezie, da quando ha dato vita ai vini, ai salumi, ai formaggi, al pane, inventando sempre nuove forme di conservazione e di cottura...

"Due sono le funzioni principali della vita: la nutrizione e la propagazione della specie", annotava nel 1891 il gastronomo Pellegrino Artusi nel suo celebre ricettario "La scienza in cucina".

Il cibo è cultura fin dall'antichità, da quando è nato il rito della tavola, momento di festa, di celebrazione, ma anche di ritrovo quotidiano. In ogni epoca... E le ricette sono la storia scritta di questa immensa cultura in perpetua evoluzione.

"Fai bollire alcune rape novelle in una casseruola con una testa di pecora precedentemente cotta", scriveva Leonardo da Vinci nelle sue note di cucina raccontando la ricetta della "zuppa di mandorle delle feste".

"Se avete ucciso dei beccaccini in settembre, mangiateli subito al ritorno dalla caccia, freschi come sono", annotava Toulouse-Lautrec nella sua ricetta "beccaccini arrosto".

Una cultura (ma anche un'arte) che si fonda principalmente sui sensi del gusto, dell'olfatto e della vista (anche l'occhio vuole la sua parte...). Ma pure l'udito viene coinvolto, quando ascoltiamo il lento sobbollire della pentola in cui cuoce un intingolo o una zuppa, o lo sfrigolio di una frittura. Così il tatto, quando tagliamo gli ingredienti o affondiamo le mani nell'impasto per preparare pane, pasta, gnocchi...

Dany Stauffacher (nella foto con Claudio Chiapparino, Roberto Badaracco, Marco Borradori e Alessandro Stella) lo ha ripetuto più volte, questa mattina, durante la conferenza stampa di presentazione del maxi evento "Lugano Città del Gusto", che si articolerà su 11 giorni, dal 13 al 23 settembre, e in oltre cento eventi, coinvolgendo ben 40 ristoranti che interpreteranno a loro modo la "polpetta", simbolo di un mangiare povero ma anche etico, basato sul riutilizzo degli avanzi, e piatto universale che si ritrova in ogni tradizione e cultura, portato in auge, nel Rinascimento, da quel grande chef che fu Maestro Martino, nato in Valle di Blenio e celebrato nelle corti e nei palazzi d'Italia. Anche a lui, Lugano Città del Gusto dedica una pagina e uno spazio di rilievo.

Alla presentazione c'era il pubblico delle grandi occasioni: il sindaco Marco Borradori e il suo collega Roberto Badaracco a rappresentare la città, Daniele Finzi Pasca, creatore a Villa Ciani dell'installazione "Il giardino armonico", che racconta il legame tra l'uomo e la terra, rappresentanti del Cardiocentro, perché la Fondazione dell'Ospedale del cuore curerà un programma di conferenze sull'alimentazione sana... Ma c'erano anche operatori



del settore enogastronomico, rappresentanti del turismo e degli eventi, ristoratori, albergatori, i vertici di TicinoWine, e coloro che, i "Lugano Lovers", con il loro contributo finanziario hanno reso possibile questa "grande festa da gustare". Oltre alla stampa, s'intende.

Stauffacher ha puntato il dito verso l'orizzonte a cui guarda da anni, da quando ha 'inventato' la rassegna "Sapori Ticino". E quell'orizzonte si chiama qualità.

"Il Ticino ha le dimensioni di un quartiere di una qualsiasi città del mondo - ha detto - e non può e non deve puntare sulla quantità". Ma qualità, in questo caso, non fa rima con costoso: Lugano Città del Gusto, ha aggiunto, sarà una grande festa popolare, con prezzi ultra popolari. E se Lugano sarà, metaforicamente, in questi undici giorni, il "ristorante", la dispensa sarà il territorio intero, che apporterà sapori, specialità e prodotti: formaggi, vino, salumi, birra... Tre saranno le location: il Palacongressi sarà il cuore pulsante dell'evento, il "Palazzo del Gusto", accanto a Villa Ciani, la "Villa del Gusto" e al padiglione Conza, il "Villaggio del Gusto".

Lugano Città del Gusto è una sorta di viaggio che ognuno potrà compiere come meglio gli aggrada, assaggiando cibi e prodotti, seguendo conferenze, visitando esposizioni e allestimenti, muovendosi tra una location e l'altra, grazie anche a una formula di biglietti che danno accesso ai tre poli o a un abbonamento valevole per tutti gli undici giorni.

Per il resto, il programma è consultabile sul sito web. Mentre nel video allegato, Dany Stauffacher ci guida nel "labirinto" della Città del Gusto.