

[Leggere online](#)

Cronaca

27.09.2018 - 11:09

Lugano Città del Gusto non è finita: a scuola di sapori per i bambini luganesi

La rassegna che ha trasformato Lugano nella capitale elvetica dell'enogastronomia ha chiuso le porte domenica scorsa, ma l'attività della kermesse non si è arrestata... di REDAZIONE

LUGANO – Come si prepara un pasto sano, nutriente e goloso? Non si parla di diete per adulti, ma di alimentazione quotidiana dei bambini che frequentano le scuole dell'infanzia a Lugano e nel suo distretto.

Le porte di Lugano Città del Gusto si sono chiuse da soli tre giorni, ma non si arresta l'attività della kermesse, in particolare rivolta al futuro e alle nuove generazioni. Ieri pomeriggio, infatti, nelle aule di Cassarate, i cuochi delle scuole d'infanzia hanno incontrato due personalità di grande supporto per la loro formazione.

Da una parte, Valentina Galli, responsabile amministrativa di Fourchette verte Ticino, ha tenuto una lezione teorica per rispolverare i temi fondamentali di un'alimentazione sana per i più piccoli, nel rispetto dei criteri dell'associazione a garanzia di cibo sano e di qualità; dall'altra, in cucina, Dario Ranza, uno tra gli chef di più lunga e comprovata esperienza professionale nel campo della ristorazione, chef del Villa Principe Leopoldo, si è occupato della pratica, mostrando qualche trucco di cottura e qualche consiglio pratico.

“Questa non è una lezione, ma un messaggio”, ha aggiunto lo chef, “che si lavori in una struttura alberghiera o in una scuola, non cambia: siamo colleghi e facciamo lo stesso mestiere. Il nostro compito, che siano bambini o ospiti, è quello di fare in modo che il cliente finisca il pasto soddisfatto. In fondo, voi cuochi delle SI lavorate sui palati dei nostri clienti di domani”.

Durante l'incontro sono emersi temi di grande attualità legati all'alimentazione, come ad esempio gli usi e costumi delle famiglie che oggi sono molto diversi dal passato: a casa si cucina meno di un tempo, la società è multietnica e con costumi legati al cibo diversi da quelli locali tradizionali, infine, purtroppo, ci sono molti problemi di allergie e intolleranze. Insomma, un mestiere non certo facile quello dello chef, costretto a confrontarsi con un pubblico sempre più esigente, attento alla stagionalità dei prodotti e alla cucina “fatta su misura”.

Nell'introduzione tenuta dello chef, sono emersi i tanti punti in comune fra i cuochi della ristorazione standard e quelli che si occupano di infanzia, tutti parte di una stessa categoria professionale.

Isabella Lischetti Charbon, consulente per la refezione scolastica dell'infanzia e delle elementari, vice presidente di Fourchette verte Ticino, ha salutato i partecipanti, sottolineando l'importanza di questo incontro, organizzato grazie alla collaborazione con Lugano Città del Gusto che, dal canto suo, porterà avanti il suo impegno nei confronti dei piccoli gourmet luganesi.