



Leggere online

Ticino, 09 settembre 2018

## A scuola di sapori ticinesi

Lugano Città del Gusto propone laboratori con degustazione alla scoperta dei prodotti locali



A pochi giorni dal taglio del nastro della golosa kermesse che trasformerà Lugano Città del Gusto nella capitale nazionale dell'enogastronomia tra il 13 e il 23 settembre, abbiamo selezionato alcuni degli eventi che esploreranno tutti i sapori del Ticino.

All'interno del ricco programma della manifestazione, infatti, alcuni appuntamenti si concentreranno sui prodotti agroalimentari d'eccellenza ticinesi.

Si parte venerdì 14 settembre con l'incontro "Balsamico senza frontiere", durante il quale diverse annate di aceto balsamico prodotto in Ticino verranno abbinati a cibi locali. Un appuntamento da non perdere per capire più da vicino un prodotto particolare che eravamo abituati ad associare soltanto ai produttori dell'area modenese. Il laboratorio verrà replicato anche mercoledì 19.

Si prosegue sabato 15 settembre con il laboratorio "Dal grano al pane": Giuseppe Piffaretti, in arte Mastro Piff, vi guiderà alla scoperta di tutti i segreti della panificazione, facendo una degustazione comparata di diversi prodotti di arte bianca.

Domenica 16 settembre sarà la volta di "Distillati e amari ad alta quota", un appuntamento insieme ai produttori del Gin Bisbino e dell'Amaro Generoso, che racconteranno come nascono due prodotti ticinesi biologici e tanto amati dal pubblico locale e non solo. Il laboratorio si replicherà anche il 19 settembre.



Lunedì 17, spazio ai nostri grandi vini con Simone Ragusa, miglior sommelier svizzero del 2014, che presenterà l'incontro "Avvicinarsi al vino". Dedicato a chi vuole avvicinarsi al mondo enologico partendo dalle basi.

Due, invece, gli appuntamenti con l'esperta di cucina naturale, Meret Bissegger: martedì 18, insieme a Mauro Giudici Della Ganna e a Renato Bontognali si esploreranno i virtuosi abbinamenti tra patate di montagna e formaggi freschi. Il 20 settembre, invece, la cuoca sposerà mele della Capriasca e pere della Valle di Blenio con i formaggi erborinati ticinesi.

Sempre giovedì 20, il protagonista sarà il formaggio di casa nostra. Il laboratorio con degustazione "Formaggio, gusto e qualità" vi trasformerà in provetti assaggiatori.

Tutti i laboratori del gusto si terranno al Palazzo dei Congressi, la prenotazione online è su [www.luganocittadelgusto.ch](http://www.luganocittadelgusto.ch)

ticino gastronomia